



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
ESCOLA DE ESPECIALISTAS DE AERONÁUTICA

CÓDIGO DA
PROVA
22

EXAME DE ADMISSÃO AO CFT 2013

***** ESPECIALIDADE: COZINHEIRO (TCO) *****

PROVAS DE: LÍNGUA PORTUGUESA – MATEMÁTICA – COZINHEIRO

Gabarito Oficial

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

Colesterol: um inimigo à espreita

Já faz tempo que o colesterol deixou de ser uma preocupação apenas de quem está em guerra com a balança. Esse tipo de gordura, presente em todas as células do corpo, pode, quando em excesso, obstruir as artérias de homens e mulheres em qualquer idade, levando a doenças cardiovasculares.

No Brasil, segundo dados do Ministério da Saúde, 40% dos brasileiros estão com colesterol alto e cerca de 300.000 pessoas morrem todos os anos em consequência de doenças cardiovasculares, a maior causa de mortalidade no país. E não é só isso: pesquisa do Ibope, “Coração sob controle”, aponta que mais de 60% dos brasileiros não conhecem a sua taxa de colesterol. Controlar os níveis dessa gordura no organismo é crucial para quem quer levar uma vida mais saudável. A boa notícia é que, com simples atitudes e algumas mudanças de hábito, na maioria dos casos, é possível driblar esse inimigo!

Praticar atividade física moderada de 30 a 60 minutos, três a seis vezes por semana, faz com que o corpo aumente os níveis de colesterol bom no sangue, o HDL. Ele transporta o colesterol ruim, o LDL, para o fígado, evitando seu acúmulo nas artérias. Mesmo sendo amplamente divulgada a importância da atividade física, pesquisa do Ibope mostra que 74% dos brasileiros com mais de 40 anos não praticam exercícios regularmente!

Apesar de 84% dos brasileiros afirmarem que estão dispostos a melhorar seus hábitos alimentares, de acordo com o Ibope, 72% não consomem até seis porções diárias de frutas e legumes, que aumentam os níveis de HDL no sangue.

(Revista *Saúde é vital*, nov./2012 – adaptado)

As questões de 01 a 03 referem-se ao texto acima.

01 – Do título do texto, podemos depreender que ele

- resume a ideia de que o colesterol é um inimigo silencioso, que não apresenta nenhum sintoma.
- explica que o HDL é um inimigo crucial de 60% dos brasileiros, que desejam uma vida saudável e estão em guerra com a balança.
- afirma que somente a prática de atividades físicas regularmente, como apontam as pesquisas, pode derrotar o inimigo silencioso.
- resume a ideia de que a maioria dos brasileiros, que não estão em guerra com a balança e praticam atividade física regularmente, possuem um grande inimigo à espreita: o HDL.

02 – De acordo com o primeiro parágrafo do texto, podemos afirmar que

- o colesterol obstrui as artérias somente de pessoas com problemas relacionados ao peso.
- pessoas com problemas relacionados ao peso não são as únicas que devem ficar atentas aos níveis excessivos de colesterol.
- um problema muito comum somente entre os homens na fase adulta é a obstrução das artérias devido a altos níveis de colesterol.
- doenças cardiovasculares são ocasionadas pelo excesso de colesterol e acometem somente pessoas com problemas relacionados ao peso.

03 – Segundo os dados apresentados no texto, é correto afirmar que

- uma minoria dos brasileiros desconhecem a sua taxa de colesterol.
- menos da metade dos brasileiros acima de quarenta anos praticam exercícios físicos regularmente.
- mais da metade dos brasileiros têm como hábito o consumo de até seis porções diárias de frutas e legumes.
- a maioria dos brasileiros está com taxa alta de colesterol, correndo o risco de ter doenças cardiovasculares.

04 – Em qual das alternativas há predicado verbal?

- “[...] esta saudade fina de Pasárgada é um veneno gostoso dentro do coração.”
- “O mais importante e bonito no mundo é isto: que as pessoas não estão sempre iguais.”
- “Longos são os caminhos da Galileia, curta é a piedade dos homens.”
- “O orvalho treme sobre a treva e o sonho da noite procura [...]”

05 – Leia:

Os moradores de países ricos usam mais o Google para pesquisar sobre acontecimentos futuros. Já as pessoas de países pobres se interessam mais pelo passado.

