



PREFEITURA MUNICIPAL DE LUÍS CORREIA-PI
CONCURSO PÚBLICO – EDITAL 01/2016



Realização:



CADERNO DE QUESTÕES

CARGO
COZINHEIRA

DATA: 17/07/2016

HORÁRIO: das 08 às 12 horas

LEIA AS INSTRUÇÕES E AGUARDE AUTORIZAÇÃO PARA ABRIR O CADERNO DE QUESTÕES

☒ Verifique se este CADERNO contém um total de 50 (cinquenta) questões do tipo múltipla escolha, com 5 (cinco) opções de resposta cada, das quais, apenas uma é correta. Se o caderno não estiver completo, solicite ao fiscal de sala um outro caderno. **Não serão aceitas reclamações posteriores.**

☒ As questões estão assim distribuídas:

LÍNGUA PORTUGUESA:

01 A 10

MATEMÁTICA:

11 a 20

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS:

21 a 50

☒ O candidato não poderá entregar o **caderno de questões** antes de decorridos 60 (sessenta) minutos do início da prova, ressalvados os casos de emergência médica.

☒ As respostas devem ser marcadas, obrigatoriamente, no **cartão-resposta**, utilizando caneta esferográfica, **tinta preta** ou **azul escrita grossa**.

☒ Ao concluir a prova, o candidato terá que devolver o **cartão-resposta** devidamente ASSINADO e o **caderno de questões**. A não devolução de qualquer um deles implicará na **eliminação** do candidato.

LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto I a seguir, para responder às questões de 01 a 04.

Bebês bilíngues têm super cérebro, diz estudo

01 *Antes do primeiro ano de vida, eles já apresentam maior raciocínio lógico e controle mental - além de*
02 *aprenderem línguas muito mais rápido*

03 Bebês são bem mais inteligentes do que você imagina.

04 Quem pensa que bebês são bobinhos está muito enganado. Vários estudos já demonstraram a grande
05 capacidade de absorção do conhecimento pelos pequenos logo nos primeiros meses de vida. Agora, um
06 experimento promovido pela Universidade de Washington, nos Estados Unidos, comprovou uma crença bastante
07 comum: os bebês que crescem em lares bilíngues têm o cérebro mais desenvolvido do que aqueles que só
08 ouvem uma língua durante a primeira infância.

09 O que acontece é que as crianças que são submetidas a mais de um idioma vão, aos poucos,
10 aprendendo a ligar e desligar o mecanismo mental de compreensão de cada língua, a partir dos sons diferentes
11 que ouvem em casa. É baita musculação cerebral: ajuda a fortalecer áreas do cérebro que são mais relaxadas
12 em quem não precisa estar sempre no controle desse mecanismo. Essas áreas fortalecidas estão ligadas às
13 habilidades de raciocínio, cognição, tomada de decisões e controle emocional.

14 O estudo da Universidade de Washington foi a coisa mais fofa do mundo: eram 16 participantes, todos
15 bebês de 11 meses que ainda não falavam. Metade deles vinha de lares nos quais se falava inglês e espanhol, e
16 a outra metade, de lares onde só se falava inglês. Os pesquisadores também tiveram o cuidado de escolher
17 famílias de diferentes classes sociais para montar os grupos. Cada bebê ouviu uma gravação de diferentes sons
18 por 18 minutos - alguns muito característicos da língua inglesa, espanhola e outros comuns às duas línguas.
19 Enquanto isso, as atividades mentais das crianças foram observadas por magnetoencefalografia (MEG), uma
20 técnica precisa de monitoramento cerebral que funciona mapeando os picos de atividade. Quando determinada
21 parte do cérebro está em maior atividade que as outras, ela “brilha” no leitor da máquina, e fica fácil para os
22 pesquisadores identificá-la.

23 Ao analisar as partes do cérebro de cada bebê que acendiam durante o teste, os cientistas perceberam
24 as diferenças entre os bebês bilíngues e os demais: eles apresentaram uma atividade mental igual à dos
25 monolíngues quando os sons eram em inglês, mas quando os sons eram em espanhol, sua atividade era muito
26 maior, o que significa que os bilíngues absorveram inglês na mesma velocidade dos monolíngues - e, de quebra,
27 aprendendo o espanhol com a mesma rapidez.

28 Então, anotem, mães e papais: 11 meses parece ser a idade ideal para colocar seu bebê em contato
29 com outras línguas.

BEBÊS bilíngues têm super cérebro, diz estudo. Helô D'Ángelo. Disponível em: <http://super.abril.com.br/ciencia/bebes-bilingues-tem-super-cerebro-diz-estudo>. (Atualizado em 05/04/2016; Acesso em: 03/05/2016).

