

Com base na leitura do texto 1, responda as questões de 1 a 6.

Texto 1

A Raposa e a Cegonha
(Esopo)

A raposa e a cegonha mantinham boas relações e pareciam ser amigas sinceras. Certo dia, a raposa convidou a cegonha para jantar e, por brincadeira, botou na mesa apenas um prato raso contendo um pouco de sopa. Para ela, foi tudo muito fácil, mas a cegonha pode apenas molhar a ponta do bico e saiu dali com muita fome.

- Sinto muito, disse a raposa, parece que ocê não gostou da sopa.

- Não pense nisso, respondeu a cegonha. Espero que, em retribuição a esta visita, você venha em breve jantar comigo.

No dia seguinte, a raposa foi pagar a visita. Quando sentaram à mesa, o que havia para o jantar estava contido num jarro alto, de pescoço comprido e boca estreita, onde a raposa não podia introduzir o focinho. Tudo o que ela conseguiu foi lamber a parte externa do jarro.

- Não pedirei desculpas pelo jantar, disse a cegonha, assim você sente no seu próprio estômago o que senti ontem.

(Disponível em: <http://www.clubedobebe.com.br>
Acesso: 23/02/09)

QUESTÃO 01

Assinale a alternativa em que se encontra o provérbio (ditado popular) que melhor representa a moral da história do texto 1:

- A) Mais vale o pouco certo, que o muito duvidoso.
- B) Quem com ferro fere, com ferro será ferido.
- C) Com perseverança, tudo se alcança.
- D) Água mole em pedra dura, tanto bate até que fura.
- E) Quem tudo quer, tudo perde.

QUESTÃO 02

Em relação ao gênero do texto é correto afirmar:

- A) É uma lenda – narrativa fantasiosa transmitida pela tradição oral através dos tempos.
- B) É piada – um texto engraçado.
- C) É uma fábula – texto que sugere uma reflexão de ordem moral cujos personagens normalmente são animais.
- D) É uma epopéia – poema que narra ações grandiosas.
- E) É uma epígrafe – sentença ou texto curto colocado no início de um livro.

QUESTÃO 03

Leia as alternativas seguintes e assinale a correta.

- A) O texto é predominantemente narrativo, pois conta uma história em uma sequência de fatos.
- B) O texto é uma descrição porque descreve um animal.
- C) Quem conta os fatos é um narrador-personagem, a própria cegonha.
- D) Os personagens (raposa e cegonha) são secundários.
- E) O texto é futurista, ou seja, os fatos encontram-se no tempo futuro.

QUESTÃO 04

A partir do trecho seguinte, analise as afirmações:

- Não pedirei desculpas pelo jantar, disse a cegonha, assim você sente no próprio estômago o que senti ontem.

- 1. É formado por discurso direto, isto é, o próprio personagem é quem fala.
- 2. É formado por discurso indireto, isto é, o narrador diz com suas palavras o que o personagem fala.
- 3. “Disse a cegonha” é a fala do narrador.

Está(ão) correta(s):

- A) 1, apenas.
- B) 2, apenas.
- C) 3, apenas.
- D) 1 e 3, apenas.
- E) 1, 2 e 3.

QUESTÃO 05

Observe as palavras sublinhadas no texto. É correto afirmar:

- A) A palavra “seu” se refere à cegonha.
- B) A palavra “ocê” possui o mesmo grau de formalidade de “Vossa Senhoria”.
- C) A palavra “esta” se refere à visita feita em momento passado.
- D) A palavra “onde” está relacionada a lugar.
- E) A palavra “seu” exprime idéia de posse e se refere à cegonha.

QUESTÃO 06

Na oração “quando sentaram à mesa” a fusão de uma preposição com um artigo (crase) acontece devido ao fato de:

- A) Estabelecer relação de modo.
- B) Tratar-se de verbo que exprime movimento de um lugar para o outro.
- C) Estabelecer relação de finalidade
- D) Estabelecer relação de tempo.
- E) Estar diante de pronome de tratamento.

Com base na leitura do texto 2, responda as questões de 7 a 9.

