AVANÇASP

PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA PAULISTA/SP

PROCESSO SELETIVO 04/2026

COZINHEIRO

CADERNO DE QUESTÕES

PROVA OBJETIVA

Leia atentamente as instruções abaixo

1. PROVA E FOLHA DE RESPOSTAS

Além deste Caderno de Questões, contendo 40 (quarenta) questões objetivas, você receberá do fiscal de sala:

• 01 (uma) Folha de Respostas destinada às respostas das questões objetivas. Confira se seus dados estão corretos.

2. TEMPO

• **03 (três) horas** é o tempo disponível para realização da prova, já incluído o tempo para marcação da Folha de Respostas da prova objetiva.

• **02 (duas) horas** após o início da prova é possível retirar-se da sala levando o Caderno de Questões.

3. INFORMAÇÕES GERAIS

• As questões objetivas têm 05 (cinco) alternativas de resposta (A, B, C, D, E) e somente **uma** delas está correta.

• Quando for permitido abrir o Caderno de Questões, verifique se corresponde ao cargo para o qual se inscreveu, se está completo e sem falhas. Caso contrário, informe imediatamente ao fiscal da sala, para que sejam tomadas as devidas providências.

• Confira seus dados pessoais na Folha de Respostas, especialmente nome, número de inscrição, número do documento de identidade e cargo. Leia atentamente as instruções para preenchimento.

• O preenchimento das respostas da prova objetiva é de sua responsabilidade e não será permitida a substituição de Folha de Respostas em caso de erro de marcação pelo(a) candidato(a).

• Marque, na Folha de Respostas, com caneta de tinta azul ou preta, a letra correspondente à alternativa que você escolheu.

• Reserve tempo suficiente para o preenchimento de suas respostas. Para fins de avaliação, serão levadas em consideração apenas as marcações realizadas na Folha de Respostas da prova objetiva, não sendo permitido anotar informações relativas às respostas em qualquer outro meio que não seja o Caderno de Questões.

• Ao se retirar, entregue a Folha de Respostas preenchida e assinada ao fiscal de sala.

SERÁ ELIMINADO do presente certame o candidato que:

a) for surpreendido, durante as provas, em qualquer tipo de comunicação com outro candidato;

b) portar ou usar, qualquer tipo de aparelho eletrônico (calculadoras, bips/pagers, câmeras fotográficas, filmadoras, telefones celulares, smartphones, tablets, relógios, walkmans, MP3 players, fones de ouvido, agendas eletrônicas, notebooks, palmtops ou qualquer outro tipo de computador portátil, receptores ou gravadores) seja em sala de prova, sanitários, pátios ou qualquer outra dependência do local de prova;

c) se ausentar da sala em que se realizam as provas levando consigo o Caderno de Questões e/ou a Folha de Respostas;

d) se recusar a entregar a Folha de Respostas, quando terminar o tempo estabelecido;

e) não assinar a Lista de Presença e/ou a Folha de Respostas.

LÍNGUA PORTUGUESA

TEXTO

Leia o texto a seguir para responder às questões de 01 a 03.

Migrar para o coração

Em pleno outono, constatamos a ausência de muitas aves em nosso país. Se lembramos a primavera percebemos um "silêncio" ao nosso redor. A maioria das aves para de cantar, entra em muda de penas e muitas migram.

A migração de várias espécies é um dos fenômenos mais impressionantes no mundo das aves. Alguns consideram até mesmo um mistério. Graças à capacidade de voar, as aves conseguem realizar proezas ao cruzarem grandes distâncias. (...)

Não vou aqui entrar em detalhes sobre esse fenômeno, pois é cheio de variações de espécie a espécie, o que exige uma reportagem aprofundada. Prefiro migrar para o mundo dos homens e levar algumas lições da migração das aves. (...)

Nós, homens, não precisamos migrar, temos casas, agasalhos... Bem, não precisamos fazer uma migração territorial, mas existem outras migrações que não só podemos como quase sempre precisamos fazer.

