



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
ESCOLA DE ESPECIALISTAS DE AERONÁUTICA

CÓDIGO DA
PROVA
04

EXAME DE ADMISSÃO AO CFT 2014

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

PROVAS DE: LÍNGUA PORTUGUESA – MATEMÁTICA – COZINHEIRO

Gabarito Oficial

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

O lado amargo dos adoçantes

O consumo de bebidas com alto teor de açúcar está ligado ao surgimento de obesidade, diabetes e problemas cardiovasculares. Agora, troque o 'com alto teor de açúcar' por 'dietéticas', e tudo continua sendo verdade. Mas desconhecido do público.

Esse alerta está em artigo de opinião de Susan Swithers, da Universidade Purdue (EUA), na revista *Trends in Endocrinology & Metabolism*, escrito com base em uma ampla revisão de literatura científica.

As pessoas trocam bebidas açucaradas por aquelas com adoçantes, achando que irão perder peso e prevenir doenças. E muitos profissionais de saúde prescrevem a troca de açúcar por adoçante.

Para argumentar contra essa crença, *Swithers* cita experimentos feitos com camundongos alimentados por comidas com adoçantes. Esses roedores acabam comendo muito mais do que deviam e, conseqüentemente, engordando.

Esse fato pode ser percebido em humanos que consomem com frequência adoçantes; esse produto parece não agir nos centros de prazer do cérebro onde normalmente age o açúcar. Como compensação, pessoas que consomem muito adoçante acabam abusando de doces e carboidratos, consumindo-os em maior quantidade do que uma pessoa que não usa adoçante.

A recomendação de saúde pública para limitar o consumo de açúcares precisa ser expandida para a ingestão de todos os tipos de adoçante.

(Revista *Ciência Hoje* – agosto de 2013, Cássio Leite Vieira – adaptado)

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

01 - Pode-se dizer do título do texto acima que

- I- tem caráter provocativo, objetivando ironizar a escolha que se faz pelo uso de adoçantes.
- II- usa linguagem denotativa para alertar sobre os malefícios da ingestão de adoçantes.
- III- a contradição que estabelece na esfera do pensamento valoriza a sentença.

Está correto o que se afirma apenas em

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

02 – A revisão que se faz do artigo de opinião de *Susan Swithers*, fundamentado em pesquisas científicas, autoriza dizer que

- a) pessoas que ingerem adoçantes em bebidas dietéticas são muito mais saudáveis do que os consumidores de bebidas adoçadas por açúcar.
- b) os riscos apresentados pelos adoçantes restringem-se aos que são adicionados às bebidas e não aos adicionados às receitas culinárias.
- c) as pesquisas estudadas têm por objetivo denunciar profissionais de saúde que prescrevem a troca do açúcar por adoçante.
- d) alguns profissionais de saúde desconhecem ou não se baseiam em literatura científica quando prescrevem a substituição do açúcar pelo adoçante.

03 – A referência que o texto faz à ideia de compensação da falta de açúcar com a ingestão de doces e carboidratos evidencia que

- a) a saúde pública peca ao não incluir em suas campanhas a ideia de ingestão de adoçantes, associando-a à limitação de consumo de açúcares.
- b) as pessoas que se deixam levar por esse tipo de compensação apresentam distúrbios em nível psicológico.
- c) o adoçante não atua nos centros de prazer do cérebro onde normalmente age o açúcar.
- d) a escolha pelo uso de adoçantes obedece a critérios condicionantes ditados pela mídia.

04 – Em relação à acentuação ou não das palavras paroxítonas destacadas, coloque, nos parênteses, C para certo e E para errado. Em seguida, assinale a alternativa com a sequência correta.

- () Na Grécia antiga, **apterio** era um edifício desprovido de colunas.
 - () A **lêndea** é o ovo do piolho que se adere à base do cabelo.
 - () **Lequessia** é uma espécie de lamentação queixosa.
 - () Os moluscos gastrópodes, herbívoros ou micrófagos que são encontrados entre algas são chamados de **troquídeos**.
- a) E, C, E, C
 - b) C, C, E, E
 - c) E, E, C, C
 - d) C, E, E, E

05 – Leia:

“O aumento de gordura trans nos alimentos traz malefícios à saúde. **Embora seja de origem vegetal, essa gordura é modificada industrialmente.**”

No período acima destacado, a vírgula foi usada para separar

- a) as orações coordenadas.
- b) as expressões explicativas.
- c) o adjunto adverbial deslocado.
- d) a oração subordinada da oração principal.

06 – Leia:

- I. Não saia, **que está chovendo.**
- II. O ser humano depende da fauna e da flora, **deve, pois, preservá-las.**
- III. Coma uma maçã por dia, **pois ela diminui os níveis de LDL, o colesterol ruim.**

As orações coordenadas sindéticas destacadas classificam-se, respectivamente, como

- a) conclusiva, conclusiva, conclusiva.
- b) conclusiva, explicativa, explicativa.
- c) explicativa, explicativa, explicativa.
- d) explicativa, conclusiva, explicativa.

