



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
COORDENADORIA DE CONCURSOS – CCV

Concurso Público para Provimento de Cargo Técnico-Administrativo em Educação

Edital nº 209/2018

Data: 19 de maio de 2019.

Duração: das 9:00 às 13:00 horas.

Técnico de Nutrição e Dietética

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO.

Prezado(a) Candidato(a),

Para assegurar a tranquilidade no ambiente de prova, bem como a eficiência da fiscalização e a segurança no processo de avaliação, lembramos a indispensável obediência aos itens do Edital e aos que seguem:

01. Deixe sobre a carteira **APENAS caneta transparente e documento de identidade**. Os demais pertences devem ser colocados embaixo da carteira em saco entregue para tal fim. Os **celulares devem ser desligados**, antes de guardados. O candidato que for apanhado portando celular será automaticamente eliminado do certame.
02. Anote o seu número de inscrição e o número da sala, na capa deste Caderno de Questões.
03. Antes de iniciar a resolução das 50 (cinquenta) questões, verifique se o Caderno está completo. Qualquer reclamação de defeito no Caderno deverá ser feita nos primeiros 30 (trinta) minutos após o início da prova.
04. Ao receber a Folha-Resposta, confira os dados do cabeçalho. Havendo necessidade de correção de algum dado, chame o fiscal. Não use corretivo nem rasure a Folha-Resposta.
05. A prova tem duração de **4 (quatro) horas** e o tempo mínimo de permanência em sala de prova é de **1 (uma) hora**.
06. É terminantemente proibida a cópia do gabarito.
07. A Folha-Resposta do candidato será disponibilizada conforme subitem 12.15 do Edital.
08. Ao terminar a prova, não esqueça de assinar a Ata de Aplicação e a Folha-Resposta no campo destinado à assinatura e de entregar o Caderno de Questões e a Folha-Resposta ao fiscal de sala.

Atenção! Os dois últimos participantes só poderão deixar a sala simultaneamente e após a assinatura da Ata de Aplicação.

Boa prova!

Coloque, de imediato, o seu número de inscrição e o número de sua sala nos retângulos abaixo.

Inscrição

Sala

TEXTO

01 (...) Na segurança pública, a sociedade resolveu despejar toda a tolerância que falta nas demais
02 áreas. O cidadão que parte para as vias de fato por causa de uma fechada no trânsito, a cidadã que
03 embolacha a vizinha por causa do som alto, essa gente de pavio curto aceita mansamente situações
04 intoleráveis.

05 Toleramos, por exemplo, que uma guerra urbana oculta seja travada em várias cidades do país.
06 Bandidos armados até os dentes, policiais idem, deixam gente comum, crianças, idosos, no meio do
07 tiroteio. Não são situações pontuais: acontece todo dia, país afora, há décadas. E tornou-se parte da
08 paisagem, uma efeméride: futebol aos domingos, tiroteio às terças, e assim por diante. Afora uns
09 muxoxos, não há reclamações. Ninguém faz passeata por isso. Enquanto as balas voam, crianças
10 deitam no chão das salas de aula, motoristas botam a cara no asfalto e a vida segue.

11 Toleramos também que, de dentro dos presídios, criminosos continuem mandando no crime,
12 sem maiores dificuldades. Que haja celulares, cocaína, maconha, armas, TVs de tela plana, jogatina,
13 bebida. A cana dura, com raras exceções, é bem mole no Brasil.

14 Toleramos ainda que as penas sejam ridiculamente baixas. Homicídio simples dá de seis a 20
15 anos. Com sorte, em um ano, um ano e meio, está na rua. Estupro? Seis a dez anos. Espancou uma
16 pessoa até deixá-la permanentemente deformada? Dois a oito anos de pena. Abandonou o filho
17 recém-nascido no berço para cair na gandaia e a criança morreu de fome? Quatro a 12 anos de
18 reclusão. Mesmo com os fatores que reduzem ou agravam a pena, parte-se de muito, muito pouco.
19 Nos crimes sem violência, então — dano e estelionato, por exemplo — temos o mundo maravilhoso
20 da bandidagem.

21 Toleramos a leniência bovina do Estado com a sua própria incapacidade de vigiar e punir.
22 Com a risível taxa de solução de crimes. Com a tranquilidade com que assiste crianças entrarem
23 para o crime nas favelas. Com o silêncio pusilânime ou a tristeza afetada diante da morte de
24 inocentes.

