



**COMANDO DA AERONÁUTICA**  
**DEPARTAMENTO DE ENSINO DA AERONÁUTICA**  
**ESCOLA DE ESPECIALISTAS DE AERONÁUTICA**

**CÓDIGO DA  
PROVA  
50**

**EXAME DE ESCOLARIDADE E DE CONHECIMENTOS ESPECIALIZADOS DO EXAME DE**

**SELEÇÃO AO CURSO DE FORMAÇÃO DE TAIFEIROS – 2010 – MODALIDADE "B"**

**ESPECIALIDADE: COZINHEIRO (TCO)**

**PROVAS DE: LÍNGUA PORTUGUESA – MATEMÁTICA – COZINHEIRO**

# **Gabarito Oficial**



## AS QUESTÕES DE 01 A 20 REFEREM-SE À LÍNGUA PORTUGUESA

### Conhecimento: Familiaridade X Objetividade

01 Não importa o que seja: pergunte a si mesmo se você conhece algo e você terá sérias razões para começar a duvidar. Antes de tudo, cabe indagar: o que é conhecer? Depende, é claro, do nosso grau de exigência. Se você passar, por exemplo, uma tarde visitando uma cidade histórica, poderá voltar para casa e dizer que a conhece. Se você passar vários meses nessa mesma cidade, perceberá que as mudanças do clima, as alterações do seu próprio ânimo e as pequenas surpresas de cada dia têm o dom de revelar ângulos e facetas até então desconhecidos. Mas, se você passar alguns anos na tal cidade, estudando o seu passado, pesquisando a evolução de seus prédios e de seu traçado, e buscando entender o significado histórico do que se passou nela, você ficará assombrado com a vastidão do que falta saber. Com o avanço do conhecimento, alarga-se o desconhecido. “Com o saber cresce a dúvida.”

05 Tautologias e truísmos à parte, nenhum saber é final. Qualquer que seja o objeto do conhecimento – uma floresta ou uma indústria, um texto clássico ou um neurotransmissor –, uma coisa é certa: por mais que se conheça, sempre será possível conhecer mais. O novo conhecimento pode modificar o que já é conhecido. O desconhecido é uma bomba-relógio tiquetaqueando e pronta para implodir (ou não) o edifício do saber estabelecido – uma ameaça pulsando em tudo o que se mantém de pé.

10 Certeza absoluta, portanto, não há. Afirmá-la seria negar que o desconhecido seja desconhecido. Seria supor que a fronteira máxima e intransponível do conhecimento foi alcançada.

Eduardo Giannetti

### As questões de 01 a 04 referem-se ao texto acima.

01 – Leia:

“O desconhecido é uma bomba-relógio tiquetaqueando e pronta para implodir (ou não) o edifício do saber estabelecido – uma ameaça pulsando em tudo o que se mantém de pé.”

Quanto ao sentido do trecho acima, podemos dizer que

- todo o desconhecimento está prestes a desaparecer diante das novas informações.
- o desconhecido está sempre ameaçando invadir o espaço daquilo que se considera sabido.**
- o conhecimento aumenta com o passar do tempo, mas está sempre pronto para ser esquecido.
- quanto mais informação se tem, menos esforço é necessário fazer para se atingir o conhecimento.

02 – Qual dos títulos sugeridos abaixo **não** corresponde às ideias apresentadas no texto?

- O que é conhecer?
- O desconhecido não existe.**
- Conhecer: uma busca eterna.
- Conhecimento absoluto: uma grande ilusão.

03 – Assinale a alternativa que contém a correta afirmação sobre o texto.

- Só se conhece totalmente uma cidade, passando-se muito tempo nela e estudando sua história.
- É possível ao homem alcançar o ponto máximo do conhecimento se ele analisar a fundo seu objeto de estudo.
- A aquisição constante de novas informações acerca de quaisquer assuntos propicia ainda mais dúvidas sobre ele.**
- Basta investigar cuidadosamente as várias facetas de um objeto, e sob diferentes ângulos, para que ele se torne conhecido.

04 – Observe as seguintes passagens retiradas do texto:

I- “Com o avanço do conhecimento, alarga-se o desconhecido.”

II- “Nenhum saber é final.”

Relacionando as ideias contidas nessas passagens, é correto afirmar que elas

- se excluem e são totalmente contraditórias.
- não representam o ponto de vista defendido pelo autor.
- não são exemplificadas pelo autor no decorrer do texto.
- se reforçam, uma complementa a outra, e apresentam a ideia central do texto.**

05 – Leia o texto:

“Fritar hambúrguer, trabalhar como **caixa**, reposicionar cerveja na gôndola e conferir o pedido de **caixas** de refrigerantes e salgadinhos já são tarefas familiares para muitos **executivos** de primeira linha.

**Dirigentes** de grandes empresas [...] estão saindo das mesas de escritórios, tirando as gravatas e arregaçando as mangas ao encontro dos **consumidores**, para reforçar as vendas das empresas.”

