

COZINHEIRO

Comando da Aeronáutica



EXAME DE ADMISSÃO CURSO DE FORMAÇÃO DE TAIFEIROS DO ANO DE 2023

Versão

B



PÁGINA EM BRANCO

As questões de 01 a 06 referem-se ao texto a seguir.

Ele não existe

Eu e minha filha de cinco anos voltávamos do cinema. Tínhamos visto o E.T. Minha filha chorava convulsivamente. Nada a consolava. Em casa, depois do lanche, para consolá-la eu lhe disse: “Vamos ao jardim ver a estrelinha do E.T.”. Fomos. Mas o céu se cobriu de nuvens. Minha mágica não dera certo. Improvisei. Corri para trás de uma palmeira e gritei: “O E.T. está aqui! Venha ver!”. Ela ficou séria e disse: “Papai, não seja bobo. O E.T. não existe...”. Respondi: “Não existe? Então, por que é que você estava chorando?”. Ela respondeu: “Por isso mesmo, porque ele não existe...”.

(ALVES, Rubem. Ostra feliz não faz pérola. São Paulo: Editora Planeta do Brasil, 2008.)

- 01) Com relação à inserção de aspas no texto, é correto afirmar que foram usadas para indicar
- citações textuais.
 - termos de gírias.
 - expressões de destaque.
 - transcrições de outros textos.
- 02) Analise a frase retirada do texto e, em seguida, assinale a opção que apresenta classificação morfológica correta da palavra destacada.
- “Eu e minha filha de cinco anos voltávamos do cinema.”
- Adjetivo.
 - Pronome.
 - Preposição.
 - Conjunção.
- 03) Assinale a opção em que se destacou complemento verbal.
- “Por isso mesmo, porque ele não existe...”
 - “Vamos ao jardim ver a estrelinha do E.T.”
 - “Em casa, depois do lanche, para consolá-la la (...)”
 - “Eu e minha filha de cinco anos voltávamos do cinema.”
- 04) Na frase “Minha filha chorava convulsivamente.”, a palavra destacada é formada por derivação
- regressiva.
 - por sufixação.
 - por prefixação.
 - parassintética.
- 05) Analise as afirmativas abaixo quanto à frase “Minha filha chorava convulsivamente.”.
- O tempo verbal desta frase corresponde ao pretérito.
 - A palavra “filha” é um substantivo feminino e está no singular.
 - A palavra “convulsivamente” é uma conjunção.
 - O sujeito da frase é indeterminado.
 - A frase é classificada como período composto.
- Estão corretas **apenas** as afirmativas
- I e II.
 - I, III e IV.
 - II, III e V.
 - IV e V.
- 06) No período “Corri para trás de uma palmeira e gritei.”, o sujeito é classificado como
- simples.
 - elíptico.
 - composto.
 - indeterminado.

As questões de 07 a 20 referem-se ao texto a seguir.

O crítico

Ele escrevia sobre gastronomia com um pseudônimo e fazia questão de se manter incógnito. Era um homem sério e escrupuloso que preferia não ser reconhecido, ou constranger ninguém, nos restaurantes que visitava para comentar depois. Tão sério e escrupuloso que adquiriu uma boa reputação como o crítico de restaurantes que todo o mundo lia para saber aonde ir ou o que evitar, pois seus critérios eram justos e confiáveis.

Assim como elogiava o que era bom, não perdoava o menor deslize, na comida ou no serviço. E acabou tornando-se uma celebridade, contra a vontade. Sua foto apareceu em revistas e colunas sociais. Ele passou a ser identificado e a receber tratamento especial nos restaurantes aonde ia, apesar dos seus protestos. E decidiu usar disfarces. Óculos, bigode e barba postiços, tudo para continuar anônimo e parecer um cliente qualquer. E, tomado de uma certa psicose do desmascaramento, desconfiado de que mesmo dissimulado era reconhecido, começou a recorrer a disfarces cada vez mais elaborados. Turbantes. Enchimentos na roupa, para parecer mais gordo. Uma vez, até um *tailleurzinho* preto e uma peruca loira. Na sua obsessão em não ser notado, tornava-se cada vez mais conspícuo. E um dia, antes da sua primeira visita a um restaurante recém-inaugurado do qual diziam maravilhas, procurou um maquiador profissional de teatro e pediu que lhe fizesse outra cara. Uma cara que assegurasse o seu anonimato absoluto. A cara com que sentou à mesa do restaurante novo, e comeu com crescente entusiasmo, tanto entusiasmo que, ao se debruçar para repetir uma colherada do magnífico "gateau au chocolat" com molho quente da sobremesa, seu nariz, amolecido pelo calor do molho, caiu no prato, para horror dos circundantes. Dias depois, na crítica que escreveu do restaurante, declarou, com sua costumeira criteriosa isenção que a comida era mesmo de grande classe, mas que não podia dizer o mesmo do serviço. O *maître* e os garçons claramente não estavam preparados para lidar com emergências e mostravam uma lamentável insensibilidade com clientes portadores de doenças degenerativas, a julgar pela insólita cena a que assistira enquanto jantava no restaurante, incógnito, e cujos detalhes pouparia ao leitor. Sua nota era sete.

(VERÍSSIMO, Luis Fernando. *In*: Textos nada escolhidos. Adaptado)

07) Analise o seguinte trecho:

“Assim como elogiava o que era bom, não perdoava o menor deslize, na comida ou no serviço.”

Quanto às avaliações do personagem, é correto afirmar que ele

- a) relativizava seu ponto de vista.
- b) apresentava postura criteriosa.
- c) agia sem rigor em suas análises.
- d) demonstrava completa insegurança.

08) Assinale a opção em que ocorre linguagem conotativa.

- a) A comida era mesmo de grande classe.
- b) Ele escrevia sobre gastronomia.
- c) E decidiu usar disfarces.
- d) Sua nota era sete.

09) Na oração “Na sua obsessão em não ser notado, tornava-se cada vez mais conspícuo”, a palavra em destaque é sinônima de

- a) ágil.
- b) amador.
- c) notável.
- d) desanimado.

10) Considere o seguinte trecho:

“Ele escrevia sobre gastronomia com um pseudônimo e fazia questão de se manter incógnito.”

É correto inferir que o homem

- a) buscava ser identificado pela sociedade.
- b) desconsiderava a importância da privacidade.
- c) agia com a intenção de se tornar uma celebridade.
- d) fazia questão de que sua identidade ficasse velada.