01. Considerando a leitura e interpretação do texto I, assinale a opção CORRETA.

- (A) De acordo com o texto I, bebês que são submetidos a mais de um idioma desde o nascimento aprendem a falar mais cedo que outros bebês que convivem com apenas um idioma.
- (B) De acordo com o texto, tanto bebês bilíngues como bebês monolíngues aprendem a falar basicamente com a mesma idade.
- (C) Bebês bilíngues são mais inteligentes e, portanto, têm condições mentais de ligar e desligar o mecanismo de compreensão de cada língua a que são submetidos.
- (D) Os cientistas mapearam picos de atividade do cérebro de bebês, a partir de magnetoencefalografia, que destaca as partes do cérebro que estão em atividade.
- (E) Os cientistas perceberam que, ao ouvir os sons das línguas inglesa e espanhola, os bebês bilíngues tendiam a repeti-los, uma vez que eles reconheciam os sons a partir do que ouviam em casa.

02. Ainda de acordo com o texto I, julgue as afirmações a seguir como verdadeiras ou falsas e assinale a opção CORRETA.

- I. O experimento promovido pela Universidade de Washington é mais um dos estudos que mostram que bebês têm grande capacidade de absorção de conhecimento já nos primeiros meses de vida;
- II. Bebês bilíngues têm áreas do cérebro responsáveis pelo raciocínio, a cognição, a tomada de decisões e o controle emocional mais fortalecidas, principalmente quando vêm de classes sociais mais altas;

- III. Os bebês monolíngues se desenvolvem de forma mais lenta e têm dificuldades de raciocínio e compreensão, mas são capazes de aprender o idioma a que são submetidos desde o nascimento;
 IV. O exame com a magnetoencefalografia mostrou que o cérebro dos bebês bilíngues brilhava mais do que o dos bebês monolíngues apenas quando os sons eram em espanhol.

- (A) V; V; F; V. (D) V; F; V; V.
 (B) V; V; F; F. (E) V; F; F; V.
 (C) F; V; V; F.

03. Acerca do trecho “Vários estudos já demonstraram a grande capacidade de absorção do conhecimento pelos pequenos logo nos primeiros meses de vida”, assinale a opção CORRETA.

- (A) Em “Vários estudos já demonstraram”, o verbo está na terceira pessoa do plural, porque concorda com o sujeito da oração “Vários estudos”, que é composto.
 (B) O verbo em “Vários estudos já demonstraram” está na terceira pessoa do plural do pretérito perfeito do modo indicativo.
 (C) O conector “logo” liga o sentido de “nos primeiros meses de vida” ao que é dito anteriormente.
 (D) Pode-se afirmar que esse trecho do texto é um período composto, porque tem mais de um verbo.
 (E) “a grande capacidade de absorção do conhecimento” completa o sentido do verbo principal do período, ao mesmo tempo em que abre a segunda oração.

04. Acerca da análise linguística de trechos do texto I, assinale a opção CORRETA.

- (A) Em “O estudo da Universidade de Washington foi a coisa mais fofa do mundo”, o sujeito da oração “O estudo da Universidade de Washington” é composto.
 (B) Em “O estudo da Universidade de Washington foi a coisa mais fofa do mundo”, o predicado da oração é nominal.
 (C) Em “[...] um experimento promovido pela Universidade de Washington, nos Estados Unidos, comprovou uma crença bastante comum [...]”, “uma crença bastante comum” é formado por: artigo indefinido + nome + adjetivo + nome.
 (D) Em “[...] um experimento promovido pela Universidade de Washington, nos Estados Unidos, comprovou uma crença bastante comum [...]”, o verbo é transitivo indireto.
 (E) Em “[...] um experimento promovido pela Universidade de Washington, nos Estados Unidos, comprovou uma crença bastante comum [...]”, “uma crença bastante comum” é adjunto adverbial.

Leia o texto II a seguir, para responder às questões de 05 a 09.

RECORDO AINDA... E NADA MAIS ME IMPORTA
 (Para Dyonélio Machado)

Recordo ainda... E nada mais me importa...
 Aqueles dias de uma luz tão mansa
 Que me deixavam, sempre, de lembrança,
 Algum brinquedo novo à minha porta...

Mas veio um vento de Desesperança
 Soprando cinzas pela noite morta!

E eu pendurei na galharia torta
 Todos os meus brinquedos de criança...

