

DATA \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

Telefone: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_  
(\_\_\_\_) \_\_\_\_\_

NOME COMPLETO: \_\_\_\_\_

**GABARITO**

**PROCESSO 001-2018**

Instruções de preenchimento do gabarito

- Você recebeu um cartão de resposta, contendo 20 questões objetivas.
- Leia atentamente as questões e escolha a resposta que você considerar correta.
- Procure responder a todas as questões.
- Marque apenas uma alternativa para cada questão. Caso o candidato marque mais de uma alternativa, será automaticamente anulada a questão, mesmo que uma das alternativas esteja correta.
- Assinale no cartão de resposta, com caneta de tinta preta ou azul, não sendo ACEITO o preenchimento feito à LÁPIS.
- Não é permitido nenhum tipo de instrumento eletrônico como aparelho celular, calculadoras, relógio ou qualquer outra fonte de consulta.
- Ao terminar a prova, você entregará ao fiscal o caderno de prova, a folha de resposta.
- Será autorizado levar apenas a folha de resposta do CANDIDATO.
- Cada candidato terá direito apenas um gabarito, não será concedido outro em caso de erro de preenchimento.

1	A	B	C	D	E	F	6	A	B	C	D	E	F	11	A	B	C	D	E	F	16	A	B	C	D	E	F
2	A	B	C	D	E	F	7	A	B	C	D	E	F	12	A	B	C	D	E	F	17	A	B	C	D	E	F
3	A	B	C	D	E	F	8	A	B	C	D	E	F	13	A	B	C	D	E	F	18	A	B	C	D	E	F
4	A	B	C	D	E	F	9	A	B	C	D	E	F	14	A	B	C	D	E	F	19	A	B	C	D	E	F
5	A	B	C	D	E	F	10	A	B	C	D	E	F	15	A	B	C	D	E	F	20	A	B	C	D	E	F

## PROCESSO 001/2018

## AUXILIAR DE COZINHA

1) Marque a opção em que as palavras estão escritas CORRETAMENTE:

- (A) paralizar – beringela
- (B) privilégio – analisar
- (C) sarjeta – pichadores
- (D) atrasado – enchada

2) Todas as palavras abaixo são escritas corretamente com z, EXCETO:

- (A) Analizar
- (B) Azeitona
- (C) Cozinhar
- (D) Economizar

3) Tendo em vista as regras de concordância da norma padrão, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) És tu que escreves esses lindos poemas?
- (B) Devem haver melhores perspectivas em relação à economia brasileira.
- (C) Viajar e passear constitui seu ideal de vida.
- (D) Os manifestantes fizeram bastantes críticas ao governo.

4) Assinale a alternativa que corresponde às lacunas da frase, quanto ao uso do mal/mau:

É incrível como esta garota está sempre de \_\_\_\_\_ humor.

Quando não faço minhas orações, me sinto muito \_\_\_\_\_.

Ele fez \_\_\_\_\_ em terminar o namoro.

- (A) mau – mal – mal
- (B) mal – mal – mal
- (C) mal – mal – mau
- (D) mau – mau – mau E. mau- mal – mau

5) Um pacote de ração para gato de 15 kg custa 150,00 reais, qual o valor cobrado por cada quilo dessa mesma ração?

- (A) 9
- (B) 11
- (C) 7
- (D) 10
- (E) 3

6) Dona Maria embala docinhos em saquinhos com meia dúzia ou com uma dúzia para vender em barraca de doces. Hoje ela produziu 720 docinhos. Dona Maria resolveu fazer 30 saquinhos de uma dúzia e o restante dos doces ela embalou em saquinhos de meia dúzia. Quantos saquinhos de meia dúzia ela conseguiu formar?

- (A) 40 saquinhos.
- (B) 50 saquinhos.
- (C) 60 saquinhos.
- (D) 45 saquinhos.
- (E) 65 saquinhos

7) Contaminação é a presença de qualquer substância, objeto ou organismo estranho e indesejável no alimento ou no produto, que são considerados um perigo para o consumidor. Estes perigos podem ser classificados como físicos, químicos e biológicos. É considerado um perigo químico:

- (A) Pedaco de osso.
- (B) Agrotóxico.
- (C) Bactérias.
- (D) Pedaco de vidro.

## PROCESSO 001/2018

## AUXILIAR DE COZINHA

8) Todos aqueles que lidam com alimentação são responsáveis não só por sua saúde, mas também pela saúde e bem estar de outras pessoas. São orientações que devem ser seguidas pelos manipuladores de alimentos, EXCETO:

- (A) Usar adornos como: brincos, anéis, alianças, relógios entre outros.
- (B) As roupas (uniforme) para manipular os alimentos devem ser claras, limpas e separadas especificamente para este fim.
- (C) Usar toucas ou redes de proteção para o cabelo.
- (D) As unhas devem ser curtas, sem esmalte ou base.

9) São posturas inadequadas para um manipulador de alimentos durante a realização de seu trabalho, EXCETO:

- (A) Espirrar, falar, cantar ou tossir sobre os alimentos.
- (B) Experimentar a comida com talheres, sem devolvê-los à panela posteriormente.
- (C) Colocar o dedo na boca; nariz, olhos e ouvidos.
- (D) Enxugar o suor com as mãos, panos de prato, aventais ou uniformes.

10) Na rotina de limpeza do ambiente de trabalho do auxiliar de cozinha existem frequências diferentes de limpeza de acordo com o item. Não é necessária a limpeza diária do seguinte item:

- (A) Chão.
- (B) Bancadas.
- (C) Forno e fogão.
- (D) Refrigeradores

11) São regras básicas na manipulação de alimentos, EXCETO:

- (A) Escolher produtos de boa qualidade.
- (B) Utilizar água potável.
- (C) Aumentar ao máximo o tempo entre a cocção e a distribuição.
- (D) Guardar cuidadosamente os alimentos cozidos.

