



COMANDO DA AERONÁUTICA
DEPARTAMENTO DE ENSINO DA AERONÁUTICA
ESCOLA DE ESPECIALISTAS DE AERONÁUTICA

CÓDIGO DA
PROVA
10

EXAME DE ESCOLARIDADE E DE CONHECIMENTOS ESPECIALIZADOS DO EXAME DE
ADMISSÃO AO CURSO DE FORMAÇÃO DE TAIFEIROS - 2009 – MODALIDADE "B"

PROVA DE: LÍNGUA PORTUGUESA – MATEMÁTICA – COZINHEIRO

Gabarito Oficial

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

Efeito cascata

O aquecimento global já é uma realidade da qual não se pode escapar. Se, de repente, por um passe de mágica, o mundo deixasse de jogar gás carbônico e outros gases do efeito estufa na atmosfera, ainda assim o clima ficaria mais quente. A prova está mais evidente no Pólo Norte, mas também em outras regiões do planeta, assoladas por inundações, furacões, secas e outros fenômenos trágicos. Os efeitos se ampliam como se fossem cascata. A segunda parte do relatório do IPCC (Painel Intergovernamental de Mudanças Climáticas), divulgada também no ano passado, detalha isso.

O derretimento do gelo polar, por exemplo, não é apenas uma curiosidade paisagística. Tanto no Ártico como na Antártica, o fenômeno provoca o aumento do nível do mar — uma das piores conseqüências do aquecimento global. Os oceanos já subiram 17 centímetros no último século, provocando mais erosão e ressacas em cidades litorâneas. Com meio metro de elevação, calculam cientistas brasileiros, 100 metros de praia seriam consumidos no nordeste brasileiro. Ilhas-nações do oceano Pacífico e países baixos como a Holanda ou regiões como o delta do Ganges, em Bangladesh, seriam inundados.

Todo mundo se lembra do furacão Katrina, que arrasou Nova Orleans, nos Estados Unidos, em 2005, e expôs o despreparo do país mais poderoso do planeta para enfrentar a fúria dos ventos e do oceano. Dias depois, a costa do Golfo do México se viu às voltas com outro furacão, chamado Rita, causador de prejuízos bilionários, especialmente na indústria petrolífera do litoral do Texas. No mesmo ano, uma das piores secas se abateu sobre a bacia amazônica. Imagens familiares de rios caudalosos foram substituídas por um deserto, semeado de peixes mortos e barcos abandonados.

Os dois fenômenos tiveram a mesma origem: um aquecimento anormal das águas do Atlântico. Mais calor na superfície do oceano significou um aumento de vapor d'água na atmosfera — ou mais combustível para furacões. As águas aquecidas do Atlântico afetaram o regime dos ventos que sopram do Caribe para a América do Sul e normalmente trazem umidade para a Amazônia. O resultado foi a tragédia que se seguiu, debitada na conta das mudanças climáticas resultantes do aquecimento global.

(Guia do Estudante, p. 190, Ed. Abril, 2009)

As questões de 01 a 04 referem-se ao texto acima.

01 - Qual das situações abaixo melhor explica o sentido da expressão “efeito cascata”, utilizada no texto?

- a) A ampliação de fenômenos naturais trágicos em várias regiões do planeta decorrentes do aquecimento global.
- b) A emissão desmesurada de gás carbônico e outros gases, causadores do efeito estufa na atmosfera.
- c) O aquecimento anormal das águas do Atlântico, fator que desencadeou o surgimento de furacões.
- d) O derretimento do gelo polar, fenômeno que provoca o aumento do nível do mar.

02 - Considerando as informações contidas no segundo parágrafo do texto *Efeito cascata*, assinale a alternativa que completa corretamente o período abaixo.

Tanto no Ártico como na Antártica, o derretimento do gelo polar

- a) é uma das piores conseqüências do aquecimento global.
- b) oferece um belo espetáculo paisagístico, apesar de ser um dos principais agentes do aquecimento global.
- c) é mais um elo preocupante dentro de uma cadeia de eventos que podem resultar em conseqüências ainda mais sérias.
- d) pode provocar a elevação do nível do mar nas praias do nordeste brasileiro em até cem metros.

03 - No último parágrafo do texto, o autor faz uma referência a dois fenômenos que tiveram a mesma origem: um aquecimento anormal das águas do Atlântico. São eles:

- a) a inundações das Ilhas-nações do oceano Pacífico e países baixos, como a Holanda, e o deserto semeado de peixes mortos e barcos abandonados na bacia amazônica.
- b) o furacão Katrina, que arrasou Nova Orleans, e o furacão Rita, que causou prejuízos bilionários, especialmente na indústria petrolífera do litoral do Texas.
- c) a erosão e as ressacas em cidades litorâneas, provocadas pelo aumento do volume de água nos oceanos.
- d) a seca que se abateu na Amazônia e o derretimento do gelo polar no Ártico e na Antártica.

