



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARNAÍBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE TRANSPORTE, TRÂNSITO E ARTICULAÇÃO
COM AS FORÇAS DE SEGURANÇA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Realização:



CADERNO DE QUESTÕES

CONCURSO PÚBLICO – EDITAL 01/2013

CARGO: COZINHEIRA / MERENDEIRA

DATA: 06/10/2013

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 40 (quarenta) questões do tipo múltipla escolha, com 5 (cinco) opções cada. Se o caderno não estiver completo, solicite ao fiscal de sala um outro caderno. **Não serão aceitas reclamações posteriores.**

LÍNGUA PORTUGUESA: 01 a 10

MATEMÁTICA: 11 a 15

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: 16 a 40

- ☒ 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 que se segue e responda às questões de 01 a 10.

Monteiro Lobato morava na Praça da Bandeira

01 Sim, juro que Monteiro Lobato morava na Praça da Bandeira, em Bom Jesus da Lapa/BA. Era bem ali, na
02 casa nº 89 que ele morava e se escondia de todo mundo... ninguém o via, mas que morava, ah, isto morava!
03 E tenho certeza que ele esperava toda a praça silenciar e, na boca da escuridão, ir de mansinho escrever
04 suas histórias do Sítio do Pica-Pau Amarelo. Fazia isto com ajuda de minha mãe que ficava rezando horas a
05 fio, em frente a Nossa Senhora das Graças, entre a sala de estar e a escada que descia para a copa. Minha
06 mãe sabia e era cúmplice... deixava a vela acesa para anunciar que ele já podia sair do quarto para escrever
07 sobre Narizinho, Emília, Pedrinho, Dona Benta e demais personagens!

08 Quando chegava de manhã, corria para certificar se os livros estavam na estante e se havia
09 aparecido mais um. A estante ficava bem no fundo do corredor, local da reza de minha mãe. Eu empurrava a
10 porta da estante que deslizava ora de forma leve e suave, ora emperrando exigindo uma força maior: quando
11 isto acontecia era porque ele, Monteiro Lobato, estava logo ali, sem os disfarces e já sendo meu pai, nos
12 chamando para irmos para a escola. Saíamos todos, com meu pai dirigindo e passando na Rua Pé do Morro
13 para pegar a professora Solange que entrava no carro falando da gramática portuguesa... era um tal de objeto
14 direto, indireto, pronome oblíquo, predicado... mas o sujeito era ele!

15 Naquela época, meu pai vivia num verdadeiro laboratório para escrever suas histórias. Era rodeado
16 de pessoas distintas e transformava-as nos personagens: era a Augusta, Guga, minha madrinha de carrego
17 que Teco insistia em tomá-la de mim. Esta era a tia Nastácia, caracterizada pela sua cor negra, que
18 cozinhava e matava a galinha, logo de manhãzinha aos domingos, antes de irmos para a missa, para
19 saborearmos durante o almoço:

20 – Eh menina, não fique olhando com dó (da galinha) porque senão a galinha demora de morrer e
21 sofre mais! – falava Guga quando olhávamos com os olhos cheios de lágrimas vendo a galinha pulando daqui
22 e dali com o corte feito no pescoço.

(BASTOS, Maria das Graças Sciam. Publicado no Blog: <http://orlandofraga.bloguepessoal.com>. Acesso em 05.08.13. Texto adaptado)

01. A partir da leitura do texto acima, assinale a opção cujo acontecimento NÃO se passa na história.

- (A) Monteiro Lobato escrevia suas histórias à noite, depois que todo mundo dormia.
- (B) As crianças iam para a escola de carro.
- (C) A professora Solange dava aulas de Língua Portuguesa.
- (D) Dona Benta contava histórias para os netos: Narizinho e Pedrinho.
- (E) Tia Nastácia cozinhava galinha aos domingos.