07 – Em relação à classificação do sujeito do verbo em destaque, coloque, nos parênteses, C para certo e E para errado. Em seguida, assinale a alternativa com a sequência correta.

- () Para conversar pelo computador, os internautas **inventaram** uma nova linguagem, o internetês. (indeterminado)
 () Com o avanço da tecnologia, **inventam-se** novas linguagens. (simples)
 () **Inventou-se** uma nova linguagem: o internetês. (simples)
- a) E, E, E
 b) C, C, C
 c) **E, C, C**
 d) C, E, C

08 – Leia:

“Eu te amo _____ não amo bastante a mim.
 _____ amor não se troca, não se conjuga nem se ama.”

Assinale a alternativa que completa, correta e respectivamente, os espaços dos versos acima.

- a) por que, Porquê.
 b) **porque, Porque.**
 c) por quê, Porque.
 d) por que, Por que.

09 – Leia:

- I. “O redator fez menção à minha conta bancária,” disse o deputado condenado.
 II. À medida que se aproxima o julgamento, as contas bancárias ficam sem saldos.
 III. A conta bancária daquele deputado é análoga à do Presidente do Senado.

Nos períodos acima, o acento grave indicador de crase é facultativo apenas em

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

10 – Leia:

“O **orvalho treme sobre a treva/e o sonho da noite procura/ a voz que o vento abraça e leva.**”

As figuras de linguagem destacadas classificam-se, respectivamente, como

- a) prosopopeia, metonímia, antítese.
 b) metonímia, metonímia, metonímia.
 c) metonímia, metonímia, eufemismo.
 d) **prosopopeia, prosopopeia, prosopopeia.**

11 – Em qual alternativa a oração destacada classifica-se como subordinada substantiva completiva nominal?

- a) Era exigido pelo professor **que os alunos lessem Machado de Assis naquela escola.**
 b) O professor naquela escola sempre exigia **que os alunos lessem Machado de Assis.**
 c) **Naquela escola, havia a exigência de que os alunos lessem Machado de Assis.**
 d) Naquela escola, exigia-se **que os alunos lessem Machado de Assis.**

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

- I. Somente serão atendidas as pessoas _____ nomes constem na lista de espera.
 II. John Green, autor best-seller _____ ocupa o topo da lista dos livros mais vendidos de ficção, é a aposta da editora X para este ano.
- a) que, onde
 b) **cujos, que**
 c) onde, que
 d) cujos os, que

13 – Leia:

“**Vossos filhos não são vossos filhos. São os filhos da ânsia da vida por si mesma. Vêm através de vós, mas não vos pertencem.**”

Qual tipo de predicado há, respectivamente, nas orações destacadas?

- a) Verbal, nominal.
 b) **Nominal, verbal.**
 c) Nominal, nominal.
 d) Verbal, verbo-nominal.

14 – Assinale a alternativa que apresenta, em destaque, uma locução adverbial.

- a) **“... ela era a cobra verde e traiçoeira (...), picando-lhe as artérias para lhe cuspir dentro do sangue uma centelha daquele amor.”**
 b) “Como se ama **das aves** o gemido,/ da noite as sombras e do dia as cores/ (...) assim eu te amo.”
 c) “E retirou com cuidado o anzol e pincelou com iodo a garganta **do coitadinho.**”
 d) “As meninas são minhas(...)/ Na canção cristalina/ Da mina **da imaginação.**”

15 – Em relação à concordância verbal, assinale a alternativa incorreta.

- a) Tudo eram suposições.
 b) **Só 7% dos eleitores se absteve de votar.**
 c) Vinícius de Moraes é imortal, hajam vista os poemas que ele escreveu.
 d) A maioria dos brasileiros, independente do nível econômico, do sexo e da idade, gostam de futebol.

16 – Leia:

“O Protocolo de Kyoto é um acordo ambiental fechado durante a terceira Conferência das Partes da Convenção das Nações Unidas sobre mudanças Climáticas, realizada em Kyoto, Japão, em 1997. Esse documento estabelece metas de redução **das emissões de dióxido de carbono.**”

O termo destacado exerce a função sintática de

- a) objeto direto.
 b) objeto indireto.
 c) adjunto adnominal.
 d) **complemento nominal.**

17 – Leia:

“Cada cidade tem sua própria lei, mas, em geral, é o proprietário do imóvel o responsável por manter as calçadas livres de buracos, raízes de árvores ou obstáculos (caixas de correio, degraus, rampas, etc.), permitindo que as pessoas circulem com segurança.”

As palavras colocadas em parênteses

- a) são adjuntos adnominais do substantivo *obstáculo*, destacados pelo autor.
- b) continuam a enumeração de objetos diretos, acrescentando outros exemplos à sentença.
- c) **formam aposto para o substantivo *obstáculo*, destacados com recurso permitido pela pontuação.**
- d) introduzem adjuntos adverbiais de lugar, apresentando as circunstâncias do substantivo *obstáculo*.