Em relação ao gênero dos substantivos destacados, é **incorreto** afirmar que

- dirigentes* é comum de dois gêneros.
- executivos* é o masculino de *executivas*.
- consumidores* não possui a forma do feminino.**
- caixa* e *caixas* possuem gêneros e significação diferentes.

06 – Assinale a alternativa em que o verbo está na voz passiva analítica.

- Neste local, não se vê uma sujeirinha no chão.
- Durante toda sua vida, foi atormentado pelo remorso.**
- Com dinheiro honesto, vive-se como um milionário.
- Alegremente afoitas, as crianças atiraram-se na piscina.

07 – Em relação aos períodos 1 e 2, assinale a alternativa correta.

- Ainda existem muitos homens de bem em nossa sociedade.
  - Em nossa sociedade, ainda há muitos homens de bem.
- (1) oração sem sujeito; (2) sujeito indeterminado
  - (1) sujeito indeterminado; (2) oração sem sujeito
  - (1) sujeito simples; (2) oração sem sujeito**
  - (1) sujeito simples; (2) sujeito indeterminado

**08** – Leia:

“*Se você encontrar seu tio, diga-lhe **que** vou vê-lo no Natal, **embora** ele tenha impedido minha visita.*”

As conjunções subordinativas destacadas acima classificam-se, respectivamente, como

- a) temporal, final, condicional.
- b) condicional, final, consecutiva.
- c) temporal, integrante, conformativa.
- d) **condicional, integrante, concessiva.**

**09** – Leia:

“*Ser capaz de dizer o quanto se ama é amar **pouco**.*”

O termo destacado no texto acima classifica-se, sintaticamente, como

- a) adjunto adnominal.
- b) **adjunto adverbial.**
- c) predicativo do sujeito.
- d) complemento nominal.

**10** – Leia:

Segundo pesquisas, os **jovens** têm como exemplo de vida pessoas mais **velhas** bem-sucedidas financeiramente. O objetivo da juventude no futuro é uma vida tranquila, preocupada apenas em aproveitar os prazeres de uma nova etapa. A fase **jovem** da vida será a época de plantar. Depois, quando a juventude for apenas uma **velha** amiga, será a época de colher.

Marque a alternativa que apresenta a correta sequência da classificação dos nomes destacados.

- a) **substantivo – adjetivo – adjetivo – adjetivo**
- b) adjetivo – substantivo – substantivo – substantivo
- c) substantivo – adjetivo – adjetivo – substantivo
- d) adjetivo – substantivo – substantivo – adjetivo

**11** – Assinale a alternativa em que há **erro** de regência verbal.

- a) Sua vitória consistiu na desgraça alheia.
- b) **Que os céus lhe abençoem infinitamente!**
- c) Todos os empregados respeitam-no sinceramente.
- d) Alguns motoristas desobedecem aos sinais de trânsito.

**12** – Assinale a alternativa em que a forma verbal em destaque está flexionada na segunda pessoa do singular (tu).

- a) **Creia** apenas nas pessoas de boa índole.
- b) Não  **siga** por esse caminho perigoso.
- c) **Opinai** somente nas horas certas.
- d) Não **estacione** em local proibido.

**13** – Em todas as alternativas, há discurso direto, **exceto** em:

- a) **Ele estava com medo. Mas disse, bem alto, que a amava muito.**
- b) – Posso me sentar aqui? – indagou a moça, ainda meio envergonhada.
- c) Letícia pôs os pratos sobre a mesa e exclamou: – É tão bom ver toda a família reunida!
- d) “Desculpem-me, mas não conseguirei ir ao trabalho hoje”, para os pais, logo de manhãzinha, sussurrou André.

**14** – Marque (PV) para predicado verbal, (PN) para nominal e (PVN) para verbo-nominal. Em seguida, assinale a alternativa com a sequência correta.

- ( ) A forte chuva de ontem inundou várias ruas.
- ( ) Permaneceu calada por tempo suficiente.
- ( ) Todo o povoado assistiu à cena.
- ( ) Os candidatos realizaram a prova confiantes.

- a) **PV, PN, PV, PVN**
- b) PV, PVN, PV, PN
- c) PN, PN, PVN, PV
- d) PVN, PV, PN, PV

**15** – Considere a frase seguinte:

*Este é o professor, amigo, de que lhe falei.*

Mantendo a mesma ordem das palavras dessa frase, é correto afirmar que

- a) o emprego de uma única vírgula seria suficiente para que a palavra *amigo* fosse classificada como vocativo.
- b) as vírgulas devem ser retiradas se a intenção é empregar a palavra *amigo* como vocativo.
- c) a presença ou a omissão das vírgulas da frase não interferem na classificação da palavra *amigo* como vocativo.
- d) **se as vírgulas forem retiradas, a palavra *amigo* indicará uma característica do substantivo *professor*.**

**16** – Assinale a alternativa em que o uso do pronome em destaque está **incorreto**, segundo a norma culta.

- a) O gerente da empresa pediu para **eu** participar da reunião de diretoria.
- b) Entre você e **mim**, há enormes diferenças com relação à postura diante dos problemas.
- c) **Não se preocupe com meu desempenho, pois eu estou dando o melhor de si neste trabalho.**
- d) Não devemos apenas nos preocupar com **nós** mesmos; precisamos ajudar os que nos cercam.