Estrada fora após segui... Mas, ai,
 Embora idade e senso eu aparente,
 Não vos iluda o velho que aqui vai:

Eu quero os meus brinquedos novamente!
 Sou um pobre menino... acreditai..
 Que envelheceu, um dia, de repente!...

QUINTANA, Mário. In A Rua dos Cataventos, 1940. Disponível em: http://www.avozdapoesia.com.br/obras_ler.php?obra_id=16570&poeta_id=302
 (Acesso em: 01/05/2016).

05. Sobre a leitura e interpretação do soneto de Mário Quintana, julgue as afirmativas a seguir e assinale a opção CORRETA.

- I. O eu-lírico se expressa em primeira pessoa, lembrando saudosamente do passado, “Aqueles dias de uma luz tão mansa”, quando era criança e recebia com frequência “Algum brinquedo novo à [...] porta”.
 II. A segunda estrofe do poema faz a transição entre o passado saudoso e o presente do locutor, que acredita ainda ser um menino, “Embora idade e senso [...] aparente”.
 III. Quando o eu-lírico afirma “Eu quero os meus brinquedos novamente”, entende-se que ele quer voltar ao passado e novamente ser menino, quando era feliz e ganhava brinquedos novos.

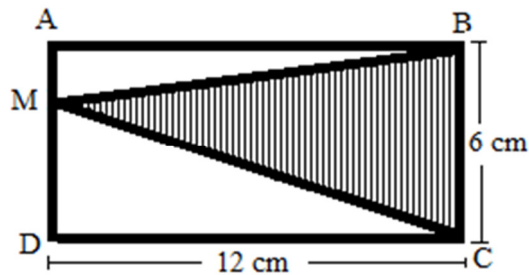
- (A) Somente as afirmativas I, II e III são verdadeiras.
(B) Somente as afirmativas II e III são verdadeiras.
(C) Somente as afirmativas I e II são verdadeiras.
(D) Somente as afirmativas I e III são verdadeiras.
(E) Somente a afirmativa I é verdadeira.
06. Ainda sobre o sentido apresentado no texto II, julgue as afirmativas a seguir e assinale a opção CORRETA.
- I. Quando o eu-lírico afirma que pendurou “na galharia torta” todos os seus brinquedos de criança, ele faz menção à fase em que normalmente as crianças abandonam os brinquedos e passam a fazer outras atividades;
II. Entre o passado feliz e o presente nostálgico, o eu-lírico lamenta sua condição atual de não ser mais menino e nem velho, uma vez que não se sente nem uma coisa nem outra;
III. De acordo com o eu-lírico, “o velho que aqui vai”, embora seja velho na aparência, na verdade, é ainda “um pobre menino”.
- (A) As afirmativas I e III são verdadeiras.
(B) As afirmativas II e III são falsas.
(C) Apenas a afirmativa III é falsa.
(D) Apenas a afirmativa I é verdadeira.
(E) As afirmativas I e II são verdadeiras.
07. Sobre a utilização dos verbos no texto II, assinale a opção INCORRETA.
- (A) O verbo de “Recordo ainda...” está na primeira pessoa do singular do presente do modo indicativo.
(B) O verbo de “Que me deixavam, sempre, de lembrança” está na terceira pessoa do plural do pretérito imperfeito do modo indicativo.
(C) O verbo de “Mas veio um vento de desesperança” está terceira pessoa do singular do pretérito perfeito do modo subjuntivo.
(D) O verbo de “E eu pendurei na galharia torta” está na primeira pessoa do singular do pretérito perfeito do modo indicativo.
(E) O verbo de “... o velho que aqui vai” está na terceira pessoa do singular do presente do modo indicativo.
08. Quanto ao emprego dos pronomes, no texto II, é CORRETO afirmar que:
- (A) Os pronomes “eu” e “vos” encontrados no texto são classificados como pronomes pessoais retos.
(B) Por ser um poema, o texto II apresenta apenas pronomes pessoais em primeira pessoa.
(C) O pronome pessoal “meus” se refere nos dois versos em que aparece a brinquedos.
(D) No verso 13, há a omissão de dois pronomes: um de primeira pessoa do singular e um de segunda pessoa do plural.
(E) No Texto II, há exemplos de pronomes pessoais retos, de pronomes pessoais oblíquos átonos e de pronomes possessivos.
09. A respeito da composição morfossintática da oração “Eu quero os meus brinquedos novamente!”, pode-se afirmar EXCETO que:
- (A) “Eu” é um pronome pessoal que exerce a função de sujeito da oração.
(B) “Quero os meus brinquedos novamente!” é o predicado verbal da oração que é composto pelo núcleo do predicado, pelo objeto direto e pelo adjunto adverbial.
(C) “os” e “meus” de “os meus brinquedos” são classificados, respectivamente, como pronome e artigo e ambos exercem a função de adjunto adnominal.
(D) “novamente”, por ser advérbio, somente ocupa a posição de adjunto adverbial na oração.
(E) “brinquedos” é o único substantivo encontrado na oração e ocupa a posição de núcleo do objeto direto.
10. De acordo com a ortografia vigente da língua portuguesa, assinale a opção em que NÃO há erro de ortografia.
- (A) Saida, paranoico, antirugas.
(B) Tranquilo, heróico, super-homem.
(C) Saúde, céu, para-quedas.
(D) Ideia, herói, pré-vestibular.
(E) Para, baiúca, mal-estar.