02. Assinale a opção INCORRETA, com relação à cozinheira Tia Nastácia.

- (A) Tinha a cor negra.
- (B) Matava e cozinhava a galinha.
- (C) Torcia o pescoço da galinha para matá-la.
- (D) Matava a galinha logo de manhãzinha.
- (E) Fazia o almoço do domingo.

03. Assinale a opção cuja expressão constitui um sentido figurado.

- (A) “boca da escuridão” (linha 03).
- (B) “deixava a vela acesa” (linha 06).
- (C) “no fundo do corredor” (linha 09).

- (D) “empurrava a porta da estante” (linhas 09 e 10).
(E) “a galinha pulando” (linha 21).
04. Na linha 10, a palavra “*deslizava*” está escrita corretamente com a letra “z”. Assinale a opção em que o mesmo NÃO acontece.
- (A) cozinhava
(B) alizava
(C) azedava
(D) rezava
(E) caracterizava
05. A maneira CORRETA de separar as sílabas das palavras “*Bandeira*” (linha 01) e “*Nastácia*” (linha 17) é:
- (A) Ban – dei – ra; Nas – táci – a.
(B) Ban – dei – ra; Nas – tá – cia.
(C) Ban – de – ira; Nas – tá – cia.
(D) Ban – de – i – ra; Nas – tá – cia.
(E) Ban – dei – ra; Nas – tác – ia.
06. Considerando-se o contexto, o sentido CORRETO da expressão “*madrinha de carregó*” na linha 16 é:
- (A) Empregada que carrega o bebê nas viagens, auxiliando a mãe.
(B) Mulher escolhida pelos pais para ser a madrinha da criança.
(C) Mulher que assume o papel de madrinha, quando a criança não é batizada.
(D) Mulher que tenta carregar a criança, roubando-a da mãe.
(E) Mulher que carrega o bebê até sua madrinha de verdade, na hora do batizado.
07. De acordo com o texto, são sinônimos para as palavras “*silenciar*” linha (03) e “*certificar*” (linha 08):
- (A) Morrer; asseverar.
(B) Emudecer; diplomar.
(C) Tagarelar; convencer.
(D) Calar; comprovar.
(E) Matraquear; averiguar.
08. Tomando como exemplo o substantivo “*sítio*” e o adjetivo “*amarelo*”, na linha 04, assinale a opção que também contém um substantivo e um adjetivo nesta ordem.
- (A) “*vela*” (linha 06) e “*acesa*” (linha 06).
(B) “*mais*” e “*um*” (linha 11).
(C) “*leve*” e “*suave*” (linha 13).
(D) “*Monteiro*” e “*Lobato*” (linha 11).
(E) “*galinha*” e “*pulando*” (linha 21).
09. Assinale a opção na qual a pontuação esteja INCORRETA.
- (A) Narizinho, Pedrinho, Emília e Dona Benta são personagens de Monteiro Lobato.
(B) Naquele tempo, a casa era repleta de crianças.

- (C) Tínhamos como personagens principais: Augusta, Guga e Tia Nastácia.
(D) – Eh menina, não fique olhando com dó!
(E) Monteiro Lobato o grande escritor morava na Praça da Bandeira.
10. Na frase “... os livros estavam na estante” (linha 08), a concordância verbal está de acordo com a norma culta. Assinale a opção em que isso TAMBÉM acontece.
- (A) Objeto direto, indireto, pronome oblíquo e predicado é conteúdo de Português.
(B) Meu pai nos chamava para ir à escola.
(C) Olhávamos a galinha com os olhos cheios de lágrimas.
(D) Ele ia escrever suas história do Sítio do Pica-Pau Amarelo.
(E) A porta e a estante ficava bem perto do corredor.