**17** – Leia:

*Nunca fui àquela cidade, nunca andei por aquelas ruas, mas sabia os nomes de todas as vias públicas do lugar.*

Sobre a construção sintática do período acima, é **incorreto** afirmar que

- a) o período é composto por coordenação, sendo as duas primeiras orações classificadas como coordenadas assindéticas, e a última oração, coordenada sindética.
- b) a conjunção coordenativa *mas* foi bem empregada, pois marca a relação de adversidade existente entre as duas primeiras e a terceira orações.
- c) a conjunção *mas* poderia ser substituída por *no entanto* sem modificar a mensagem expressa no período original.
- d) **se a conjunção *mas* fosse substituída pela conjunção *nem*, ficaria mantida a relação de adversidade existente no texto original.**

**18** – Complete o período abaixo com *a* ou *à* / *as* ou *às*, depois assinale a alternativa com a sequência correta.

“Sempre peço \_\_\_\_\_ alunas que falem \_\_\_\_\_ verdade e que sejam fieis \_\_\_\_\_ crenças que têm.”

- a) às / a / às
- b) as / à / às
- c) as / a / as
- d) às / à / as

**19** – Leia:

*A melhor aluna da classe, cujas notas são excelentes, entrou na sala onde estava o professor que fora agredido.*

No período acima, há, além da oração principal,

- a) três orações subordinadas adjetivas restritivas.
- b) três orações subordinadas adjetivas explicativas.
- c) **uma oração subordinada adjetiva explicativa e duas orações subordinadas adjetivas restritivas.**
- d) uma oração subordinada adjetiva restritiva e duas orações subordinadas adjetivas explicativas.

**20** – Assinale a alternativa que completa adequadamente as lacunas da seguinte frase:

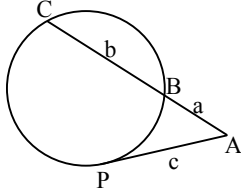
*A professora já avisou \_\_\_\_\_ vezes que, para a retirada de livros da biblioteca, é \_\_\_\_\_ a apresentação de documento de identidade. Ela informou também que o empréstimo do acervo pode ser feito, todos os dias, a partir do meio-dia e \_\_\_\_\_ .*

- a) **bastantes, necessária, meia**
- b) bastante, necessário, meio
- c) bastante, necessária, meia
- d) bastantes, necessário, meio

## AS QUESTÕES DE 21 A 40 REFEREM-SE À MATEMÁTICA

**21** – Na figura,  $\overline{AP}$  é tangente à circunferência em P. Se a, b e c são as medidas de  $\overline{AB}$ ,  $\overline{BC}$ , e  $\overline{AP}$ , respectivamente, é correto afirmar que

- a)  $a(a+b) = c^2$   
 b)  $b(b+a) = c$   
 c)  $a \cdot b = c^2$   
 d)  $a \cdot c = b$



**22** – Dada a equação  $x \cdot (x - 2)^4 \cdot (x^2 + 2x + 1) = 0$ , o número de elementos reais de seu conjunto solução é

- a) 2.  
 b) 3.  
 c) 4.  
 d) 5.

**23** – Considerando  $\text{tg } 25^\circ = \frac{1}{2}$ , o valor de  $\text{tg } 20^\circ$  será

- a)  $\frac{1}{6}$ .  
 b)  $\frac{1}{5}$ .  
 c)  $\frac{1}{4}$ .  
 d)  $\frac{1}{3}$ .

**24** – Um atleta de salto em distância obteve, em 20 saltos, as seguintes marcas, em metros:

6,85	6,92	7,10	7,05	6,98
7,08	7,12	6,99	6,97	7,01
7,09	6,98	7,03	7,00	6,99
6,98	6,94	6,93	6,91	6,93

A porcentagem de saltos cujas marcas foram superiores ou iguais a 7 m é

- a) 35%.  
 b) 38%.  
 c) 40%.  
 d) 42%.

**25** – Se  $(x, y, z)$  é a solução do sistema 
$$\begin{cases} x + y + z = 1 \\ -x - y + z = 1 \\ 2x + 3y + 2z = 0 \end{cases}$$
, então

- a)  $x > 0$  e  $y > 0$ .  
 b)  $x < 0$  e  $y < 0$ .  
 c)  $x < 0$  e  $y > 0$ .  
 d)  $x > 0$  e  $y < 0$ .