O termo destacado classifica-se, sintaticamente, como

- complemento nominal.
- predicativo do sujeito.
- objeto indireto.
- objeto direto.

06 – Assinale a alternativa em que ocorre erro de concordância verbal.

- O anúncio de baixos preços em serviços estéticos atrai muitas consumidoras preocupadas com a beleza.
- O maior atrativo na compra de pacotes de serviços estéticos é o parcelamento no cartão de crédito.
- A fumaça dos cigarros pode provocar o aparecimento de tosse e pigarro em não fumantes.
- A ingestão das substâncias químicas do cigarro trazem danos ao sistema respiratório.

07 – Leia:

O que significa Direitos Humanos? Quando assaltam e matam um cidadão, ninguém aparece para exigir os direitos do morto e de seus familiares. Isso, entretanto, não acontece quando matam um bandido. São Direitos?! São humanos?! Que Justiça é esta?!

No período destacado, as vírgulas foram utilizadas para separar

- a oração adverbial de tempo da oração principal.
- a conjunção que está posposta.
- o adjunto adverbial deslocado.
- o predicativo do sujeito.

08 – Leia:

Eu te peço perdão por amar-te de repente

Embora o meu amor seja uma velha canção nos teus ouvidos.

A oração destacada, no texto acima, é

- a) **concessiva.**
- b) condicional.
- c) consecutiva.
- d) final.

09 – Assinale a alternativa em que a palavra em destaque está acentuada corretamente.

- a) Durante o concurso de admissão, foi exigida dos candidatos a **rúbrica** em todas as provas.
- b) **A Prefeitura mandou podar as árvores cujas raízes prejudicam a estrutura da calçada.**
- c) A peça teatral dirigida pelo diretor Marcos Paulo bateu **récorde** de bilheteria nesta semana.
- d) Não estava **ruím** o espetáculo, no entanto algumas pessoas preferiram ir para casa mais cedo.

10 – Leia:

- I. Sua inteligência excedia à das criaturas humanas.
- II. O diretor entregou o prêmio àquele aluno, que obteve a melhor nota no ENEM.
- III. Devido ao forte vendaval, nenhuma criatura se atreveu à saltar da Pedra Bonita.

Conforme a ocorrência da crase, está **incorreto** o emprego do acento grave apenas em

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

11 – Quanto à classificação das orações coordenadas em destaque, coloque (A) para adversativa, (E) para explicativa e (C) para conclusiva. Depois assinale a alternativa com a sequência correta.

- () Essa criança é especial; **respeite-lhe, pois, as limitações.**
- () Não trapaceie, **pois, mais cedo ou mais tarde, será descoberto.**
- () Ele foi avisado do horário da reunião; **devia, portanto, chegar a tempo.**
- () Todos esperaram pelo homenageado, **no entanto, para a frustração de todos, ele não apareceu.**

- a) **C – E – C – A**
- b) E – E – C – A
- c) C – C – A – E
- d) E – C – A – C

12 – Assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas abaixo.

- I. Durante a primavera, aumenta o número de _____ no Jardim Botânico.
- II. As _____ designam várias plantas de diferentes gêneros e famílias com folhas que secam sem murchar, parecendo vivas, geralmente muito cultivadas como ornamentais.
- III. Os _____ são encontrados no México e nas Américas Central e do Sul.

- a) **beija-flores, sempre-vivas, tico-ticos**
- b) beija-flores, sempre-vivas, ticos-ticos
- c) beijas-flores, sempre-vivas, ticos-ticos
- d) beijas-flores, sempres-vivas, tico-ticos

13 – Leia:

*Amor é dado **de graça**,
é semeado no vento,
na cachoeira, no eclipse.
Amor foge a dicionários
e a regulamentos vários.*

As locuções adverbiais em destaque expressam, respectivamente, circunstâncias de

- a) modo e tempo.
- b) tempo e tempo.
- c) lugar e modo.
- d) **modo e lugar.**

14 – Qual alternativa está **incorreta**, segundo a norma culta, quanto à concordância nominal?

- a) Vestido e blusa exótica eram comuns na década de 80.
- b) Blusa e vestido exótico eram comuns na década de 80.
- c) Vestido e blusa exóticos eram comuns na década de 80.
- d) **Blusa e vestido exóticas eram comuns na década de 80.**

15 – Leia:

No momento do acidente, eram duas horas da madrugada.

