



Governo do Estado da Paraíba

Secretaria de Estado da Administração

Fundação de Desenvolvimento da Criança e do Adolescente
"Alice de Almeida" – FUNDAC

CONCURSO PÚBLICO
Nível Fundamental

CARGO

14

MANHÃ

COZINHEIRA

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO.

- 1 Ao receber este caderno, verifique se ele contém cinquenta questões, correspondentes à prova objetiva, corretamente ordenadas de 1 a 50.
- 2 Caso o caderno tenha qualquer defeito, solicite ao fiscal de sala mais próximo que tome as providências cabíveis, pois não serão aceitas reclamações posteriores.
- 3 Não utilize lápis, lapiseira (grafite), borracha e(ou) qualquer material de consulta que não seja fornecido pelo CESPE/UnB.
- 4 Não se comunique com outros candidatos nem se levante sem autorização do chefe de sala.
- 5 A duração da prova é de **quatro horas**, já incluído o tempo destinado à identificação — que será feita no decorrer da prova — e ao preenchimento da folha de respostas.
- 6 Você deverá permanecer obrigatoriamente em sala por, no mínimo, **uma hora** após o início da prova e **não poderá levar este caderno de prova**. Para posterior conferência, apenas a capa deste caderno de prova, com as suas marcações anotadas no espaço abaixo, poderá ser levada e somente no decurso dos últimos **quinze minutos** anteriores ao horário determinado para o término da prova. Solicite que o fiscal a destaque para você.
- 7 Ao terminar a prova, chame o fiscal de sala mais próximo, devolva-lhe a sua folha de respostas e este caderno de prova e deixe o local de prova.
- 8 A desobediência a qualquer uma das determinações constantes no presente caderno ou na folha de respostas poderá implicar a anulação da sua prova.

AGENDA (datas prováveis)

- I **13/5/2008**, após as 19 h (horário de Brasília) – Gabaritos oficiais preliminares da prova objetiva: Internet – www.cespe.unb.br.
- II **14 e 15/5/2008** – Recursos (prova objetiva): exclusivamente no Sistema Eletrônico de Interposição de Recurso, Internet, mediante instruções e formulários que estarão disponíveis nesse sistema.
- III **12/6/2008** – Resultados finais da prova objetiva e do concurso: Diário Oficial do Estado da Paraíba e Internet.

OBSERVAÇÕES

- Não serão objeto de conhecimento recursos em desacordo com o item 11 do Edital n.º 1/2007/SEAD/FUNDAC.
- Informações adicionais: telefone 0(XX) 61 3448-0100; Internet — www.cespe.unb.br.
- É permitida a reprodução deste material apenas para fins didáticos, desde que citada a fonte.

Espaço para anotação das respostas do candidato:



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50

Nas questões de 1 a 50, marque, em cada uma, a única opção correta, de acordo com o respectivo comando. Para as devidas marcações, use a **folha de respostas**, único documento válido para a correção da sua prova.

CONHECIMENTOS GERAIS

Texto para as questões de 1 a 3

Forno de microondas, comida congelada, enlatados, e ainda geladeiras de última geração que descongelam sozinhas acabam com odores e decoram o ambiente. A cozinha de hoje não se parece em nada com aquela de 50 anos atrás. Quando, há meio século, as mulheres entraram no mercado de trabalho e diminuíram o tempo que passavam em casa, a indústria teve de se aperfeiçoar para oferecer o que essa nova rotina exigia: praticidade. Paralelamente, os homens descobriram o prazer da culinária e prezam uma cozinha sofisticada e integrada à área de convívio da casa.

Em decorrência dessas transformações, a sociedade mudou a forma de se relacionar com a comida, e as cozinhas tornaram-se espaços de convivência, ganharam *status* e até decoração condizente com o perfil do dono. Se antes o ambiente tinha de ser funcional, hoje precisa agradar aos olhos, antes de inspirar o paladar. As pesquisas mostram que é o estilo do eletrodoméstico que faz a diferença para o cliente.