- 11) Assinale a opção em que **não** ocorre relação de causa e efeito, respectivamente, entre os pares de períodos apresentados.
- a) Ele fazia questão de se manter incógnito. / “Ele escrevia sobre gastronomia com um pseudônimo.”
 - b) Ele era um sujeito tão sério e escrupuloso. / Ele adquiriu boa reputação como o crítico de restaurantes.
 - c) Ele elogiava o que era bom e não perdoava o menor deslize. / Seus critérios eram justos e confiáveis.
 - d) Ele foi tomado de uma certa psicose do desmascaramento. / Ele começou a recorrer a disfarces cada vez mais elaborados.
- 12) No fragmento “Era um homem sério e escrupuloso que preferia não ser reconhecido...” a ideia será alterada caso se substitua a palavra destacada por
- a) exposto.
 - b) ocultado.
 - c) revelado.
 - d) evidenciado.
- 13) Assinale a opção em que o termo destacado retoma, no texto, a expressão indicada entre parênteses.
- a) “Uma cara que assegurasse o seu anonimato absoluto.” (maquiador profissional)
 - b) “Ele passou a ser identificado e a receber tratamento especial nos restaurantes aonde ia...” (restaurantes)
 - c) “...declarou, com sua costumeira criteriosa isenção que a comida era mesmo de grande classe...” (isenção)
 - d) “...Óculos, bigode e barba postiços, tudo para continuar anônimo e parecer um cliente qualquer.” (disfarces)
- 14) No período “Dias depois, na crítica que escreveu do restaurante, declarou, com sua costumeira criteriosa isenção que a comida era mesmo de grande classe, mas que não podia dizer o mesmo do serviço.” O termo destacado exprime a ideia de
- a) adição.
 - b) conclusão.
 - c) alternância.
 - d) adversidade.
- 15) Em qual opção a palavra destacada **não** tem função de pronome relativo?
- a) “Tão sério e escrupuloso que adquiriu uma boa reputação...”
 - b) “A cara com que sentou à mesa do restaurante novo, e comeu...”
 - c) “Dias depois, na crítica que escreveu do restaurante, declarou...”
 - d) “Era um homem sério e escrupuloso que preferia não ser reconhecido...”
- 16) Assinale a opção em que há correta classificação da oração destacada.
- a) “Tão sério e escrupuloso que adquiriu uma boa reputação como o crítico de restaurantes...” / oração subordinada substantiva completiva nominal.
 - b) “...a julgar pela insólita cena que assistira enquanto jantava no restaurante, incógnito...” / oração subordinada adverbial proporcional.
 - c) “...procurou um maquiador profissional de teatro e pediu que lhe fizesse outra cara.” / oração subordinada substantiva objetiva direta.
 - d) “...antes da sua primeira visita a um restaurante recém-inaugurado do qual diziam maravilhas...” / oração subordinada adjetiva explicativa.

17) Considere o trecho abaixo e, em seguida, analise as assertivas e marque a opção correta.

“Era um homem sério e escrupuloso que preferia não ser reconhecido, ou constranger ninguém, nos restaurantes que visitava para comentar depois.”

- I. Os vocábulo “sério” e “escrupuloso” são determinantes do substantivo “homem”.
- II. Está de acordo com a norma culta a seguinte reformulação do período apresentado: “Era um homem sério e escrupuloso que preferia não ser reconhecido do que constranger alguém nos restaurantes que visitava para comentar depois.”
- III. A conjunção “ou” indica relação de adição e poderia ser substituída, sem alteração de sentido no texto, por “e”.

É correto afirmar que

- a) apenas I é correta.
- b) apenas I e II são corretas.
- c) apenas II e III são corretas.
- d) todas são corretas.

18) Assinale a opção em que as palavras são acentuadas pela mesma regra de “incógnito” e “até”, respectivamente.

- a) Órfão / café.
- b) Próspero / fé.
- c) Espécie / trás.
- d) Máximo / está.

19) Em “A cara com que sentou à mesa do restaurante novo...”, a crase justifica-se pela presença de uma locução

- a) verbal.
- b) adverbial.
- c) conjuntiva.
- d) prepositiva.

20) Considere o trecho:

“Uma vez, até um *tailleurzinho* preto e uma peruca loira.”

A vírgula foi empregada para

- a) separar aposto.
- b) indicar vocativo.
- c) separar adjunto adnominal.
- d) indicar elipse de um termo.

- 21) O Rancho do Centro de Instrução e Adaptação da Aeronáutica (CIAAR) recebeu 50 unidades de maracujá para fazer suco e servir durante o almoço. Dessas 50 unidades, suponha que 10 estavam impróprias para o consumo. Ao escolher uma dessas unidades, ao acaso, calcule a probabilidade de ela estar madura.
- a) 20%
b) 40%
c) 80%
d) 90%
- 22) No Curso de Formação de Taifeiros (CFT), suponha que existam 25 alunos. Destes, 16 jogam futebol, 12 jogam vôlei e 8 jogam futebol e vôlei. Determine o número de alunos que não joga nenhum destes esportes.
- a) 5
b) 6
c) 7
d) 8
- 23) No dia da formatura do Curso de Formação de Taifeiros (CFT), o cardápio foi composto por 2 opções de massas e 3 opções de carnes. A nutricionista recomendou que cada prato fosse montado com uma única opção de massa e uma única opção de carne, obrigatoriamente. Calcule o número de composições diferentes para a montagem dos pratos nesse dia.
- a) 12
b) 10
c) 8
d) 6
- 24) Determine o terceiro termo na Progressão Geométrica (2, 4, ...).
- a) 6
b) 8
c) 10
d) 12
- 25) A frequência absoluta da quantidade de afastamentos médicos durante um curso de um mês é dada por:

Quantidade de afastamentos médicos	0	1	2
Frequência absoluta	11	6	3

Determine a média aritmética de afastamentos médicos.

- a) 0,6
b) 1,0
c) 1,2
d) 6,0
- 26) No Brasil, 1 litro de álcool corresponde a 700 mililitros de gasolina, em termos de autonomia nos veículos automotores, ou seja, esses veículos tendem a percorrer a mesma distância com as quantidades citadas acima. Em um determinado posto de combustível, o preço da gasolina é R\$ 6,00. Nessas condições, calcule o valor do álcool, no qual, abaixo desse valor seja mais vantajoso abastecer com álcool.
- a) R\$ 3,60
b) R\$ 4,20
c) R\$ 4,80
d) R\$ 5,60