Na frase acima,

- a) há sujeito indeterminado.
- b) há sujeito composto.
- c) há sujeito oculto.
- d) **não há sujeito.**

16 – Leia:

- I. A população ainda não sabe **que a atividade física mexe com o DNA dos músculos.**
- II. A população ainda não sabe **se a atividade física mexe com o DNA dos músculos.**

As orações subordinadas substantivas, em destaque, classificam-se, respectivamente, como

- a) completiva nominal e objetiva indireta.
- b) objetiva direta e completiva nominal.
- c) completiva nominal e subjetiva.
- d) **objetiva direta e objetiva direta.**

17 – Assinale a alternativa em que ocorre uma prosopopeia (ou personificação).

- a) “Somos feitos de silêncio e som.”
- b) “O sol belisca a pele azul do lago.”
- c) “Saiu da faculdade com um mundo de ideias na cabeça.”
- d) “No fusca, mãozinhas infantis acenavam animadas rumo ao zoológico.”

18 – Assinale a alternativa que completa as lacunas com os verbos nos tempos e modos indicados abaixo.

Berilo tinha direito de se sentir triste conosco, mas tudo aquilo _____ (ser – pretérito mais-que-perfeito do indicativo) necessário para seu crescimento. Se ele _____ (ter – pretérito imperfeito do subjuntivo) de viver a situação outra vez, nós não _____ (tomar – futuro do pretérito do indicativo) atitude diferente.

- a) foi – tiver – tomamos
- b) era – teria – tomaremos
- c) será – tinha – tomávamos
- d) fora – tivesse – tomaríamos

19 – Em qual das alternativas ocorre um **erro** quanto ao emprego das palavras em destaque?

- a) O **cumprimento** de sua saia não está adequado para o ambiente de trabalho.
- b) Começou a **suar** frio antes de receber a desagradável notícia de sua demissão.
- c) Minha **discrição** ao manter segredo foi importante para a reunião do condomínio.
- d) Muitos **emigrantes** brasileiros deixam nosso país diariamente rumo ao Japão.

20 – Leia:

*Uma recente pesquisa realizada numa cidade dos Estados Unidos apontou que consumir uma maçã diariamente ajuda na diminuição do **colesterol ruim** no organismo. Várias mulheres que participaram da **pesquisa** apresentaram resultados positivos consumindo uma maçã desidratada. A vantagem para os brasileiros é que há nas prateleiras dos **supermercados** uma grande variedade de maçãs.*

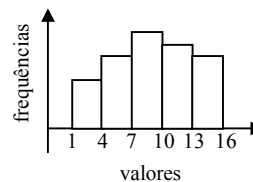
Qual dos termos em destaque, no texto acima, classifica-se como complemento nominal?

- a) dos Estados Unidos
- b) dos supermercados
- c) do colesterol ruim
- d) da pesquisa

AS QUESTÕES DE 21 A 40 REFEREM-SE À MATEMÁTICA

21 – Em uma Distribuição de Frequência, o ponto médio da classe de maior frequência é considerado sua moda. Assim, a moda dos dados apresentados pelo histograma é _____.

- a) 7,5
- b) 8,5
- c) 10
- d) 9



22 – Uma esfera E_1 tem raio $R_1 = 1$ cm. Uma esfera E_2 tem volume igual a 8 vezes o volume de E_1 . Assim, o raio R_2 de E_2 , em cm, é igual a ____.

- a) 2
- b) 4
- c) 6
- d) 8

23 – A soma dos conjugados dos números complexos $z_1 = 2 - 3i$ e $z_2 = 3 + i$ é o número complexo

- a) $5 + 2i$
- b) $3 + 2i$
- c) $3 - i$
- d) $5 - i$

24 – Seja a função $g(x) = 3 \cdot 2^x$. Se $P(0, a)$ é um ponto do gráfico de g , então o valor de a é ____.

- a) 2
- b) 3
- c) 5
- d) 6

25 – Se x , $x + 20^\circ$ e $2x$ são as medidas dos ângulos internos de um triângulo, então o maior desses ângulos mede ____.