MATEMÁTICA

11. A metade do dobro de uma dúzia é:
- (A) 4
(B) 6
(C) 12
(D) 24
(E) 48
12. Em um concurso, Augusto resolveu uma prova de 20 problemas, numerados de 1 a 20. Para resolver os problemas 1 a 5, ele gastou cinco minutos. Para resolver os problemas 6 a 10, ele gastou 10 minutos. Por fim, para resolver os problemas 11 a 20, ele gastou 75 minutos. Pode-se afirmar que o tempo total gasto por Augusto para resolver os vinte problemas da prova foi
- (A) uma hora.
(B) uma hora e quinze minutos.
(C) uma hora vinte minutos.
(D) uma hora e vinte e cinco minutos.
(E) uma hora e trinta minutos.
13. Para calibrar sua balança nova, seu Chico pesou uma banana e obteve como resultado 99 gramas. Em seguida pesou a mesma banana em uma balança antiga, porém confiável, obtendo um resultado de 0,12 quilogramas. Seu Chico então concluiu que para a balança nova ficar correta precisaria:
- (A) adicionar à balança nova um peso de 21 gramas.
(B) adicionar à balança nova um peso de 98,88 gramas.
(C) adicionar à balança nova um peso de 87 gramas.
(D) adicionar à balança nova um peso de 120 gramas.
(E) adicionar à balança nova um peso de 121 gramas.

14. Laninha, uma das melhores alunas de seu colégio, resolveu uma expressão numérica muito difícil passada por sua professora Méia. Porém, ao passar a limpo para seu caderno, rasurou alguns números da expressão. Visto que não lembrava os valores dos números rasurados, resolveu substituí-los pelos símbolos ■ e Δ , ficando com a expressão

$$\blacksquare \times \{10 \times 99 + 9 \times 97 - \Delta \times [273 - 13 \times 21]\} = 1863$$

O valor de ■ é

- (A) 0
 - (B) 1
 - (C) 2013
 - (D) 100
 - (E) 99
15. Dona Chica possuía uma fazenda antiga em forma de quadrado. Após ganhar na loteria, Dona Chica vendeu essa fazenda antiga e comprou uma nova fazenda, também em forma de quadrado, mas com o dobro do perímetro da anterior. Pode-se afirmar que a área da nova fazenda é:
- (A) o dobro da área da fazenda antiga.
 - (B) igual a área da fazenda antiga.
 - (C) quatro vezes a área da fazenda antiga.
 - (D) um quarto da área da fazenda antiga.
 - (E) metade da área da fazenda antiga.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

16. A presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem química, física ou biológica nos alimentos ou utensílios que se considere nocivo ou não a saúde humana é chamado de:
- (A) sanificação.
 - (B) infecção.
 - (C) contaminação.
 - (D) transmissão.
 - (E) infestação.
17. Quando ocorre descuido ou má condução dos processos de manipulação, os micróbios de um alimento podem ser levados para outro alimento, ocorrendo contaminação. Marque a opção CORRETA para o nome dessa contaminação:
- (A) contaminação transportada.
 - (B) contaminação adicionada.
 - (C) contaminação cruzada.
 - (D) contaminação diversa.
 - (E) contaminação passada.
18. Os micróbios são micro-organismos vivos que estão presentes em todos os lugares, mas só são capazes de causar doenças quando:
- (A) estão presentes nas carnes.
 - (B) estão presentes em grandes quantidades.
 - (C) estão presentes na água que bebemos.
 - (D) são transmitidos por ratos, insetos ou outras pragas.
 - (E) são transmitidos de uma pessoa para outra e de uma pessoa para o alimento.
19. Dentre os alimentos listados nas alternativas abaixo, indique a opção em que TODOS os alimentos se deterioram com facilidade, devendo ser manipulados com mais cuidado, ou seja, aqueles considerados alimentos perecíveis.
- (A) carne, leite, feijão, ovos.
 - (B) sardinha, iogurte, linguiça, pão.
 - (C) peixe, macarrão, aves, queijo.
 - (D) leite *in natura*, biscoito, carnes, frutas.
 - (E) carne, leite pasteurizado, iogurte, presunto.
20. O manipulador de alimento é qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento. Portanto, para produção de uma alimentação segura, todos os manipuladores devem manter as seguintes práticas de higiene:
- (A) usar uniforme escuro e calçar sandálias abertas.
 - (B) conservar as unhas curtas, limpas e sem esmaltes ou bases.
 - (C) usar uniformes limpos, bem conservados, cabelos soltos e bem penteados.
 - (D) tomar banho diariamente, lavar as mãos quando estiverem sujas, manter cabelos presos em coque ou rabo de cavalo.
 - (E) lavar as mãos antes das refeições e após o uso do banheiro, manter adornos, como anéis, pulseiras, relógios antes de higienizar as mãos.