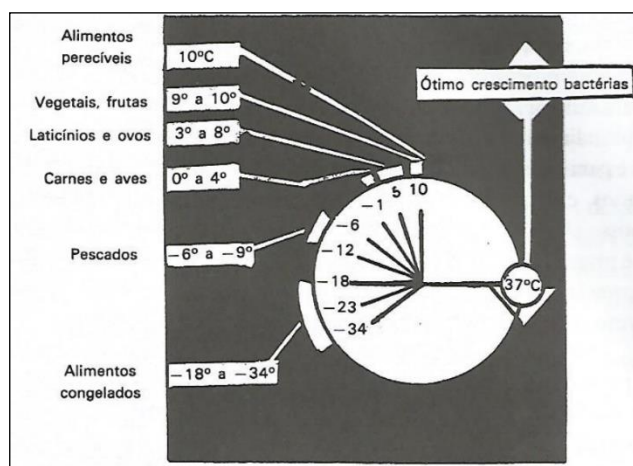
- 27) A quantidade média de sal utilizada na elaboração de sete pratos foi de dois gramas. Determine a quantidade total de sal, em gramas, utilizada.
- a) 7,2
 - b) 10,0
 - c) 13,1
 - d) 14,0
- 28) Um capital de R\$ 10.000,00, aplicado durante 1 ano, capitalizado anualmente, resulta em um montante de R\$ 10.100,00. Determine a taxa anual de Juros Simples dessa aplicação.
- a) 4%
 - b) 3%
 - c) 2%
 - d) 1%
- 29) Uma cultura, inicialmente com 100 bactérias, dobra a cada hora. Calcule o número de bactérias após 3 horas.
- a) 250
 - b) 400
 - c) 600
 - d) 800
- 30) Um capital inicial de R\$ 1000,00 foi investido a uma taxa de 1% ao mês, capitalizado mensalmente. Calcule o montante (capital inicial+ juros) após 2 meses.
- a) R\$ 1200,00
 - b) R\$ 1100,00
 - c) R\$ 1010,00
 - d) R\$ 1020,10
- 31) Calcule o determinante da matriz $A = \begin{bmatrix} 9 & 1 \\ -5 & 5 \end{bmatrix}$.
- a) 40
 - b) 45
 - c) 50
 - d) 55
- 32) Um reservatório de água tem a forma de um cilindro circular reto. Sabendo que o raio (r) da base mede 5 cm e a altura (h) mede 10 cm, calcule o volume (V) desse cilindro em cm^3 , utilizando a fórmula abaixo:
- $$V = \pi \cdot r^2 \cdot h$$
- a) 250π
 - b) 400π
 - c) 500π
 - d) 600π
- 33) Uma rampa de inclinação constante tem 8 metros de altura na sua parte mais alta. Uma pessoa, tendo começado a subi-la, percebe que após caminhar 12 metros em direção ao topo, está a 1 metro de altura em relação ao solo. Calcule quantos metros a pessoa ainda deve caminhar para alcançar o topo da rampa.
- a) 96 m
 - b) 84 m
 - c) 10 m
 - d) 1,5 m

- 34) Sejam $A = \begin{bmatrix} x+y & 1 \\ -5 & x-y \end{bmatrix}$ e $B = \begin{bmatrix} 9 & 1 \\ -5 & 5 \end{bmatrix}$ matrizes de 2ª ordem. Sabendo que $A = B$, determine o valor do produto $x \cdot y$ e, em seguida, assinale a opção correta.
- a) 14
 - b) 9
 - c) -14
 - d) -9
- 35) Calcule a média aritmética simples entre 10, 20, 30 e 40.
- a) 15
 - b) 20
 - c) 25
 - d) 35
- 36) Determine o valor de m para que a parábola da função $y = x^2 + mx + 4$ passe pelo ponto $(-1, 9)$.
- a) - 2
 - b) - 4
 - c) 4
 - d) 2
- 37) No mercado financeiro, certo número de ações foi vendido por R\$ 1.250,00. O investidor lucrou R\$ 250,00. Calcule o percentual de lucro sobre o capital investido.
- a) 10%
 - b) 15%
 - c) 20%
 - d) 25%
- 38) Calcule o número de anagramas que podem ser formados com a sigla CFT.
- a) 27
 - b) 7
 - c) 6
 - d) 3
- 39) Uma prova prática para os cinco alunos cozinheiros do Curso de Formação de Taifeiros (CFT) consistiu em preparar um prato para o Comandante do Centro de Instrução e Adaptação da Aeronáutica (CIAAR) utilizando os ingredientes disponíveis na cozinha, no menor tempo possível. O tempo gasto por cada um dos cinco alunos, em minutos, foi 9, 10, 12, 14 e 15. Determine a média e a mediana desses números, e em seguida, calcule a soma desses resultados.
- a) 20
 - b) 24
 - c) 29
 - d) 31
- 40) Seja a função definida por $f(x) = 5x + 7$. Calcule o valor de $f(-2)$:
- a) -14
 - b) -3
 - c) 5
 - d) 17

CONHECIMENTOS ESPECIALIZADOS

- 41) A temperatura baixa inibe o crescimento microbiano e desacelera as ações enzimáticas. Esse é um processo largamente utilizado em meios comerciais e domésticos, para a conservação dos alimentos frescos. A temperatura varia para cada tipo de alimento e para o tempo que se deseja conservá-los.

Analise a figura abaixo.



ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8ª ed. São Paulo: ATHENEU, 2013.

Com base na figura acima, a temperatura ideal para a conservação de carnes que deverão ser usadas em processos diários ao longo da semana é:

- a) - 12°C à -18°C.
 - b) 0°C à 4°C.
 - c) -18°C à -34°.
 - d) 4°C à 10°C.
- 42) Os portadores de enfermidades devem ler os rótulos dos alimentos, observando a lista de ingredientes e a rotulagem nutricional para verificar a presença daquele ingrediente ou nutriente que ele não deve consumir ou que pode consumir em baixa quantidade. Para o consumidor com colesterol alto, a escolha de alimentos deve ser baseada no conteúdo de gorduras totais, gorduras saturadas e trans.

Com base no texto acima, marque a opção que completa corretamente as lacunas da assertiva a seguir.

Os produtos para dietas com restrição de gorduras (*diet*) só podem conter _____ para cada 100gr de produto e os produtos com baixo teor de colesterol (*light*) podem apresentar no máximo _____ de colesterol em sólidos e _____ em líquidos, em 100gr ou 100ml de produto.

- a) 0,4g / 18mg / 15mg
- b) 0,5g / 20mg / 10mg
- c) 0,6g / 21mg / 15mg
- d) 0,7g / 21mg / 10mg

- 43) O consumidor deve sempre estar atento à porção dos alimentos indicada nos rótulos, mas nem sempre ele sabe exatamente quanto cada porção equivale em medidas caseiras. Para facilitar essa comparação, a tabela abaixo indica as porções de referência de alguns alimentos consumidos no Brasil e suas medidas caseiras.

Alimento	Porção (g/ml)	Medida caseira
Arroz cru	50g	¼ de xícara
Barra de cereal	30g	1 barra
Bolo (sem recheio)	60g	1 fatia
Leite	200ml	1 copo
Queijo minas	50g	2 colheres de sopa
Requeijão	50g	2 colheres de sopa
Suco de frutas	200ml	1 copo
Óleo vegetal	13ml	1 colher de sopa
Farofa pronta	35g	1 colher de sopa
Açúcar	5g	1 colher de chá
Aveia	30g	2 colheres de sopa
Manteiga / margarina	10g	1 colher de sopa

Fonte: BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Guia de Alimentos e Vigilância Sanitária. Disponível em: <http://redesans.com.br/apoio-interanutri/>. Acesso em 22 de dez. de 2022.