- a) 50°
- b) 70°
- c) 80°
- d) 120°

26 – Se $A = \begin{pmatrix} 1 & 0 \\ 0 & 2 \end{pmatrix}$ e $B = \begin{pmatrix} -1 & 1 \\ 0 & 2 \end{pmatrix}$, então $A.B =$

- a) $\begin{pmatrix} -1 & 1 \\ 1 & 2 \end{pmatrix}$
- b) $\begin{pmatrix} -1 & 0 \\ 0 & 4 \end{pmatrix}$
- c) $\begin{pmatrix} 1 & -1 \\ 0 & 2 \end{pmatrix}$
- d) $\begin{pmatrix} -1 & 1 \\ 0 & 4 \end{pmatrix}$

27 – Se a função $f: \mathbb{N} \rightarrow \mathbb{N}$ é crescente e se $f(1) = 3$ e $f(3) = 7$, um possível valor para $f(2)$ é ____.

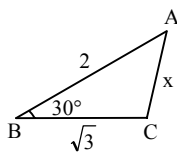
- a) 0
- b) 2
- c) 4
- d) 8

28 – Seja a equação $\sin 2x + \cos y = \frac{\sqrt{3}}{2} + 1$. Para $x = 30^\circ$, um dos valores que y pode assumir é ____.

- a) 0°
- b) 30°
- c) 45°
- d) 60°

29 – No triângulo ABC, o valor de x é ____.

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



30 – Na equação $\begin{vmatrix} 4 & x \\ 5 & x+2 \end{vmatrix} = x$, o valor de x é ____.

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

31 – Se $i^3 + 2i^2$ é um número complexo do tipo $a + bi$, com a e b reais, pode-se afirmar, corretamente, que

- a) $a > 0$ e $b > 0$
- b) $a < 0$ e $b < 0$
- c) $a > 0$ e $b < 0$
- d) $a < 0$ e $b > 0$

32 – A mediana de um conjunto de números é definida como o valor central ou como a média aritmética simples dos dois valores centrais, desde que esses números estejam

- a) separados dois a dois.
- b) ordenados por grandeza.
- c) em quantidade acima de 20.
- d) em quantidade entre 10 e 20.

33 – Ao expressar 240° em radianos, obtém-se ____ π .

- a) $4/3$
- b) $3/4$
- c) $3/2$
- d) $2/3$

34 – Seja ABC um triângulo retângulo isósceles. Se um cateto mede 4, a hipotenusa mede ____.

- a) $2\sqrt{2}$
- b) $2\sqrt{3}$
- c) $4\sqrt{2}$
- d) $4\sqrt{3}$

35 – As raízes da função $f(x) = 3x - x^2$ são

- a) dois números pares.
- b) dois números ímpares.
- c) dois números não primos.
- d) um número par e outro ímpar.

36 – Se a sequência $(4, x, 2y, 108)$ é uma PG de razão 3, então $x + y$ é igual a ____.

- a) 24
- b) 30
- c) 36
- d) 48

37 – Considere um retângulo de base x m e altura $(x - 4)$ m. Se a área desse retângulo é 32 m^2 , então o valor de x é ____.

- a) 4
- b) 6
- c) 8
- d) 10

38 – O coeficiente angular da reta de equação $2x - 3y + 1 = 0$ é ____.

- a) $2/3$
- b) $3/2$
- c) 2
- d) 3

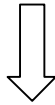
39 – Num quadrado ABCD, A(-2, 3) e B(0, 2) são vértices de um dos lados. Assim, o lado desse quadrado mede ____.

- a) 2
- b) $\sqrt{5}$
- c) $\sqrt{3}$
- d) $\sqrt{2}$

40 – O cilindro gerado pela rotação completa de um retângulo de base 4 e altura 5, em torno da altura, tem área lateral igual a _____.

- a) 10π
- b) 20π
- c) 30π
- d) 40π

Rascunho



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

41– Assinale a alternativa que apresenta, respectivamente, exemplos dos métodos de cocção: calor seco, calor úmido e calor misto.