MATEMÁTICA

11. Uma caixa d'água de forma cúbica de uma escola possui internamente 1,8 metros de aresta. O volume de água nela contida quando estiver com $\frac{7}{8}$ da sua capacidade será

- (A) 4.326 dm^3
- (B) 3.278 dm^3
- (C) 5.103 dm^3
- (D) 2.832 dm^3
- (E) 6.879 dm^3

12. Em um terreno em formato de um retângulo, pretende-se construir um jardim em forma de um triângulo conforme demonstra a área hachurada do desenho abaixo. Sendo M um ponto qualquer do lado AD do retângulo ABCD, a área desse jardim será de



- (A) 72 cm^2
- (B) 36 cm^2
- (C) 24 cm^2
- (D) 56 cm^2
- (E) 12 cm^2

13. Em uma escola, há alimentos suficientes para alimentar 96 estudantes por 30 dias. Se 24 estudantes forem embora, essa mesma quantidade de alimentos durará por:

- (A) 45 dias
- (B) 50 dias
- (C) 42 dias
- (D) 40 dias
- (E) 28 dias

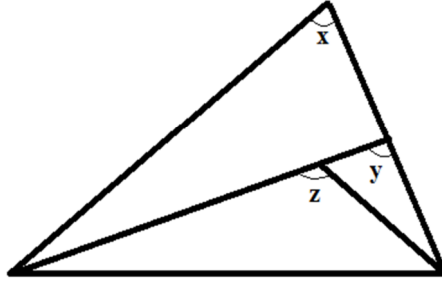
14. Em uma tabela apresentada por uma nutricionista consta que o feijão apresenta 22% de proteínas. Diante dessa informação, a quantidade de gramas de proteínas que contém em 0,8 Kg de feijão é

- (A) 112 gramas
- (B) 22 gramas
- (C) 224 gramas
- (D) 88 gramas
- (E) 176 gramas

15. Se considerarmos $a^2 + b^2 = 27$ e $ab = 13$, então o valor da expressão $(a - b)^2$ será

- (A) 1
- (B) 0
- (C) 3
- (D) 2
- (E) 4

16. Com relação à medida dos ângulos da figura abaixo, pode-se afirmar que



- (A) $z > x > y$
 (B) $y > x > z$
 (C) $x > z > y$
 (D) $z > y > x$
 (E) $y > z > x$
17. Sabendo-se que do salário de um funcionário são descontados R\$ 110,00, que corresponde a 11% do valor bruto que o mesmo recebe, então o valor do salário bruto deste funcionário é:
- (A) R\$ 1.110,00
 (B) R\$ 1.100,00
 (C) R\$ 1.010,00
 (D) R\$ 1.000,00
 (E) R\$ 890,00
18. Duas empresas de táxi cobram por seus serviços de corridas obedecendo aos seguintes critérios: a primeira empresa cobra um valor fixo de R\$ 5,00 e mais R\$ 0,70 por quilometro rodado, e a segunda empresa cobra um valor fixo de R\$ 3,50 e mais R\$ 0,90 por quilometro rodado. Para um certo número de quilômetros, os dois táxis cobram a mesma quantia (em reais), então esse número é
- (A) 5,0 km
 (B) 6,5 km
 (C) 7,5 km
 (D) 8,0 km
 (E) 9,0 km
19. Um arquiteto entregou à prefeitura uma maquete (que é a representação em escala reduzida de uma obra de arquitetura ou engenharia a ser executada), de um ginásio esportivo que foi feita na razão de 3 para 190. Se a maquete tem 27 cm, de altura, então a altura do ginásio será
- (A) 17,1m
 (B) 15m
 (C) 18,5m
 (D) 20m
 (E) 16,3m
20. O valor de m na equação $x^2 - (m - 7)x - 9 = 0$, para que as raízes sejam simétricas, é
- (A) $m = 9$
 (B) $m = 7$
 (C) $m = -9$
 (D) $m = -7$
 (E) $m = 0$