Análise as opções e marque aquela que contém, respectivamente, a unidade de medida para Presunto (porção= 40g); para Pão Francês (porção= 50g) e para Doce em Pasta (porção= 20g).

- a) 1 fatia / 1 unidade / 1 colher de sopa.
b) 1 unidade / 1 fatia / uma colher de chá.
c) 2 unidades / meia fatia / 1 copo.
d) 1 fatia / 1 unidade / ¼ de xícara.
- 44) Para a racionalização do trabalho na cozinha, não basta apenas a teoria, são necessários meios materiais, indumentários adequados de trabalho, ambiente sadio e agradável e treinamento especializado para assegurar o êxito de cada operação exigida no preparo dos alimentos.

Sobre os requisitos básicos para possibilitar um funcionamento eficiente de uma cozinha, informe verdadeiro (V) ou falso (F) e, em seguida, marque a opção que apresenta a sequência correta.

- () Espaço suficiente para execução das tarefas previstas de pré-preparo, cocção e distribuição.
() Facilidade de abastecimento e remoção de lixo.
() Boa iluminação, ventilação e exaustão.
() Competente gestor de cozinha.
() Área de refrigeração (geladeira ou câmara frigorífica) e água encanada.
() Existência de depósito de material de limpeza (DML).

- a) (V); (F); (F); (V); (V); (F).
b) (F); (V); (F); (V); (F); (V).
c) (F); (F); (V); (F); (F); (F).
d) (V); (V); (V); (F); (V); (V).

- 45) Os consumidores, muitas vezes, procuram por alimentos *diet* e *light*, mas não sabem ao certo o que essas significam.

Sobre o assunto, analise as assertivas abaixo.

- I. São os alimentos especialmente formulados para grupos da população que apresentam condições fisiológicas específicas.
- II. Iogurte com redução de 30% de gordura.
- III. São feitas modificações no conteúdo de nutrientes, adequando-os a dietas de indivíduos que pertençam a esses grupos da população.
- IV. Apresentam na sua composição quantidades insignificantes ou são totalmente isentos de algum nutriente.

Das assertivas acima, referem-se aos alimentos *light* **apenas**:

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

- 46) Os alimentos frescos, de origem vegetal ou animal, separados de suas fontes naturais, não perecem de imediato. Vão lentamente se modificando e passam da vida latente para um estado de menor ou maior deterioração. Conservá-los é saber deter os processos de deterioração e de amadurecimento, alterando as condições do meio que os favorecem.

Marque a opção que **não** apresenta métodos usados para a conservação de alimentos.

- a) Calor e desidratação.
- b) Adição de substâncias químicas, alteração de pH e radiação ionizantes.
- c) Vácuo, frio e ambiente adequado.
- d) Marinar, brasear e escalfar.

- 47) Sobre a tecnologia de fortificação, informe verdadeiro (V) ou falso (F) para as assertivas abaixo e, em seguida, marque a opção correta.

- () O produto não deve ser afetado negativamente em suas características tecnológicas e sensoriais.
- () Os nutrientes adicionados devem ter sua adição superestimada para prever as perdas durante o processamento e armazenamento.
- () O processo de enriquecimento deve ser economicamente viável.
- () A formulação do produto, pH, umidade, temperatura e tempo do processo, não sendo necessários as embalagem e tempo de armazenamento.

- a) (F); (V); (F); (F).
- b) (V); (F); (F); (V).
- c) (F); (F); (V); (V).
- d) (V); (V); (V); (F).

- 48) “Após a regulamentação da Resolução nº 18/1999, verificou-se um aumento de solicitações de análise de alegações funcionais em documentos para avaliação e em processos de pedido de registros. Também se observou o aumento da utilização de alegações funcionais em rótulos de produtos dispensados da obrigatoriedade de registro no comércio. Além disso, existe uma maior preocupação com o *marketing* do produto, e não com questões de Saúde Pública. Diante do exposto, as alegações para nutrientes com função plenamente reconhecida pela comunidade científica devem cumprir alguns critérios importantes. (Informe Técnico Anvisa/MS nº 9/2004).”

(ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. 8º ed. São Paulo: ATHENEU, 2013, p.15).

Sobre os critérios a serem cumpridos, informe verdadeiro (V) ou falso (F) para as assertivas abaixo e, em seguida, marque a opção correta.

- () Estão relacionados aos nutrientes intrínsecos ao produto, os quais devem estar presentes ao menos na quantidade estabelecida para o atributo "fonte".
 - () São específicos quanto à função dos nutrientes objeto da alegação.
 - () Para a nutrição e para o tratamento fitossanitário das plantas, devem ser utilizados produtos naturais, dos quais muitos podem ser produzidos pelo próprio produtor.
 - () Devem estar vinculados ao alimento de consumo habitual da população, o qual não deve ser de consumo ocasional nem estar apresentado em cápsulas, comprimidos, tabletes ou outras formas farmacêuticas.
- a) (V); (V); (F); (V).
b) (F); (V); (F); (V).
c) (F); (F); (V); (F).
d) (V); (F); (V); (F).

- 49) “Um novo grupo de alimentos tem sido alvo de diversas pesquisas e considerado capaz de propiciar efeitos benéficos à saúde, quando consumidos com frequência. Esses alimentos que, ao mesmo tempo, nutrem e previnem doenças, e conforme suas propriedades, são chamados de alimentos funcionais. Estes são definidos como alimentos ou ingredientes que, além das funções nutricionais básicas, quando consumidos como parte da dieta usual, produzem efeitos metabólicos e/ou fisiológicos e/ou efeitos benéficos à saúde, devendo ser seguros para consumo sem supervisão médica (Resolução nº 18 de 30/04/1999 – Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA)”.

(ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. 8º ed. São Paulo: ATHENEU, 2013, p.11).

Analise as assertivas abaixo, sobre os alimentos funcionais.

- I. Aumentam a capacidade de raciocínio e a inteligência.
- II. Reduzem o risco de doenças e modulam funções do sistema imunológico.
- III. Melhoram ou modulam a disposição e o desempenho físico.

Estão corretas as assertivas

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

- 50) Há muitas variedades de feijão no Brasil: preto, branco, mulatinho, carioca, fradinho, feijão-fava, feijão-de-corda, entre outros.

Entre os alimentos que fazem parte do grupo das leguminosas e que compartilham propriedades nutricionais e usos culinários com o feijão, os mais consumidos são:

- a) Ervilhas, lentilhas e grão-de-bico.
b) Milho, lentilhas, soja e avelã.
c) Soja, Arroz e Canjica de Milho.
d) Grão-de-bico, ervilha e arroz.