25 Somos uma sociedade violenta e intolerante. Mas é uma agressividade dirigida contra os
26 fracos e uma intolerância baseada em picuinhas, bate-bocas, miudezas que não alteram em nada a
27 vida. Temos sido, até agora, incapazes de enfrentar nossos reais problemas. Não nos olhamos no
28 espelho. O que somos, enfim, é uma sociedade covarde.

BRAGA, G. M. Em segurança pública, nosso problema é excesso de tolerância. Época. 01/05/2019.
Disponível em: <https://epoca.globo.com/em-seguranca-publica-nosso-problema-excesso-de-tolerancia-23634880>. Acesso em: 3 mai. 2018.

01. Assinale a alternativa que resume a tese defendida ao longo do texto.

- A) Devemos ser sempre mansos e tolerantes em sociedade.
- B) No Brasil, somos tolerantes com situações intoleráveis.
- C) A gentileza é o caminho para o problema da violência.
- D) As pessoas costumam ser gentis umas com as outras.
- E) O povo brasileiro é primordialmente tolerante e dócil.

02. A ideia de que “...as penas sejam ridiculamente baixas” (linha 14) é desenvolvida no 4º parágrafo por meio de:

- A) relação de contraste.
- B) relação de comparação.
- C) apresentação de exemplos.
- D) relação de causa e efeito.
- E) uso de definições e conceitos.

03. O termo “leniência”, em “Toleramos a leniência bovina do Estado” (linha 21), significa:

- A) brandura.
- B) indolência.
- C) resignação.
- D) negligência.
- E) incompetência.

04. O objetivo central do texto é:

- A) criticar a apatia do povo diante da falta de segurança pública.
- B) discutir soluções para o problema da violência urbana brasileira.
- C) descrever o comportamento amistoso do povo brasileiro.
- D) relatar alguns crimes violentos previstos no Código Penal.
- E) apresentar algumas penalidades para crimes no país.

- 05.** Segundo o texto, a violência urbana no Brasil é uma guerra que:
- A) não atinge a população mais humilde.
 - B) trava-se diariamente há muitas décadas.
 - C) tem sido combatida duramente há anos.
 - D) resolve-se com agressividade e mais prisões.
 - E) tem atingido as grandes cidades recentemente.
- 06.** Assinale a alternativa em que o termo grifado é classificado como conjunção integrante.
- A) “toda a tolerância que falta nas demais áreas” (linhas 01-02).
 - B) “O cidadão que parte para as vias de fato” (linha 02).
 - C) “a cidadã que embolacha a vizinha” (linhas 02-03).
 - D) “Toleramos (...) que uma guerra urbana oculta seja travada” (linha 05).
 - E) “Mesmo com os fatores que reduzem ou agravam a pena...” (linha 18).
- 07.** Assinale a alternativa em que os dois termos são usados com mesmo sentido e recebem mesma classificação morfológica.
- A) “toda” (linha 01) / “todo” (linha 07).
 - B) “afora” (linha 07)/ “Afora” (linha 08).
 - C) “Ninguém (linha 09)/ “nada” (linha 26).
 - D) “também” (linha 11)/ “ainda” (linha 14).
 - E) “Mesmo” (linha 18)/ “própria” (linha 21).
- 08.** Assinale a alternativa que classifica corretamente a oração: “Que haja celulares, cocaína, maconha, armas, TVs de tela plana, jogatina, bebida.” (linhas 12-13).
- A) Oração absoluta optativa.
 - B) Oração adverbial concessiva.
 - C) Oração substantiva subjetiva.
 - D) Oração coordenada sindética.
 - E) Oração substantiva objetiva direta.
- 09.** Em “acontece todo dia” (linha 07), a forma verbal no singular se justifica por:
- A) o sujeito ser indeterminado de 3ª pessoa.
 - B) o sujeito “país afora” (linha 07) estar distante.
 - C) o verbo “acontecer” ser impessoal e sem sujeito.
 - D) a concordância ser com “todo dia”, posposto ao verbo.
 - E) a concordância ser com um termo implícito singular.
- 10.** Assinale a alternativa cuja palavra deriva diretamente de substantivo.
- A) Ridiculamente.
 - B) Incapacidade.
 - C) Bandidagem.
 - D) Tolerância.
 - E) Segurança.