18 – Leia:

“**Todos os dias**, à tardezinha, eu e meu irmão levamos o Pingo para passear **na pracinha**.”

Os adjuntos adverbiais destacados acima exprimem circunstância, respectivamente, de

- a) tempo, tempo.
- b) lugar, tempo.
- c) **tempo, lugar.**
- d) lugar, lugar.

19 – Assinale a alternativa em que haja sujeito indeterminado.

- a) Com piases chorosos, quebrou-se o silêncio das matas.
- b) **Quando gritou o dinheiro, quebraram o silêncio das matas.**
- c) As enormes labaredas dardejantes quebraram o silêncio das matas.
- d) O silêncio das matas foi quebrado por serras furiosas e famintas.

20 – Leia:

- I- A rua em que o poeta mora está cheia de árvores.
- II- O hotel que se hospedou o Papa era três estrelas.
- III- Este é o único amortecedor em que confia meu mecânico.

Conforme a norma culta, a regência verbal está correta apenas em

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

AS QUESTÕES DE 21 A 40 REFEREM-SE À MATEMÁTICA

21 – Dentre todos os 45 alunos de uma sala de aula, 20 preferem a disciplina Física, 23 preferem Matemática e 08 preferem ambas as disciplinas.

Escolhendo-se ao acaso um desses alunos, a probabilidade de ele não preferir nenhuma dessas duas disciplinas é ____.

- a) $\frac{1}{9}$
- b) $\frac{2}{9}$
- c) $\frac{5}{9}$
- d) $\frac{7}{9}$

22 – Resolvendo-se a equação $x^3 - 5x^2 + 6x = 0$, é correto afirmar que sua maior raiz é ____.

- a) 2
- b) **3**
- c) 4
- d) 6

23 – O salário mensal y que o vendedor de uma loja recebe consta de um valor fixo de R\$700,00 mais 2% sobre o valor x das vendas realizadas no mês.

Se o vendedor, no mês de agosto, recebeu de salário R\$1200,00, pode-se afirmar que, nesse mês, o valor das vendas em reais foi

- a) maior que 26.000.
- b) **maior que 23.000 e menor que 26.000.**
- c) maior que 20.000 e menor que 23.000.
- d) menor que 20.000.

24 – Hoje, a idade de um pai é o dobro da idade do seu filho. Há 10 anos, a idade do pai era o quádruplo da idade do filho. Atualmente, a soma das idades de pai e filho é um número múltiplo de ____.

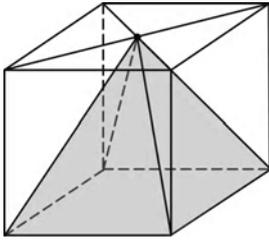
- a) **9**
- b) 8
- c) 7
- d) 6

25 – Os taifeiros da EPCAR prepararam para o almoço dos alunos: 2 tipos de salada, 3 tipos de massa, 2 tipos de carne e 3 tipos de sobremesa.

Com as opções acima, o número de possibilidades para servir o almoço com 1 tipo de salada, 1 tipo de massa, 1 tipo de carne e 1 tipo de sobremesa foi ____.

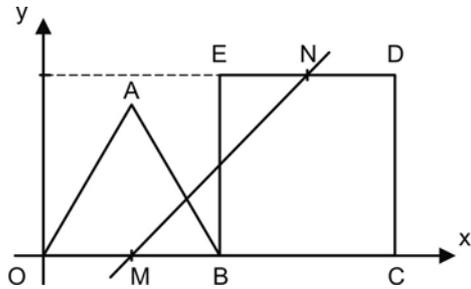
- a) 10
- b) 12
- c) 24
- d) **36**

26 – Na figura seguinte tem-se uma pirâmide quadrangular regular inscrita num cubo cuja aresta é $2a$.
O volume dessa pirâmide é _____.



- a) $8a^3$
- b) $4a^3$
- c) $\frac{8a^3}{3}$
- d) $\frac{4a^3}{3}$

27 – Na figura abaixo, o ponto O é origem do sistema de coordenadas cartesianas ortogonais. O triângulo equilátero OAB e o quadrado BCDE têm lados medindo 8 unidades. M e N são pontos médios de OB e DE, respectivamente.



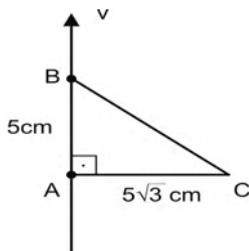
A equação geral da reta que passa por M e N, é _____.

- a) $x + y + 2 = 0$
- b) $x + y - 6 = 0$
- c) $x - y - 4 = 0$
- d) $x - y - 8 = 0$

28 – Se $\log 2 = a$ e $\log 3 = b$, então a solução da equação $10^x = 60$ é

- a) $2a + b$
- b) $a + b + 1$
- c) $a + 2b$
- d) $2a + 2b + 1$

29 – A área total do sólido gerado pela rotação do triângulo retângulo abaixo em torno do eixo v é, em cm^2 , igual a _____.