**26** – Sejam  $A(x)$  e  $B(x)$  dois polinômios cujos graus são 5 e 4, respectivamente. Assim, têm o mesmo grau os polinômios resultantes de

- a)  $A(x) - B(x)$  e  $A(x) \cdot B(x)$ .  
 b)  $A(x) + B(x)$  e  $A(x) \cdot B(x)$ .  
 c)  $A(x) + B(x)$  e  $A(x) - B(x)$ .  
 d)  $A(x) - B(x)$  e  $A(x) \div B(x)$ .

**27** – A diagonal de um paralelepípedo retângulo mede  $3\sqrt{10}$  cm. Se as medidas das dimensões desse paralelepípedo são 4 cm, 7 cm e x cm, o valor de x é

- a) 10.
- b) 8.
- c) 5.
- d) 3.

**28** – Se são coincidentes as retas de equações  $x - y - 2 = 0$  e  $2x + py - q = 0$ , então p e q valem, respectivamente,

- a) -2 e 4.
- b) -1 e 2.
- c) -2 e 3.
- d) -1 e 4.

**29** – O raio da base de um cilindro equilátero mede 3 cm. A área lateral desse cilindro é ..... $\pi$  cm<sup>2</sup>.

- a) 36
- b) 32
- c) 28
- d) 18

**30** – Se f é uma função real definida por  $f(x) = 2x - 3$  e g é a inversa de f, o valor de  $g(1)$  é

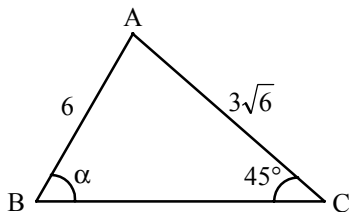
- a) 0.
- b) 1.
- c) 2.
- d) 3.

**31** - A imagem da função  $f(x) = \cos x$  no intervalo  $\left[\frac{\pi}{2}, \frac{3\pi}{2}\right]$  é

- a) 0.
- b)  $[0, 1]$ .
- c)  $[-1, 1]$ .
- d)  $[-1, 0]$ .

**32** – Se ABC é um triângulo, o valor de  $\sin \alpha$  é

- a)  $\frac{\sqrt{3}}{2}$ .
- b)  $\frac{\sqrt{2}}{2}$ .
- c)  $\frac{1}{2}$ .
- d) 1.



**33** – A tabela abaixo mostra o resultado de uma prova aplicada aos 10 alunos de uma especialidade da EEAR.

Nota	7,50	8,00	8,50	9,00	9,50	10,00
Número de alunos	1	2	3	2	1	1

A nota média desses alunos nessa prova foi

- a) 8,40.
- b) 8,65.
- c) 8,95.
- d) 9,10.

**34** – Numa circunferência de centro O e raio medindo 6 cm, tem-se um arco  $\widehat{AB}$  de 8 cm. A área da região limitada por esse arco e os raios  $\overline{OA}$  e  $\overline{OB}$ , em  $\text{cm}^2$ , é

- a) 12.
- b) 18.
- c) 24.
- d) 30.

**35** – Sejam as matrizes  $A = \begin{bmatrix} 0 & 1 & 2 \\ 3 & 4 & 5 \end{bmatrix}$ ,  $B = \begin{bmatrix} 6 & 7 & 8 \\ 9 & 10 & 11 \end{bmatrix}$  e

$C = (c_{ij})_{2 \times 3}$ . Se  $C = A + B$ , então  $c_{12} + c_{21} - c_{23}$  é igual a

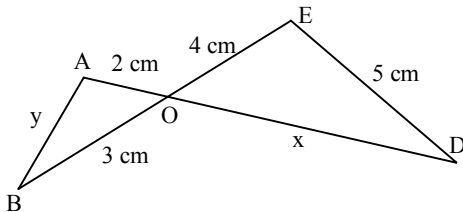
- a) -5.
- b) -2.
- c) 1.
- d) 4.

**36** – A soma dos logaritmos de dois números positivos, na base 9, é  $\frac{1}{2}$ . O produto desses números é

- a) 3.
- b) 4.
- c) 8.
- d) 9.

**37** – Na figura, os triângulos OAB e DOE são semelhantes, e os ângulos  $\widehat{BAO}$  e  $\widehat{OED}$  são congruentes entre si. Assim, o valor de  $x + y$ , em cm, é

- a) 5.
- b) 6.
- c) 7,5.
- d) 8,5.



**38** – A circunferência de equação  $x^2 + y^2 - 2x - 2y - 7 = 0$  tem raio igual a

- a) 3.
- b) 4.
- c) 5.
- d) 6.

**39** – Um dos subconjuntos do Domínio da função

$$f(x) = \frac{\sqrt{x+2}}{x-1} \text{ é}$$

- a)  $\{-3, -2, -1, 0, 1, 2\}$ .
- b)  $\{-3, -2, -1, 0, 2\}$ .
- c)  $\{-2, -1, 0, 1, 2\}$ .
- d)  $\{-2, -1, 0, 2\}$ .