- 51) Marque a opção que apresenta combinações de alimentos – comuns na culinária mexicana – que costumam ser boas fontes de fibras, de vários nutrientes e de baixa caloria por grama.

- a) Cereais e leguminosas.
b) Legumes em salmoura.
c) Queijo fresco e cereais.
d) Pães e leguminosas.

52) Leia o texto abaixo.

Alimentos processados são fabricados pela indústria com a adição de sal, açúcar ou outra substância de uso culinário aos alimentos *in natura*, para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. São produtos derivados diretamente de alimentos e são reconhecidos como versões dos alimentos originais. São usualmente consumidos como parte ou acompanhamento de preparações culinárias feitas com base em alimentos minimamente processados.

Referente aos alimentos processados, analise as assertivas a seguir.

- I. Cenoura, pepino, ervilhas, palmito, cebola, couve-flor preservados em salmoura ou em solução de sal e vinagre.
- II. Extrato ou concentrados de tomate (com sal e ou açúcar).
- III. Frutas em calda e frutas cristalizadas, somente em fornos combinados.
- IV. Carne seca, toucinho, sardinha e atum enlatados.
- V. Queijos e pães feitos de farinha de trigo, leveduras, água e sal.

Assinale a opção que apresenta **apenas** alimentos processados.

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

53) Óleos, gorduras, sal e açúcar são produtos alimentícios usados para temperar e cozinhar alimentos e para criar preparações culinárias. Sobre esses produtos, analise as assertivas abaixo.

- I. O consumo excessivo de sódio e de gorduras saturadas aumenta o risco de doenças do coração, enquanto o consumo excessivo de açúcar aumenta o risco de cárie dental, de obesidade e de várias outras doenças crônicas.
- II. Óleos e gorduras têm 6 vezes mais calorias por grama do que grãos cozidos e 20 vezes mais do que legumes e verduras após cozimento. O açúcar tem 5 a 10 vezes mais calorias por grama do que a maioria das frutas.
- III. O sal, os óleos, as gorduras e o açúcar são produtos usados para temperar e cozinhar alimentos, e seu impacto sobre a qualidade nutricional da alimentação dependerá essencialmente da quantidade utilizada nas preparações culinárias.
- IV. O sal, os óleos, as gorduras e o açúcar utilizados com moderação e apropriadamente combinados com alimentos *in natura* ou minimamente processados, permitem a criação de preparações culinárias variadas, saborosas e ainda nutricionalmente balanceadas.

Estão corretas as assertivas

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

54) O domínio dos métodos de cocção e a escolha adequada são essenciais para o sucesso na cozinha. Diferentes técnicas produzem diferentes resultados conforme o tipo de alimento, podendo ser usadas indistintamente para carnes, ovos ou legumes.

Com base no texto acima, analise as assertivas abaixo.

- I. Saltear os alimentos em pequenas quantidades, em gordura muito quente, pode ser classificado como método de cocção calor seco (com gordura).
- II. Frigir à chinesa é cozinhar rapidamente pequenas porções de alimento em pouca gordura em frigideira chinesa denominada WOK, que deve se adaptar à boca do fogão e à intensidade da chama.
- III. Escalfar consiste em cozinhar em líquido, lenta e delicadamente, sem tampar o recipiente, numa temperatura entre 65°C e 80°C, ou seja, “ferver sem fervura”.
- IV. A pressão atmosférica retarda o ponto de ebulição, fazendo o alimento levar mais tempo para cozinhar quanto maior for a altitude.
- V. O método de cocção à vapor, indicado para uma alimentação mais saudável e em dietas, pode ser feito de duas maneiras: sem pressão e com pressão.

Sobre as assertivas acima, é correto afirmar que

- a) apenas uma é falsa.
- b) todas são verdadeiras.
- c) apenas três são verdadeiras.
- d) apenas duas são verdadeiras.

- 55) Molhos são produções culinárias quentes ou frias que servem para acompanhar, realçar, disfarçar ou mesmo identificar um alimento. Auguste Escoffier dividiu os molhos de acordo com sua temperatura e consistência, classificando-os como básicos e derivados.

Sobre o assunto, analise as assertivas abaixo.

- I. Molhos básicos são aqueles que servem de base para outros molhos, além de serem utilizados como acompanhamento ou complemento de cocção.
- II. São considerados básicos os molhos *demi-glace*, *velouté* e tomate. Algumas correntes culinárias incluem também o holandês e a maionese.
- III. Apesar do nome, o molho espanhol é um clássico da cozinha italiana cuja preparação foi muito simplificada. A versão atual mais próxima da receita original tem como ingrediente, *mirepoix* gordo, purê de tomate, fundo escuro, *roux* escuro, manteiga, *sachet d'épices*.
- IV. O *demi-glace* nada mais é que a redução, em quantidades iguais, de fundo escuro e molho espanhol. Deve ser brilhante, translúcido, de coloração marrom escura e textura consistente sem ser viscoso. Os tempos modernos introduziram novas técnicas de fazer de *demi-glace*. A farinha de trigo, elemento de ligação do *roux*, foi substituída por fécula ou outros elementos de ligação.
- V. O marquês de Béchamel, ministro do Rei Luís XIV, foi supostamente o inspirador do molho homônimo. O *Béchamel* é um dos molhos básicos, tendo como elementos *roux* claro, leite, uma cebola *piquée* e componentes aromáticos.

Estão corretas **apenas** as assertivas

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

- 56) As bases de cozinha são preparações compostas por diferentes ingredientes, utilizadas para facilitar a confecção de determinadas produções culinárias servindo, também, para modificar ou melhorar o sabor, a textura, a cor e o aroma dos alimentos.

Marque a opção que contém os grupos de base de cozinha.

- a) Fundos / Caldos básicos / ligações ou espessantes / aromáticos ou aromatizantes.
- b) Mirepoix / molhos / reduções e ligações.
- c) Ligações / *Mirapoix* / molhos e fundos claros.
- d) Assados / cozidos / grelhados / braseados.

- 57) O trabalho de um grande chefe engloba, entre outras atividades, planejamento, previsão, supervisão e controle. De acordo com o Guia das Profissões Hoteleiras, as competências dos profissionais de cozinha estão divididas em tarefas de administração e direção.

Com base no texto acima, analise as assertivas abaixo.

- II. Organizar o trabalho da cozinha em função dos serviços e atividades.
- III. Autorizar a compra ou requisição de produtos.
- IV. Controlar a qualidade e a apresentação dos pratos preparados na cozinha.
- V. Cuidar da segurança em geral (física e patrimonial) e resolver situações de emergência.
- VI. Administrar o trabalho dos chefes de setores distribuindo responsabilidades e competências.
- VII. Aumentar a produtividade pela motivação da equipe.

Assinale a opção que apresenta **apenas** as assertivas que se referem às tarefas de supervisão e direção.