- a) Guisar, fritar, assar em forno.
- b) Cozinhar a vapor, fritar, grelhar.
- c) Grelhar, fervura branda, saltear.
- d) **Assar em forno, cozinhar a vapor, refogar.**

42 – Em relação aos cuidados especiais no planejamento de cardápios, informe se é falso (F) ou verdadeiro (V) o que se afirma abaixo. A seguir, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- () Quem planeja um cardápio, não precisa ter conhecimentos culinários, pois basta que o cozinheiro os possua para se atingir bons resultados.
 - () Os alimentos devem ser listados por ordem decrescente de preços a partir dos mais caros.
 - () O cardápio faz parte do restaurante, portanto sua cor/ estilo/ estética/ *design* gráfico deverão ter alguma relação com a decoração do ambiente.
 - () A localização do nome do prato no cardápio influi em seu nível de vendas.
- a) F - V - V - F
 - b) **F - F - V - V**
 - c) V - V - F - F
 - d) V - F - V - V

43 – Qual cozinheiro é especializado na produção de todos os alimentos assados no forno, espeto ou grelha, bem como, das preparações à base de frituras?

- a) Churrasqueiro
- b) Cozinheiro *saucier*
- c) **Cozinheiro *rôtisseur***
- d) Cozinheiro *garde-manger*

44 – Relacione os itens abaixo e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- 1 - *À la carte*
- 2 - *Table d' hôte*
- 3 - *Self-service*
- 4 - *Sur assiette*

- () Conceito genérico que engloba todos os tipos de serviço em que o cliente se serve sozinho ou com o auxílio de um funcionário.
 - () Menu pré-fixado, geralmente encontrado em hotéis com sistema de meia pensão ou pensão completa.
 - () Cardápio com vários tipos de produções culinárias, escritas de forma sequencial, que permite ao cliente efetuar sua escolha.
 - () O prato já vem pronto da cozinha direto para a mesa do cliente.
- a) 2 - 3 - 1 - 4
 - b) **3 - 2 - 1 - 4**
 - c) 3 - 1 - 2 - 4
 - d) 4 - 2 - 1 - 3

45 – Preencha a lacuna do texto abaixo e, em seguida, assinale alternativa correta.

“O molho _____ 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.”

- a) *velouté*
- b) holandês
- c) de tomate
- d) *demi-glace*

46 - Considerando os molhos derivados do bechamel, relacione os itens abaixo e, em seguida, assinale a alternativa correta.

- 1 - *Aurore*
- 2 - *Crème*
- 3 - *Mornay*
- 4 - *Nantua*
- 5 - *Soubise*

- () Caldo de camarão, creme de leite, manteiga de crustáceos, conhaque e pimenta caiena.
 - () Creme de leite e purê de tomate.
 - () Gema de ovo, creme de leite e queijo tipo *Gruyere*.
 - () Purê de cebola, pitada de açúcar e creme de leite.
 - () Creme de leite e suco de limão.
- a) 1 - 3 - 2 - 4 - 5
 - b) 3 - 1 - 5 - 4 - 2
 - c) **4 - 1 - 3 - 5 - 2**
 - d) 4 - 2 - 3 - 5 - 1

47 – Considerando os cuidados que devem ser observados ao se assar alimentos no forno, é **incorreto** afirmar que deve-se

- a) preaquecer o forno na temperatura desejada.
- b) marinar previamente alimentos duros ou fibrosos.
- c) **derramar líquidos frios nos alimentos durante a cocção.**
- d) regular a temperatura do forno de acordo com o tamanho e a característica do alimento.

48 – Preencha as lacunas abaixo e, em seguida, assinale a alternativa correta.

Molhos _____ são preparações que utilizam matérias-primas alternativas, proporcionando novas criações, como por exemplo: _____ e _____.

- a) especiais, *relishes, coulis*
- b) especiais, *chutneys, pesto*
- c) **contemporâneos, salsas, chutneys**
- d) contemporâneos, *bread sauce, pesto*

49 – Preencha a lacuna abaixo e, em seguida, assinale a alternativa correta.

_____ é um forno ultramoderno com aparência de um microondas que possui uma lâmpada de ação muito intensa capaz de cozinhar um alimento em até três minutos.

- a) *Cap-cold*
- b) ***Flash oven***
- c) *Cook-chill*
- d) *Blast chiller*

50 – Assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna da assertiva a seguir.

O(A) _____ pesa de 1Kg a 1,5Kg e possui a carne mais suculenta, cartilagens firmes e ossos mais resistentes, servindo praticamente a todos os modos de preparo.