**40** – Numa PA, o 2º termo é 1 e o 5º termo é 16. O termo igual a 31 é o

- a) 7º.
- b) 8º.
- c) 10º.
- d) 11º.



## AS QUESTÕES DE 41 A 80 REFEREM-SE À ESPECIALIDADE DE COZINHEIRO

**41** – A área destinada ao pré-preparo e preparo de alimentos, independente do número de refeições produzidas, deve dispor de pelo menos \_\_\_\_\_ bancada(s).

- a) uma
- b) duas
- c) três
- d) quatro

**42** – Considerando a rotina de higienização de vegetais, assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna da assertiva abaixo.

“No caso de verduras, estas devem ser imersas por \_\_\_\_\_ minutos em solução de ácido acético (vinagre) a 2%.”

- a) 2
- b) 3
- c) 4
- d) 5

**43** – Complete as lacunas e, a seguir, assinale a alternativa com a sequência correta.

“O armazenamento sob refrigeração dos alimentos processados deve ser feito obrigatoriamente em lotes com altura máxima de \_\_\_\_\_ cm e a temperatura máxima de \_\_\_\_\_ °C, pelo período máximo de \_\_\_\_\_ horas”.

- a) 20, 5, 24
- b) 10, 5, 24
- c) 10, 5, 72
- d) 10, 10, 72

**44** – Com relação ao controle de pragas em restaurantes, é incorreto afirmar que

- a) é obrigatório manter as instalações livres de cães, gatos ou qualquer outro animal.
- b) no caso de alguma praga invadir o estabelecimento, deverão ser adotadas medidas de erradicação.
- c) os inseticidas utilizados nas áreas internas de fábricas, refeitórios, armazéns e escritórios devem ser de alta toxicidade.
- d) em áreas internas é proibido o uso de veneno contra ratos. Nesse caso, podem ser utilizadas ratoeiras com iscas ou armadilhas físicas.

**45** – Quanto aos cuidados básicos para evitar a infestação ou reinfestação de pragas, assinale a alternativa que apresenta um procedimento correto.

- a) Manter as lixeiras abertas.
- b) Manter todos os equipamentos e utensílios em desuso no local.
- c) Ficar atento aos indícios de pragas, como fezes pelo chão e embalagens roídas.
- d) Não vedar com silicone as cantoneiras, caixas de passagem e espelhos.

**46** – Assinale a alternativa que apresenta uma afirmativa incorreta.

- a) A sacarina é usada na cozinha dietética e é solúvel em água.
- b) A manteiga é obtida da nata do leite animal e possui 80% de gordura.
- c) A banha é produzida pela fusão de gordura natural de animais e a mais usada é a de porco.
- d) A gordura natural é obtida da semente de vegetais e existe em grande variedade: algodão, milho, amendoim, girassol, nozes, gergelim e amêndoas.

**47** – Relacione a coluna da direita com a da esquerda e, a seguir, assinale a sequência correta nas opções abaixo.

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 1 - Gorduras                          | ( ) São nutrientes que regulam as funções do organismo. Como a água, esses alimentos estão na categoria dos reguladores.                                |
| 2 - Carboidratos                      | ( ) Favorecem as reações químicas necessárias para o funcionamento do organismo.  |
| 3 - Proteínas                         | ( ) São responsáveis pelo funcionamento do organismo e são rapidamente transformados em energia.  |
| 4 - Sais minerais, vitaminas e fibras | ( ) São formadores(as) das estruturas do organismo. São encontrados(as) nos alimentos de origem animal e vegetal, que são conhecidos como construtores. |

- a) 4, 1, 2, 3
- b) 4, 2, 1, 3
- c) 3, 1, 2, 4
- d) 2, 1, 4, 3

**48** – “Essa área deve ser afastada e isolada das áreas de produção, distribuição e armazenamento de alimentos o suficiente para impedir a contaminação cruzada.”

O texto acima se refere-se à área destinada a(ao)

- a) depósito de lixo.
- b) pré-preparo de alimentos.
- c) distribuição das refeições.
- d) armazenamento de botijões de gás.

**49** – A vida de uma cozinha está nas mãos de sua equipe. Qual das afirmativas abaixo, sobre os componentes dessa equipe, é correta?

- a) O Subchefe de cozinha dá assistência aos cozinheiros em tarefas específicas.
- b) O Chefe de limpeza (*chef steward*) é o encarregado da limpeza e cortes de carnes, aves e peixes.
- c) O Confeiteiro (*pâtissier*) é o responsável pela elaboração de sobremesas, sorvetes, massas cruas e folhadas e outras preparações auxiliares para a cozinha.
- d) O Auxiliar de cozinha/ajudante de cozinha precisa ter conhecimentos básicos em várias especialidades, porque substitui os cozinheiros de diferentes setores nos dias de folga.