Apesar disso, o tempo dedicado à alimentação diminuiu. Nos anos 70, era de duas horas, hoje é de apenas 15 minutos, em média, de acordo com pesquisa da Associação Brasileira de Indústria da Alimentação.

Revista do Correio, 6/4/2008, p. 3 (com adaptações).

QUESTÃO 1

No texto apresentado, o autor destaca, no primeiro parágrafo, o forno de microondas, a comida congelada e os enlatados, principalmente, porque eles são

- A) práticos.
- B) baratos.
- C) duráveis.
- D) coloridos.

QUESTÃO 2

De acordo com o texto, “Forno de microondas, comida congelada, enlatados, e ainda geladeiras de última geração que descongelam sozinhas” têm em comum o fato de que todos eles

- A) são produtos importados.
- B) poupam o tempo de quem cozinha.
- C) estão em todas as cozinhas brasileiras.
- D) fazem aumentar o tempo dedicado às refeições.

QUESTÃO 3

De acordo com as informações do texto, o que continua igual ao que era há 50 anos é

- A) o ambiente da cozinha.
- B) o mercado de trabalho.
- C) a necessidade de preparar refeições.
- D) o tempo dedicado ao preparo da alimentação.

QUESTÃO 4

Assinale a opção em que a substituição do trecho sublinhado pelo pronome em negrito está correta.

- A) Decoram o ambiente. / Decoram-**lo**.
- B) Os cozinheiros prezam uma cozinha bem equipada. / Os cozinheiros prezam-**a**.
- C) A decoração inspira o paladar. / A decoração inspira-**lhe**.
- D) Não conseguimos imaginar uma demora tão grande. / Não conseguimos imaginá-**la**.

QUESTÃO 5

Assinale a opção em que o emprego dos sinais de pontuação está correto.

- A) A cozinha de hoje, não se parece em nada com aquela, de 50 anos atrás.
- B) Quando as mulheres entraram, há meio século, no mercado de trabalho, o tempo que passavam em casa diminuiu.
- C) Os homens descobriram, o prazer da culinária; e, prezam uma cozinha sofisticada e integrada, à área de convívio da casa.
- D) Nos anos 70 o tempo da refeição era de duas horas hoje é, de apenas, 15 minutos em média.

QUESTÃO 6

Assinale a opção que apresenta concordância adequada para a escrita padrão.

- A) A roupa das mulheres de hoje não são como a do tempo de minha mãe.
- B) O tempo dedicado à convivência e ao lazer pelas mulheres diminuíram.
- C) A população, que antes queria economia, agora quer beleza e elegância.
- D) Hoje até a classe masculina querem usufruir dos prazeres de se trabalhar em uma cozinha.

QUESTÃO 7

As opções a seguir, na ordem em que são apresentadas, são partes sucessivas de um texto adaptado. Assinale a opção que apresenta erro de grafia.

- A) Aquele era o dia ideal para a reunião, porque o hotel, depois do feriado, estava deserto.
- B) Felizmente, o tempo chuveiro, sempre temido, ainda não a via chegado.
- C) O pessoal foi chegando aos poucos e, logo, o salão estava cheio.
- D) Lucas era o encarregado de coordenar a reunião; por isso, estava nervoso.

QUESTÃO 8

As opções a seguir constituem, na ordem em que se apresentam, um texto adaptado. Assinale aquela em que só aparecem substantivos e pronomes.

- A A língua portuguesa de todo dia é simples e descontraída.
- B Se um amigo pergunta ao outro: “O que você ganhou?”
- C O outro pode responder, naturalmente:
- D “Grana, cobre, prata... dinheiro, meu amigo!”