04 - Assinale a alternativa em que, de acordo com o texto, o primeiro elemento **não** é causa do segundo.

- a) derretimento do gelo polar — aumento do nível do mar
- b) aquecimento anormal das águas do Atlântico — furacões
- c) elevação dos oceanos — erosão e ressacas em cidades litorâneas
- d) aquecimento global — emissão de gás carbônico e outros gases na atmosfera

05 - Assinale a alternativa em que, pluralizando-se a frase, a palavra destacada permanece invariável.

- a) Nosso combustível é *caro*.
- b) Seguiu *anexa* ao relatório a duplicata.
- c) A dona de casa compra na feira *bastante* fruta.
- d) *A confusão na cozinha, ao meio-dia, era meio grande*.

06 - Leia:

O advogado, na esperança de ganhar mais uma cliente, disse à dona da loja:

*— Se a senhora quiser que eu **aceito** a sua causa, eu **aceito**.*

Ela pensou um pouco e respondeu:

— Hum... Acho melhor não.

Com relação às duas vezes em que o verbo *aceitar* foi empregado no discurso do advogado, é correto afirmar que

- a) as duas formas verbais estão erradas.
- b) as duas formas verbais estão corretas, devido à dependência verbal entre elas.
- c) **na primeira vez, o verbo deveria ter sido flexionado no modo subjuntivo.**
- d) a segunda forma verbal está correta, pois o presente do indicativo se sobrepõe aos demais modos.

07 - Assinale a alternativa em que o trecho apresenta a figura de linguagem colocada entre parênteses.

- a) “(...) Melancolias, mercadorias espreitam-me.” (metáfora)
- b) “Um lençinho não dá pra enxugar o rio de lágrimas que eu tenho pra chorar” (hipérbole)
- c) “Você é meu caminho, / Meu vinho, meu vício” (metonímia)
- d) “O amor é um pássaro que põe ovos de ferro.” (prosopopéia)

08 - Leia:

- I - Os críticos não gostaram do filme.
- II - Os críticos consideraram ruim o filme.

Quanto à predicação verbal, é correto afirmar que

- a) I possui predicado verbal.
- b) II possui predicado nominal.
- c) I e II possuem predicado verbo-nominal.
- d) I possui predicado verbo-nominal.

09 - Apenas uma das alternativas a seguir apresenta uma oração subordinada adverbial conformativa. Assinale-a.

- a) As melhores coisas da vida são como as águas de um rio: passam e jamais retornam.
- b) O prédio foi erguido como determinava o projeto de engenharia.
- c) O cavalo vencedor do páreo cruzou a linha de chegada como um violento raio.
- d) O lutador se manteve firme como a atenção do público que acompanhava a luta.

10 - Leia:

“Liberdade — essa palavra
que o sonho humano alimenta;
que não há ninguém que a explique,
e ninguém que não entenda!” (Cecília Meireles)

Quanto aos substantivos existentes na estrofe acima, é correto afirmar que

- a) há apenas dois substantivos concretos.
- b) há três substantivos, sendo dois concretos e um abstrato.
- c) há três substantivos, sendo um concreto e dois abstratos.
- d) há quatro substantivos, sendo dois concretos e dois abstratos.

11 - Leia:

- I - Discutiram-se as reposições de perdas salariais.
- II - Discutiram as reposições de perdas salariais.

Agora, assinale a alternativa correta.

- a) I possui sujeito oculto.
- b) I e II não possuem sujeito.
- c) II possui sujeito indeterminado.
- d) I possui sujeito indeterminado, e II possui sujeito simples.

12 - Inserindo-se o termo “rei dos animais” em “O leão _____ durante o acasalamento mostra-se vulnerável”, admitem-se, sem alteração de sentido do período, os seguintes sinais de pontuação, **exceto**:

- a) travessões
- b) parênteses
- c) vírgulas
- d) aspas

13 - Leia o período seguinte e, em seguida, assinale a alternativa que completa corretamente a afirmação que se faz dele.

A lei que proíbe a direção de veículos automotivos conjugada ao consumo de bebidas alcoólicas é um avanço a ser comemorado por toda a sociedade brasileira.

Sintaticamente os elementos em negrito **de veículos automotivos** e **de bebidas alcoólicas** devem

- a) receber a mesma classificação.
- b) ambos receber a classificação de objeto indireto.
- c) ser classificados como objeto direto e objeto indireto respectivamente.
- d) ser classificados como adjunto adnominal e objeto direto respectivamente.