Se consideramos nossos estados emocionais, por exemplo, há muitos deles que nos causam dificuldades piores que o frio do inverno. Você já experimentou tristezas, desânimos, mágoas e outras mazelas que nos fazem deixar de enxergar a cor na vida? Às vezes, então, nem temos do que reclamar, e mesmo assim sentimos estar faltando algo que nos traga mais alegria. Pois é. Creio que quando isso corre é sinal de que chegou a nossa hora de migrar. E não estou querendo dizer que essa migração signifique mudar de casa, de emprego ou de relacionamento, embora possa envolver coisas assim.

Penso que a migração que necessitamos fazer é interna, mas envolve dois mundos. Sair de um mundo essencialmente mental, que cria expectativas, julga, calcula, compara, culpa e se culpa e ainda condena, para um mundo do ser, que se situa no meio de nosso peito. (...)

PORTO, Ciro. Migrar para o coração. *O Globo*. Disponível em <https://g1.globo.com/sp/campinas-regiao/terra-da-gente/especiais/noticia/cronica-especial-traz-reflexoes-sobre-a-migracao-das-aves.ghtml>.

QUESTÃO 01

A ideia principal presente no texto "Migrar para o coração" é que:

(A) assim como as aves migram, buscando abrigo e alimento, as pessoas deveriam mudar sempre para se alimentar melhor.

(B) assim como as aves migram, buscando abrigo e alimento, as pessoas deveriam mudar sempre para fugirem do frio.

(C) a migração das aves é um fenômeno que acontece sem necessidade, pois elas encontram abrigo e alimento em qualquer lugar.

(D) assim como as aves migram, as pessoas às vezes também migram sentimentalmente, buscando situações melhores.

(E) assim como as aves migram, as pessoas às vezes também deveriam migrar sentimentalmente, buscando situações piores.

QUESTÃO 02

"Você já experimentou tristezas, desânimos, mágoas e outras **mazelas** que nos fazem deixar de enxergar a cor na vida?"

Marque a alternativa que apresenta uma palavra sinônima da destacada no trecho acima.

(A) "perturbações"

(B) "recompensas"

(C) "felicitações"

(D) "grandezas"

(E) "alegrias"

QUESTÃO 03

Marque a alternativa em que a forma reescrita do trecho entre aspas apresenta a concordância correta do verbo destacado, de acordo com a norma-padrão.

(A) "A migração de várias espécies **é** um dos fenômenos mais impressionantes no mundo das aves." – A migração de várias espécies **são** um dos fenômenos mais impressionantes no mundo das aves.

(B) "Não vou aqui entrar em detalhes sobre esse fenômeno, pois **é** cheio de variações de espécie a espécie" – Não vou aqui entrar em detalhes sobre esse fenômeno, pois **são** cheio de variações de espécie a espécie.

(C) "Nós, homens, não **precisamos** migrar" – Nós, homens, não **precisam** migrar.

(D) "(...) **existem** outras migrações que não só podemos como quase sempre precisamos fazer." – (...) **existe** outras migrações que não só podemos como quase sempre precisamos fazer.

(E) "A maioria das aves **para** de cantar" – A maioria das aves **param** de cantar.

QUESTÃO 04

Marque a alternativa em que todos os sinais de pontuação estão empregados corretamente.

(A) O guarda mais do que depressa disse, ao motorista "Pare ou vou multar você". Porém, o motorista continuou muito intransigente.

(B) O guarda, mais do que depressa, disse ao motorista: "Pare ou vou multar você". Porém, o motorista continuou muito intransigente.

(C) O guarda mais do que depressa, disse ao motorista "Pare ou vou multar você", porém, o motorista continuou muito intransigente.

(D) O guarda, mais do que depressa disse, ao motorista: "Pare ou vou multar você. Porém, o motorista continuou muito intransigente".

(E) O guarda: mais do que depressa, disse ao motorista – "Pare ou vou multar você" porém o motorista continuou muito intransigente.

QUESTÃO 05

Marque a alternativa em que todas as palavras estão escritas de acordo com a norma-padrão atual em Língua Portuguesa.

(A) No dia anterior, tive uma diarréia e umas esquisitices no estômago.

(B) Conheço uma loja que vende jóias e relógios a preços bem majestosos.