- a) galetto
- b) **frango comum**
- c) frango de leite
- d) galinha ou galo

51 – Considerando as características dos diversos tipos de corte da carne bovina, relacione os itens abaixo e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- 1 - Filé *mignon*
- 2 - Patinho
- 3 - Lagarto

- () É considerada a melhor carne para moer.
 - () É a peça mais macia do boi, pois não tem contato com as partes de movimentação.
 - () Serve para assados e rosbife. É considerado o corte ideal para o *carpaccio*.
- a) 1 - 2 - 3
 - b) **2 - 1 - 3**
 - c) 2 - 3 - 1
 - d) 3 - 1 - 2

52 – Em uma cozinha, a higiene pessoal do cozinheiro é de extrema importância e requer alguns cuidados antes e durante a produção dos alimentos. Considerando isso, marque V para verdadeira e F para falsa, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- () Os cabelos podem ser lavados em dias alternados, desde que o cozinheiro utilize chapéu ou rede protetora.
 - () As unhas devem ser escovadas a cada lavagem das mãos, sendo que a perfeita limpeza é encerrada com o uso da toalha adequada, devendo-se evitar toalhas descartáveis.
 - () Dentes bem escovados e tratados ajudam a compor a boa aparência, sendo importante visitar o dentista pelo menos uma vez a cada seis meses.
- a) **F - F - V**
 - b) F - F - F
 - c) V - F - V
 - d) V - V - F

53 – Considerando a classificação dos queijos quanto à textura, relacione as colunas e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- 1 - Fresco () *emmental*
- 2 - Tipo Azul () tipo minas
- 3 - Duro () provolone
- 4 - De Massa Filada () polenguinho
- 5 - Fundido () gorgonzola

- a) **3 - 1 - 4 - 5 - 2**
- b) 3 - 1 - 2 - 5 - 4
- c) 2 - 3 - 1 - 4 - 5
- d) 1 - 3 - 4 - 5 - 2

54 – Assinale a alternativa que **não** apresenta um tipo de guarnição.

- a) **ovas**
- b) batatas
- c) farofas
- d) leguminosas

55 – Dentre as massas básicas de confeitaria citadas abaixo, indique qual é feita com farinha de trigo, manteiga em consistência cremosa, ovo, açúcar de confeitiro e essência de baunilha.

- a) podre
- b) *brisée*
- c) **sablée**
- d) *strudel*

56 – Dentre as afirmativas abaixo, assinale a **incorreta**.

- a) O mel é a primeiro adoçante conhecido pelo homem e é comercializado líquido, sólido ou no próprio favo.
- b) **Light caracteriza alimentos que devem ter no mínimo 50% menos de algum componente, tais como: açúcar, gordura ou sal.**
- c) *Diet* caracteriza alimentos que têm formulação especial para atender a pessoas com disfunções ou distúrbios físicos ou metabólicos.
- d) Adoçantes são produtos especificamente formulados para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas, utilizados em substituição ao açúcar, podendo ser feitos de substâncias químicas ou de origem natural.

57 – Com referência ao mobiliário utilizado na cozinha, assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna do texto abaixo.

“As mesas de trabalho servem de apoio e algumas para a instalação de equipamentos. Podem ter gavetas, prateleiras ou ganchos laterais para pendurar utensílios. Os tampos de _____ não são indicados.”

- a) aço inox
- b) **madeira**
- c) granito
- d) metal

58 – Um dos equipamentos mais utilizados na cozinha é o caldeirão. Qual alternativa descreve corretamente o método de limpeza desse equipamento?

- a) Lavar apenas com água.
- b) **Lavar apenas com água e detergente**
- c) Retirar incrustações com espátula ou faca e posteriormente lavar com água e detergente.
- d) Retirar incrustações com espátula ou faca e posteriormente lavar somente com água, evitando o uso de detergente.

59 – Correlacione os utensílios de cozinha com suas respectivas descrições e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- 1 - Mandolim
- 2 - Meia lua
- 3 - Molheira
- 4 - Estreladeira

- () Pequeno recipiente de aço inox ou louça onde são servidos ovos.
- () É de aço inox e no centro atravessam duas aberturas (ou uma) nas quais estão instaladas as lâminas. Utilizado para corte de legumes.
- () De forma côncava e alongada, de inox ou prata.
- () Utilizado para picar alguns tipos de legumes e misturar condimentos e vegetais.