14 - Leia:

“Zulmira já tinha um pretendente. Um bom rapaz, que era empregado no comércio da localidade, achava (1)Zulmira bonita, e como estivesse apaixonado por (2)Zulmira não descobria o menor defeito (3) em Zulmira.

Perguntou (4) a Zulmira uma vez se consentia que ele fosse pedir (5)Zulmira ao pai.

A moça exigiu dois dias para refletir.”

Substituindo-se os termos em destaque no texto acima pelos pronomes pessoais correspondentes, tem-se:

- a) (1) a — (2) ela — (3) lhe — (4) a — (5) lhe
- b) (1) a — (2) ela — (3) nela — (4) lhe — (5) la
- c) (1) lhe — (2) la — (3) nela — (4) a — (5) la
- d) (1) ela — (2) lhe — (3) lhe — (4) a ela — (5) ela

15 - Leia:

A rede de pesca recolheu com precisão todos os peixes daquela parte da lagoa.

Ao se transpor a oração acima para a voz passiva, o trecho em negrito assumirá que função sintática?

- a) Aposto
- b) Objeto indireto
- c) Sujeito paciente
- d) Agente da passiva

16 - Os elementos em negrito nas orações que se seguem constituem desvio da norma quanto à grafia, **exceto**:

- a) Sua observação **defini** tudo o que foi dito até agora.
- b) A multa é dura para quem for pego dirigindo **embregado**.
- c) **Insatisfeito**, o jogador decidiu **rescindir** o contrato com o clube.
- d) A **discrição** feita pela testemunha permitiu a captura do assaltante.

17 - Em qual das alternativas a conjunção e tem valor aditivo?

- a) “O amor é grande e cabe/ no breve espaço de beijar.”
- b) Os grevistas não trabalharam, e receberam o salário.
- c) Joana não estudou muito, e conseguiu a nota necessária.
- d) Os pescadores prepararam o barco e enfrentaram o mar agitado.

18 - Leia:

*O aumento da temperatura média da Terra nos últimos anos provocou a **elevação do nível dos oceanos**.*

Sobre o trecho em negrito no período acima é correto afirmar que

- a) **se trata de um objeto direto.**
- b) deve ser classificado como objeto indireto.
- c) se trata de um adjunto adverbial, em virtude de **oceanos** ser referência de lugar.
- d) pode ser classificado como objeto direto preposicionado, já que o **a** de **a elevação** é preposição.

19 - Em qual das alternativas a regência verbal **não** obedece à Norma Culta?

- a) Teresa, não mais simpatizo com você. Sua prepotência nos deixou distantes.
- b) **Não a quero, Teresa, como a queria tempos atrás. Nossa amizade se diluiu.**
- c) Ela sempre se esqueceu da data de aniversário de nosso casamento.
- d) Teresa, minha esposa, gosta bem mais de cinema do que de teatro.

20 - Assinale a alternativa que completa corretamente as lacunas da frase abaixo.

João dirigiu-se___ estação rodoviária, ___ noite, para encontrar ___namorada que iria com ele___ apresentação da orquestra de sua cidade.

- a) **à, à, a, à**
- b) a, a, à, a
- c) à, a, a, à
- d) a, à, à, a

Rascunho



AS QUESTÕES DE 21 A 40 REFEREM-SE À MATEMÁTICA

21 - A soma dos determinantes das matrizes $\begin{bmatrix} 2 & 4 \\ -6 & 2 \end{bmatrix}$ e

$$\begin{bmatrix} -2 & 1 \\ 7 & 4 \end{bmatrix}$$
 é

- a) 12.
- b) **13.**
- c) 14.
- d) 15.

22 - Dois lados de um triângulo medem 5 cm e 7 cm, e formam entre si um ângulo cujo seno é $\frac{3}{5}$. A medida do terceiro lado, em cm, é

- a) $5\sqrt{2}$.
- b) **$3\sqrt{2}$.**
- c) $5\sqrt{3}$.
- d) $3\sqrt{3}$.

23 - Sejam os números complexos z_1 e z_2 associados aos pontos $P(-2, 3)$ e $Q(1, -2)$, respectivamente. Assim, $z_3 = z_1 \cdot z_2$ está associado ao ponto

- a) $(-2, -3)$.
- b) $(-1, 5)$.
- c) $(3, -4)$.
- d) **$(4, 7)$.**

24 - Um triângulo tem os lados medindo 10 cm, 12 cm e 15 cm. O lado maior de um segundo triângulo, semelhante ao primeiro, mede 27 cm. O perímetro do segundo triângulo, em cm, é

- a) **66,6.**
- b) 58,9.
- c) 52.
- d) 48.