(C) Houve muita expeculação em torno da decisão da assembleia.

(D) Quero levá-lo para passear no zoo e ver muitas hienas, hipopótamos e jiboias.

(E) Não gosto de prédios muito altos, pois me dão vertijem só de olhar à distância.

QUESTÃO 06

"A literatura não é só sonho, **entretenimento**, embora também possa ser, mas é também autoconhecimento." (Patrícia Melo)

Com base no sentido geral do pensamento acima e na transformação da palavra destacada em verbo, marque a alternativa que apresenta uma afirmação que está de acordo com a norma-padrão.

(A) A literatura interte as pessoas.

(B) A literatura enterte as pessoas.

(C) A literatura entretém as pessoas.

(D) A literatura entreteem as pessoas.

(E) A literatura entretêm as pessoas.

QUESTÃO 07

Marque a alternativa em que a palavra destacada se encontra empregada de acordo com a norma-padrão.

(A) Gosto de comprar tudo **a** vista para não ficar com pendências de pagamento.

(B) O melhor período para fazer trilhas, aqui no Brasil, é de maio **à** setembro.

(C) Entrego esta cartilha **à** você para que aprenda os procedimentos básicos de resgate.

(D) Estarei de volta **a** meia-noite e meia para vermos juntos um filme de terror.

(E) Eles sobreviveram **a** custa de muito sacrifício na selva.

QUESTÃO 08



CAZO. *Combustíveis*. Disponível em <https://blogdoaftm.com.br/charge-combustiveis-2/>.

A palavra “força”, empregada duas vezes na charge acima, é utilizada primeiramente no sentido de:

(A) emprestar dinheiro; e na última fala no sentido de dar dinheiro.

(B) dar dinheiro; e na última fala no sentido de emprestar dinheiro.

(C) ajuda, auxílio; e na última fala no sentido de força física.

(D) força física; e na última fala no sentido de ajuda, auxílio.

(E) conversa, bate-papo; e na última fala no sentido de consertar, arrumar.

QUESTÃO 09

Marque a alternativa que apresenta um numeral multiplicativo.

(A) Aproximadamente metade da população daquele país vive na miséria.

(B) Conseguimos capacitar cerca de um terço dos nossos funcionários.

(C) A medida que você tomou merece nota dez. Parabéns!

(D) Não quero ser o primeiro a chegar na corrida, mas que eu não seja também o último.

(E) Atualmente eu tenho o dobro da desconfiança que depositava em você antes.

QUESTÃO 10

Marque a alternativa que apresenta um substantivo abstrato.

(A) Vi muitas mercadorias sendo entregues naquele caminhão.

(B) Ele ganhou uma medalha devido à sua eficiência na empresa.

(C) Faltou papel na impressora para eu imprimir o cartaz.

(D) O mecânico veio consertar o relógio da matriz da cidade.

(E) Traga apenas lápis, caneta e borracha amanhã.

MATEMÁTICA E RACIOCÍNIO LÓGICO

QUESTÃO 11

Analise as operações matemáticas apresentadas a seguir e classifique cada afirmativa como verdadeira (V) ou falsa (F).

( ) $24 \times 6 = 144$.

( ) $180 \div 9 = 25$.

( ) $350 - 175 = 175$.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA.

(A) V – V – F.

(B) F – V – V.

(C) V – F – F.

(D) F – F – V.

(E) V – F – V.

QUESTÃO 12

Durante a organização de um torneio esportivo, os participantes receberam números de identificação seguindo determinada sequência:

7 – 12 – 17 – 22 – 27 – ...

Considerando o padrão apresentado, qual será o oitavo número dessa sequência?

(A) 37.

(B) 39.

(C) 40.

(D) 47.

(E) 42.

QUESTÃO 13

Durante a conferência de um relatório financeiro, Leandro encontrou as seguintes operações:

I. $45 + 28 = 73$.

II. $90 - 37 = 63$.

III. $12 \times 5 = 60$.

IV. $84 \div 7 = 14$.

Está(ão) CORRETA(S):

(A) Apenas as afirmativas I e II.