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DO CARGO

21. Dentre as opções abaixo, identifique aquela que corresponde à atitude do manipulador de alimentos no trato com a clientela.
- (A) Imparcialidade.
 - (B) Agressividade.
 - (C) Indiferença.
 - (D) Respeito.
 - (E) Superioridade.
22. Analise as opções sobre o relacionamento humano e assinale aquela que corresponde às atitudes que devem ser preservadas no ambiente de trabalho.
- (A) Respeito e indiferença são atitudes que devem ser mantidas para o bom relacionamento com os colegas de trabalho.
 - (B) Deve-se manter o bom humor e a cordialidade, exceto diante de situações constrangedoras (adversas).
 - (C) Pontualidade, honestidade e colaboração são compromissos que devem ser preservados no ambiente de trabalho.
 - (D) Agressividade e críticas são atitudes que devem ser evitadas, desde que sejam em público.
 - (E) Deve-se falar mal do comportamento e do desempenho de seus colegas de trabalho.
23. A presença de micróbios (microrganismos) indesejáveis em um alimento é denominada de contaminação:
- (A) Física.
 - (B) Química.
 - (C) Biológica.
 - (D) Bacteriana.
 - (E) Fisiológica.
24. Como os micróbios prejudiciais à saúde representam um problema importante para os serviços de alimentação, analise as opções abaixo:
- I. Os micróbios multiplicam-se rapidamente nos alimentos quando encontram condições ideais de umidade e temperatura;
 - II. A maioria dos micróbios é inofensiva e alguns são até úteis, podendo ser usados na preparação de iogurte, pão, queijos, dentre outros;
 - III. Os micróbios prejudiciais à saúde sempre alteram o sabor e cheiro dos alimentos;
 - IV. Os micróbios prejudiciais à saúde podem multiplicar-se em temperaturas entre 5°C a 60°C.
- As opções CORRETAS são:
- (A) Apenas I e II.
 - (B) Apenas III e IV.
 - (C) Apenas I, III e IV.
 - (D) Apenas I, II e IV.
 - (E) I, II, III e IV.
25. Em relação à desinfecção dos alimentos, marque a opção INCORRETA.
- (A) A desinfecção é a redução do número de microrganismos de um alimento por método físico e ou agente químico.
 - (B) Na desinfecção, utiliza-se sabão ou detergente líquido.
 - (C) Para a desinfecção, o ideal é sempre usar produtos industrializados, registrados e autorizados por órgãos competentes.
 - (D) Na desinfecção, há remoção de micróbios causadores de doenças.
 - (E) Na desinfecção, são utilizados o calor, o álcool 70% e a solução clorada.

26. A fim de evitar sérios danos à saúde, os produtos de limpeza devem ser guardados:
- (A) Em cima ou embaixo de pias ou tanques.
 - (B) Próximo de alimentos ou medicamentos.
 - (C) Na prateleira inferior do armário de alimentos.
 - (D) Em locais fechados, exposto ao sol e a luz.
 - (E) Em locais arejados, separado dos alimentos.
27. Os micróbios presentes nos alimentos só são capazes de causar doenças quando:
- (A) Estão presentes em grandes quantidades.
 - (B) Estão presentes na água, leites ou em ovos.
 - (C) São transmitidos de uma pessoa para o alimento.
 - (D) São transmitidos por animais, insetos ou outras pragas.
 - (E) Estão presentes em saladas adicionadas de carnes e maionese.
28. Em relação aos produtos de limpeza e aos cuidados no seu uso e descarte, marque a opção CORRETA.
- (A) Pode-se reutilizar a embalagem, mas deve-se ter muito cuidado ao misturar produtos de limpeza que tiverem função diferente.
 - (B) A embalagem dos produtos de limpeza pode ser reaproveitada e jogada no lixo comum.
 - (C) Os cuidados devem ser dobrados ao utilizar produtos sem rótulo, com prazo de validade vencida ou em embalagens impróprias.
 - (D) Os produtos de limpeza produzidos clandestinamente, sem registro do Ministério da Saúde, podem ser utilizados com segurança.
 - (E) Não se deve usar produto sem rótulo ou vendidos em embalagens impróprias.
29. Alimentos perecíveis têm características favoráveis à multiplicação de micróbios, por isso devem ser manipulados com muito cuidado. Marque a opção em que todos os alimentos são perecíveis.
- (A) Carnes, leite pasteurizado, ovos.
 - (B) Frangos, peixes, macarrão, farinha.
 - (C) Arroz cozido, feijão, presunto.
 - (D) Frutas, verduras, macarrão, bolacha.
 - (E) Queijos, iogurtes, açúcar, sal.
30. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) são causadas pelo consumo de alimentos contaminados por micróbios (bactérias, vírus, parasitos e fungos). Portanto, as DTAs acontecem devido à:
- I. Exposição prolongada dos alimentos a temperatura muito baixa;
 - II. Falta de higiene de utensílios, mãos e equipamentos;
 - III. Ingestão de alimentos crus ou mal cozidos.
- Assinale opção CORRETA.
- (A) Apenas os itens II e III estão corretos.
 - (B) Apenas os itens I e II estão corretos.
 - (C) Apenas os itens I e III estão corretos.
 - (D) Apenas o item I está correto.
 - (E) Apenas o item II está correto.
31. São considerados os alimentos mais envolvidos em casos das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), EXCETO:
- (A) Pratos muito manipulados.
 - (B) Frutas e saladas cruas.
 - (C) Preparações a base de maionese.
 - (D) Pratos preparados de véspera quando mal conservados.
 - (E) Doces e salgados recheados.