11. De acordo com a legislação vigente, os Serviços de Alimentação sempre que possível devem localizar-se:
- A) em qualquer andar desde que facilite a entrada dos comensais.
 - B) no térreo, de forma a proporcionar fácil acesso para abastecimento.
 - C) no andar que apresentar melhor iluminação natural e ótimas condições de ventilação.
 - D) em qualquer andar, desde que suas instalações facilitem suas operações de manutenção e limpeza.
 - E) em andares, pois impedem a entrada e/ou proliferação de animais, insetos, roedores e demais pragas.
12. Em relação a área para armazenamento e temperatura ambiente de produtos alimentícios é indicado:
- A) ter pouca iluminação e ventilação.
 - B) ter ralos para a perfeita higiene do local.
 - C) estrados de madeira resistentes para as sacarias.
 - D) quando houver tubulações de água, estas devem estar sinalizadas.
 - E) dispor de prateleiras localizadas 25 cm do piso, com profundidade não superior a 45 cm e no mínimo distantes 10 cm da parede e 60 cm do forro.
13. Nas áreas de abastecimento destinadas a alimentos perecíveis são necessários:
- A) ralos sifonados que facilitem a limpeza do local.
 - B) geladeiras com temperaturas controladas, de acordo com as possibilidades da instituição.
 - C) câmaras frigoríficas e/ou geladeiras com temperaturas controladas, ideais para cada tipo de alimento.
 - D) câmara ou refrigerador para armazenar todos os alimentos, sendo a temperatura regulada para o alimento que requeira maior temperatura.
 - E) câmara de congelamento a -18°C mesmo que a quantidade adquirida e a frequência de uso sejam pequenas.
14. Para se determinar as quantidades corretas de alimentos a serem adquiridas para uma preparação utiliza-se o Fator de Correção, devido os alimentos apresentarem perdas inevitáveis durante o preparo. Este fator é uma constante para uma determinada quantidade de alimento decorrente da relação entre:
- A) peso ideal/peso atual.
 - B) peso seco/peso úmido.
 - C) peso úmido/peso seco.
 - D) peso bruto/peso líquido.
 - E) peso líquido/peso bruto.
15. Os responsáveis pela manipulação de alimentos, de acordo com a RDC nº 216/2004, devem ser comprovadamente submetidos a cursos de capacitação periódicos abordando os seguintes temas:
- A) higiene dos alimentos, microbiologia, doenças transmitidas por alimentos e boas práticas.
 - B) higiene dos alimentos, contaminantes alimentares, análise sensorial e higiene do manipulador.
 - C) manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas, análise sensorial e contaminante alimentares.
 - D) contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas.
 - E) contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, análise de perigos e pontos críticos de controle e manual de boas práticas.
16. Com relação a conduta do manipulador dentro do Serviço de Alimentação, é determinado que:
- A) utilize unhas curtas, limpas e com base incolor.
 - B) os cabelos devem ser protegidos com toucas e as barbas aparadas.
 - C) os uniformes devem estar limpos, bem conservados e trocados, no mínimo, a cada dois dias.
 - D) sejam afixados cartazes de orientação da correta lavagem e antissepsia das mãos, em locais de fácil visualização.
 - E) o manipulador que apresentar lesões que possam comprometer a qualidade do alimento deve isolá-las adequadamente durante o trabalho.