(B) Apenas as afirmativas I e III.

(C) Apenas as afirmativas II e IV.

(D) Apenas as afirmativas I, III e IV.

(E) Todas as afirmativas.

QUESTÃO 14

Um cinema disponibilizou 80 ingressos para determinada sessão. Até o início da exibição, haviam sido vendidos 65% dos ingressos.

Quantos ingressos ainda estavam disponíveis?

(A) 20 ingressos.

(B) 28 ingressos.

(C) 32 ingressos.

(D) 35 ingressos.

(E) 52 ingressos.

QUESTÃO 15

Durante uma feira de artesanato, Cristine vendeu 12 pulseiras pela manhã e 18 durante a tarde. Cada pulseira foi vendida por R$ 5,00.

Considerando todas as vendas realizadas, qual foi o valor total arrecadado por Cristine?

(A) R$ 120,00.

(B) R$ 135,00.

(C) R$ 140,00.

(D) R$ 145,00.

(E) R$ 150,00.

QUESTÃO 16

Uma biblioteca utiliza etiquetas coloridas para identificar seus livros. As cores são organizadas em uma sequência que se repete continuamente:

Azul – Verde – Amarelo – Vermelho – Azul – Verde – Amarelo – Vermelho...

Mantendo esse padrão, qual será a cor da etiqueta utilizada no 19º livro?

(A) Azul.

(B) Verde.

(C) Vermelho.

(D) Amarelo.

(E) Branco.

QUESTÃO 17

Uma confeitaria recebeu uma encomenda de 72 brigadeiros, que deveriam ser colocados em caixas com capacidade para 8 unidades cada.

Após organizar todos os brigadeiros, a confeiteira decidiu vender cada caixa completa por R$ 12,00.

Qual será o valor arrecadado com a venda de todas as caixas?

(A) R$ 108,00.

(B) R$ 96,00.

(C) R$ 84,00.

(D) R$ 112,00.

(E) R$ 120,00.

QUESTÃO 18

Durante uma festa junina, os organizadores prepararam 350 saquinhos de pipoca para distribuir gratuitamente aos visitantes. Ao longo da festa, foram distribuídos 187 saquinhos.

Quantos saquinhos de pipoca restaram para distribuição?

(A) 153 saquinhos.

(B) 173 saquinhos.

(C) 163 saquinhos.

(D) 183 saquinhos.

(E) 193 saquinhos.

QUESTÃO 19

Durante uma atividade de Matemática, Helena recebeu o número 238 e precisou identificar seu 4º antecessor par.

Considerando a sequência dos números pares, qual é o 4º antecessor par de 238?

(A) 232.

(B) 228.

(C) 234.

(D) 230.

(E) 226.

QUESTÃO 20

Durante uma atividade de Matemática, uma professora apresentou as seguintes afirmações aos alunos:

I. O número 48 é divisível por 6.

II. O número 35 é múltiplo de 4.

III. O número 27 é ímpar.

IV. O número 50 possui exatamente cinco dezenas.

Quantas afirmativas estão CORRETAS?

(A) Três.

(B) Uma.

(C) Duas.

(D) Quatro.

(E) Nenhuma.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 21

Frutas, verduras e legumes fornecem diferentes vitaminas, minerais e fibras. Considerando uma alimentação saudável, assinale a alternativa correta.

(A) Priorizar sucos coados de frutas, pois a retirada das fibras facilita o aproveitamento dos nutrientes.

(B) Dar preferência a frutas fora de época, pois apresentam maior concentração de vitaminas.

(C) Variar frutas, verduras e legumes e, quando possível, consumir frutas inteiras para preservar maior quantidade de fibras.

(D) Coar sucos preparados com várias frutas para ampliar a variedade de fibras na bebida.

(E) Concentrar as refeições em alimentos de uma mesma coloração para manter maior uniformidade nutricional.

QUESTÃO 22

O armazenamento adequado contribui para conservar os alimentos e reduzir riscos de contaminação. Em uma cozinha profissional, a organização do estoque deve considerar a disposição das mercadorias e as condições do ambiente. Assinale a alternativa que apresenta a prática correta.