12) NÃO é atribuição do auxiliar de cozinha:

- (A) Servir os alimentos na temperatura adequada.
- (B) Realizar a compra dos insumos necessários ao fornecimento das alimentações diretamente com os fornecedores.
- (C) Cuidar da limpeza e manutenção do material e locais destinados à preparação, estocagem e distribuição.
- (D) Higienizar utensílios, equipamentos e dependências do serviço de alimentação.

13) A descrição de higienização do seguinte alimento NÃO está correta:

- (A) Latas: devem ser lavadas com água e sabão antes de abri-las.
- (B) Legumes e frutas: devem ser lavados inteiros em água corrente com ajuda de uma escovinha.
- (C) Folhas: devem ser lavadas uma a uma, apenas de um lado, em água corrente.
- (D) Carnes: não devem ser lavadas pois perdem seus sucos, ricos em nutrientes.

14) Em áreas de cocção de alimentos qual dos meios artificiais listados abaixo, deve-se recorrer afim de garantir o conforto térmico?

- (A) Exaustor
- (B) Ar Condicionado
- (C) Coifa
- (D) Tubulações

**15)** Nas alternativas abaixo assinale àquela que contém o termo que completa o sentido do enunciado a seguir:

Os \_\_\_\_\_ são aqueles que devem ser mantidos em condições especiais de temperatura para sua conservação, pois pode ocorrer o desenvolvimento de microrganismos devido a alta umidade.

- (A) Alimentos Não Perecíveis
- (B) Alimentos Transgênicos
- (C) Alimentos Vegetarianos
- (D) Alimentos Perecíveis

**16)** São equipamentos de proteção coletiva, exceto:

- (A) Proteção respiratória: máscaras e filtro.
- (B) Sistema de exaustão.
- (C) Equipamento de proteção contra incêndio.
- (D) Aterramento elétrico.

**17)** O Lactário é responsável pelo desenvolvimento das seguintes atividades, sempre com a responsabilidade técnica do nutricionista:

I – Higienização de mamadeiras, copos e outros utensílios utilizados para oferta das fórmulas lácteas em áreas destinadas à recepção e lavagem desses materiais.

II – Desinfecção das mamadeiras, copos e outros acessórios usados.

III – Preparo e envase de fórmulas lácteas e não-lácteas (ex: à base de soja). IV - Esterilização terminal que consiste na autoclavagem das mamadeiras já porcionadas e prontas para serem encaminhadas às unidades de internação hospitalar. Marque a alternativa correta:

- (A) Apenas as afirmativas, I, II e III estão corretas.
- (B) Apenas as afirmativas, II, III e IV estão corretas.
- (C) Apenas as afirmativas, I, III e IV estão corretas.
- (D) Todas as afirmativas estão corretas.

**18)** A contaminação cruzada ocorre principalmente devido ao uso de utensílios utilizados em alimentos crus e cozidos desordenadamente, assim como também pela má limpeza de bancadas, recipientes e equipamentos onde os alimentos serão guardados. De forma a minimizar a contaminação cruzada, assinale a alternativa que dita a sequência correta de higienização de equipamentos:

- (A) Enxágue, pré-limpeza, limpeza e sanitização.
- (B) Pré-limpeza, limpeza, enxágue e sanitização.
- (C) Enxágue, pré-limpeza, sanitização e limpeza.
- (D) Pré-limpeza, sanitização, enxague e limpeza.

**19)** A lavagem correta das mãos minimiza os riscos de contaminação no preparo e manipulação de alimentos. Quando ou qual a frequência de higienização das mãos o manipulador de alimentos deve ter?

- (A) Sempre que necessário for.
- (B) Ao iniciar as atividades.
- (C) Quando voltar do banheiro.
- (D) Quando pegar em dinheiro.

**20)** Qual a ordem dos procedimentos de pré-preparo, preparo e distribuição de um alimento, exemplo: peito de frango.

- (A) Manipulação/ resfriamento/ cocção/ armazenamento/ distribuição/ descongelamento.
- (B) Descongelamento/ manipulação/ cocção/ resfriamento/ armazenamento/ reaquecimento/ distribuição.
- (C) Armazenamento/ manipulação/ descongelamento/ cocção/ reaquecimento/ distribuição.
- (D) Descongelamento/ resfriamento/ armazenamento/ cocção/ reaquecimento/ distribuição.

**GABARITO DO CANDIDATO**

<b>1</b>	A	B	C	D	E	F	<b>6</b>	A	B	C	D	E	F	<b>11</b>	A	B	C	D	E	F	<b>16</b>	A	B	C	D	E	F
<b>2</b>	A	B	C	D	E	F	<b>7</b>	A	B	C	D	E	F	<b>12</b>	A	B	C	D	E	F	<b>17</b>	A	B	C	D	E	F
<b>3</b>	A	B	C	D	E	F	<b>8</b>	A	B	C	D	E	F	<b>13</b>	A	B	C	D	E	F	<b>18</b>	A	B	C	D	E	F
<b>4</b>	A	B	C	D	E	F	<b>9</b>	A	B	C	D	E	F	<b>14</b>	A	B	C	D	E	F	<b>19</b>	A	B	C	D	E	F
<b>5</b>	A	B	C	D	E	F	<b>10</b>	A	B	C	D	E	F	<b>15</b>	A	B	C	D	E	F	<b>20</b>	A	B	C	D	E	F