21. Quanto ao uniforme utilizado pelos manipuladores no serviço de alimentação, marque a opção INCORRETA.
- (A) O uso do uniforme é obrigatório. De modo geral, as peças mais utilizadas são calça ou saia, blusa ou camiseta, avental, sapato fechado e touca.
 - (B) O uniforme só deve ser usado durante o expediente e nas áreas internas do ambiente de trabalho em que ocorra a manipulação de alimentos.
 - (C) As cores claras são indicadas pela legislação sanitária, com peças confeccionadas sem botões e sem bolsos superiores.
 - (D) Para evitar que objetos estranhos caiam nos alimentos, recomenda-se que os profissionais que manipulam alimentos não usem bijuterias, relógios e anéis.
 - (E) No caso de utilização de luvas, as luvas de plástico devem ser descartadas sempre que houver mudanças de atividades, dispensando a lavagem das mãos a cada troca.
22. A multiplicação dos micróbios é influenciada por alguns fatores como a temperatura, percebendo-se que existe uma zona de temperatura perigosa para a segurança dos alimentos. Em relação à temperatura dos alimentos, marque a opção INCORRETA.
- (A) Na temperatura acima de 70°C, os micróbios tendem a morrer.
 - (B) Entre 5°C e 60°C, os micróbios se multiplicam.
 - (C) Na temperatura média de 37°C, os micróbios se reproduzem mais rapidamente.
 - (D) Entre 5°C e - 5°C, alguns micróbios se multiplicam lentamente e outros têm sua multiplicação paralisada.
 - (E) Nos processos de congelamento e de cocção os micróbios são eliminados.
23. Dentre os cuidados de higiene pessoal, é importante a higienização das mãos e antebraços para evitar a contaminação de alimentos. Marque a opção que segue a ordem dos passos para a realização dessa higienização.
- (A) Molhar as mãos e antebraços; aplicar sabonete líquido neutro, sem cheiro, e massagear; enxaguar bem; secar com papel toalha não reciclável; aplicar álcool gel 70% e deixar secar naturalmente.
 - (B) Molhar as mãos e antebraços; aplicar álcool gel 70% e massagear; secar com papel toalha não reciclável; aplicar sabonete líquido neutro; enxaguar bem e deixar secar naturalmente.
 - (C) Molhar as mãos e antebraços; aplicar sabonete líquido neutro, sem cheiro; secar com papel toalha não reciclável; aplicar álcool gel 70%; enxaguar e deixar secar naturalmente.
 - (D) Molhar as mãos e antebraços; aplicar álcool gel 70% e massagear; secar com papel toalha não reciclável; aplicar solução clorada; enxaguar bem e deixar secar naturalmente.
 - (E) Molhar as mãos e antebraços; aplicar sabonete líquido neutro, sem cheiro; secar com papel toalha não reciclável; aplicar solução clorada; enxaguar e deixar secar naturalmente.
24. O lixo, além de atrair insetos e outros animais para a área de preparo de alimentos, é um meio ideal para a multiplicação de micróbios patogênicos. Analise as afirmativas a seguir sobre o lixo e as lixeiras na cozinha.
- I. A área para limpeza das lixeiras não pode ser próxima as áreas de produção e armazenamento de alimentos;
 - II. O fluxo da retirada do lixo pode cruzar com a entrada de alimentos, o limpo entra e o sujo sai;
 - III. A higienização das lixeiras deve ser feita semanalmente, de forma completa, por dentro e por fora;
 - IV. As lixeiras podem ser mantidas destampadas, mas fora da área de preparo de alimentos;
 - V. As lixeiras devem estar tampadas e forradas com saco de plástico resistente.
- Assinale a opção que contém apenas assertivas CORRETAS.
- (A) I e V.
 - (B) II e IV.
 - (C) I, II e III.
 - (D) III e V.
 - (E) I, III e V.