(A) Manter as prateleiras e os estrados afastados cerca de 10 cm da parede, favorecendo a circulação de ar e reduzindo o contato das mercadorias com a umidade.

(B) Encostar as prateleiras na parede para aproveitar melhor o espaço disponível e facilitar a organização das mercadorias.

(C) Posicionar os alimentos próximos às janelas para favorecer a ventilação e aproveitar a iluminação natural do estoque.

(D) Manter as mercadorias diretamente sobre o piso, facilitando a limpeza das prateleiras e o acesso aos produtos armazenados.

(E) Concentrar as mercadorias junto às paredes para ampliar o espaço livre no centro do estoque e facilitar a circulação dos trabalhadores.

QUESTÃO 23

Em relação à alimentação saudável, assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna do texto.

Alimentos processados são fabricados pela indústria com a adição de_____, açúcar ou outras substâncias para torná-los mais duráveis.

(A) Nitrogênio.

(B) Nióbio.

(C) Sal.

(D) Níquel.

(E) Neônio.

QUESTÃO 24

A higiene na manipulação de alimentos envolve condutas pessoais e cuidados com utensílios, equipamentos e áreas de serviço, visando reduzir riscos de contaminação. Considerando as boas práticas aplicáveis ao trabalho em cozinha, assinale a alternativa correta.

(A) O manipulador deve manter o uniforme adequado nas áreas de serviço, utilizar utensílios e equipamentos higienizados e comunicar condições de saúde que possam comprometer a segurança dos alimentos.

(B) O manipulador pode circular pelas áreas de serviço com roupas comuns quando estiver realizando tarefas que envolvam menor contato com os alimentos.

(C) O uso de utensílios com resíduos de preparações anteriores pode ser realizado quando a nova preparação for submetida a aquecimento.

(D) Conversar, cantar ou assobiar durante a manipulação dos alimentos constitui prática aceitável quando o manipulador mantém as mãos higienizadas.

(E) A presença de sintomas de doença permite a continuidade da manipulação quando o manipulador utiliza luvas e máscara de proteção.

QUESTÃO 25

O álcool 70% possui ação contra grande parte dos microrganismos e pode ser utilizado em procedimentos de higienização. Em uma cozinha profissional, seu emprego deve considerar as características do local e da superfície a ser higienizada. Assinale a alternativa correta sobre sua utilização.

(A) Aplicar álcool 70% sobre superfícies com resíduos de alimentos, utilizando o produto como substituto da limpeza prévia.

(B) Utilizar álcool 70% sobre superfícies molhadas, pois a presença de água potencializa sua ação antimicrobiana.

(C) Aplicar álcool 70% em qualquer superfície da cozinha, considerando sua ação antimicrobiana suficiente para todos os materiais.

(D) Utilizar álcool 70% na higienização das mãos e de superfícies secas, respeitando as condições adequadas para sua aplicação.

(E) Empregar álcool 70% como produto destinado à remoção de gordura e resíduos aderidos às superfícies.

QUESTÃO 26

Agentes utilizados na higienização de ambientes podem apresentar diferentes formas de ação sobre os microrganismos. Considerando os procedimentos de limpeza de uma cozinha, refeitório e áreas afins, assinale a alternativa que caracteriza corretamente um agente bactericida.

(A) É uma substância destinada à remoção de gordura e resíduos alimentares das superfícies.

(B) É uma substância ou agente capaz de matar microrganismos.

(C) É um produto empregado para reduzir a umidade presente em pisos, paredes e bancadas.

(D) É uma substância utilizada para impedir a formação de resíduos minerais em utensílios e equipamentos.

(E) É um produto destinado a facilitar a remoção mecânica de sujeiras aderidas às superfícies.

QUESTÃO 27

A higienização dos utensílios utilizados no preparo dos alimentos contribui para manter condições adequadas de segurança e limpeza na cozinha. Sobre os cuidados com esses utensílios, assinale a alternativa correta.

(A) Os utensílios utilizados na preparação dos alimentos podem ser mantidos sem higienização quando apresentam pouca sujidade visível.