**50** – Relacione a coluna da direita com a da esquerda e, a seguir, assinale a seqüência correta nas opções abaixo.

- 1 - Moedor de carne            ( ) Transforma em pasta qualquer alimento cru, exceto os duros.
- 2 - Grelha e chapa            ( ) Serve para triturar e moer alimentos moles. Utilizam-se discos de furos maiores ou menores, conforme a necessidade de processamento.
- 3 - Triturador (*Cutter*)        ( ) Servem para assar e frigar. Geralmente são a gás ou elétricas.

- a) 3, 1, 2  
b) 3, 2, 1  
c) 2, 1, 3  
d) 1, 2, 3

**51** – Informe se é falso (F) ou verdadeiro (V) o que se afirma abaixo e assinale a alternativa que apresenta a seqüência correta.

- ( ) Assador giratório: prepara carnes e aves assadas *a la broche*. Garras de aço prendem as peças de carnes e são instaladas em suporte.
- ( ) Banho-maria: mantém quente os alimentos, que devem ser depositados em recipientes em forma de canudos mais altos e estreitos.
- ( ) Fogão central: prepara grandes quantidades de alimentos, cozinhando-os em líquido ou vapor. Em geral é colocado paralelamente ao bloco da cozinha.
- ( ) Caçarola: tabuleiro de feitiço variado usado para serviço de mesa.

- a) V, F, V, F  
b) V, V, V, F  
c) F, V, F, V  
d) V, V, F, F

**52** – Considerando as regras gerais de segurança a serem seguidas na cozinha, qual das alternativas abaixo apresenta uma orientação **incorreta**.

- a) Desligue os equipamentos das tomadas para proceder a limpeza.
- b) Transporte as facas com a ponta para baixo e a lâmina voltada para trás.
- c) **Deixe os objetos cortantes dentro de pias, especialmente se estiverem cheias d'água.**
- d) Mantenha os objetos cortantes limpos e desengordurados, para que não escorreguem de suas mãos.

**53** – Com relação à limpeza da cozinha, é correto afirmar que as caixas de gordura precisam ser limpas \_\_\_\_\_.

- a) diariamente  
b) anualmente  
c) mensalmente  
d) **semanalmente**

**54** – Assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna da assertiva abaixo.

Ossos, cartilagens e peles são utilizados como \_\_\_\_\_ de caldos.

- a) charcutaria  
b) conservantes  
c) **aromatizantes**  
d) acompanhantes

**55** – Considerando as recomendações gerais sobre a higienização dos utensílios, assinale a afirmativa **incorreta**.

- a) As esponjas devem ser resistentes e não soltar resíduos ou farpas; portanto, não devem ser utilizadas esponjas de aço.
- b) Utensílios, produtos de limpeza e de escritório devem ser armazenados em área organizada e limpa, separados de produtos alimentícios.
- c) Todos os equipamentos e utensílios devem ser higienizados com detergente neutro e enxaguados ou pulverizados com solução aquosa de hipoclorito de sódio a 200 ppm ou álcool a 70%.
- d) **Em equipamentos com grande acúmulo de incrustações é recomendável a aplicação de produto desincrustante com permanência de, no mínimo, 5 minutos para a remoção das sujidades pesadas.**

**56** – Em relação à utilização de uniformes pelos manipuladores de alimentos, qual dos procedimentos abaixo é correto?

- a) **Não utilizar grampos para a fixação de redes, toucas ou gorros.**
- b) Utilizar panos ou sacos plásticos para a proteção do uniforme.
- c) Permitir que qualquer peça do uniforme seja lavada dentro da cozinha.
- d) Não manter os cabelos totalmente cobertos pelo uso do protetor de cabelos.

**57** – Informe se é falso (F) ou verdadeiro (V) o que se afirma abaixo sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e, a seguir, assinale a alternativa que apresenta a seqüência correta.

- ( ) Higienizar as mãos não constitui uma prática eficaz na prevenção dos riscos de contaminação.
- ( ) É importante que o hábito de higienizar as mãos seja constantemente estimulado durante o dia de trabalho.
- ( ) As mãos não devem ser incessantemente higienizadas, uma vez que nelas não se encontra uma grande quantidade de microorganismos provenientes de fossas nasais, pêlos, cabelos, pele, ferimentos, intestinos, entre outros.
- ( ) Os manipuladores de alimentos devem se conscientizar da importância da higienização das mãos, devendo adotar técnicas adequadas.

- a) F, F, V, V  
b) V, V, F, F  
c) **F, V, F, V**  
d) V, F, V, F

**58** – Assinale a alternativa **incorreta**.

Nas áreas de processamento de alimentos

- a) é vedada a utilização de prateleiras de madeira.
- b) **a caixa de gordura pode se localizar no interior dessas áreas.**
- c) a caixa-d'água deve ser dimensionada para atender à demanda diária de água tratada, ter fácil acesso e ser protegida contra invasão de animais (aves e insetos).
- d) os ralos da área de produção devem ser sifonados (para evitar o retorno de odores desagradáveis) e dotados de sistema de fechamento (sendo abertos somente durante a higienização).