25. Para garantir a segurança dos alimentos, a Vigilância Sanitária dos Alimentos (ANVISA) estabelece um conjunto de medidas de higiene. Marque a opção CORRETA para o conjunto dessas medidas.
- (A) Boas práticas de manipulação de alimentos.
 - (B) Práticas corretas de produção de alimentos.
 - (C) Adequadas práticas de manipulação e produção de alimentos.
 - (D) Práticas de alimentação e nutrição.
 - (E) Práticas de produção e manipulação de refeições.
26. Na hora de pensar no processo de higienização das instalações, equipamentos e utensílios, é preciso considerar, também, a desinfecção. Com relação à desinfecção, marque a opção INCORRETA.
- (A) A desinfecção é a operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de micro-organismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
 - (B) Na desinfecção há remoção de micróbios causadores de doenças.
 - (C) Para a desinfecção, o ideal é sempre usar produtos industrializados, registrados e autorizados por órgãos competentes.
 - (D) Na desinfecção, utiliza-se sabão ou detergente líquido.
 - (E) O calor, o álcool 70% e solução clorada são utilizados na desinfecção.
27. A limpeza de equipamentos e instalações deve ser feita com certa periodicidade, a fim de criar um ambiente favorável em termos de segurança alimentar. Marque a opção em que a frequência da higienização NÃO corresponde à recomendação.
- (A) pisos, ralos e rodapés devem ser limpos diariamente ou a cada turno de trabalho.
 - (B) paredes, portas, janelas, prateleiras, geladeiras devem ser limpas semanalmente.
 - (C) o teto ou forro, caixa de gordura e filtro de ar-condicionado devem ser limpos quinzenalmente.
 - (D) luminárias, interruptores, tomadas e telas devem ser limpas mensalmente;
 - (E) a dispensa ou depósito, prateleiras, estrados ou similares devem ser limpos quinzenalmente.
28. Quanto à higienização ambiental (instalações, equipamentos e utensílios), marque a opção INCORRETA.
- (A) A higienização dos pisos, paredes, portas, ralos, janelas e banheiros deve ser feita da seguinte forma: remover a sujeira; lavar com detergente; enxaguar; retirar o excesso com auxílio de rodo e desinfetar com solução clorada para ambientes.
 - (B) A higienização das instalações deve começar pelo alto; devem-se higienizar tanques, ralos, vassouras, panos, rodo, entre outros, e separar os materiais para lavar o chão dos que são usados para lavar pias.
 - (C) Na higiene de pratos, talheres, panelas e tabuleiros deve-se retirar o excesso; lavar com detergente; enxaguar; desinfetar com solução clorada para utensílios e equipamentos; secar com pano de prato; guardar emborcados em local limpo e protegido.
 - (D) Para a higienização de liquidificador, batedeira, moedor de carne, freezer e geladeira, deve-se retirar o equipamento da tomada e desmontar; lavar com detergente; enxaguar; desinfetar com solução clorada; secar ao ar; remontar; usar após 15 minutos ou guardar em local limpo e fechado.
 - (E) A solução clorada utilizada para a higienização de utensílios, equipamentos e ambientes pode ser preparada com uma colher de sopa de água sanitária (com 2% de cloro) para um litro de água limpa ou 100 mililitros de água sanitária (com 2% de cloro) para 10 litros de água limpa.
29. São medidas necessárias para prevenir e combater a presença de pragas e vetores urbanos:
- I. Manter o acondicionamento adequado do lixo;
 - II. Evitar acúmulo de água no ambiente externo ou água parada em objetos e materiais em desuso;
 - III. Aplicar produtos químicos com frequência;

- IV. Proteger os ralos, grelhas e rodapé das portas;
- V. Manter a vegetação verde e bem regada.