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

60 – De acordo com levantamento da Associação Brasileira de Alta Gastronomia, os três acidentes mais comuns em cozinhas comerciais são cortes, queimaduras e quedas. Com base nas regras existentes para se evitar esses acidentes, assinale a alternativa **incorreta**.

- a) Não deixar a gordura passar de 2/3 da fritadeira.
- b) Não salgar os alimentos diretamente sobre a gordura.
- c) Manter os cabos das panelas voltados para dentro do fogão.
- d) **Usar panos finos e úmidos para pegar em recipientes quentes.**

61 – Considerando a frequência de limpeza do local de trabalho, complete a frase e assinale a alternativa correta.

“As latas de lixo devem ser lavadas _____ com água quente e detergente, e posteriormente desinfetadas.”

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

62 – Considerando as regras para evitar acidentes como explosões nas cozinhas, assinale a alternativa que **não** apresenta uma conduta correta.

- a) Diminuir a regulação do forno somente quando tiver certeza de que está completamente aceso.
- b) Ao sentir cheiro de gás, verificar onde está o vazamento e tomar as devidas providências.
- c) Verificar se o forno ou fogão estão corretamente acesos.
- d) **Manter o registro de gás aberto ao final do expediente.**

63 – Considerando a rica variedade de legumes existentes e os grupos em que são classificados, relacione as colunas e marque a alternativa correta.

- 1 - Tubérculos () batata, beterraba, mandioca
 2 - Bulbo () cebola, alho, alho-poró
 3 - Talo () aspargo, palmito, aipo

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

64 – Complete o texto abaixo e, em seguida, assinale a alternativa correta.

“No processo de _____ o alimento é fervido por três minutos e posteriormente passa por outro processo de conservação como o congelamento.”

- a) defumação
 b) liofilização
 c) esterilização
 d) branqueamento

65 – Sobre os cuidados com o descongelamento dos alimentos, assinale V para verdadeira e F para falsa e, em seguida, marque a alternativa que apresenta a sequência correta.

- () A geladeira é a melhor opção para o descongelamento seguro.
 () A temperatura ambiente é a melhor opção para o descongelamento seguro.
 () Um alimento descongelado não deve ser novamente congelado.
 () Para evitar contaminação, o alimento deve ser descongelado na mesma embalagem em que foi congelado.

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

66 – Assinale a alternativa que completa correta e respectivamente as lacunas do texto abaixo.

“Em cozinhas industriais os alimentos são armazenados em câmaras frigoríficas com temperatura específica para cada tipo de alimento: frutas, legumes e verduras a _____; peixes e carnes a _____ e alimentos congelados a _____.”

- a) 2°C, 10°C, -18°C
 b) 10°C, 2°C, -18°C
 c) -18°C, 10°C, 2°C
 d) 2°C, -18°C, 10°C

67 – São exemplos de molho de base clara, molho emulsionado e molho líquido frio, respectivamente:

- a) *bechamel, demi glacê e velouté.*
 b) espanhol, vinagrete e maionese.
 c) *bechamel, maionese e vinagrete.*
 d) espanhol, *velouté* e *demi glacê.*

68 – “Doença contagiosa causada por ingestão de água ou alimentos contaminados. Os sintomas são: cefaléia, insônia, vertigem, problemas intestinais, febre alta e diarreia.”

O texto acima refere-se a(ao)

- a) cólera.
 b) hepatite.
 c) botulismo.
 d) **febre tifóide.**

69 – “Em forma de filamentos de 4 cm de comprimento, é usado em *consomés* e sopas.”

A descrição acima refere-se a qual tipo de corte de legumes?

- a) **Juliana ou Julienne**
 b) Brunesa ou Brunoise
 c) Temporão ou Primeur
 d) Parisiense ou Parisienne

70 – “Batata cortada em forma de bastõezinhos de 3 mm de lado e 5 cm de comprimento, utilizada para guarnições de carnes e aves grelhadas.”

A definição acima refere-se a batata

- a) *chips.*
 b) palha.
 c) **palito.**
 d) *noisette.*

71 – Ao comprar um pescado, deve-se observar aspectos, como odor, textura, olhos e guelras. Baseado nisto, indique a alternativa **incorreta**.