Texto para as questões 9 e 10**Poema**

- 1 Tarde triste e silenciosa
de uma vila de beira-mar:
uma tarde cor-de-rosa
- 4 que vai morrendo em luar...
Ao longe, a várzea cintila
de uns restos de sol poente;
- 7 mas por sobre toda a vila
— do morro a que fica rente —
desce uma sombra tranqüila
- 10 e anoitece lentamente.

Vicente de Carvalho. *Antologia poética para a infância e a juventude*. Rio de Janeiro: INL, 1961, p. 169.

QUESTÃO 9

No primeiro verso do poema apresentado, os adjetivos “triste” e “silenciosa” estão no feminino e no singular para concordar com

- A “Tarde” (v.1).
- B “vila” (v.2).
- C “beira-mar” (v.2).
- D “várzea” (v.5).

QUESTÃO 10

Para descrever a cena do poema, o autor empregou apenas verbos no

- A passado.
- B presente.
- C passado e no futuro.
- D presente e no futuro.

QUESTÃO 11

Dois amigos compraram uma *pizza* e a dividiram em duas partes iguais. Com a chegada de outros três amigos, eles repartiram cada um dos dois pedaços da *pizza* em cinco pedaços iguais. Considerando que cada um dos cinco amigos comeu a mesma quantidade da *pizza*, o número de pedaços que coube a cada um é igual a

- A 2.
- B 3.
- C 4.
- D 5.

QUESTÃO 12

Julgue os itens a seguir.

- I Existem números naturais que não são números inteiros.
- II A cada número inteiro corresponde outro número inteiro que, somado ao primeiro, dá como resultado o número zero.
- III Todo número racional é um número real.
- IV O número real representado pela dízima periódica 0,333... não é um número racional.

Estão certos apenas os itens

- A I e III.
- B I e IV.
- C II e III.
- D II e IV.

RASCUNHO

Texto para as questões de 13 e 14

Trinta lojistas compraram, para revender, calças, camisas e vestidos, em uma fábrica de confecções. Sabe-se que dos 30 lojistas:

- I apenas 3 compraram os três produtos referidos;
- II 9 compraram calças e vestidos;
- III 6 compraram camisas e vestidos;
- IV 3 compraram apenas camisas;
- V 9 compraram camisas;
- VI 15 compraram vestidos.

QUESTÃO 13

A quantidade de lojistas que compraram apenas calças é igual a

- A 12.
- B 10.
- C 8.
- D 6.

QUESTÃO 14

O número de lojistas que compraram apenas calças e camisas é igual a

- A 6.
- B 4.
- C 2.
- D 0.

Texto para as questões de 15 a 16

No programa PETI, da FUNDAC/PB, as famílias que exercem atividades típicas da área urbana recebem uma bolsa mensal no valor de R\$ 40,00 para cada filho. As famílias que exercem atividades típicas da área rural recebem R\$ 25,00 ao mês, para cada filho.

Internet: <setras.pb.gov.br> (com adaptações).

Considere que os dados abaixo sejam relativos ao número de famílias que participam do PETI, em determinada região do estado da Paraíba, em que * indica que o valor correspondente deverá ser determinado.

número de famílias	atividade	número de filhos por família
32	urbana	1
16	urbana	2
*	urbana	3
20	rural	1
40	rural	2
25	rural	3

QUESTÃO 15

Com base no texto e na tabela, na região mencionada, o número total de filhos das famílias que exercem atividade rural e recebem bolsa do PETI é

- A inferior a 180.
- B superior a 181 e inferior a 185.
- C superior a 186 e inferior a 190.
- D superior a 191.

QUESTÃO 16

Com relação às famílias incluídas no referido programa, se o estado da Paraíba gasta, mensalmente, R\$ 1.800,00 com bolsas para aquelas que têm 3 filhos e que exercem atividades urbanas, então o número dessas famílias é igual a

- A 8.
- B 10.
- C 12.
- D 15.