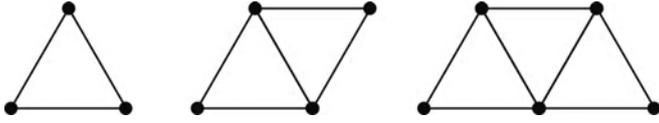


- a) 75π
- b) $50\pi\sqrt{3}$
- c) $25\pi(\sqrt{3} + 2)$
- d) $25\pi(3 + 2\sqrt{3})$

Rascunho



30 – As figuras abaixo são formadas com palitos.



Observe que o número de palitos necessários é dado em função do número de triângulos que se quer formar. O número de triângulos que se pode formar com 41 palitos é ____.

- a) 18
- b) 19
- c) 20
- d) 21

31 – A circunferência de centro $(a, 0)$ passa pela origem do sistema de eixos cartesianos. Sendo $a > 0$, a equação da circunferência é

- a) $x^2 + y^2 - 2ax = 0$.
- b) $x^2 + y^2 - 2ay = 0$.
- c) $x^2 + y^2 + 2ax = 0$.
- d) $x^2 + y^2 + 2ay = 0$.

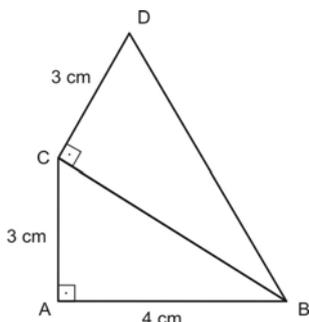
32 – Se $\sin x = \frac{1}{3}$ e $x \in \left[\frac{\pi}{2}, \pi\right]$, então $\operatorname{tg} x$ é igual a _____.

- a) $-\frac{\sqrt{2}}{4}$
- b) $-\frac{\sqrt{2}}{2}$
- c) $-\frac{2\sqrt{2}}{9}$
- d) $\frac{\sqrt{2}}{2}$

33 – Deseja-se colocar gelo no formato de cubos de 2 cm de aresta dentro de uma caixa em forma de um paralelepípedo retângulo que tem 8 cm de comprimento, 6 cm de largura e 6 cm de altura. A quantidade máxima desses cubos de gelo que essa caixa comporta é um número

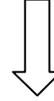
- a) primo.
- b) ímpar.
- c) múltiplo de 5.
- d) quadrado perfeito.

34 – Na figura a seguir, a área do triângulo BCD, em cm^2 , é igual a _____.



- a) 15
- b) 12
- c) 7,5
- d) 6,0

Rascunho



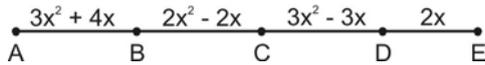
35 – Considere a matriz $A = (a_{ij})_{3 \times 3}$ tal que $a_{ij} = \begin{cases} 1, & \text{se } i = j \\ 0, & \text{se } i \neq j \end{cases}$. O valor do determinante de A é

- a) a unidade.
- b) um número primo.
- c) um número par positivo.
- d) um número ímpar negativo.

36 – Quanto uma pessoa percorrerá, em centímetros, se ela der 6 voltas em torno de um canteiro circular de 1,5 m de raio? Considere: $\pi = 3,14$

- a) 2816
- b) 3127
- c) 4758
- d) 5652

37 – Assinale o polinômio que representa o comprimento do segmento \overline{AE} .

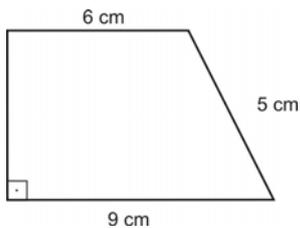


- a) $8x^2 + 11x$
- b) $3x^2 + 6x$
- c) $8x^2 + x$
- d) $5x^2 - 5x$

38 – Somando-se o complemento e o suplemento do ângulo x , obtém-se a metade do suplemento de x . Então, x é igual a _____.

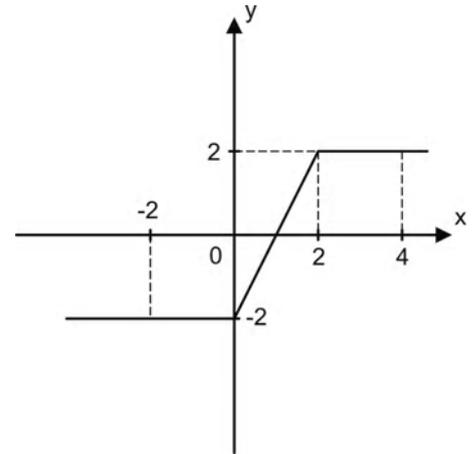
- a) 30°
- b) 40°
- c) 50°
- d) 60°

39 – A altura do trapézio abaixo tem a medida igual a ____ cm.



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

40 – O gráfico abaixo representa uma função π cujo domínio é $] -2, 4]$. O conjunto imagem da função π é $[a, b]$. O valor de $a + b$ é ____.