(B) A higienização dos utensílios pode ser realizada ao final do expediente para reaproveitá-los durante o dia, reunindo os itens utilizados nas preparações.

(C) Os utensílios utilizados no refeitório possuem menor necessidade de higienização por terem contato reduzido com os alimentos.

(D) A lavagem dos utensílios com água corrente atende aos cuidados de higiene quando não são observados resíduos aparentes.

(E) Os utensílios utilizados na preparação dos alimentos devem ser higienizados de acordo com sua utilização e as condições de uso.

QUESTÃO 28

A higiene na manipulação dos alimentos envolve cuidados pessoais que contribuem para evitar a contaminação dos alimentos e manter condições adequadas de preparo. Entre as práticas adotadas pelo cozinheiro, o uso de objetos pessoais merece atenção. Assinale a alternativa que apresenta uma conduta adequada nesse contexto.

(A) Utilizar relógio de pulso, desde que esteja ajustado ao braço e permaneça coberto pela roupa de trabalho.

(B) Retirar anéis, alianças, pulseiras, brincos, piercings e relógios de pulso antes de iniciar a manipulação dos alimentos.

(C) Manter brincos e alianças de pequeno porte, pois esses objetos apresentam menor possibilidade de interferir na higiene das mãos.

(D) Utilizar pulseiras e relógios com superfície lisa, considerando que esses materiais facilitam a higienização dos objetos.

(E) Retirar os adornos das mãos e dos braços, mantendo brincos e piercings quando estiverem devidamente fixados.

QUESTÃO 29

Higiene dos alimentos envolve cuidados específicos conforme a forma de consumo e as características de cada alimento. Verduras, legumes e frutas que serão consumidos crus exigem atenção especial quanto à preparação anterior ao consumo. Nesse contexto, assinale a alternativa que apresenta uma conduta adequada para reduzir os riscos associados à ingestão desses alimentos.

(A) Colocar frutas, verduras e legumes em contato com água potável e encaminhá-los diretamente para o consumo, considerando que a lavagem retira as principais impurezas presentes na superfície.

(B) Realizar a lavagem dos alimentos com água e sabão de uso doméstico, buscando ampliar a remoção de resíduos e agentes presentes na superfície.

(C) Lavar cuidadosamente os alimentos e submetê-los a procedimento adequado de higienização, conforme orientação sanitária, antes de servi-los crus.

(D) Utilizar solução de vinagre como procedimento suficiente para higienizar verduras, legumes e frutas destinados ao consumo cru, dispensando outras etapas de higienização.

(E) Retirar as partes externas dos alimentos, como folhas e cascas, e servi-los em seguida, considerando que essa prática reduz a presença de agentes contaminantes.

QUESTÃO 30

Na higienização de frutas, verduras e legumes destinados ao consumo cru, podem ser utilizados produtos com ação germicida para auxiliar na redução de microrganismos presentes nos alimentos. Qual substância é tradicionalmente utilizada com essa finalidade?

(A) Vinagre

(B) Detergente

(C) Álcool

(D) Bicarbonato

(E) Hipoclorito de sódio.

QUESTÃO 31

A limpeza e a desinfecção de utensílios, equipamentos e superfícies integram as medidas de higiene em serviços de alimentação. Considerando os procedimentos aplicáveis à cozinha, assinale a alternativa correta.

(A) Utensílios, equipamentos e superfícies envolvidos no preparo dos alimentos devem passar por procedimentos de limpeza e desinfecção, utilizando produtos apropriados para essa finalidade.

(B) A desinfecção de utensílios pode ser realizada com qualquer produto de limpeza, desde que apresente ação contra sujeiras visíveis.

(C) Equipamentos utilizados na preparação dos alimentos podem permanecer sem desinfecção quando apresentam aparência limpa após o uso.

(D) Produtos destinados à desinfecção ambiental podem ser escolhidos exclusivamente pela capacidade de remover gordura das superfícies.

(E) A limpeza de utensílios substitui a necessidade de desinfecção quando os resíduos de alimentos são removidos por completo.