**59** – Ao assar no forno alguns cuidados são imprescindíveis. Assinale a alternativa que **não** apresenta de forma correta um desses cuidados.

- a) Preaquecer o forno na temperatura desejada.
- b) Marinar previamente alimentos duros ou fibrosos.
- c) **Derramar líquidos frios nos alimentos durante a cocção.**
- d) Cobrir ou lardear alimentos que não forem suficientemente gordurosos.

**60** – “Consiste em cozinhar em líquido, lenta e delicadamente, sem tampar o recipiente, numa temperatura entre 65°C e 80°C, ou seja, ‘fervor sem fervura’.”

A descrição acima se refere a

- a) saltar.
- b) gratinar.
- c) **escalfar.**
- d) empanar.

**61** – Assinale a alternativa que apresenta a descrição correta.

- a) Assar no forno: mediante aplicação de ar quente e calor direto. O tempo de permanência não varia de acordo com o peso e as características do alimento.
- b) Defumar: utiliza-se uma churrasqueira cuja fonte de calor seja carvão ou lenha.
- c) **Grelhar: consiste em preparar os alimentos por exposição direta do calor seco e forte, utilizando-se grelha, chapa ou broiler.**
- d) Assar ao ar livre: expor o alimento à fumaça proveniente de madeiras aromáticas.

**62** – Informe se é F (falso) ou V (verdadeiro) o que se afirma abaixo e, a seguir, assinale a alternativa que apresenta a seqüência correta.

- ( ) O namorado é um dos peixes nobres da cozinha. Tem alto valor comercial pela qualidade da carne: saborosa, sem gordura e sem espinhas.
- ( ) A merluza pode ser encontrada fresca, congelada ou salgada o que a faz ser confundida com o bacalhau.
- ( ) O atum é um peixe consumido praticamente em todos os seus estágios, desde cru, na culinária japonesa, em *sushis* e *sashimis*, até os mais variados modos de cozimento.

- a) F, V, V
- b) V, F, V
- c) V, V, F
- d) **V, V, V**

**63** – Considerando os cortes de carne bovina, assinale a afirmativa correta.

- a) Patinho: é a peça final da bisteca do contrafilé, geralmente utilizado em ensopados.
- b) **Lagarto: serve para assados e rosbife, e é considerado o corte ideal para o carpaccio.**
- c) Maminha de alcatra: localiza-se entre o coxão duro e o lagarto e tem os mesmos usos que o patinho.
- d) Contrafilé: é a peça mais macia do boi, uma vez que não tem contato com as partes de movimentação.

**64** – 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.

O texto acima se refere ao conceito de

- a) **bases.**
- b) molhos.
- c) massas.
- d) doces.

**65** – Assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna da assertiva abaixo.

Os(as) \_\_\_\_\_ são realizados(as) pelos componentes espessantes que servem para engrossar os líquidos.

- a) glacês
- b) fundos
- c) extratos
- d) **ligações**

**66** – Qual é o polissacarídeo que, com a umidade, fermenta e aumenta de volume permitindo a aglutinação e provocando o espessamento do líquido, criando a *liaison*?

- a) Ovos
- b) **Amido**
- c) Sangue
- d) Gelatina

**67** – *Bonnefroy, colbert, robert* e *zingara* são molhos derivados do

- a) holandês.
- b) *bechamel*.
- c) tomate.
- d) ***demi-glace*.**

**68** – Relacione os molhos (coluna da esquerda) com suas respectivas características (coluna da direita) e, a seguir, assinale a alternativa que apresenta a seqüência correta.

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| I- Chutneys                 | ( ) Purê de legumes ou frutas aquecidos em banho-maria ou cozidos em fogo lento.  |
| II- Coulis                  | ( ) De origem indiana, em forma de geléia agridoce e picante, feitos com vários tipos de frutas ou vegetais cozidos em vinagre, condimentos e ervas aromáticas. |
| III- Jus e sucos de assados | ( ) Pode ser deglaceado com vinho e espessado com amido ( <i>jus lié</i> ).   |

- a) III, II, I
- b) II, III, I
- c) I, II, III
- d) **II, I, III**

**69** – Considerando que alguns termos culinários são automaticamente associados a determinados ingredientes, relacione a coluna da direita com a da esquerda e, a seguir, assinale a alternativa que apresenta a seqüência correta.

- 1 - florentine            ( ) camarão  
2 - nantua                ( ) creme batido  
3 - chantilly             ( ) espinafre

- a) 1, 3, 2  
b) 2, 1, 3  
c) 2, 3, 1  
d) 3, 2, 1

**70** – Assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna do texto abaixo.

No planejamento de um cardápio são necessários(as) \_\_\_\_\_ para que ele apresente variedade de formas de cocção e riqueza de combinações entre pratos e guarnições, apresentando uma seleção de pratos com originalidade.