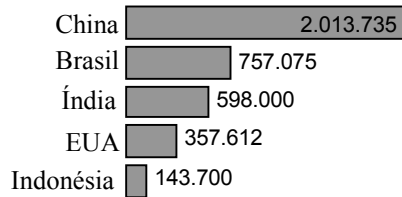
25 - Um trapézio isósceles ABCD tem bases \overline{AB} e \overline{CD} medindo 4 m e 16 m, respectivamente. Se o perímetro desse trapézio é 40 m, a medida da projeção de \overline{BC} sobre \overline{CD} , em m, é

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

Rascunho



26 - A Revista Época, de 26 de setembro de 2005, publicou uma reportagem intitulada “O ringue do fumo”, na qual constava o seguinte gráfico, que apresenta a produção de fumo em folha, em toneladas, de alguns países, na safra 2004/2005.



Segundo o gráfico, a produção de fumo no Brasil, na safra 2004/2005, superou a dos EUA em mil toneladas, aproximadamente.

- a) 290.
- b) 299.
- c) 390.
- d) 399.

27 - Seja a função $f: \mathcal{R} \rightarrow \mathcal{R}$ definida por $f(x) = 3^{x-1}$. O valor de x , tal que $f(x+2) = 1/3$, é

- a) -3.
- b) -2.
- c) -1.
- d) 0.

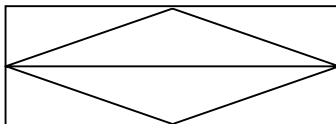
28 - A área total de um cone equilátero é $27\pi \text{ cm}^2$. A medida, em cm, do raio da base desse cone é

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

29 - A distância entre o ponto $P(-1, -1)$ e a reta $r: 3x + 4y - 3 = 0$ é

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

30 - Deseja-se colorir os seis triângulos da figura com cores diferentes.



Dispondo-se de sete cores, o número de maneiras diferentes de conseguir o que se deseja é

- a) 3200.
- b) 4700.
- c) 5040.
- d) 6090.

31 - Uma reta tem coeficiente angular igual a $-3/2$ e intercepta o eixo y no ponto de ordenada -2 . A equação geral dessa reta é

- a) $3x + 2y + 4 = 0$.
- b) $2x + 3y + 2 = 0$.
- c) $x - 2y + 4 = 0$.
- d) $3x - y - 2 = 0$.

32 - Seja a parábola que representa a função $y = kx^2 - x + 1$. Os valores de k , para os quais essa parábola não intercepta o eixo das abscissas, são tais que

- a) $k > 1/4$.
- b) $k > -4$.
- c) $-4 < k < 1/4$.
- d) $-1/4 < k < 4$.

33 - As bases de um trapézio retângulo medem 14 cm e 20 cm. Se um dos outros lados forma com a base maior um ângulo de 60° , sua medida, em cm, é

- a) 13.
- b) 12.
- c) 11.
- d) 10.

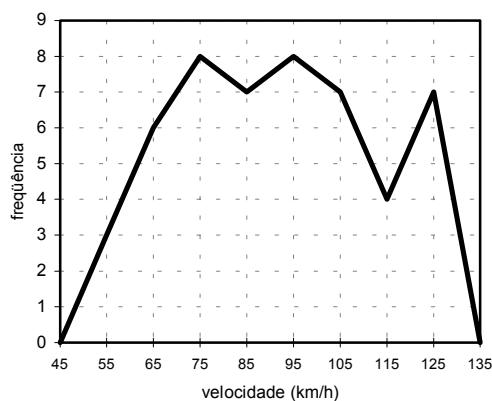
34 - Se $P(x) = (a - b + 1)x^2 + (b - 2c)x + (2c - 1)$ é identicamente nulo, então $a + b + c$ é igual a

- a) 2.
- b) 1.
- c) $3/2$.
- d) $1/2$.

35 - Sejam as circunferências $\lambda_1: (x - 2)^2 + (y - 4)^2 = 4$ e $\lambda_2: (x - 6)^2 + (y - 10)^2 = 4$. O ponto $P(6, 4)$ é

- a) interior à λ_1 e exterior à λ_2 .
- b) exterior à λ_1 e interior à λ_2 .
- c) interior à λ_1 e à λ_2 .
- d) exterior à λ_1 e à λ_2 .

36 - Do registro das velocidades de 50 veículos, captadas por um radar colocado em um determinado ponto de uma rodovia, resultou o seguinte polígono de frequência:



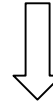
Segundo o gráfico, a classe de frequência 4 é

- a) 110 |— 120.
- b) 110 |— 115.
- c) 115 |— 120.
- d) 115 |— 125.