QUESTÃO 32

O descongelamento dos alimentos é uma etapa que exige controle das condições de temperatura para reduzir riscos à segurança dos alimentos. Na rotina de uma cozinha profissional, diferentes métodos podem ser adotados conforme o tempo disponível e o tipo de alimento. Assinale a alternativa que apresenta uma conduta adequada.

(A) Deixar o alimento sobre a bancada até atingir temperatura adequada para o preparo.

(B) Realizar descongelamento no refrigerador, sob temperatura igual ou inferior a 5 °C.

(C) Colocar o alimento em recipiente com água em temperatura ambiente para acelerar o descongelamento.

(D) Manter o alimento em temperatura ambiente por algumas horas e, depois, encaminhá-lo ao refrigerador.

(E) Utilizar água aquecida para acelerar o descongelamento e deixá-lo sobre a bancada.

QUESTÃO 33

Uma alimentação saudável envolve a combinação adequada de diferentes grupos de alimentos, considerando variedade, qualidade nutricional e equilíbrio nas escolhas. Em uma unidade de alimentação, o cozinheiro participa do preparo de refeições que precisam contemplar diferentes componentes nutricionais. Ao avaliar a composição de uma refeição planejada para esse contexto, assinale a alternativa que apresenta uma conduta compatível com noções básicas de alimentação saudável.

(A) Priorizar a variedade de alimentos, incluindo preparações com cereais integrais e fontes de fibras, associadas a frutas, hortaliças e outras fontes de nutrientes, de modo a ampliar a qualidade nutricional da refeição.

(B) Concentrar a composição das refeições em alimentos ricos em proteínas e reduzir a presença de cereais, frutas e hortaliças para favorecer maior aporte de nutrientes construtores.

(C) Utilizar preparações com maior quantidade de gorduras para elevar a densidade energética das refeições e compensar a menor oferta de alimentos ricos em fibras.

(D) Substituir com frequência frutas e hortaliças por preparações à base de massas refinadas, buscando maior uniformidade na composição das refeições servidas.

(E) Priorizar alimentos com elevada densidade energética nas principais refeições e utilizar alimentos ricos em fibras como complemento eventual da composição alimentar.

QUESTÃO 34

Na cozinha, o preparo de alimentos envolve o uso de facas e outros utensílios cortantes. Para proteger as mãos contra cortes e perfurações, o cozinheiro deve utilizar:

(A) Óculos de proteção.

(B) Protetor auricular.

(C) Luvas de proteção.

(D) Calçado de segurança.

(E) Avental impermeável.

QUESTÃO 35

O equipamento de proteção individual (EPI) deve ser utilizado de acordo com a finalidade para a qual foi destinado, cabendo ao trabalhador também zelar por sua conservação. Em uma cozinha, um cozinheiro percebe que o EPI utilizado em sua atividade apresenta sinais de desgaste que podem comprometer sua proteção. Nessa situação, qual conduta está de acordo com as responsabilidades do trabalhador?

(A) Continuar utilizando o equipamento até que o responsável pelo setor determine sua substituição, mantendo os cuidados habituais de conservação.

(B) Comunicar à organização a alteração identificada no equipamento e interromper seu uso quando a condição o tornar impróprio para a atividade.

(C) Realizar uma adaptação no equipamento para recuperar sua condição de uso e mantê-lo em serviço até a próxima inspeção.

(D) Substituir o equipamento por outro disponível na cozinha, desde que apresente características parecidas de proteção.

(E) Encaminhar o equipamento para limpeza e conservação e retomar seu uso após esse procedimento, mesmo que a alteração permaneça.

QUESTÃO 36

A avaliação da carne bovina no recebimento envolve a observação de características que ajudam a verificar suas condições. Entre elas, a coloração pode apresentar diferentes tonalidades. Assinale a alternativa que indica uma coloração aceitável para a carne bovina.

(A) Verde-azulada.

(B) Amarelo-esverdeada.

(C) Cinza-esverdeada.

(D) Azul-arroxeada.

(E) Vermelho-vivo a vermelho-escuro.