- a) análises de vendas  
b) análises de clientela  
c) conhecimentos culinários  
d) conhecimentos de serviço de restaurante

**71** – Complete a assertiva abaixo.

“O trabalho de uma cozinha pode ser dividido em cinco fases: planejamento, *mise-em-place* – abertura, produção, serviço e \_\_\_\_\_.”

- a) organização funcional  
b) distribuição funcional  
c) fechamento (controle)  
d) supervisão pessoal

**72** – Assinale a alternativa que **não** apresenta de forma correta uma das tarefas de administração e direção dos profissionais de cozinha.

- a) Resolver as situações de emergência.  
b) Aumentar a produtividade pela motivação da equipe.  
c) Não participar das reuniões de planejamento ou reforma das áreas físicas.  
d) Dirigir, controlar e supervisionar as atividades do pessoal de cozinha por meio de ordens claras e precisas.

**73** – “Cozinheiro especializado em preparações frias, charcutarias, saladas, molhos frios, bufês e peças moldadas no gelo ou outros materiais.”

O texto acima se refere ao

- a) cozinheiro *entremetier*.  
b) cozinheiro *garde-manger*.  
c) churrasqueiro (*grillardin*).  
d) cozinheiro *tornante/tournant*.

**74** – Assinale a alternativa que apresenta a afirmativa **incorreta**.

- a) A rúcula é uma folha de sabor amargo, muito consumida na Itália e no sul da França. Presta-se a saladas, podendo também ser cozida.  
b) A mostarda embora normalmente seja comercializada em pasta, pó ou grãos, suas folhas podem ser consumidas em saladas, cozidas ou usadas como guarnição.  
c) O nabo mais comum e conhecido no Brasil é pequeno, redondo, picante e de cor vermelho-viva.  
d) Tamarillos são pequenos tomates suculentos, de mesma utilização que o tomate comum.

**75** – “Frutos, sementes e leguminosas encontradas em climas frios e quentes. Consumidos normalmente secos, são ricos em gorduras, e altamente energéticos.”

O texto acima se refere às(aos)

- a) oleaginosas.  
b) farinhas.  
c) féculas.  
d) cereais.

**76** – O ponto em que, ao se mergulhar uma colher na calda, esta forma vários filamentos ao ser retirada e que serve para a confecção de trabalhos em açúcar, glaçagem de *choux*, frutas cristalizadas, caramelização de fôrmas etc.” é denominado ponto de

- a) fio.  
b) pasta.  
c) açúcar.  
d) calda mole.

**77** – Assinale alternativa que apresenta a afirmativa correta, sobre os equipamentos e utensílios indicados para estabelecimentos de alimentação.

- a) Os panos de copa e de chão não devem ser de cor branca.  
b) É permitido o uso de sacos de confeiteiro feitos de pano.  
c) Não é permitido o uso de talheres com cabos de madeira.  
d) Os refratários devem ser resistentes a altas e baixas temperaturas e não devem apresentar superfícies lisas para facilitar a higienização.

**78** – Em relação ao pré-preparo / preparo dos lanches, assinale a afirmativa **incorreta**.

- a) Na cocção os alimentos devem atingir, em no máximo 2 horas, a temperatura de 74 °C por pelo menos 15 segundos.  
b) O preparo do alimento deve ser o mais próximo possível do momento de ser servido.  
c) Os frios, após fatiados, devem ser consumidos em no máximo 12 horas, desde que armazenados a uma temperatura superior a 6 °C.  
d) Durante a manipulação dos alimentos, o tempo de exposição à temperatura de risco deve ser de no máximo 30 minutos, entre 10 °C e 60 °C.

**79** – Relacione a coluna da direita com a da esquerda e, a seguir, assinale a seqüência correta nas opções abaixo.

- 1 - Milho            ( ) Torrada(o) e moída(o) transforma-se em um pó que pode substituir o café.
- 2 - Aveia            ( ) Por conter pouco glúten produz um pão que se conserva melhor e é de mais fácil digestão.
- 3 - Centeio        ( ) Destilado(a) é um dos ingredientes do *Bourbon*.
- 4 - Cevada         ( ) Encontrado(a) em flocos, grãos, farinha e farelo, é rico(a) em vitaminas do complexo B, sais minerais e tem elevado teor de proteína.

- a) 1, 3, 4, 2  
b) 3, 2, 1, 4  
c) 4, 3, 1, 2  
d) 4, 1, 3, 2

**80** – Mexendo-se vigorosamente a nata do leite por processo manual ou mecânico, obtém-se uma substância gordurosa denominada

- a) geléia  
b) iogurte  
c) coalhada  
d) manteiga