37 - Dividindo-se $x^3 - 4x^2 + 7x - 3$ por um certo polinômio $P(x)$, obtém-se quociente $x - 1$ e resto $2x - 1$. O polinômio $P(x)$ é

- a) $3x^2 - 2x + 1$.
- b) $2x^2 - x + 4$.
- c) $x^2 - 2x + 3$.
- d) $x^2 - 3x + 2$.

Rascunho



38 - O apótema de uma pirâmide regular mede 6 cm, e a aresta lateral, 10 cm. A medida da aresta da base dessa pirâmide, em cm, é

- a) 12.
- b) 14.
- c) 16.
- d) 18.

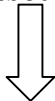
39 - O perímetro de um triângulo retângulo é 24 cm, e as medidas de seus lados, em cm, estão expressas por $x - 2$, x e $x + 2$. A medida da altura desse triângulo, relativa à hipotenusa, em cm, é

- a) 4,8.
- b) 4,6.
- c) 4,4.
- d) 4,2.

40 - Ao inserir três meios geométricos entre os números -3 e -48 , obteve-se uma PG decrescente. Logo, a soma desses meios geométricos é igual a

- a) -30 .
- b) -36 .
- c) -42 .
- d) -48 .

Rascunho



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

41 – Os princípios de higiene devem acompanhar o profissional da cozinha durante todo o tempo. A higiene corporal inclui medidas corriqueiras e saudáveis às partes externas do corpo. Qual das alternativas abaixo **não** se enquadra em tais medidas?

- a) Lavar as mãos cuidadosamente: antes de começar o trabalho, depois de manipular objetos sujos, depois do intervalo de descanso, depois de usar o sanitário, antes e depois das refeições.
- b) Realizar visitas frequentes ao médico, para que periodicamente possam ser avaliadas suas condições de saúde.
- c) Durante o expediente, não utilizar, dentro da área de produção de alimentos, rede protetora de cabelos.
- d) Tomar banho diariamente antes e depois do expediente.

42 – O funcionário que trabalha no acondicionamento, preparo e distribuição de produtos alimentícios deve usar uniforme adequado para sua função. Este uniforme deve atender os seguintes princípios:

- I – ajudar a manter as condições de conforto térmico, protegendo o corpo contra os excessos de calor ou de frio;
- II – proteger a superfície do corpo contra possíveis acidentes como, por exemplo, derramamento de líquidos quentes;
- III – distinguir os funcionários em termos de hierarquia.

Das afirmativas acima, está(ão) correta(s)

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

43 – Em relação a disposição espacial, mobiliário e equipamentos, qual das alternativas abaixo está **incorreta**?

- a) As câmaras frigoríficas não podem ser instaladas próximas aos fogões.
- b) O exaustor ou coifa é um equipamento que aspira a fumaça da cozinha.
- c) Em mesas, balcões e armários, os tampos de madeira são os mais indicados.
- d) As pias e o setor de limpeza de panelas, louças, talheres devem estar distantes das áreas reservadas para a preparação dos alimentos.

44 – Relacione a coluna da direita com a da esquerda e, a seguir, assinale a seqüência correta nas opções abaixo:

- I- Cozinheiro (*Garde-manger*) () Faz serviços gerais de apoio.
- II – Chefe de cozinha (*Chef de cuisine*) () Especializado na preparação de pratos e molhos frios, saladas, gelatinas, patês e terrinas.
- III – Atendente de cozinha ou peão () Responsável direto por todos os serviços de uma cozinha. Organiza, coordena e controla os serviços em restaurantes, entre outros.

- a) I, II, III
b) II, I, III
c) **III, I, II**
d) III, II, I

45 – Cozinha é, por natureza, um ambiente de risco. Das alternativas abaixo, qual representa um procedimento **não** seguro dentro da cozinha?

- a) Antes de abrir um caldeirão a vapor, verificar se toda a pressão está liberada. Depois disso, levantar a tampa vagarosamente e manter o rosto afastado.
- b) Não demorar a acender a boca de fogão quando o gás já estiver aberto e manter garrafas de álcool longe do fogão.
- c) Transportar as facas com a ponta para baixo e a lâmina voltada para trás.
- d) **Transportar recipientes quentes com pano úmido.**

46 – Em relação à limpeza dos utensílios e do local de trabalho, qual das afirmativas abaixo é **incorreta**?

- a) **Os pisos da cozinha devem ser limpos pelo menos uma vez por semana.**
- b) Depois de lavadas, as panelas devem ficar de cabeça para baixo em prateleiras protegidas.
- c) Os produtos de limpeza devem ser removidos completamente com água no último enxágüe.
- d) Não se deve deixar os utensílios para serem lavados no dia seguinte, devido ao risco de contaminação.