QUESTÃO 37

O recebimento de alimentos é uma etapa que exige conferência das condições dos produtos e das embalagens antes de seu armazenamento. Em uma cozinha profissional, o cozinheiro participa dessa rotina ao verificar as mercadorias entregues pelo fornecedor. Ao receber um lote de alimentos perecíveis, qual procedimento está adequado às boas práticas?

(A) Aceitar as mercadorias com embalagens danificadas, desde que os alimentos apresentem aparência adequada.

(B) Transferir os alimentos para recipientes de armazenamento somente após o término do expediente, mantendo as embalagens originais até esse momento.

(C) Verificar se as embalagens estão limpas e íntegras antes de aceitar os alimentos recebidos.

(D) Avaliar o lote principalmente pelo preço informado na entrega e pela quantidade de produtos recebida.

(E) Armazenar imediatamente os produtos e realizar a conferência das embalagens após sua organização no estoque.

QUESTÃO 38

A respeito da higiene corporal e dos cuidados pessoais no ambiente de trabalho, marcar C para as afirmativas Certas, E para as Erradas e, após, assinalar a alternativa que apresenta a sequência CORRETA:

( ) A somente a observação visual da pele permite identificar alterações relacionadas à cor, temperatura, hidratação, inchaço e vermelhidão.

( ) A avaliação dos cabelos e das unhas integra os cuidados de higiene corporal e deve ser considerada na rotina de cuidados pessoais.

( ) As condições da saúde bucal também devem ser observadas como parte dos cuidados relacionados à higiene corporal.

(A) C - C - E.

(B) E - E - C.

(C) C - E - E.

(D) E - C - C.

(E) C - C - C.

QUESTÃO 39

Noções básicas de culinária abrangem procedimentos que vão além do preparo dos alimentos, incluindo a maneira como as preparações são dispostas para o serviço. A apresentação de pratos envolve escolhas relacionadas à composição visual, à distribuição dos elementos e à utilização adequada do material de serviço. Considerando esses aspectos, assinale a alternativa que apresenta uma conduta compatível com essa etapa do trabalho em cozinha.

(A) Distribuir os componentes da preparação de forma concentrada em uma das extremidades do prato, utilizando os demais espaços para acomodar utensílios de apoio.

(B) Dispor os alimentos em recipientes de serviço sem considerar a proporção entre os componentes, priorizando a quantidade colocada em cada porção.

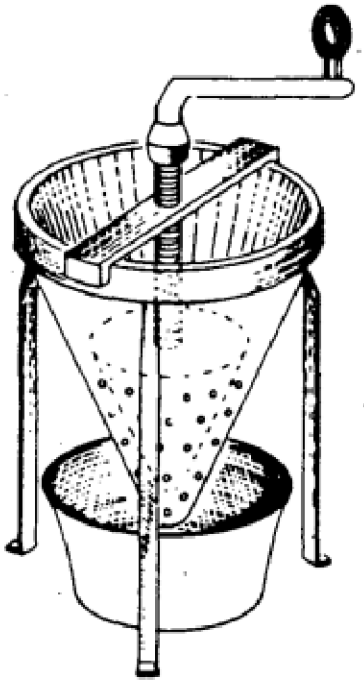
(C) Organizar os componentes da preparação de maneira harmoniosa sobre o material de serviço, considerando a disposição, as proporções e o aspecto visual do conjunto.

(D) Misturar os componentes da preparação antes do serviço, buscando uniformizar cores, texturas e formatos apresentados ao comensal.

(E) Priorizar a quantidade de alimentos colocada no prato, utilizando a disposição dos componentes como aspecto secundário na montagem da preparação.

QUESTÃO 40

Assinale a alternativa que identifica corretamente o utensílio culinário representado na imagem abaixo:



SENAC. Departamento Nacional, Rio de Janeiro. *Manual de cozinheiro*. 3. ed. Rio de Janeiro, SENAC, DN., Divisão de Formação Profissional, s.d. (Coleção Básica CINTERFOR). Disponível em: <https://www.oitcinterfor.org/>

(A) Descascador de frutas.

(B) Passador de purê.

(C) Pilão.

(D) Faca para trinchar.

(E) Cortador de ovos.