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

Rascunho



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

41 – O conceito genérico que engloba todos os tipos de serviço em que o cliente se serve sozinho ou com o auxílio de um funcionário recebe o nome de

- a) *À la carte.*
- b) *Self-service.*
- c) *Sur assiette.*
- d) *Table d' hôte.*

42 – Leia:

Sabe-se que as mesas de trabalho são essenciais para a cozinha, pois servem de apoio para o corte de saladas e carnes, para a montagem das preparações que vão para o balcão, para a montagem de marmitas, etc.

Diante do exposto, as mesas de trabalho **não** devem ser

- a) *de madeira.*
- b) *de tampos de inox ou granito.*
- c) *limpas ao final de cada tarefa.*
- d) *lavadas com água e detergente.*

43 – São cuidados básicos para controle de pragas em cozinhas, **exceto**:

- a) *manter lixeiras fechadas.*
- b) *ficar atento aos indícios de pragas, como fezes pelo chão e embalagens roídas.*
- c) *ter um funcionário responsável pelo check list de manutenção do local para identificar possíveis problemas.*
- d) *manter as prateleiras existentes na área de produção encostadas na parede.*

44 – Leia o texto abaixo:

A maionese é um dos principais molhos emulsionados a frio. Pode ser produzida em indústria alimentícia ou artesanalmente. Trata-se de um molho estável, cremoso, de coloração marfim ou amarelo-pálida, utilizado como acompanhamento de pratos frios, cobertura de sanduíches e base para outros molhos.

Após o exposto, relacione as colunas de acordo com os ingredientes de cada molho derivado da maionese e, em seguida, assinale a sequência correta.

- 1 - *anglaise* () alho, coentro em grãos
- 2 - *chantilly* () suco de beterraba, pimenta-do-reino
- 3 - *curry* () creme de leite batido
- 4 - *rosé* () mostarda

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

45 – Quando falamos sobre denominações culinárias, há termos culinários que automaticamente são associados a determinados ingredientes. O termo *indienne* está associado a qual ingrediente?

- a) *curry*
- b) *ervilhas*
- c) *espinafre*
- d) *creme batido*

46 – Em relação ao mobiliário utilizado nas cozinhas, relacione as colunas e, posteriormente, marque a alternativa correta.

- (1) armário
 - (2) balcão
 - (3) carro estante
 - () Utilizado para armazenar diferentes produtos.
 - () Utilizado para transporte de material, sendo mais encontrado em grandes cozinhas.
 - () Semelhante às mesas e pode ser utilizado tanto em cozinhas como em copas.
- a) 3 – 1 – 2
 - b) 2 – 3 – 1
 - c) 1 – 3 – 2
 - d) 1 – 2 – 3

47 – De acordo com os cuidados especiais no planejamento de um cardápio, relacione os itens abaixo e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- (1) Conhecimentos Culinários
 - (2) Variedade de Guarnições
 - (3) Sazonalidade
 - (4) Fichas Técnicas
 - () Ser criativo e sair do binômio batata frita e arroz.
 - () Receituário de consulta fácil e um sistema de padronização.
 - () Variedade de formas de cocção e riqueza de combinações entre pratos e guarnições, apresentando uma seleção de pratos com originalidade.
 - () Durante a estação, legumes, frutas e até mesmo peixes e frutos do mar são de melhor qualidade e mais baratos.
- a) 2, 1, 3, 4
 - b) 2, 4, 1, 3
 - c) 1, 4, 3, 2
 - d) 4, 2, 1, 3

48 – Assinale a alternativa em que um dos molhos apresentados **não** é derivado do *velouté*.

- a) *albufera, riche e moutarde.*
- b) *ivoire, suprême e toulousaine.*
- c) *allemande, bercy e villageoise.*
- d) *camarão, joinville e chaud-froid.*

49 – Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna da afirmativa a seguir.

No _____ os alimentos são selados a vácuo em embalagens plásticas, cozidos a vapor e resfriados rapidamente. Podem ser estocados a uma temperatura entre 3°C e 5°C. Esse método permite conservar as qualidades organolépticas e nutricionais dos alimentos.

- a) *Flash oven*
- b) *Blast chiller*
- c) *Sous-vide*
- d) *Cook-chill*

50 – A relação tempo/temperatura é um critério importante a ser observado durante o recebimento dos alimentos. Caso haja mais de um fornecedor entregando, a ordem de recebimento, dentre os produtos abaixo, deve ser a seguinte:

- a) **frango resfriado, carne congelada, maçã e arroz.**
- b) carne congelada, frango resfriado, maçã e arroz.
- c) maçã, arroz, frango resfriado e carne congelada.
- d) arroz, maçã, frango resfriado e carne congelada.

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

“_____ é um molho derivado do vinagrete e é composto por tomate, cebola e salsa”.

- a) *Gribiche*
- b) *Ravigote*
- c) *Argentino*
- d) **Campanha**

52 – O forno combinado é um equipamento moderno e é utilizado em grandes cozinhas. Normalmente ele possui seis programas. Um dos programas é aquele utilizado para branquear, cozinhar à *poché* e esterilizar compotas e onde a água é substituída por vapor saturado e a temperatura é automaticamente controlada. Este programa é classificado como

- a) convecção.
- b) combinado.
- c) regeneração.
- d) **vaporização.**

53 – Leia:

“Uma variedade de legumes cortados em forma de pequenos cubos de 8mm de lado. Usado em arroz, carnes e complementos de molhos para acentuar seu sabor.”