32. Para manter a qualidade da alimentação, é importante estar atento a algumas regras de recebimento e armazenamento dos alimentos. Quanto a este tema, marque a opção INCORRETA.
- (A) Verificar as condições da embalagem do produto e, à medida do possível, substituí-la por caixas plásticas limpas.
 - (B) Observar no rótulo os prazos de validade dos produtos.
 - (C) Não receber produtos com embalagens amassadas, trincadas, estufadas, enferrujadas, emboloradas ou rasgadas.
 - (D) Os alimentos com prazo de validade mais longo devem ser armazenados na frente daqueles com menor prazo de validade.
 - (E) O local de armazenamento deve ser limpo, arejado, com boa iluminação não conter umidade.
33. Em relação aos cuidados que devem ser tomados por todos os manipuladores para a produção de alimentos seguros, coloque C na opção Correta e I na Incorreta.
- () Manter bons hábitos de higiene.
 - () Manter boas condições de saúde.
 - () Ser, continuamente, treinados em boas práticas de manipulação de alimentos.

A opção com a sequência CORRETA é:

- (A) C, I, I. (B) C, C, C. (C) C, I, C (D) C, C, I (E) I, C, C.
34. A sujeira acumulada no local de trabalho é ideal para a multiplicação de micróbios. Sobre a periodicidade da higienização de paredes, portas, janelas, prateleiras, geladeiras e câmaras frigoríficas, marque a opção CORRETA.
- (A) Toda semana.
 - (B) Todos os dias.
 - (C) A cada mês.
 - (D) A cada quinze dias.
 - (E) De acordo com a necessidade ou regulamentação específica.
35. Sobre a limpeza de equipamentos e utensílios, analise os itens abaixo:
- (I) Para a higienização de pratos, canecas, talheres e panelas, remover a sujeira, lavar com água e sabão ou detergente; enxaguar e desinfetar com solução clorada para utensílios/equipamentos; deixar secar naturalmente ou usar pano descartável;
 - (II) Para higienização dos utensílios de cozinha (liquidificador, batedeira, moedor de carne, geladeira, freezer), desligar o aparelho; desmontar, lavar com água, detergente e esponja; enxaguar bem e desinfetar com solução clorada; a secagem poderá ser ao natural ou com toalha de papel;
 - (III) Para higienização das lixeiras, remover dos resíduos; lavar com água e sabão com auxílio de escova ou bucha de uso exclusivo para esse fim; enxaguar com água corrente; usar sacos plásticos resistentes e recipientes devidamente tampados.

Marque a opção CORRETA.

- (A) Os itens I, II e III estão incorretos.
 - (B) Somente o item I está correto.
 - (C) Somente o item II está correto.
 - (D) Somente o item III está correto.
 - (E) Os itens I, II e III estão corretos.
36. O lixo acumulado na cozinha é uma fonte perigosa de contaminação dos alimentos. Com base nessa afirmação, analise os itens abaixo:
- (I) O lixo deve estar sempre ensacado e em recipientes apropriados, com tampa;
 - (II) Quando removido do ambiente de preparo de alimentos, o lixo deve ser armazenado em local fechado e frequentemente limpo, até a coleta;
 - (III) A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa, mas podem ser mantidas destampadas, quando afastada da área de preparo de alimentos.