17. Dentre os cuidados de higiene do manipulador de alimentos, a higienização das mãos adotando as técnicas adequadas de frequência e procedimentos são de fundamental importância. Marque a opção que segue a ordem dos passos para sua realização:
- A) umedecer as mãos e antebraços; aplicar sabonete líquido neutro, inodoro e massagear; enxaguar bem; secar com papel toalha não reciclável; aplicar álcool gel 70% e deixar secar naturalmente.
 - B) umedecer as mãos e antebraços; utilizar antisséptico e massagear; secar com papel toalha não reciclável; aplicar sabonete líquido neutro; enxaguar bem e deixar secar naturalmente.
 - C) umedecer as mãos e antebraços; aplicar álcool gel 70% e massagear; secar com papel toalha não reciclável; aplicar solução clorada; enxaguar bem e deixar secar naturalmente.
 - D) umedecer as mãos e antebraços; aplicar sabonete líquido neutro, sem cheiro; secar com papel toalha não reciclável; aplicar solução clorada; enxaguar e deixar secar naturalmente.
 - E) umedecer as mãos e antebraços; aplicar sabonete líquido neutro, inodoro; secar com papel toalha não reciclável; aplicar álcool gel 70%; enxaguar e deixar secar naturalmente.
18. A higiene de equipamentos e utensílios requer procedimentos adequados e eficientes sendo complementar ao controle ambiental. Neste sentido, marque a opção correta.
- A) Retirar crostas das panelas ou assadeiras com escova de cerdas de aço.
 - B) A desinfecção pode ser por imersão ou borrifacção com solução clorada a 200ppm, sem enxágüe.
 - C) A secagem dos utensílios e equipamentos deve ser feita com pano limpo e separado para este uso.
 - D) Após a higienização, os utensílios e recipientes deverão ser guardados sob as bancadas de cada área de trabalho.
 - E) A higienização pode ser realizada por processo manual ou mecânico e compreende as fases de remoção de resíduos, enxaguadura, desinfecção e secagem.
19. A higiene ambiental deve ser mantida através de adequadas e aprovadas técnicas de lavagem, enxague e desinfecção, devendo ser estabelecido nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). De acordo com essa afirmação, marque a opção correta.
- A) Na desinfecção química, deixar o desinfetante em contato o mínimo possível e retirá-lo imediatamente.
 - B) Os procedimentos de higienização devem ser realizados por qualquer funcionário consciente da importância desta atividade e que se sintam capacitados.
 - C) Os POPs devem conter somente as informações referentes a frequência e o método de higienização e em alguns casos a operação de desmonte dos equipamentos.
 - D) Os produtos utilizados para limpeza e desinfecção devem ser notificados/registrados na ANVISA e armazenados cuidadosamente nas áreas de armazenamento de alimentos.
 - E) Procedimentos básicos gerais: recolher os resíduos com auxílio de pás, lavar com solução detergente, enxaguar cuidadosamente, desinfetar, enxaguar e secar ou puxar a água com rodo.
20. Marque a afirmação correta sobre produtos utilizados para a desinfecção ambiental, equipamentos e utensílios.
- A) Na impossibilidade da utilização de hipoclorito de sódio, pode ser usado álcool 90%.
 - B) A concentração da solução clorada não deve ser inferior a 100ppm, sendo ideal em torno de 200 ppm e 250 ppm o limite máximo permitido.
 - C) Para a preparação de solução clorada a 200 – 250 ppm, utilizar uma colher de sopa rasa (10 ml) de água sanitária de uso geral a 2,0 – 2,5% em 2 L de água.
 - D) Na desinfecção ambiental, em locais que não ocorram contato direto com o alimento, quando se utilizar cloro, Álcool 70%, quaternário de amônio e iodóforos, não haverá necessidade de enxague final.
 - E) O hipoclorito de sódio é recomendado pela Organização Mundial da Saúde (OMS) como sendo o melhor espectro bactericida e fungicida, menos tóxico nas concentrações de uso, porém muito caro.

21. São medidas necessárias para prevenir e combater a presença de praga e vetores urbanos:
- A) manter a vegetação verde e bem regada.
 - B) aplicar produtos químicos com frequência.
 - C) manter aberto os ralos, grelhas e rodapé das portas.
 - D) evitar acúmulo de água no ambiente externo ou água parada em objetos e materiais em desuso.
 - E) remover o lixo semanalmente, em recipientes apropriados e devidamente ensacados e tampados.
22. Para o controle de estoque alimentício, uma ação que deve ser implantada é o sistema de etiquetas de identificação. Assim, é correto afirmar:
- A) alimentos pós-manipulados mantêm o prazo de validade para continuarem sendo utilizados em condições seguras.
 - B) após a abertura ou retirada da embalagem original ou preparação deve-se manter a data de validade da embalagem original.
 - C) a identificação de alimentos é um instrumento essencial para a rastreabilidade do produto e consequente segurança alimentar, porém não existe exigência pela autoridade sanitária.
 - D) uso ou critério de uso são recomendações definidas pelo próprio serviço de alimentação, para produtos manipulados, inclusive embalagens abertas de produtos industrializados e retirados de sua embalagem original.
 - E) as matérias primas e os ingredientes não utilizados em sua totalidade e, ainda, os alimentos preparados e armazenados sob refrigeração ou congelamento devem ser identificados, no mínimo, com as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento ou do preparo e prazo de validade.
23. Os documentos que atestem a saúde do manipulador devem permanecer à disposição da autoridade sanitária, no seu efetivo local de trabalho. Indique a periodicidade dos exames médico-laboratoriais:
- A) anual.
 - B) mensal.
 - C) bimestral.
 - D) trimestral.
 - E) semestral.
24. Procedimento considerado correto durante o estoque dos alimentos:
- A) Organizar os produtos no estoque conforme o prazo de validade.
 - B) O estoque de produtos deve acontecer com quantidades delimitadas pelo preço pago.
 - C) Estocar produtos prioritariamente em caixas de papelão, lacradas e longe da parede para permitir a circulação de ar.
 - D) Dispor nas prateleiras produtos recém entregues a fim de garantir o sistema primeiro que entra, primeiro que sai – (PEPS) que é a metodologia mais eficaz para o sistema de estoque.
 - E) O inventário físico dos insumos deve ser realizado por meio de planilhas físicas, pois sistemas informatizados não permitem administrar a rotatividade dos itens, mas apenas dos custos financeiros.
25. Marque o item que representa o método que permite aquecer o alimento sem ser levado diretamente ao fogo, e que também é utilizado para manter aquecidos os molhos e as sopas.
- A) Caldo.
 - B) Bolear.
 - C) Gratinar.
 - D) Empanar.
 - E) Banho-maria.
26. Dentre os inúmeros termos específicos empregados na gastronomia, qual a definição de “al dente”?
- A) Corresponde ao ponto de cozimento dado às massas, à alguns cereais e aos vegetais, quando os mesmos ficam firmes na superfície e no seu interior.
 - B) Corresponde ao ponto de cozimento dado às massas, à alguns cereais e aos vegetais, quando os mesmos ficam macios na superfície e no seu interior.
 - C) Corresponde ao ponto de cozimento dado às massas, a alguns cereais e aos vegetais, quando os mesmos ficam macios, mas com o interior ainda firme.
 - D) Corresponde ao ponto de cozimento dado às massas, à alguns cereais e aos vegetais, quando os mesmos ficam firmes por fora, mas com o interior macio.
 - E) Nenhuma das questões anteriores correspondem à definição do termo “al dente”.

27. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) faz-se necessário o uso de utensílios específicos nas produções gastronômicas. Assinale a alternativa onde todos os utensílios são utilizados nessas produções.
- A) Boleador, Ficle, Mouses, Pegadores e Ralador tipo caixa.
 - B) Faca canelle, Mezzaluna, Termômetros, Almofariz e Boleador.
 - C) Mezzaluna, Infusor, Martelo de Buck, Ramequim e Rolo de macarrão.
 - D) Almofariz, Maçarico, Cuba Rim Fami, Maçarico e Alicate para lagosta.
 - E) Termômetros, Conchas, Tesoura para bandagem, Bowl e Saco de confeitaria.
28. São considerados métodos de cocção empregados na gastronomia:
- A) Brasear e Grelhar.
 - B) Bolear e Fermentar.
 - C) Amanteigar e Brasear.
 - D) Grelhar e Liquidificar.
 - E) Acanelar e Amanteigar.
29. Na preparação dos fundos, também chamados de caldos, alguns cuidados devem ser levados em consideração, para se obter um bom produto. Qual item abaixo expressa corretamente dois desses cuidados?
- A) A cocção deve ser em fogo brando evitando-se turvar e reduzir mais que o necessário; e durante a cocção sempre mexer para que os insumos liberem aromas e sabores.
 - B) Manter a panela destampada, evitando assim a fervura alta e consequentemente turvar o produto final, e retirar as impurezas que se encontram no fundo da panela, também para evitar turvar.
 - C) O tempo de cocção deve ser de acordo com cada tipo de fundo/caldo definido na ficha técnica, e os insumos devem ser colocados em água já quente, buscando melhor liberar os aromas e sabores.
 - D) Os insumos devem ser colocados em água fria, antes de iniciar a cocção, para uma melhor liberação dos aromas e sabores; e a cocção deve ser em fogo brando evitando-se turvar e reduzir mais que o necessário.
 - E) Os insumos devem ser colocados em água já quente, buscando melhor liberar os aromas e sabores; e deve manter a panela ou qualquer outro recipiente que esteja sendo usado tampados, buscar concentrar os sabores.
30. Duas técnicas são utilizadas na gastronomia para se acrescentar gordura, principalmente em carnes secas, tanto envolvendo como inserindo em seu interior, buscando levar mais suculência à proteína. Que técnicas são essas?
- A) Bardear e Lardear.
 - B) Bardear e Umidificar.
 - C) Branquear e Defumar.
 - D) Amanteigar e Deglaçar.
 - E) Amanteigar e Clarificar.
31. Qual o nome do processo aplicado na manteiga e nos caldos, nesses últimos para se chegar ao consumê, que consiste na retirada das impurezas?
- A) Evaporação.
 - B) Clarificação.
 - C) Sublimação.
 - D) Branquear.
 - E) Confitar.
32. São termos utilizados na gastronomia para definir tipos de cortes aplicados em vegetais:
- A) Brunoise e Macedônia.
 - B) Demi-glace e Coulis.
 - C) Coulis e Macedônia.
 - D) Gazpacho e Farce.
 - E) Farce e Brunoise.
33. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) são utilizadas várias placas de cortes, onde suas cores são definidas em função do insumo/alimento manipulado sobre elas. Diante disso, assinale a afirmativa correta.
- A) As placas verdes são utilizadas para o corte de vegetais, as marrons para embutidos e as brancas para carnes brancas.
 - B) As placas marrons são utilizadas para o corte de carnes assadas, as amarelas para laticínios e as placas verdes para vegetais.
 - C) As placas azuis são utilizadas para o corte de pescados, as marrons para carnes vermelhas cruas e as brancas para laticínios.
 - D) As placas brancas são utilizadas para o corte de laticínios, as placas azuis para pescados e as placas marrons para carnes assadas.
 - E) As placas vermelhas são utilizadas para o corte de carnes vermelhas cruas, as brancas para carnes brancas e as amarelas para aves.