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

- a) ***Mirepoix***
- b) *Parmentier*
- c) *Cenoura Vichy*
- d) *Paisano ou Paysanne*

54 – Associe os equipamentos de cozinha (coluna da esquerda) com suas respectivas funções (coluna da direita) e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- 1 – Coifa () Transforma em pasta qualquer alimento cru, exceto os duros.
 - 2 – Banho-maria () Usado para triturar os alimentos ou para deixá-los liqüefeitos.
 - 3 – Cutter () Aspira a fumaça da cozinha.
 - 4 – Líquidificador () Mantém quente os alimentos.
- a) 2 – 4 – 3 – 1
 - b) 3 – 2 – 1 – 4
 - c) **3 – 4 – 1 – 2**
 - d) 4 – 1 – 3 – 2

55 – Das alternativas abaixo, assinale aquela que **não** está relacionada entre as medidas de segurança adotadas contra queimaduras.

- a) **Não jogar água nas tomadas.**
- b) Não dobrar as mangas do jaleco.
- c) Conservar rigorosamente limpa a unidade de cocção.
- d) Manter os cabos de panelas voltados para dentro do fogão.

56 – O transporte de alimentos deve obedecer a normas técnicas que possam garantir a qualidade nutricional, sensorial, microbiológica e físico-química dos produtos. Com base no transporte adequado, assinale (V) para verdadeiro e (F) para falso nas afirmativas abaixo e, em seguida, marque a alternativa que apresenta a sequência correta.

- () Alimentos crus não devem ser transportados com alimentos prontos.
 - () A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.
 - () O veículo deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene.
- a) F – F – F
 - b) V – V – F
 - c) V – F – V
 - d) **V – V – V**

57 – Com base nos utensílios utilizados por um cozinheiro para confeccionar as refeições, assinale a alternativa correta.

- a) Mandolim é um recipiente de louça ou aço inoxidável, onde são servidos ovos.
- b) Faca para frutas e legumes é comprida, larga e possui lâmina em forma de serra.
- c) Estreladeira é um pequeno recipiente de aço inoxidável em forma de estrela utilizado para fazer alimentos neste formato.
- d) **Faca para filetar varia de 15 a 35cm. A maior é a do tipo francês com ponta arredondada e a menor tem ponta muito fina.**

58 – A cozinha é um ambiente de risco, e sem o devido cuidado facas, fogões e utensílios podem causar acidentes, como cortes, queimaduras e quedas. Analise as afirmações abaixo e assinale a alternativa correta.

- a) Não é necessário desligar os equipamentos das tomadas para proceder a limpeza.
- b) Se algum vidro quebrar dentro da cozinha, devemos recolher os cacos de vidro com as mãos.
- c) Ao limpar as tomadas devemos jogar água com sabão e esfregar.
- d) **As portas dos fornos devem estar sempre fechadas para que ninguém tropece.**

59 – Oleaginosas é o nome genérico para frutos, sementes e leguminosas encontrados em climas frios e quentes e consumidos normalmente secos. Recebem esse nome por serem ricas em gorduras. Marque a alternativa que **não** traz exemplos de oleaginosas.

- a) avelã e nozes
- b) **maçã e banana**
- c) amêndoa e amendoim
- d) castanha de caju e castanha-do-pará

60 – Nas unidades de alimentação e nutrição é muito importante a existência de uma programação com o objetivo de evitar as sobras das preparações. Porém, quando há sobras, elas podem ser aproveitadas desde que as sobras quentes tenham sido mantidas

- a) abaixo de 60°C por até 6 horas.
- b) acima de 65°C por até 24 horas.
- c) **acima de 65°C por até 12 horas.**
- d) acima de 60°C por até 12 horas.

61 – Assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna do texto a seguir

_____ são produções culinárias quentes ou frias que servem para acompanhar, realçar, disfarçar ou mesmo identificar um alimento.

- a) Bases
- b) Fundos
- c) **Molhos**
- d) Espessantes

62 – Os peixes são excelentes fontes de proteínas, e constituem uma ótima alternativa alimentar. O ideal seria comprá-los frescos diretamente do pescador, no entanto, nem sempre isso é possível. Mesmo assim, existe a possibilidade de adquiri-los, verificando alguns aspectos no ato da compra. Considerando isso, é correto afirmar que

- a) **as guelras devem estar róseas ou vermelhas e úmidas.**
- b) a carne deve ser tão macia, a ponto de se desfazer quando for tocada.
- c) os olhos devem ser opacos, pois olhos vítreos e afundados podem significar que o peixe está muito fresco.
- d) apesar do cheiro característico que evoca o mar e que pode variar conforme a espécie, um peixe fresco, em boas condições, tem cheiro de podre.