É CORRETO o que se afirma:

- (A) Apenas em I.
 - (B) Apenas em II.
 - (C) Apenas em III.
 - (D) Apenas em I e II.
 - (E) Em I, II e III.
37. Para impedir a proliferação de vetores e pragas (baratas, formigas, mosquitos, ratos etc.), são adotados os seguintes cuidados, EXCETO:
- (A) Manter lixos e entulhos nas áreas externas.
 - (B) Manter ralos vedados.
 - (C) Manter vedadas caixas de esgoto.
 - (D) Evitar alimentar fora do refeitório.
 - (E) Manter sempre um bom nível de limpeza e higiene do ambiente.
38. Para a higienização ambiental, dos utensílios e equipamentos é importante a desinfecção com solução clorada. Para preparar a solução clorada usa-se:
- (A) Duas colheres de sopa de água sanitária (com 2% de cloro) para três litros de água limpa.
 - (B) Uma colher de sopa de água sanitária (com 2% de cloro) para um litro de água limpa.
 - (C) Uma xícara de água sanitária (com 2% de cloro) para um balde de água limpa.
 - (D) 200ml de água sanitária (com 2% de cloro) para 5 litros de água limpa.
 - (E) Um copo americano de água sanitária (com 2% de cloro) para um balde de água limpa.
39. Manipulador de alimentos é a pessoa que lava, descasca, corta, rala, cozinha, ou seja, prepara os alimentos. Portanto, deve manter as seguintes práticas de higiene:
- (A) Usar uniforme escuro, limpo e bem conservado, cabelos soltos e bem penteados.
 - (B) Tomar banho diariamente, lavar as mãos quando estiverem sujas, manter cabelos presos em rabo de cavalo.
 - (C) Conservar unhas limpas, curtas e sem esmalte, e proteger os cabelos com touca ou rede.
 - (D) Usar uniforme claro e calçar sandálias abertas, manter adornos, como anéis, pulseiras, relógios.
 - (E) Tomar banho diariamente, usar perfume discreto e fumar somente no refeitório.
40. São atitudes adequadas ao manusear alimentos:
- (A) Cantar, assobiar, falar sobre os alimentos ou espirrar, tossir e assoar o nariz.
 - (B) Fazer uso de utensílios e equipamentos sujos ou manipular dinheiro.
 - (C) Provar a comida nas mãos, ou em talheres e devolvê-los à panela sem prévia higienização.
 - (D) Higienizar as mãos e tirar todos os adornos como anéis, pulseira, relógio.
 - (E) Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta.
41. O manipulador de alimentos deve estar sempre atento durante a preparação das refeições. Com base nisso, analise os itens abaixo:
- (I) No preparo dos alimentos, o manipulador deve seguir as instruções de higiene e observar todos os detalhes para evitar contaminação;
 - (II) O local onde será servida a refeição deve estar limpo, organizado e preparado com os utensílios necessários;
 - (III) Os funcionários que apresentarem diarreia ou infecções pulmonares, assim como algum tipo de lesão nas mãos e unhas, não podem manipular alimentos.

É CORRETO o que se afirma:

- (A) Apenas em I.
- (B) Apenas em II.
- (C) Apenas em III.
- (D) Apenas em I e II.
- (E) Em I, II e III.