47 – Latas estufadas, enferrujadas ou amassadas com vazamentos sinalizam a deterioração dos alimentos ali contidos. O tipo de intoxicação transmitida, principalmente por alimentos enlatados deteriorados, denomina-se

- a) cólera.
b) hepatite.
c) **botulismo.**
d) verminoses.

48 – As câmaras frias servem para armazenar alimentos à baixa temperatura. Nas câmaras refrigeradoras, a temperatura varia de 1°C a 8°C. Nas câmaras congeladoras, a temperatura fica

- a) **abaixo de 0°C.**
b) entre 0°C e 5°C.
c) entre 1°C e 4°C.
d) entre 2°C e 8°C.

49 – Assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna do texto abaixo.

“Vitela é uma carne de gado _____.

- a) ovino
b) suíno
c) **bovino**
d) caprino

50 – O processo de conservação que consiste no congelamento brusco seguido da desidratação do alimento, do qual resulta um pó fino que é recomposto com a adição de água, denomina-se

- a) radiação.
b) **liofilização.**
c) refrigeração.
d) esterelização.

51 – Qual a finalidade da elaboração de fichas técnicas no planejamento de cardápios?

- a) Proporcionar o dimensionamento correto do restaurante.
b) Selecionar pratos criativos e refletir a preferência da clientela.
c) Selecionar os produtos da estação como legumes, frutas e até mesmo frutos do mar e peixes.
d) **Criar um receituário de consulta fácil e um sistema de padronização das receitas testadas e aprovadas.**

52 – O cozinheiro *saucier* é

- a) especializado na produção de todos os alimentos assados no forno, espeto ou grelha, bem como da preparação à base de frituras.
- b) especializado em preparações frias, charcutaria, saladas, molhos frios, bufês e peças moldadas no gelo ou outros materiais.
- c) o assistente de todos os cozinheiros nas tarefas de limpeza, e preparação dos gêneros alimentícios.
- d) **o responsável pelo preparo de fundos e caldos básicos e molhos quentes.**

53 – Os fundos são a base da cozinha. Os ossos, aparas, carcaças de boi, vitela, frango, porco ou vaca, constituem os componentes _____ dos fundos.

- a) líquidos
b) frutíferos
c) aromáticos
d) **nutritivos ou de base**

54 – Informe se é falso (F) ou verdadeiro (V) o que se afirma abaixo e, a seguir, assinale a alternativa que apresenta a seqüência correta.

- () Os fundos após a cocção, passam a ser denominados caldos.
- () Nos molhos emulsionados quentes (holandês, béarnaise e derivados), utilizam-se azeite de oliva, óleos e gorduras vegetais.
- () *Mirepoix* é composto de cenoura, cebola, salsão cortados em cubos. São utilizados para aromatizar fundos, sopas, molhos, braseados.
- () O amido é um polissacarídeo e é encontrado nas farinhas de trigo, milho e arroz, na batata (fécula), na mandioca (tapioca e polvilho), na araruta, em leguminosas secas e em certas frutas.

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

55 – O método de cocção utilizado para assar, grelhar e defumar é o calor

- a) **seco sem gordura.**
- b) seco com gordura.
- c) combinado.
- d) úmido.

56 – “Equipamento destinado a resfriar alimentos quentes em menos de 60 minutos pela expansão de gases em temperaturas criogênicas ou compressores mecânicos”

A definição acima se refere a qual equipamento?

- a) **Blast chiller**
- b) Refrigerador
- c) *Flash oven*
- d) Microondas

57 – Ao comprar um peixe fresco, alguns aspectos devem ser verificados para garantir sua qualidade. Qual das alternativas abaixo apresenta uma característica **negativa** em relação à qualidade de um peixe fresco?

- a) Textura - sua carne deve ser firme e resistir ao toque. Se houver escamas, devem estar aderentes e brilhantes. As barbatanas e caudas devem ser flexíveis e estar inteiras.
- b) Odor - praticamente não tem cheiro algum, apesar do cheiro característico que evoca o mar.
- c) **Olhos - devem estar opacos e afundados.**
- d) Guelras - devem estar róseas ou vermelhas e úmidas.

58 – Dentre os peixes brasileiros de água do mar, a limpeza da carne de um deles deve ser feita por pessoas com habilidade, para evitar a contaminação pelas glândulas e vísceras, pois é tóxico e pode ser mortal. Que peixe é esse?

- a) Cherne
- b) **Baiacu**
- c) Salmão
- d) Namorado

59 – Em relação aos frutos do mar, qual alternativa está **incorreta**?