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

- 58) A brigada de um restaurante é composta basicamente por profissionais que lidam diretamente com o público e estão “na linha de frente”. A brigada está relacionada com o tipo de atendimento e sua categoria, mas alguns profissionais podem ser comuns a todas as categorias de restaurante. Nesse contexto, o cardápio é peça fundamental.

Marque a opção que apresenta o tipo de serviço e o respectivo conceito.

- a) *Pre-platted service – Sur assiette* (Serviço empratado): Muito mais que um tipo de serviço, é um conceito atual, encontrado praticamente em todos os tipos de restaurantes, em quase todos os países. O prato já vem pronto da cozinha direto para a mesa do cliente.
- b) *Table d'hôte*: Cardápio com vários tipos de produções culinárias, escritas de forma sequencial, que permite ao cliente efetuar sua escolha entre entradas frias e quentes, saladas, *consomês*, cremes e sopas, ovos e farináceos, peixes e frutos do mar, aves, carnes, guarnições e sobremesas. A conceituação do restaurante é que irá determinar a maior ou menor presença desses itens.
- c) *À la carte*: Nesse sistema estão também os menus do dia ou sugestões do chefe, assim como os chamados menus *confiance* ou menus *dégustation*.
- d) *Self-service*: Sistema francês de serviço globalmente conhecido e implementado no Brasil nos anos 2000.
- 59) Em vários momentos, o alimento orgânico é reconhecido somente como um insumo ausente de fertilizantes e agrotóxicos. Porém, ele é produzido utilizando o equilíbrio do solo, que seja apto, com boas condições para que a planta se desenvolva bem e gere alimentos saudáveis e sem resíduos tóxicos. Esse tipo de alimento traz em sua embalagem, um selo como garantia de sua qualidade, denominado:
- a) Selo S.I.M.
- b) Selo de Qualidade Alimentar.
- c) Selo Verde.
- d) Selo de Garantia Alimentar.
- 60) Um dos fatores que influenciam na saúde das pessoas é a sua alimentação.

Assinale a opção que apresenta apenas os tipos de alimentos encontrados no mercado.

- a) Convencional, orgânico, hidropônico, funcional, transgênico, *diet*, *light* e enriquecidos.
- b) Não convencional, convencional, sólido, líquido e enriquecidos.
- c) Funcional, orgânico, fibrosos, líquidos e sólidos.
- d) Hidropônicos, *diet*, *light*, funcionais e sólidos.
- 61) O laboratório dietético busca utilizar a experiência artística da cozinha clássica, adaptando-a às demandas dos conhecimentos científicos de nutrição. Para tanto, são utilizados critérios exatos.
- Associe as colunas relacionando os critérios do laboratório dietético aos seus respectivos conceitos.

Critério	Conceitos
(1) Quantitativo	() escolhem-se os alimentos para atenderem a uma dieta racional, bem como as formas de preparação para conservar o valor dos alimentos, suas boas condições sanitárias e higiênicas, tornando-os de mais fácil digestão e biodisponibilidade.
(2) Seletivo	() baseia-se nas exigências nutricionais individuais dos clientes, na quantidade total de alimentos a preparar, na qualidade dos alimentos que devem integrar o cardápio diário e na forma como eles devem ser preparados.
(3) Individual	() os mesmos nutrientes podem ser encontrados em alimentos diferentes, que apresentam preços diversos segundo a época, o lugar de origem, o local em que são adquiridos. A escolha cuidadosa permite comprar o necessário pelo melhor preço. Também as formas de elaboração mais elaboradas ou mais simples influem sobre o custo final do alimento servido.
(4) Econômico	() as receitas são fixas nas proporções de seus ingredientes, permitindo que se obtenham resultados constantes.

A sequência correta dessa correlação é:

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

- 62)** Pode-se afirmar que, para poder apreciar as modificações operadas nos alimentos, é necessário conhecer suas características próprias e os fatores que as alteram. Diante dessa assertiva, quais são os fatores que modificam os alimentos?
- a) Físicos, químicos e biológicos.
 - b) Químicos, biológicos e sólidos.
 - c) Líquidos, sólidos e biológicos.
 - d) Biológicos, físicos e viscosos.
- 63)** Marque a opção que contém os principais objetivos da preparação técnica dos alimentos.
- a) Nutricionais, digestivos, sensoriais, dietéticos e transgênicos.
 - b) Nutricionais, higiênicos, digestivos, sensoriais e econômicos.
 - c) Sensoriais, analíticos, olfativos, funcionais e higiênicos.
 - d) Nutricionais, funcionais, analíticos, digestivos e higiênicos.
- 64)** Sobre os 5 princípios que orientaram a elaboração do Guia Alimentar para a População Brasileira, informe verdadeiro (V) ou falso (F) para as assertivas abaixo e, em seguida, marque a opção correta.
- () Alimentação diz respeito à ingestão de nutrientes, mas também aos alimentos que contêm e fornecem os nutrientes, como os alimentos são combinados entre si e preparados, às características do modo de comer e às dimensões culturais e sociais das práticas alimentares. Todos esses aspectos influenciam a saúde e o bem-estar.
 - () Recomendações feitas por guias alimentares devem levar em conta o cenário da evolução da alimentação e das condições de saúde da população.
 - () Recomendações sobre alimentação devem levar em conta o impacto das formas de produção e distribuição dos alimentos sobre a justiça social e a integridade no ambiente.
 - () Em face das várias dimensões da alimentação, da complexa relação entre essas dimensões, à saúde e ao bem-estar das pessoas, o conhecimento necessário para elaborar recomendações sobre alimentação é gerado por um único saber.
 - () O acesso a informações confiáveis sobre características e determinantes da alimentação adequada e saudável contribui para que pessoas, famílias e comunidades ampliem a autonomia para fazer escolhas alimentares e para que exijam o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável.
- a) (F); (V); (F); (V); (F).
 - b) (F); (F); (V); (F); (V).
 - c) (V); (F); (F); (V); (F).
 - d) (V); (V); (V); (F); (V).
- 65)** Tendo por pressupostos os direitos à saúde e à alimentação adequada e saudável, o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), é um documento oficial que aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação
- a) adequada e saudável para a população brasileira, configurando-se como instrumento de apoio às ações de educação alimentar e nutricional no SUS e também em outros setores.
 - b) balanceada para a população brasileira, configurando-se como instrumento de apoio às ações de educação alimentar e nutricional no Sistema Hospitalar Privado e também em outros setores.
 - c) adequada, porém controlada para a população brasileira, configurando-se como instrumento indicativo para uma educação alimentar e nutricional da grande maioria da população brasileira.
 - d) adequada e saudável para a população brasileira, configurando-se como instrumento de fundamental importância nutricional e educacional do povo brasileiro.

66) Analise as assertivas abaixo em relação ao que deve constar nos rótulos dos alimentos.