42. As carnes resfriadas próprias para consumo devem ter as seguintes características, EXCETO:
- (A) Cor pálida e superfície pegajosa.
 - (B) Consistência firme.
 - (C) Ausência de manchas escuras, esverdeadas ou acinzentadas.
 - (D) Ausência de odores desagradáveis.
 - (E) Aspecto e coloração próprios.
43. Sobre o peixe fresco para a montagem do cardápio, NÃO utilizar o peixe que apresentar alterações que possam indicar deterioração, tais como:
- (A) Pele brilhante, úmida com tonalidade viva.
 - (B) Escamas que se soltam facilmente, opacas e sem brilho.
 - (C) Olhos salientes, transparentes e brilhantes.
 - (D) Carne firme, elástica e aderida aos ossos.
 - (E) Guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes.
44. A respeito dos cuidados no armazenamento, a fim de não comprometer a qualidade e a segurança do alimento, marque a opção CORRETA.
- (A) Primeiro armazenam-se os produtos não perecíveis e, por último, aqueles congelados e resfriados.
 - (B) Manter os alimentos afastados da parede e distantes do piso, sobre estrados.
 - (C) Armazenar produtos de limpeza e pesticidas com os alimentos.
 - (D) Cereais secos como trigo, feijão, farinha, entre outros, devem ser estocados sob refrigeração.
 - (E) Alimentos como açúcar, café, leite em pó, após abertura, devem permanecer na sua própria embalagem.
45. Dentre as medidas indicadas para evitar acidentes na cozinha, marque a opção INCORRETA.
- (A) Deve-se saber onde fica a chave geral de eletricidade para desligá-la no caso de curto circuito.
 - (B) Ao sentir cheiro de gás, não acender a luz, nem fósforos. Abrir todas as portas e janelas e remover o botijão para um local ventilado.
 - (C) A utilização de equipamentos de proteção individual, como: sapatos fechado, luvas e avental resistente a fogo, é considerada desnecessária.
 - (D) Pedacos de vidros ou louças devem ser jogados no lixo embrulhados em papel.
 - (E) Os cabos das panelas devem estar posicionados para a parte de dentro do fogão, evitando que elas caiam sobre seu corpo.
46. Quanto aos critérios recomendados para reutilizar o óleo de fritura, é INCORRETO afirmar:
- (A) O óleo só pode ser reutilizado quando não tiver formação de espuma ou fumaça durante a fritura.
 - (B) O óleo só pode ser reutilizado quando apresentar cor clara e fumaça durante a fritura.
 - (C) Os óleos e gorduras para frituras não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180º C.
 - (D) O óleo só pode ser reutilizado quando não apresentar alteração do cheiro.
 - (E) O óleo só pode ser reutilizado quando não apresentar escurecimento da cor.
47. Em relação às etapas de higienização das verduras e legumes, a opção CORRETA é:
- (A) Lavá-los com água e detergente, colocá-los de molho em solução salina, entre 10 a 15 minutos, e reservar em recipiente com tampa.
 - (B) Lavá-los em água filtrada, colocá-los de molho em solução salina, entre 10 a 15 minutos, enxaguá-los e reservar em temperatura ambiente até a hora de servir.
 - (C) Lavá-los em água corrente, colocá-los de molho em solução clorada, entre 10 a 15 minutos, enxaguá-los e manter sob refrigeração até a hora de servir.
 - (D) Lavá-los em água limpa com detergente e sal e manter sob refrigeração até a hora de servir.
 - (E) Lavá-los em água limpa com sabão de coco, colocá-los no vapor, temperar com sal e azeite, servir imediatamente.

48. Os ovos são alimentos muito perecíveis e podem conter bactérias causadoras de DVAs (Doenças Transmitidas por Alimentos). Por isso, para o uso do ovo, recomendam-se as seguintes normas:

- (I) A casca dos ovos deve apresentar-se uniforme, limpa e íntegra;
- (II) É permitida a venda e a utilização de ovos com a casca rachada ou suja;
- (III) São proibidas preparações em que os ovos permaneçam crus ou mal cozidos, como no preparo de maioneses, mousses, coberturas de bolos, gemadas e outros pratos;
- (IV) O ovo deve ser submetido à fervura por 3 minutos e os ovos fritos devem apresentar a gema mole.

A opção que contém somente os itens CORRETOS é:

- (A) I e III (B) I e II (C) II e III (D) II e IV (E) I, II e IV

49. Quanto às regras de arrumação dos alimentos na geladeira, relacione a segunda coluna com a primeira coluna.

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------------|
| (1) Os alimentos prontos para consumo | () Ficam nas prateleiras intermediárias |
| (2) Os alimentos semi-prontos | () Ficam nas prateleiras de baixo |
| (3) Alimentos crus | () Ficam nas prateleiras superiores |

A opção com a sequência CORRETA é:

- (A) 1, 2 e 3 (B) 2, 1 e 3 (C) 3, 2 e 1 (D) 2, 3 e 1 (E) 1, 3 e 2

50. Alguns cuidados na manipulação de alimentos são necessários para garantir a produção de refeições seguras. A respeito destes cuidados, analise os itens abaixo:

- (I) Alimentos perecíveis, como carnes, peixes e aves, não podem permanecer em temperatura ambiente por mais de 30 minutos;
- (II) Frutas, verduras e legumes que serão cozidos, fritos ou assados devem ser lavados, mas não necessitam de desinfecção;
- (III) Deve-se lavar as mãos somente com água corrente nas áreas de preparo e pré-preparo dos alimentos;
- (IV) Deve-se utilizar a mesma faca e tábua de corte sem higienizá-la para manipular alimentos crus e cozidos

É INCORRETO o que se afirma:

- (A) Apenas em I e II.
- (B) Apenas em III e IV.
- (C) Apenas em II e III.
- (D) Apenas em I e IV.
- (E) Apenas em I, III e IV.