34. Várias são as facas utilizadas na manipulação de alimentos dentro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Quais são os tipos de lâminas que compõem as facas de acordo com seu uso?
- A) Fio serrilhado, fio maçaricado, fio ondulado, fio de apoio e fio liso.
 - B) Fio com um gume, fio de apoio, fio cacheado, fio liso e fio serrilhado.
 - C) Fio liso, fio ondulado, fio com alvéolos, fio serrilhado e fio com um gume.
 - D) Fio ondulado, fio cacheado, fio com alvéolos, fio serrilhado e fio martelado.
 - E) Fio com alvéolos, fio martelado, fio liso, fio com um so gume e fio maçaricado.
35. Dentre os vários termos utilizados na gastronomia, para se nomear algumas preparações clássicas, qual corresponde à preparação *Coquilles St. Jacques*?
- A) Sopa fria de vegetais. Normalmente utiliza-se tomate, pepino, pimentão e cebola.
 - B) Preparação francesa formada por um ensopado de feijão branco, porco ou outras carnes, confit de pato ou ganso e temperos.
 - C) Creme utilizado para guarnecer ou rechear doces, elaborado a base de ovos, farinha, leite, açúcar e aromatizante, principalmente a baunilha.
 - D) Preparação feita à base de chocolate e creme de leite, e não raro, também com manteiga, açúcar ou aromatizantes. Utilizado como molho ou recheio de sobremesas.
 - E) Denominação dada a um tipo de vieira. Também é a denominação de uma preparação com vieira do mesmo nome, normalmente grelhada e acompanhada de molho de vinho ou gratinada e servida na própria concha.
36. São exemplos de resíduos sólidos gerados pelos serviços de alimentação ou unidades produtoras de alimentos:
- A) óleo utilizado e papelões.
 - B) CO₂ da combustão das chamas dos fogões.
 - C) calor e umidade gerado nos ambientes de cocção.
 - D) material de limpeza que degrada superfícies sólidas.
 - E) apenas restos de comida, aparas de alimentos e água proveniente da cocção por ebulição.
37. Os aromáticos são insumos, ou mistura de alguns insumos denominada de preparação aromática, que são utilizados nas elaborações gastronômicas buscando dar sabor e aromas. As cozinhas clássicas utilizam inúmeras preparações aromáticas em suas elaborações. Em qual alternativa as duas preparações aromáticas, com suas respectivas composições, estão corretas?
- A) O Mirepoix é uma preparação aromática formada por partes iguais de cenoura, cebola e salsão, e não raro também por uma parte alho poró; e a Cebola Piquéée é metade de uma cebola espetada por uma folha de louro e 3 cravos da Índia.
 - B) A Cebola Piquéée é metade de uma cebola espetada por uma folha de louro e 3 cravos da Índia; já o Sachet d'épices trata-se de um saquinho de chá, usa-se também a gaze para sua elaboração, colocando algumas ervas e especiarias, como o capim santo, folhas de coentro e rodela de alho poró.
 - C) A Cebola Brûlée é uma cebola cortada ao meio, tendo a superfície que foi cortada, queimada na chapa ou frigideira, até ficar bem escura; e o Mirepoix é uma preparação aromática formada por partes iguais de cenoura, batata inglesa e talos de coentro, e não raro também por uma parte de alho poró.
 - D) O Matignon é um Mirepoix clássico, formado por cenoura, cebola e salsão, acrescido de ervas aromáticas como o tomilho e o alecrim, entre outros; e o Sachet d'épices é uma preparação aromática colocada em um saquinho de chá, ou usa-se a gaze para sua elaboração, colocando algumas ervas e especiarias, como a pimenta do reino, o louro, talos de salsão e tomilho.
 - E) O Bouquet Garni é composto de talos de salsão em bastão, talos de salsa, tomilho e louro, envoltos na folha do alho poró e amarrados por um barbante ou por uma tira de folha do alho poró; já o Mirepoix Branco trata-se de um Mirepoix clássico, formado por cebola, cenoura e salsão, mas que nesse caso a cenoura é substituída por batata inglesa, buscando evitar dar cor às preparações gastronômicas.