- a) Os olhos do peixe devem ser brilhantes e salientes.
 b) A carne do peixe deve ser firme e resistir ao toque.
 c) **As guelras devem estar róseas ou vermelhas e secas.**
 d) Apesar do odor característico do mar, um peixe em boas condições, praticamente não tem cheiro algum.

72 – O uso correto de um determinado tipo de faca, de acordo com as suas funções, é imprescindível para a segurança do manipulador.

Uma faca para trinchar é

- a) pequena, de lâmina lisa e dura.
 b) pequena, estreita, curva e inoxidável.
 c) grande, comprida e larga e sua lâmina possui serrilhas.
 d) **grande, de aproximadamente 40 cm, de lâmina fina e dura.**

73 – Nas cozinhas o uso de uniforme adequado é de grande importância. Considerando isso, assinale V para verdadeira e F para falsa e, em seguida, marque a alternativa que apresenta a sequência correta.

- () Mantém o conforto do cozinheiro.
 () Protege o cozinheiro contra possíveis acidentes.
 () Fazem parte do uniforme: calça e jaleco brancos, sapato fechado e avental.
 () Distingue os cozinheiros em termos de hierarquia.

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

74 – A solução de álcool a 70% é indicada para a desinfecção de ordem pessoal. O álcool encontrado comercialmente apresenta concentração de 96,5 GL e sua utilização é

- a) indicada, pois é menos dispendiosa.
- b) contra-indicada, pois é de difícil diluição.
- c) indicada, pois é mais eficiente como desinfetante.
- d) **contra-indicada, pois compromete sua eficiência como desinfetante.**

75 – Com relação às Boas Práticas de Fabricação (BPF) em restaurantes, é **incorreto** afirmar que

- a) **o órgão responsável pela normatização das BPF de alimentos é o Ministério da Agricultura, por meio da Secretaria de Vigilância Sanitária.**
- b) a adoção de BPF representa uma importante ferramenta para o alcance de segurança alimentar dos produtos alimentícios.
- c) o efeito geral da adoção das BPF é a redução de custos do processo em sua concepção mais ampla.
- d) a implantação das BPF melhora as qualidades nutricionais e sensoriais dos produtos.

76 – A relação tempo/temperatura é um critério importante a ser observado durante o recebimento dos alimentos. Assim, deverá ser obedecida uma ordem de prioridade para o recebimento dos produtos.

Considerando que os itens numerados abaixo representam os alimentos que estão aguardando recebimento, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta de recebimento.

- 1- não perecíveis
- 2- perecíveis congelados
- 3- perecíveis em temperatura ambiente
- 4- perecíveis resfriados e refrigerados

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

77 – Relacione os tipos de luvas com as suas respectivas indicações e, a seguir, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- 1- Luvas descartáveis () Manipulação de produtos químicos.
- 2- Luvas de borracha () Manipulação de alimentos prontos para o consumo.
- 3- Luvas de malha de aço () Manipulação de carnes cruas.

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

78 – A limpeza do ambiente, dos equipamentos e utensílios desempenha papel fundamental na redução dos riscos de contaminação dos alimentos. Os compostos clorados são agentes químicos comumente utilizados para esse fim.

Assinale a alternativa que **não** apresenta uma característica vantajosa desses compostos.

- a) Agem rapidamente.
- b) São relativamente baratos.
- c) **Não provocam irritações na pele.**
- d) São efetivos em baixas concentrações.

79 – A limpeza e a manutenção das caixas d'água de estabelecimentos que trabalham com produtos alimentícios deve ocorrer

- a) semestralmente ou anualmente, dependendo do seu tamanho.
- b) trimestralmente ou semestralmente, dependendo do seu tamanho.
- c) trimestralmente, independentemente do seu tamanho.
- d) **semestralmente, independentemente do seu tamanho.**

80 – A área destinada ao armazenamento de alimentos à temperatura ambiente é denominada almoxarifado. Assinale a alternativa que **não** está de acordo com as regras previstas para esse tipo de instalação.

- a) Não é permitida a existência de tubulações de água e vapor.
- b) As prateleiras devem se localizar a 25 cm do piso com profundidade não superior a 45 cm.
- c) **É aconselhável a presença de equipamentos tais como: refrigeradores, freezers e aquecedores.**
- d) É necessário haver um local distinto e separado fisicamente para armazenagem de produtos de limpeza.

Rascunho