- a) O termo frutos do mar abrange a enorme variedade de crustáceos, moluscos e algas marinhas, sem incluir peixes utilizados na alimentação.
- b) O siri, durante a época de mutação, muda de casca, transformando-se em uma iguaria finíssima chamada de siri-mole que produz ensopados e moquecas.
- c) **Berbigões, sururus, sarnambis e lambretas são moluscos comuns no Brasil, porém não são comestíveis.**
- d) A lagosta e o camarão são crustáceos.

60 – Assinale a alternativa **incorreta**:

- a) **O mocotó é obtido pelo cozimento das cartilagens e dos tendões de patos adultos.**
- b) O filé *mignon* é a peça mais macia do boi, uma vez que não tem contato com as partes de movimentação.
- c) O chester é uma ave desenvolvida por meio de estudos e pesquisas genéticas, apresentando maior volume de carnes nobres como o peito e as coxas.
- d) No processo de maturação a vácuo, a carne desossada, em peças ou cortes, é embalada a vácuo em sacos de plástico laminado, podendo ser conservada por até 60 dias.

61 - Relacione a coluna da direita com a da esquerda e, a seguir, assinale a seqüência correta nas opções abaixo:

- I- Legumes de flor () Beterraba, cenoura e nabo
- II- Legumes de raiz () Aspargo, palmito e salsão
- III- Legumes de fruto () Berinjela, tomate e pimentão
- IV- Legumes de caule ou talo () Brócolis, couve-flor e alcaçofra

- a) II, IV, I, III
- b) **II, IV, III, I**
- c) I, III, IV, II
- d) IV, II, III, I

62 – No que consiste o processo de cristalização?

- a) **Cozimento da fruta em calda espessa, após o qual é levada a secar ao sol e passada em açúcar cristal.**
- b) Desidratar/secar as frutas pela ação do calor, seja ao sol ou em fornos.
- c) Resfriamento da fruta em câmaras frigoríficas.
- d) Cozimento da fruta e posterior congelamento.

63- Informe se é falso (F) ou verdadeiro (V) o que se afirma abaixo e assinale a alternativa que apresenta a seqüência correta.

- () As féculas são resíduos grosseiros dos cereais moídos.
- () As farinhas são obtidas a partir da moagem do grão de cereais ou também de sementes e raízes.
- () A sêmola ou semolina é o produto obtido da moagem de cereais; é o produto resultante do primeiro estágio.
- () A cevada é o cereal mais antigo da história da humanidade e conhecida por ser matéria-prima da cerveja e do uísque escocês.
- a) V, V, V, F
- b) **F, V, V, V**
- c) F, V, F, V
- d) V, F, F, F

64 – Das afirmações abaixo, assinale a **incorreta**.

- a) O açúcar de confeitaria é refinado, extremamente fino, ao qual é acrescentado pequeno percentual de amido para impedir o empedramento.
- b) **Diet caracteriza os alimentos que devem ter no mínimo 25% menos de algum componente calórico: açúcar, gordura ou sal.**
- c) A geléia real é a substância produzida pelas abelhas operárias para alimentação das larvas e da abelha rainha.
- d) As caldas são produto do açúcar submetido à ação do calor com adição de água.

65 – Qual das alternativas abaixo define o processo de pasteurização do leite?

- a) Parte da água contida no leite é evaporada.
- b) O leite é aquecido a temperaturas que chegam até 120°C e imediatamente é resfriado.
- c) O leite é homogeneizado, aquecido a uma temperatura de 145°C e logo após é resfriado.
- d) **O leite é aquecido a uma temperatura entre 70°C e 75°C por cerca de 20 segundos, em seguida é submetido a um brusco resfriamento de 3°C a 5°C.**

66 – “Peixe de água do mar, pertencente à família do bacalhau, encontrado no litoral sul do Brasil. Suas ovas também são muito apreciadas.”

O texto acima refere-se a(o):

- a) atum
- b) bagre
- c) abrótea
- d) salmão

67 – “São produzidos a partir das claras de ovos batidos em neve em conjunto com o açúcar, tendo diversos usos na confeitaria.”

O texto acima refere-se a(o):

- a) pavê
- b) charlotte
- c) marzipã
- d) merengue

68 – Qual das alternativas abaixo apresenta o termo genérico que engloba toda a gama de embutidos, presuntos defumados e outros derivados?

- a) canapê
- b) marzipã
- c) consomês
- d) charcutaria

69 – “É o leite que sofre processo de acidificação natural pela bactéria *Streptococcus lactis*, elaborada artesanal ou industrialmente.”