- I. Apresentar palavras ou qualquer representação gráfica que possa tornar a informação falsa, ou que possa induzir o consumidor ao erro.
- II. Demonstrar propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas.
- III. Destacar a presença ou ausência de componentes que sejam próprios de alimentos de igual natureza.
- IV. Ressaltar, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante.
- V. Indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas ou aconselhar o seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou como ação curativa.

Sobre as assertivas acima, é correto afirmar que

- a) apenas uma é falsa.
- b) todas são falsas.
- c) apenas uma é verdadeira.
- d) apenas duas são verdadeiras.

67) O cardápio – ou menu – é um instrumento de vendas, portanto deve ser cuidadosamente pensado e elaborado. Ele faz parte do *marketing* do restaurante, deve estar voltado para atingir o segmento de mercado proposto e as fichas técnicas são a materialização desta ferramenta. Sobre as fichas técnicas, analise as assertivas a seguir.

- I. As fichas técnicas são um importante instrumento gerencial de apoio operacional.
- II. Através das fichas técnicas é possível fazer um levantamento dos custos, dos processos de preparo e do cálculo nutricional de cada preparação.
- III. As fichas técnicas facilitam o preparo, sem muita supervisão, e racionaliza a produção com melhor administração de tempo, criando uma melhor rotina de trabalho.
- IV. As fichas técnicas permitem a previsão adequada da mercadoria líquida e bruta de cada ingrediente.

Estão corretas **apenas** as assertivas

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

68) Assinale a opção que **não** se refere aos cuidados básicos de higiene.

- a) Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e depois de manipular o alimento.
- b) Os manipuladores não necessitam retirar adornos em caso de manipulação de alimentos crus.
- c) As unhas dos manipuladores devem estar curtas e sem base ou esmalte, e os adornos pessoais, joias e bijuterias devem ser retirados.
- d) Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniforme compatível à atividade, bem como conservados e limpos.

69) Sobre os benefícios da limpeza no ambiente de trabalho, assinale a opção correta.

- a) Favorece a ocorrência de acidentes de trabalho.
- b) Propicia o desgaste dos materiais e equipamentos.
- c) Dificulta a localização dos equipamentos e materiais.
- d) Contribui para a qualidade de vida e saúde dos trabalhadores.

70) De acordo com Regulamento Técnico de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação (Resolução RDC Nº 216), é preciso ter um olhar de atenção especial com o local de preparo de alimentos.

Em relação à higienização das instalações, móveis e utensílios, informe verdadeiro (V) ou falso (F) para as assertivas abaixo. Em seguida, marque a opção que apresenta a sequência correta.

- ☐ Os manipuladores devem usar cabelos soltos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba.
- ☐ 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.
- ☐ A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias, e imediatamente após o término do trabalho.
- ☐ Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade, estarem conservados, limpos e disponíveis em número suficiente, e guardados em local reservado para essa finalidade.

- a) (F); (V); (V); (V).
- b) (V); (V); (F); (F).
- c) (V); (F); (F); (V).
- d) (F); (F); (V); (F).

71) Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requeridos. Os POPs devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e/ou a função dos responsáveis pelas atividades.

Em relação aos itens que devem ser implementados pelos serviços de alimentação, informe verdadeiro (V) ou falso (F) para as assertivas abaixo e, em seguida, marque a opção que apresenta a sequência correta.

- ☐ Higienização de instalações, equipamentos e móveis.
- ☐ Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- ☐ Higienização do reservatório.
- ☐ Higiene e saúde dos manipuladores, de forma opcional.

- a) (F); (V); (V); (F).
- b) (F); (F); (F); (V).
- c) (V); (V); (V); (F).
- d) (V); (F); (F); (V).

72) De acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação da (Resolução RDC Nº 216), o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a um curso de capacitação.

Sobre os temas mínimos a serem abordados em tal curso, informe verdadeiro (V) ou falso (F) para as assertivas abaixo. Em seguida, marque a opção que apresenta a sequência correta.

- ☐ Contaminantes alimentares.
- ☐ Doenças transmitidas por alimentos.
- ☐ Manipulação higiênica dos alimentos.
- ☐ Boas Práticas.

- a) (F); (F); (V); (V).
- b) (V); (V); (V); (F).
- c) (F); (V); (F); (V).
- d) (V); (F); (F); (F).

73) As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam uma temperatura mínima de segurança alimentar que evite contaminações.

Com base no Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de Alimentação (RDC 216), marque a opção correta referente a essa temperatura mínima.

- a) 60 °C.
- b) 65 °C.
- c) 67 °C.
- d) 70 °C.

- 74) A constituição da autonomia para escolhas mais saudáveis no campo da alimentação depende do próprio sujeito, mas também do ambiente onde ele vive. Adotar uma alimentação saudável não é meramente questão de escolha individual. Muitos fatores – de natureza física, econômica, política, cultural ou social – podem influenciar positiva ou negativamente o padrão de alimentação das pessoas.

Em relação aos fatores que podem dificultar a adoção dos padrões elencados acima, informe (V) verdadeiro ou (F) falso para as assertivas abaixo. Em seguida, marque a opção que apresenta a sequência correta.

- () O custo mais elevado dos alimentos minimamente processados diante dos ultraprocessados.
- () Morar em bairros ou territórios onde há feiras e mercados que comercializam frutas.
- () Exposição intensa à publicidade de alimentos não saudáveis.
- () Necessidade de fazer refeições em locais onde não são oferecidas opções saudáveis de alimentação.

- a) (V); (F); (V); (V).
- b) (F); (V); (F); (V).
- c) (V); (V); (F); (F).
- d) (F); (F); (V); (F).

- 75) Sujeiras e restos de comida são um excelente esconderijo para microrganismos. Por isso, o ambiente e os objetos usados para preparar alimentos precisam ser rigorosamente limpos. Uma boa limpeza é feita com água limpa e sabão. O cuidado deve ser redobrado na limpeza dos utensílios e equipamentos que entram em contato direto com os alimentos, ainda mais se eles foram usados na preparação de produtos de origem animal, como carnes, leite e ovos.

Sobre a limpeza e conservação dos utensílios e equipamentos de cozinha, assinale a opção **incorreta**.

- a) As superfícies que entram em contato com os alimentos, como bancadas de cozinhas, devem ser mantidas em bom estado de conservação, sem rachaduras, trincas e outros defeitos que favoreçam o acúmulo de líquido e sujeira.
- b) Depois de lavar os utensílios, deixe-os secar naturalmente ou utilize panos de prato limpos. Não utilize o pano de secar a louça para enxugar as mãos. Os panos de prato, panos de pia e esponjas devem ser trocados frequentemente.
- c) Toda vez que retirar pequenas porções para experimentar o alimento que está sendo preparado, lave a colher que levou à boca antes de colocá-la na panela novamente.
- d) Após utilização de utensílios como colheres de pau, tábuas de madeiras, é importante deixar secar bem antes de serem reutilizados.