RASCUNHO

QUESTÃO 17

No Brasil, o Poder Legislativo dispõe de um mecanismo de investigação que, nos últimos anos, tem sido utilizado com frequência e, não raro, recebe grande atenção por parte dos meios de comunicação. Esse instrumento chama-se

- A Comissão de Constituição e Justiça.
- B Comissão de Orçamento e Finanças.
- C Comissão de Relações Exteriores.
- D Comissão Parlamentar de Inquérito.

QUESTÃO 18

Cinco vezes campeão mundial na modalidade, o Brasil tem como esporte preferido da população o

- A futebol.
- B voleibol.
- C basquetebol.
- D tênis de mesa.

QUESTÃO 19

Neste primeiro semestre de 2008, verdadeira epidemia assustou a sociedade brasileira, demonstrando pontos vulneráveis na saúde pública do país. Assinale a opção que identifica esse epidemia e a cidade onde tal doença atingiu sua maior dimensão.

- A poliomielite – Aracaju
- B sarampo – São Paulo
- C crupe – Manaus
- D dengue – Rio de Janeiro

QUESTÃO 20

Os exemplos de políticas públicas de bons resultados, que desempenham há algum tempo importante papel social nas escolas públicas brasileiras, incluem

- A a distribuição universalizada de computadores e de acesso à Internet.
- B os programas da merenda escolar e do livro didático.
- C aprovação automática dos alunos e o fim das apostilas.
- D a terceirização dos professores e funcionários.

QUESTÃO 21

Confirmado em plebiscito, o Brasil de hoje é uma

- A República presidencialista.
- B República parlamentarista.
- C Monarquia constitucional.
- D Confederação.

QUESTÃO 22

A questão ambiental entrou na agenda do mundo contemporâneo. A região brasileira que mais chama a atenção de especialistas e de instituições mundiais, justamente por sua importância para o planeta, é a

- A chapada Diamantina.
- B chapada dos Guimarães.
- C floresta amazônica.
- D floresta de araucária.

QUESTÃO 23

Os alimentos que o ser humano consome devem contribuir para o crescimento do corpo humano e torná-lo resistente às doenças, além de fornecer energia para o desempenho das diversas atividades orgânicas. Quanto aos cuidados com os alimentos e à alimentação, assinale a opção correta.

- A Verduras e legumes devem ser lavados antes de consumidos.
- B A ingestão de alimentos crus não apresenta, de forma alguma, riscos à saúde e é benéfica por fortalecer os músculos.
- C Para o organismo funcionar bem, é importante se comer uma grande quantidade de cada tipo de nutrientes e em proporções iguais.
- D A água de poço é pura e não precisa ser filtrada nem fervida para ser consumida.

QUESTÃO 24

Assinale a opção correta com referência aos problemas mais comuns e cuidados relacionados aos cabelos e ao couro cabeludo.

- A A infestação por piolhos (pediculose) se manifesta na cabeça pela presença de parasitas no couro cabeludo e só é transmitida por meio da utilização de escova ou pente contaminados pelos mesmos.
- B A caspa é doença contagiosa e transmissível, que deve ser tratada com antibióticos de uso oral.
- C Os carrapatos são pequenos parasitas que podem alojar-se no couro cabeludo; para extraí-los, o procedimento correto é arrancá-los da pele com as mãos.
- D A queda de cabelos pode estar relacionada a práticas impróprias de cuidado com os cabelos, como o uso indevido de secadores e produtos químicos.

QUESTÃO 25

Assinale a opção correta no tocante aos problemas mais comuns relativos aos cuidados com os pés e as unhas.

- A A inflamação do tecido que circunda a unha pode ser tratada colocando-se esterco de vaca sobre o local.
- B O pé-de-atleta, fissura causada pela umidade, não é transmissível e pode ser tratado aplicando-se borra de café com leite sobre a lesão.
- C A unha encravada geralmente resulta do corte incorreto da unha, que deve ser cortada uniformemente e em linha reta.
- D Odores no pé resultam de transpiração excessiva e podem ser solucionados diminuindo-se a frequência da lavagem dos pés para evitar o excesso de umidade.