O texto acima refere-se a(o):

- a) coalhada
- b) manteiga
- c) margarina
- d) creme de leite

70 – O transporte de alimentos deve obedecer a normas técnicas para garantir a integridade e a qualidade do produto. São recomendações para o transporte de alimentos, **exceto**:

- a) Manter o veículo de transporte de alimentos em perfeito estado de conservação e higiene.
- b) Utilizar meio de transporte cuja cabine do condutor seja isolada da parte que contém os alimentos.
- c) Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga não representem fonte de contaminação ao produto.
- d) Transportar pessoas, animais, substâncias estranhas, produtos tóxicos ou alimentos crus juntamente com alimentos prontos.

71 – A relação tempo/temperatura é um critério importante a ser observado durante o recebimento dos alimentos. Caso haja mais de um fornecedor aguardando, a ordem de recebimento deve ser:

- a) Alimentos perecíveis resfriados e refrigerados; alimentos não-perecíveis; alimentos perecíveis em temperatura ambiente; alimentos perecíveis congelados.
- b) Alimentos perecíveis resfriados e refrigerados; alimentos perecíveis congelados; alimentos perecíveis em temperatura ambiente; alimentos não-perecíveis.
- c) Alimentos perecíveis congelados; alimentos perecíveis resfriados e refrigerados; alimentos não-perecíveis; alimentos perecíveis em temperatura ambiente.
- d) Alimentos não-perecíveis; alimentos perecíveis congelados; alimentos perecíveis resfriados e refrigerados; alimentos perecíveis em temperatura ambiente.

72 – Sobre o acondicionamento de saladas, assinale a alternativa **incorreta**.

- a) Os alimentos crus e cozidos devem ser armazenados juntos em geladeira.
- b) Quando em resfriamento, os alimentos devem ser mantidos cobertos com filme plástico após atingir a temperatura de 10°C.
- c) As sobras de saladas cozidas devem ser desprezadas caso o critério de temperatura na distribuição (máximo de 10°C) não tenha sido atingido.
- d) O prazo máximo de validade de saladas cozidas ou cruas é de 24 horas, desde que armazenadas a no máximo 4°C ou 8°C, respectivamente, após análise sensorial.

73 – O descongelamento de carnes sob refrigeração deve ser feito em câmara de descongelamento ou geladeira até

- a) 5°C.
- b) 10°C.
- c) 15°C.
- d) 20°C.

74 – Sobre o pré-preparo de carnes, assinale a afirmativa **incorreta**.

- a) Na área de pré-preparo, não deve haver higienização de mãos ou utensílios no tanque, caso algum produto esteja em descongelamento em água corrente no seu interior.
- b) No pré-preparo de carnes, retirar pequenos lotes do produto para manuseio, de forma que o processo não ultrapasse 30 minutos após o produto ter atingido 10°C.
- c) A área de pré-preparo deve ser usada somente para a manipulação de carnes cruas, sendo vetada a manipulação de produtos prontos para o consumo.
- d) Utilizar a mesma tábua de madeira para carnes, aves e pescados.

75 – No processo de cocção, as carnes devem atingir no mínimo a temperatura de ___°C, por pelo menos 5 minutos, em intervalo de tempo máximo de 2 horas.

- a) 15
- b) 30
- c) 55
- d) 74

76 – Para que ocorra a operacionalização do controle de higiene dos manipuladores de alimentos, é necessário um programa de controle de qualidade. Sugere-se que este programa siga três etapas. Assinale a alternativa em que **não** consta uma destas etapas.

- a) Prática de treinamento de equipe.
- b) **Aquisição de equipamentos novos.**
- c) Adoção das boas práticas de fabricação.
- d) Adoção imediata de medidas corretivas.

77 – As luvas de _____ são indicadas como item de segurança para a manipulação de carnes cruas.

- a) couro
- b) borracha
- c) **malha de aço**
- d) descartáveis

78 – Sobre as características sensoriais dos alimentos, marque a alternativa **incorreta**.

- a) A coloração da carne bovina deve ser vermelho-viva, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.
- b) A coloração da carne suína deve ser rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.
- c) A coloração de aves deve ser amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.
- d) **A coloração da carne dos peixes deve ser vermelho-viva, sem manchas esverdeadas.**

79 – Assinale a alternativa que **não** completa corretamente a lacuna do texto abaixo.

No armazenamento a temperatura ambiente (despensa),

- a) o local deve ser fresco, ventilado e iluminado
- b) o teto do local deve ser isento de vazamentos
- c) as paredes e os pisos devem ser mantidos secos, sem infiltrações ou inundações
- d) **os alimentos devem ser colocados diretamente sobre o piso para possibilitar melhor ventilação**

80 – Assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna do texto abaixo.

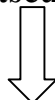
A salamandra é um equipamento _____.

- a) **para gratinar alimentos**
- b) para fritar alimentos
- c) de banho-maria
- d) de resfriamento

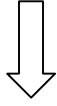
Rascunho



Rascunho



Rascunho



Rascunho