63 – Em relação ao uniforme do cozinheiro, complete o espaço em branco e, posteriormente, assinale a alternativa correta.

O uniforme dos cozinheiros é, invariavelmente, de cor _____, pois é a cor que absorve menos calor e que mostra o estado de conservação e limpeza do uniforme.

- a) preta
- b) **branca**
- c) azul claro
- d) verde claro

64 – Ao receber mercadorias em um restaurante devemos ficar atentos a vários fatores e, principalmente, observar a existência de latas amassadas, enferrujadas ou estufadas.

Existe uma doença transmitida por alimentos enlatados que pode até levar a morte. Que doença é essa?

- a) Cólera
- b) Hepatite
- c) **Botulismo**
- d) Febre tifoide

65 – Relacione os produtos abaixo com as suas respectivas temperaturas e tempos de armazenamento e, a seguir, assinale a alternativa correta.

- (1) Ovos *in natura* refrigerados
 - (2) Massa frescas
 - (3) Pescados refrigerados
 - (4) Ovos *in natura* não refrigerados
- () até 4° C por até 72 horas
 - () até 10° C por até 14 dias
 - () até 4° C por até 24 horas
 - () temperatura ambiente por até 7 dias
- a) 1 - 2 - 3 - 4
 - b) **2 - 1 - 3 - 4**
 - c) 3 - 4 - 1 - 2
 - d) 2 - 1 - 4 - 3

66 – De acordo com a frequência correta dos procedimentos de higiene do ambiente, assinale a alternativa que completa correta e respectivamente as lacunas do texto a seguir

“Os pisos da cozinha devem ser limpos _____ . As paredes devem ser limpas _____, para eliminar resíduos de gordura e manchas. Janelas e portas devem ser limpas _____, com água e sabão.”

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

67 – Considerando a classificação em grupos da variedade de legumes existentes, relacione as colunas e marque a alternativa correta.

- (1) Legumes de folha () chuchu, berinjela, tomate
 (2) Legumes de raiz () alface, almeirão, chicória
 (3) Legumes de fruto () brócolis, alcachofra, couve-flor
 (4) Legumes de flor () cenoura, beterraba, nabo
- a) 1, 3, 4, 2
 b) 2, 1, 3, 4
 c) 3, 4, 2, 1
d) 3, 1, 4, 2

68 – Os paletes servem para armazenamento de caixas contendo alimentos. Eles evitam o contato direto dos alimentos com o piso. Os paletes são feitos de

- a) madeira.
 b) aço inox.
c) polietileno.
 d) madeira impermeabilizada.

69 – Assinale a alternativa que apresenta a correta sequência de higienização das mãos.

- a) umedecer as mãos e antebraços / passar sabonete líquido / enxaguar as mãos e antebraços / enxugar com papel toalha não-reciclado / aplicar álcool 70%**
 b) umedecer as mãos / enxaguar / enxugar as mãos com papel toalha reciclado/ passar sabonete líquido
 c) umedecer as mãos e antebraços / passar sabonete líquido / enxugar as mãos com papel toalha reciclado
 d) umedecer as mãos / passar sabonete líquido / secar com papel toalha reciclado / passar álcool 70%

70 - Os formatos dos legumes são interessantes para mudar a aparência dos pratos, tornando-os mais sofisticados. Considerando os tipos de cortes de batata, relacione as colunas e assinale a alternativa correta.

- (1) - *Chips*
 (2) - *Noisette*
 (3) - Primavera
 (4) - Palito
- () Esfera com cerca de 1 cm de diâmetro. Usado para guarnições de carnes e frangos.
 () Corte em forma de cubo. Utilizado em saladas.
 () Fatias redondas finíssimas. Usadas como aperitivo ou guarnição.
 () Bastões de 3 mm de lado por 5 cm de comprimento. Usado para guarnições de carnes e aves.
- a) 2 - 3 - 4 - 1
b) 2 - 3 - 1 - 4
 c) 3 - 2 - 1 - 4
 d) 4 - 2 - 3 - 1

71 – Leia:

“Pode ser feita de frutas com creme de leite, açúcar e clara de ovos, com chocolate, ou quaisquer outros ingredientes doces. Deve ter consistência aerada e cremosa e pode ser enformada com o auxílio de gelatina”.

A descrição acima se refere a qual tipo de sobremesa gelada?

- a) Pavê
b) Musse
 c) Bombas
 d) *Île flottante*

72 – Leia a afirmativa abaixo:

“Refogar um alimento em gordura quente, juntamente a seguir algum líquido: água, vinho ou caldo de carne. Método mais usado em alimentos cortados pequenos, utilizando pouca gordura e muito líquido (caro, água ou fundo claro).”

A descrição acima se refere a qual método de cozimento?

- a) Guisar**
 b) Estofar
 c) *Poêler*
 d) Assar ao forno

73 – Considerando os quatro grupos das bases de cozinha, relacione as colunas e, em seguida, assinale a alternativa correta.