QUESTÃO 26

A pele é um órgão ativo com funções importantes, como a de proteção. Os cuidados para a manutenção da pele saudável incluem

- A o hábito de tomar banho várias vezes ao dia, usando sempre sabonetes e evitando aplicar cremes.
- B o uso de cosméticos e cremes variados, principalmente no rosto, acompanhado da remoção, com as unhas, de todas as acnes (ou espinhas) formadas.
- C a aplicação de preparados caseiros nas rachaduras e lesões que não cicatrizam.
- D a realização de exercícios físicos regulares, acompanhados de boa nutrição e da ingestão de líquidos.

QUESTÃO 27

Em centros urbanos e em comunidades rurais, é necessário que as condições de moradia sejam adequadas para que o nível de saúde da população seja satisfatório. Com relação a esse assunto, assinale a opção correta.

- A O sistema de abastecimento de água mais adequado é o que não depende do abastecimento de companhias de águas e esgoto, pois a água retirada diretamente dos rios tem menos impurezas.
- B Quando não existe um sistema de esgotamento sanitário, o mais adequado é construir fossas próximas aos riachos ou córregos.
- C O acúmulo do lixo em locais inadequados propicia a proliferação de vetores que, nele encontrando alimento, abrigo e condições favoráveis, ocasionam doenças ao homem.
- D A incineração de resíduos infectados é a alternativa mais adequada para lidar com esse tipo de lixo.

QUESTÃO 28

O termo ruído pode ser utilizado para descrever um som desagradável ou incômodo, como, por exemplo, o emitido por máquinas. A presença desse tipo de agente em um ambiente de trabalho é considerada um risco do tipo

- A químico.
- B biológico.
- C físico.
- D ambiental.

QUESTÃO 29

Para se preparar um bife à milanesa, deve-se envolver o bife com

- A açúcar e farinha de trigo, colocando-o, em seguida, para assar.
- B ovo batido e farinha de rosca, colocando-o, em seguida, para fritar.
- C com óleo vegetal e maisena, colocando-o, em seguida, para fritar.
- D açúcar e farinha de rosca, colocando-o, em seguida, para assar.

QUESTÃO 30

O termo suflê refere-se a

- A uma preparação em que se usa o alimento amassado e passado na peneira.
- B um prato refogado de carne cozida.
- C um prato contendo clara de ovo batida que é colocado para assar.
- D uma preparação em que se utiliza gelatina sem sabor para se fazer alimentos de consistência cremosa e leve.

QUESTÃO 31

No preparo do feijão, o remolho ocorre quando

- A o feijão cru é deixado de molho em água por algumas horas para que os grãos amoleçam.
- B o feijão é deixado de molho em caldo de legumes por um dia para que os grãos cresçam.
- C o feijão fica de molho em temperos durante 5 horas para melhorar o seu sabor.
- D o feijão é deixado em molho de carne durante 15 minutos para melhorar o seu aspecto.

QUESTÃO 32

O leite de vaca, alimento utilizado como ingrediente em várias preparações culinárias, como vitaminas, mingaus, pudins e bolos, confere cor e sabor agradável às preparações, além de ser muito nutritivo. Assinale a opção que **não** apresenta alimento derivado do leite de vaca.

- A manteiga
- B queijo
- C iogurte
- D leite de soja

QUESTÃO 33

A nutricionista de um hospital solicitou à cozinheira que preparasse a seguinte receita para um paciente internado:

1. Colocar água para ferver em uma panela.
2. Jogar o ovo sem casca na água e diminuir o fogo.

Essa é a receita de

- A ovo frito.
- B ovo *poché*.
- C omelete.
- D ovo mexido.

QUESTÃO 34

A carne adequada para se preparar bife acebolado é o(a)

- A contrafilé.
- B paleta.
- C acém.
- D ponta-de-agulha.