- 76) Analise as assertivas abaixo sobre alguns passos para uma alimentação adequada e saudável.

- I. Consumir alimentos *in natura*, ou minimamente processados, como base da alimentação.
- II. Ser crítico quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação veiculadas em propagandas comerciais.
- III. Evitar o consumo de alimentos ultraprocessados.

Estão corretas **apenas** as assertivas

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

77) A preocupação com a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos envolve, também, o processo de manipulação e preparo.

Sobre alguns dos cuidados que devem ser tomados para reduzir os riscos de contaminação, informe verdadeiro (V) ou falso (F) para as assertivas abaixo e, em seguida, marque a opção que apresenta a sequência correta.

- () Lavar as mãos antes de manipular os alimentos.
 - () Usar máscaras para tossir ou espirrar sobre eles.
 - () Evitar consumir carnes e ovos crus.
 - () Higienizar frutas, verduras e legumes em água corrente e colocá-los em solução de hipoclorito de sódio; em seguida armazenar por cinco dias, não havendo necessidade de enxágue.
- a) (F); (F); (V); (V).
b) (F); (V); (F); (V).
c) (V); (V); (F); (F).
d) (V); (F); (V); (F).

78) Marque a opção que apresenta a definição de Quindim (doce típico popular brasileiro) que, em tamanho maior, é denominado Quindão.

- a) Doce de ovos e coco ralado, cozido em banho-maria.
b) Doce de gemas e amendoim torrado, cozido em banho-maria.
c) Doce de gemas e coco ralado, cozido em tacho de cobre.
d) Doce de gemas e coco ralado, cozido em banho-maria.

79) Leia a descrição a seguir.

“Por não conter mais os resíduos sólidos, pode ser conservado por mais tempo, já que não fica rançoso e seu ponto de combustão torna-se mais elevado; em contrapartida, perde em parte o sabor tão característico da manteiga integral.”

Marque a opção que apresenta o produto correspondente à descrição acima.

- a) *Ghee*.
b) Manteiga de garrafa.
c) Manteiga clarificada.
d) Creme de leite fresco.

80) Para o insumo “Leite” pasteurizar, é necessário um processo de aquecimento a uma temperatura entre 70°C e 75°C, em seguida deve ser submetido a um brusco resfriamento de 3 °C a 5 °C, por cerca de

- a) vinte segundos.
b) cinco minutos.
c) trinta minutos.
d) uma hora.

RASCUNHO

RASCUNHO



EXAME DE SELEÇÃO
LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO

1. Este caderno de questões contém 01 (uma) prova de Gramática e interpretação de Texto, composta de 20 (vinte) questões objetivas, numeradas de 01 (um) a 20 (vinte); 01 (uma) prova de Matemática, composta de 20 (vinte) questões objetivas, numeradas de 21 (vinte e um) a 40 (quarenta); prova de Conhecimentos Especializados, composta de 40 (quarenta) questões objetivas, numeradas de 41 (quarenta e uma) a 80 (oitenta).
2. Ao receber a ordem do Chefe/Fiscal de Setor, **confira** se:
 - a numeração das questões e a paginação estão corretas;
 - todas as questões estão perfeitamente legíveis. Sendo detectada alguma anormalidade de impressão, solicite **imediatamente** ao Chefe/Fiscal de Setor a substituição do caderno de questões; e
 - a "versão" da prova e a "especialidade" constantes deste caderno de questões correspondem aos campos "versão" e "especialidade" contidos em seu Cartão de Respostas.
3. O caderno de questões pode ser utilizado livremente como rascunho (para cálculos, desenhos etc.).
4. Iniciada a prova, é vedado formular perguntas.
5. Não será permitido ao candidato, sob pena de exclusão, realizar a prova portando, junto ao corpo ou sobre a mesa, óculos escuros; brincos; quaisquer adornos na região das orelhas; colar; pulseira de qualquer tipo ou material (inclusive as de cunho religioso); gorro, "bibico", lenço ou faixa de cabeça, chapéu, boné ou similares; qualquer recipiente ou embalagem que não seja fabricado com material transparente, tais como garrafas e embalagens, luvas; cachecol; bolsa, mochila, pochete; livros, manuais, impressos, cadernos, folhas avulsas de qualquer tipo e/ou anotações (inclusive o cartão de informação); lápis; lapiseira; borracha; régua; caneta de corpo não transparente; calculadora; protetores, abafadores, tampões e/ou similares auriculares; telefone celular, *smartphone* ou similar; *notebook*, *tablet*; *pen drive*; máquina fotográfica; relógio de qualquer tipo; controle ou chave de alarme; aparelhos sonoros, fonográficos, de comunicação ou de registros eletrônicos; e/ ou quaisquer instrumentos que receba, transmita ou armazene informações. Não é permitido o porte de armas de qualquer espécie, ainda que detenha autorização para o respectivo porte, ou que esteja uniformizado e/ou de serviço. Os objetos são de responsabilidade do candidato.
6. No Cartão de Respostas, preencha **apenas uma opção** (a, b, c ou d) de cada questão, com caneta esferográfica de tinta na cor azul ou preta, conforme instrução contida no próprio Cartão de Respostas.
7. Qualquer outra forma de marcação que estiver em desacordo com as instruções contidas no Cartão de Respostas, como marcação dupla, rasurada, emendada, campo de marcação não preenchido integralmente ou fora do espaço designado para as respostas e para a assinatura, bem como a falta desta, serão de inteira responsabilidade do candidato e também **considerados incorretos**.
8. Tenha muito cuidado com o seu Cartão de Respostas para **não** amassá-lo, molhá-lo, dobrá-lo, rasgá-lo, manchá-lo ou, de qualquer modo, danificá-lo. O Cartão de Respostas não será substituído.
9. **A prova terá a duração de 4 (quatro) horas e 20 (vinte) minutos.** Recomenda-se ao candidato iniciar a marcação do Cartão de Respostas nos últimos 20 minutos do tempo total de prova.
10. Por razões de segurança e sigilo, uma vez iniciadas as provas, o candidato deverá permanecer **obrigatoriamente** no Setor de Provas por, no mínimo, **2 (duas) horas** após o seu início. O caderno de questões só poderá ser levado pelo candidato que permanecer no Setor de Provas por, no mínimo, **4 (quatro) horas**.
11. Em nenhuma hipótese, o candidato poderá se ausentar do Setor de Provas levando consigo seu Cartão de Respostas ou qualquer folha de respostas que lhe tenha sido entregue.
12. **É obrigatório** que o candidato assine a Relação de Chamada e o Cartão de Respostas, e entregue o Cartão de Respostas.
13. A desobediência a qualquer uma das determinações constantes no presente caderno de questões, no Cartão de Respostas e nas Instruções Específicas (IE) poderá implicar a **não** correção da prova e à exclusão do Exame.