38. Conforme a RDC nº 216/2004 o prazo máximo para o consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração igual ou inferior a temperatura de 4 °C (quatro graus Celsius), deve ser:
- A) 3 dias.
 - B) 5 dias.
 - C) 6 dias.
 - D) 10 dias.
 - E) 48 horas.
39. As facas utilizadas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição têm sua composição em decorrência de sua utilização e estrutura. Diante disso, assinale a alternativa onde todas as informações estão corretas.
- A) A espinha é usada para amassar alho, o gavião é a parte que une a lâmina ao cabo e o apoio é onde se segura a faca.
 - B) O apoio é usado para cortar insumos duros, a espinha é usada para amassar alho e a espiga é onde se segura a faca.
 - C) A ponteira é usada em incisões finas, o gavião é a parte que une a lâmina ao cabo e os rebites servem para prender a espiga.
 - D) O gume é usado para fatiar e picar, a empunhadura é a parte onde se segura a faca e o carcará é usado para prender a espiga.
 - E) A ponta é usada para cortar alimentos macios, os rebites servem para prender a espiga e o coiole é a parte que une a lâmina ao cabo.
40. As atividades desenvolvidas em cozinhas e ou em unidades produtoras de alimentos são caracterizadas pelo dinamismo e pelos riscos acidentais, os quais podem ser minimizados através de ações e do uso de Equipamentos de Proteção Individual – EPI. Portanto, marque a alternativa correta.
- A) As luvas de malha de aço e de PVC são utilizadas exclusivamente durante no uso da serra fita.
 - B) Ao colocar assadeiras no forno deve-se utilizar luva-térmica, óculos de segurança e avental PVC.
 - C) Ao utilizar fornos deve-se primeiro acender o fósforo e depois liberar o GLP ou realizar o acendimento automático.
 - D) O calçado antiderrapante do manipulador de alimentos é o único EPI eficaz para a redução de acidentes em qualquer atividade.
 - E) Transportar grandes quantidades de gêneros alimentícios, acima de 30kg, em carrinhos de apoio com rodas revertidas de qualquer material que facilite puxá-lo.
41. A legislação vigente (RDC nº 216/2004) sobre boas práticas para serviços de alimentação visa promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias em todo o território nacional. Diante disso, selecione a alternativa correta.
- A) Higienização de superfícies é a operação que compreende duas etapas: a limpeza e a assepsia.
 - B) Desinfecção compreende a redução do número de microrganismos sempre por método químico com o propósito de garantir a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
 - C) Manipuladores de alimentos compreendem qualquer funcionário pertencente à unidade produtora de alimentos e que entra em contato direto e indireto com os alimentos.
 - D) Boas Práticas são procedimentos adotados por unidades produtoras de alimentos com a finalidade de garantir qualidade higiênico sanitária, seguindo ou não as recomendações da legislação sanitária.
 - E) Limpeza compreende a remoção de sujidades indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras por meio da ação do produto químico, como o hipoclorito de sódio, rotineiramente utilizado nesta ação.
42. A maciez da carne vermelha pode ser influenciada por vários fatores. Avalie as alternativas e marque a informação correta.
- A) A idade e o sexo do animal são definitivos para a maciez da carne vermelha.
 - B) A idade do animal é o único fator pelo qual se julga a palatabilidade da carne vermelha.
 - C) A quantidade e disposição da gordura são os fatores determinantes para a maciez da carne vermelha.
 - D) Cortes do quarto traseiro compreendem carnes macias, como fraldinha e maminha, pois localizam-se na parte menos exercitada do animal.
 - E) Cortes provenientes das pernas, músculo do pescoço e quarto dianteiro são as partes menos exercitadas do animal e responsáveis por conferir carnes macias.
43. No preparo de um frango frito, por imersão no óleo, o calor empregado é:
- A) calor seco direto.
 - B) calor seco indireto.
 - C) calor misto e direto.
 - D) calor misto indireto.
 - E) calor úmido no início da cocção, pois o frango perde umidade e atinge calor seco ao final do processo.