- (1) Caldos
 (2) Espessantes
 (3) Aromáticos
 (4) Embelezadores
- () São utilizados na confecção de molhos, cremes, sopas, pudins e suflês, e alguns deles em produção de confeitaria.
 () São complementos de molhos, sopas e massas com a finalidade de melhorar o aroma e a textura dos comestíveis.
 () São componentes à base de legumes, ervas e especiarias adicionados a fundos, sopas e molhos com a finalidade de realçar e acentuar o sabor.
 () São o resultado da cocção dos fundos e servem de base para várias preparações culinárias (consomês, sopas, molhos) e como elemento de cocção para carnes, aves, peixes, grãos e legumes.
- a) 2 - 4 - 3 - 1**
 b) 1 - 4 - 2 - 3
 c) 2 - 1 - 3 - 4
 d) 3 - 2 - 4 - 1

74 – Em relação às doenças mais comuns por contaminação e os alimentos mais sujeitos à contaminação, informe se é falso (F) ou verdadeiro (V) o que se afirma abaixo. A seguir, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- () A falta de saneamento básico nas cidades, o descuido com a higiene pessoal, frutas ou verduras mal lavadas e carnes mal cozidas podem causar verminoses.
- () A febre tifoide é uma doença causada por ingestão de água ou alimentos contaminados. Os sintomas são: cefaleia, insônia, vertigem, problemas intestinais, febre alta e diarreia.
- () A carne de boi leva à cisticercose e a carne de porco à parasitose.
- () O leite é um alimento sujeito à contaminação e pode fazer com que o indivíduo desenvolva brucelose e febre aftosa.

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

75 – Em relação ao armazenamento a baixas temperaturas, informe se é (F) falso ou (V) verdadeiro o que se afirma abaixo. A seguir, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- () As câmaras devem ser abertas o menor número de vezes possível.
- () As temperaturas dos freezers e geladeiras devem ser controladas mensalmente.
- () A área de armazenamento deve ser proporcional ao volume e à diversificação de mercadorias.
- () Para evitar contaminação cruzada, os produtos devem ser armazenados em diferentes câmaras, de acordo com sua origem e espécie.

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

76 – A área destinada ao depósito de lixo é essencial às cozinhas industriais, pois evitam aparecimento de pragas e a contaminação cruzada. Sobre as características adequadas dessa área assinale a alternativa **incorreta**.

- a) Deve ser construída com material liso e higienizável.
- b) Deve estar localizada dentro da área de distribuição, para facilitar o descarte.**
- c) Deve ser devidamente fechada para promover isolamento adequado.
- d) Em estabelecimentos que não tenham área disponível para depósito de lixo, pode-se recorrer ao uso de contêineres.

77 – Sobre o descongelamento de carnes podemos dizer que ele pode ser feito em

- I – tanque com água quente.
- II – água corrente, em casos de extrema urgência.
- III – câmara de resfriamento até 5°C por no máximo 2 dias.

Está(ão) correta(s)

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

78 – A área onde são produzidos os alimentos também pode influenciar direta ou indiretamente na manutenção da qualidade das preparações. Assim sendo, assinale a alternativa **incorreta**.

- a) Os ralos da área de produção devem ser sifonados.
- b) As paredes devem ser revestidas com material liso, lavável, impermeável e de cor clara.
- c) O teto deve ter acabamento que minimize o acúmulo de sujeira, com superfície lisa, impermeável, lavável e de cor clara.
- d) As prateleiras devem ser constituídas de material higienizável e impermeável, sendo a madeira o mais apropriado.**

79 – Considerando as origens das gorduras, relacione as colunas e, em seguida, assinale a alternativa correta:

- | | |
|-------------------|---------------------|
| 1- Origem animal | () margarina |
| 2- Origem vegetal | () manteiga |
| | () banha |
| | () leite |
| | () azeite de oliva |

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

80 – A limpeza de grãos como arroz, feijão, lentilha, milho, deve ser feita antes que eles passem por qualquer processo de cozimento. Relacione as colunas, na ordem em que os processos de limpeza acontecem e depois assinale a alternativa que apresenta a sequência correta dos passos.

- | | |
|--------------|---|
| (1) Passo 01 | () Coloque os grãos de molho, se necessário. |
| (2) Passo 02 | () Deposite um monte de grãos sobre a mesa de trabalho. |
| (3) Passo 03 | () Despeje a água suja e repita a operação anterior se considerar necessário. |
| (4) Passo 04 | () Verta os grãos num coador embaixo da torneira e deixe cair água fria sobre eles. |
| (5) Passo 05 | () Separe pequenas porções dos grãos e vá retirando os corpos estranhos e os grãos que não estiverem em boas condições. |
| (6) Passo 06 | () Depois que acabar de catar os grãos, lave-os em água fria num recipiente e mexa bem para que toda a sujeira venha à tona. |

- a) 1 - 2 - 3 - 5 - 4 - 6
- b) 2 - 1 - 6 - 4 - 5 - 3
- c) 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1
- d) 6 - 1 - 4 - 5 - 2 - 3**