Assinale a opção que contém apenas assertivas INCORRETAS.

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

30. Na compra e no preparo de alimentos, devem ser observadas as condições higiênicas destes por meio das suas características:

- I. a carne bovina - cor vermelho-vivo e o odor próprio;
- II. o peixe - carne não elástica, pouco resistente à pressão dos dedos;
- III. verdura e legume - consistência firme e sem manchas;
- IV. frango – carne elástica, cor branco rosado;
- V. fruta - gosmenta, presença de bolor.

Considerando-se as características citadas, podem ser consumidos os alimentos dos itens:

- (A) I; II e III.
- (B) I; III e IV.
- (C) II; III e IV.
- (D) III; IV e V.
- (E) II; III e V.

31. A merendeira tem um papel importante na qualidade da alimentação oferecida na escola. Assim, durante o recebimento, deve-se avaliar os alimentos quanto aos seguintes critérios:

- I. A data de validade deve estar dentro do prazo e de acordo com a utilização e tempo de estocagem;
- II. Os alimentos congelados devem ter cristais de gelo ou apresentar-se mole e resfriado;
- III. As latas não podem estar amassadas, estufadas e/ou enferrujadas;
- IV. Os ovos não devem ser recebidos, caso estejam com a casca rachada ou trincada.

Assinale a opção CORRETA.

- (A) Apenas os itens I e IV estão corretos.
- (B) Apenas os itens II e III estão corretos.
- (C) Apenas os itens I, III e IV estão corretos.
- (D) Apenas os itens III e V estão corretos.
- (E) Apenas os itens I, II e IV estão corretos.

32. As carnes resfriadas têm a seguinte característica:

- (A) textura firme.
- (B) manchas escuras, esverdeadas ou acinzentadas.
- (C) odores desagradáveis.
- (D) textura pegajosa.
- (E) cor pálida e consistência mole.

33. Em relação às características dos ovos, marque a opção INCORRETA.
- (A) A casca do ovo é revestida por uma camada de muco que impede a perda excessiva de água e a contaminação de seu conteúdo.
 - (B) A lavagem do ovo retira a camada de muco, por isso o ovo lavado se estraga mais facilmente.
 - (C) Os ovos sujos facilitam o desenvolvimento de micróbios e a contaminação do seu interior por meio da porosidade.
 - (D) Os ovos impróprios para o consumo apresentam alterações de gema e clara como colado à casca e sensação de conteúdo líquido ao sacudi-lo.
 - (E) Os ovos velhos têm a casca áspera e fosca, ao passo que os ovos novos tem a casca lisa e com certo brilho.
34. Sobre os peixes frescos para a montagem do cardápio, assinale a opção CORRETA.
- (A) Se o peixe apresentar guelras pálidas e odor desagradável, deve ser temperado imediatamente.
 - (B) O peixe deve apresentar pele bem aderida, brilhante, úmida, com tonalidade viva.
 - (C) As escamas do peixe devem se soltar facilmente, ser translúcida e sem brilho.
 - (D) Se os olhos do peixe estiverem salientes, transparentes e brilhantes, este pode não estar bom para consumo.
 - (E) Os peixes resfriados podem ser armazenados fora da geladeira por várias horas.
35. Para reutilizar o óleo de fritura, deve-se usar os seguintes critérios:
- (A) O óleo só pode ser reutilizado quando apresentar escurecimento da cor.
 - (B) O óleo só pode ser reutilizado quando apresentar alteração do cheiro.
 - (C) Os óleos e gorduras para frituras não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180° C.
 - (D) O óleo só pode ser reutilizado quando apresentar cor clara e fumaça durante a fritura.
 - (E) O óleo só pode ser reutilizado quando apresentar espuma ou alteração do cheiro durante a fritura.
36. A técnica CORRETA para a higienização de verduras e legumes é:
- (A) lavá-los em água corrente e colocá-los de molho em solução clorada, entre 10 a 15 minutos, e enxaguá-los.
 - (B) lavá-los em água filtrada, colocá-los de molho em solução salina, entre 10 a 15 minutos, e enxaguá-los.
 - (C) lavá-los em água limpa com detergente e sal.
 - (D) lavá-los em água limpa com sabão de coco.
 - (E) lavá-los em água morna com detergente.
37. Alguns cuidados são necessários para garantir a produção de alimentos seguros, como a higienização de alimentos. Em relação a esses cuidados, marque a opção INCORRETA.
- (A) Alimentos como legumes, verduras e frutas devem ser higienizados, pois podem ser consumidos crus. A correta higienização elimina os micróbios prejudiciais.
 - (B) Para higienizar legumes, verduras e frutas, deve-se realizar o seguinte procedimento: lavar um a um, em água corrente, retirando as sujeiras visíveis; colocar em solução clorada por 20 minutos e, em seguida, enxaguar em água corrente, deixando escorrer o excesso de água; fazer a montagem do prato; manter sob refrigeração.
 - (C) Alimentos sensíveis como carnes, peixes e aves não podem permanecer em temperatura ambiente por mais de 30 minutos. Por esse motivo, devem ser manipulados em pequenas quantidades. Mesmo em ambiente climatizado, esse cuidado é necessário, e a manipulação deve ser feita em até duas horas.