QUESTÃO 35

Na compra de um peixe fresco, deve-se escolher aquele que apresente

- A escamas opacas e olhos afundados.
- B olhos opacos e escamas que se soltem facilmente.
- C guelras acinzentadas e pele rugosa.
- D carne firme, guelras vermelhas e olhos brilhantes.

QUESTÃO 36

Para cozinhar leguminosas, como, por exemplo, feijões, soja, lentilha e ervilhas, deve-se colocá-las

- A em frigideiras para fritar.
- B em panela comum por 10 minutos.
- C para assar em assadeiras de alumínio.
- D em panela de pressão.

QUESTÃO 37

Julgue os itens a seguir, referentes à preparação de vegetais.

- I As folhas, como alface, acelga e agrião, são mais bem conservadas quando ficam armazenadas na gaveta localizada na parte inferior da geladeira.
- II Em uma sopa, a cenoura cozinha mais rapidamente que o chuchu.
- III Cozinhar a beterraba com o feijão é uma boa solução para deixar a preparação mais nutritiva e para economizar o gás de cozinha.

Assinale a opção correta.

- A Apenas os itens I e II estão certos.
- B Apenas os itens I e III estão certos.
- C Apenas os itens II e III estão certos.
- D Todos os itens estão certos.

QUESTÃO 38

Joaquina é auxiliar de cozinha responsável pela preparação de saladas cruas. Para fazer a limpeza correta das hortaliças folhosas, Joaquina deve retirar as partes estragadas das folhas, lavar folha por folha em água potável e deixá-las de molho em solução clorada feita com

- A 1 colher de sopa de água sanitária para cada litro de água, durante 30 minutos.
- B 2 colheres de sopa de água sanitária para cada 10 litros de água, durante 10 minutos.
- C 5 colheres de sopa de água sanitária para cada 50 litros de água, durante 5 minutos.
- D 10 colheres de sopa de água sanitária em 500 mL de água, durante 1 hora.

QUESTÃO 39

Assinale a opção **incorreta** a respeito das formas de preparação de legumes e vegetais.

- A *Sauté* é um acabamento de fritura, geralmente feito na manteiga, aplicado a legumes pré-cozidos.
- B Na preparação de um refogado, os legumes devem ser passados na gordura quente, com cebola e outros temperos, acrescentando-se um pouco de água para terminar o cozimento.
- C Ensopado é uma preparação de legumes e carne picados, cozidos juntos, em que se acrescenta lentamente água para cozinhar.
- D Na preparação de um recheado, deve-se acrescentar um molho e queijo ralado ao legume cozido e, em seguida, levá-lo ao forno para dourar a superfície.

QUESTÃO 40

Acerca do preparo de cereais, julgue os itens a seguir.

- I Água fria e cozimento em panela destampada deixam o arroz mais solto.
- II Milho só pode ser comido após ser cozido em água.
- III O fubá é usado como ingrediente do cuscuz, preparação que é cozida no vapor de água.
- IV O principal ingrediente do beiju é a tapioca.

A quantidade de itens certos é igual a

- A 1.
- B 2.
- C 3.
- D 4.

QUESTÃO 41

Considere os seguintes ingredientes de uma receita de bolo de chocolate:

- 1 xícara de margarina;
- 2 xícaras de farinha de trigo;
- 1 xícara de achocolatado;
- 1 xícara de leite;
- 1 xícara de açúcar;
- 1 colher de sopa de fermento;
- 4 ovos.

O modo mais apropriado de se preparar essa receita, antes de levá-la ao forno, é

- A bater a farinha de trigo com a margarina; acrescentar a clara em neve; colocar em seguida achocolatado, gema e fermento, adicionar o leite e, por último, o açúcar.
- B bater o leite com a farinha de trigo, acrescentar a clara em neve, adicionar o leite, colocar a gema, o açúcar e o achocolatado e acrescentar o fermento.
- C bater a margarina com o açúcar; acrescentar a gema; colocar a farinha de trigo, o fermento e o achocolatado; juntar o leite aos poucos e colocar as claras em neve.
- D bater a margarina com a farinha de trigo; acrescentar o achocolatado, o leite e o açúcar; adicionar o fermento e acrescentar os ovos inteiros.