44. Para garantir a ergonomia em unidades produtoras de alimentos é correto afirmar:
- A) As condições de trabalho incluem aspectos que estão relacionados basicamente ao levantamento de materiais.
 - B) Os equipamentos que compõem um posto de trabalho devem estar adequados simplesmente à natureza do trabalho executado.
 - C) O trabalho deve ser necessariamente executado na posição sentada e o posto de trabalho deve ser planejado ou adaptado para esta posição.
 - D) A ergonomia estabelece parâmetros que permitam a adaptação das condições de trabalho a fim de proporcionar um mínimo de conforto, segurança e desempenho eficiente e máximo de condições psicológicas.
 - E) O trabalho de levantamento de material feito com equipamento mecânico de ação manual deverá ser executado de forma que o esforço físico realizado pelo trabalhador seja compatível com sua capacidade de força e não comprometa a sua saúde ou a sua segurança.
45. A aquisição de insumos compreende um ciclo que inclui várias atividades. Portanto, qual das afirmativas está correta.
- A) A ficha técnica padronizada não proporciona interferências na lista de compra.
 - B) O setor de recebimento realiza a conferência da nota de entrega com a listagem solicitada, ação relevante para o controle de custos do estabelecimento.
 - C) A requisição de insumos é importante mas não fundamental para a prática de compras, pois deve ocorrer rotineiramente como preceitua o ciclo de compras.
 - D) A consulta do estoque de insumos deve acontecer antes da realização das compras, mas não influencia na aquisição dos insumos, pois trata-se de uma ação rotineira com datas pré-determinadas pelo estabelecimento, conforme a sua rotina.
 - E) É importante o fornecedor realizar entrega dos produtos no dia e horários acordados para não haver congestionamento no setor de entregas; caso aconteça os congelados devem ser os primeiros a serem recebidos, em seguida os resfriados, refrigerados e não perecíveis.
46. No que diz respeito às condições que favorecem o crescimento microbiano é correto:
- A) Bactérias produtoras de esporos não produzem toxina.
 - B) Pães fermentados são produzidos com leveduras que realizam a respiração anaeróbica.
 - C) Bolores são aeróbios e crescem fundamentalmente em alimentos muito ácido, abaixo de pH 3,5.
 - D) As bactérias que crescem em alimentos ácidos são denominadas acidófilas, como muitas patogênicas.
 - E) Bactérias que crescem em alimentos com temperatura elevada (temperatura ótima de 80°C) são consideradas produtoras de esporos.
47. Considerando que as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) acometem uma parcela significativa da população, marque a afirmativa correta.
- A) Alimentos congelados e com a presença de gelo na sua embalagem garante a segurança microbiológica.
 - B) A infecção alimentar é ocasionada pela ingestão de alimentos contendo toxinas produzidas pelos microrganismos patogênicos.
 - C) Hortaliças consumidas cruas podem ter a carga microbiana reduzida após a higienização com solução de hipoclorito de sódio, a base de cloro a 2,0 – 2,5%.
 - D) Alimentos ácidos precisam ser submetidos a tratamentos térmicos severos, com temperatura acima de 100°C devido a deterioração dos microrganismos patogênicos.
 - E) Alimentos enlatados ou embalados à vácuo garantem segurança microbiológica ao consumidor por não permitirem o crescimento microbiano nem a sobrevivência dos esporos bacterianos.
48. “Chã de dentro” é o nome dado a um corte de carne bovina que também pode ser chamado de:
- A) Patinho.
 - B) Chã de fora.
 - C) Coxão mole.
 - D) Coxão duro.
 - E) Músculo bovino.

49. Para o descongelamento de alimentos é correto realizar:

- A) em água corrente.
- B) sob refrigeração a 15°C.
- C) em temperatura ambiente por até 2h.
- D) em forno micro-ondas quando for imediatamente submetido a cocção.
- E) em água parada, potável e em temperatura igual ou menor que 21°C por até 6h.

50. São exemplos de cereais e leguminosas, respectivamente:

- A) aveia e amendoim.
- B) milho e centeio.
- C) ervilha e feijão.
- D) soja e ervilha.
- E) arroz e milho.