- (D) Caso um alimento não seja utilizado na sua totalidade, esse deverá ser transferido para recipientes fechados e identificados. Observe sempre, na embalagem, a recomendação do fabricante quanto à sua conservação.
- (E) Recongelar alimentos que já foram descongelados não é um risco, pois o recongelamento não favorece a multiplicação de micróbios prejudiciais ao produto.
38. Para o preparo de uma alimentação segura, é necessário cuidado com os ingredientes durante o preparo e transporte dos alimentos. Nesse aspecto, assinale a opção CORRETA.
- (A) Armazenar imediatamente os produtos frescos e depois os produtos congelados e refrigerados.
- (B) Os locais de armazenamento devem ser limpos, organizados, ventilados e protegidos de insetos e outros animais.
- (C) Produtos com embalagens amassadas, trincadas, com furos ou vazamento devem ser utilizadas imediatamente.
- (D) Os ingredientes que não forem utilizados totalmente devem ser armazenados em recipiente limpo e sem identificação do produto ou prazo de validade.
- (E) Se o transporte de um alimento for demorado, este deve ser colocado em um vasilhame limpo, bem fechado e mantido em temperatura ambiente.
39. Dentre as medidas indicadas para evitar acidentes na cozinha, assinale a opção INCORRETA.
- (A) Deve-se saber onde fica a chave geral de eletricidade para desligá-la no caso de curto circuito.
- (B) Fechar torneira de gás após as tarefas e, caso haja vazamento de gás, abrir janelas, não acender fósforos e nem ligar interruptor elétrico.
- (C) Não fumar perto de material de limpeza e manter-se afastado dos gêneros alimentícios.
- (D) Pedacos de vidros ou louças devem ser jogados no lixo embrulhados em papel.
- (E) Andar descalço no piso gorduroso e pegar panela quente com pano molhado.
40. Sobre relacionamento humano no ambiente de trabalho, analise as afirmações a seguir:
- I. Respeito é uma atitude que deve ser mantida para o bom relacionamento com os colegas de trabalho;
- II. Agressividade e críticas em publico são atitudes que devem ser evitadas;
- III. Pontualidade, honestidade e colaboração são compromissos que devem ser preservados no ambiente de trabalho;
- IV. Ser cordial, alegre, otimista e fazer com que sua presença seja bem-vinda;
- V. Usar de criatividade, procurando tornar a merenda saborosa e nutritiva.
- Assinale a opção que indica o número de afirmativas corretas.
- (A) uma
- (B) duas
- (C) três
- (D) quatro
- (E) cinco