QUESTÃO 42

Em relação a molhos, assinale a opção correta.

- A No molho vinagrete, é utilizado vinagre, azeite e sal.
- B O molho maionese pode ser feito a partir da mistura de leite, farinha de trigo e ovo.
- C O molho baiano para o vatapá leva, em seu preparo, arroz, leite e maisena.
- D O molho da galinha de cabidela, prato típico nordestino, é feito a partir de creme de leite fresco.

QUESTÃO 43

Assinale a opção **incorreta** a respeito das preparações feitas a partir de alimentos do Nordeste.

- A Na produção do chocolate, é usado o cacau.
- B A partir da uva verde, obtém-se a umbuzada.
- C A cajuína é preparada a partir do caju.
- D No acarajé, é usado o dendê.

QUESTÃO 44

Julgue os itens seguintes, relativos aos cuidados de higiene em cozinhas.

- I Leite de vaca não precisa ser fervido antes de ser consumido.
- II Antes de manusear alimentos, é aconselhável que o cozinheiro lave as mãos com água e sabão.
- III Ovos com casca rachada devem ser evitados, devido ao risco de estarem contaminados.
- IV Não é recomendável o consumo de produtos armazenados em latas estufadas e amassadas.

Estão certos apenas os itens

- A I, II e III.
- B I, II e IV.
- C I, III e IV.
- D II, III e IV.

QUESTÃO 45

Com relação ao congelamento e descongelamento dos alimentos, assinale a opção correta.

- A O alimento congelado não tem prazo de validade.
- B Carnes congeladas em pedaços maiores correm menos risco de estragar do que as congeladas em pedaços menores.
- C Pratos prontos podem ser descongelados diretamente no fogo ou no forno.
- D O descongelamento seguro pode ser feito retirando-se o alimento do congelador 24 horas antes de seu uso.

QUESTÃO 46

É adequado a quem trabalha em cozinha industrial

- A usar desodorante perfumado, brincos e maquiagem.
- B usar colares, anéis e perfume e manter as unhas curtas.
- C tomar banho diariamente, proteger os cabelos e manter as unhas curtas.
- D tomar banho diariamente e usar desodorante perfumado, brincos e aliança.

QUESTÃO 47

Em uma cozinha industrial, é correto

- A fumar.
- B manipular dinheiro.
- C experimentar alimentos com a mão.
- D desfiar frango com luvas plásticas e máscara descartável.

QUESTÃO 48

Assinale a opção que contém somente produtos necessários para uma lavagem correta das mãos.

- A água, sabão líquido, papel toalha e antisséptico
- B água, sabão em pó, toalha de tecido
- C água, xampu, antisséptico
- D água, sabão em barra

QUESTÃO 49

Na higienização do ambiente de uma cozinha industrial, para o controle de contaminação dos alimentos, é importante lavar

- A o piso, os ralos e as paredes, uma vez por semana.
- B o piso e os ralos todos os dias e a geladeira, uma vez por semana.
- C o piso, as paredes e a caixa de água, uma vez por mês.
- D as janelas, as paredes e a caixa de água uma vez a cada seis meses.

QUESTÃO 50

Maria, cozinheira de um restaurante *self-service*, recebeu atestado médico de 2 dias. O médico disse que isso era necessário para evitar que ocorresse contaminação das refeições feitas por ela. Entre os vários tipos de doenças que podem ocasionar contaminação alimentar, é possível que Maria esteja com

- A gastrite.
- B diabetes.
- C dor na coluna.
- D gripe e garganta inflamada.