Texto 2

17/02/2009

"Pinóquio" passa por restauração digital para aniversário de 70 anos

Roma - O filme clássico da Disney "Pinóquio" comemora 70 anos de lançamento com uma restauração digital. Além de uma "limpeza" na imagem e no som, a animação foi transformada em um filme de alta definição.

A restauração do filme, inspirado no personagem do escritor italiano Carlo Collodi, durou mais de um ano, e ele agora poderá ser visto com mais detalhes.

A nova versão de "Pinóquio", apresentada na cidade de Florença, onde nasceu Collodi, será lançado em Blu-Ray e DVD no mês de abril.

(Disponível em:

<http://criancas.uol.com.br/novidades/ult2320u139.jhtm>

Acesso: 19/02/2009)

QUESTÃO 07

De acordo com o texto 2, pode-se afirmar:

- A) A história de Pinóquio é um clássico criado pela Disney.
- B) O filme da Disney Pinóquio passou por transformações essencialmente relacionadas ao enredo.
- C) A restauração do filme é inspirada no escritor Collodi.
- D) Pinóquio é um personagem de 70 anos.
- E) O que está fazendo 70 anos é o filme da Disney Pinóquio.

QUESTÃO 08

Leia o período abaixo, analise as palavras sublinhadas e assinale a alternativa correta.

Além de uma "limpeza" na imagem e no som, a animação foi transformada em um filme de alta definição.

- A) "Além de" e "e" expressam a idéia de adição.
- B) "Além de" expressa a idéia de condição e "e" de consequência.
- C) "Além de" expressa a idéia de comparação e "e" de adição.
- D) "Além de" expressa a idéia de adição e "e" de comparação.
- E) "Além de" expressa a idéia de conclusão e "e" de adição.

QUESTÃO 09

Analise as afirmações seguintes sobre as palavras sublinhadas no Texto 2:

- 1. O "mais" indica intensidade.
- 2. O "e" exprime adversidade.
- 3. O "onde" exprime a idéia de lugar.

Está(ão) correta(s):

- A) 1, apenas.
- B) 2, apenas.
- C) 3, apenas.
- D) 1 e 3, apenas.
- E) 1, 2 e 3.

QUESTÃO 10

As festas que acontecem em Moreno são os maiores atrativos para os visitantes. O carnaval fora de época da cidade atrai diversas pessoas de várias partes do Estado. Assinale a alternativa que destaca o nome e o mês que se comemora essa festa:

- A) Micareta, em março.
- B) Micaremes, em agosto
- C) Moreno Folia, em setembro
- D) Micarande, em novembro
- E) Morenata, em setembro.

RASCUNHO

QUESTÃO 11

Duas funcionárias da Prefeitura do Moreno, Andressa Santos e Conceição de Maria, fizeram jus a um abono de R\$ 81.200,00 o qual deve ser repartido entre elas, na razão direta de seus respectivos tempos de serviço. Se Andressa trabalha há 24 meses e Conceição há 32 meses, a quantia que caberá a Andressa é:

- A) R\$ 34.700,00.
- B) R\$ 34.800,00.
- C) R\$ 34.900,00.
- D) R\$ 35.000,00.
- E) R\$ 35.100,00.

QUESTÃO 12

Em uma época na qual a inflação era de 15% ao mês, a rede de lojas SANTANA, do município de Moreno, oferecia duas opções de pagamento:

- 1ª. À vista, com 30% de desconto.
- 2ª. A prazo, em duas prestações mensais iguais, sem desconto, e a primeira sendo paga no ato da compra. Qual a taxa dos juros embutidos nas vendas a prazo?

- A) 130%.
- B) 140%.
- C) 150%.
- D) 160%.
- E) 110%.

QUESTÃO 13

Na época da Páscoa, um comerciante de Ovos de Páscoa do centro de Moreno estabelece a seguinte promoção: vende um ovo por R\$ 6,00; dois ovos por R\$ 11,00; três ovos por R\$ 15,00 e quatro ovos por R\$ 18,00. A Prefeitura, benevolente com seus funcionários comprou 177 ovos. Na circunstância do menor custo, quanto a Prefeitura pagou pelos 177 ovos de Páscoa?

- A) R\$ 790,00.
- B) R\$ 792,00.
- C) R\$ 794,00.
- D) R\$ 796,00.
- E) R\$ 798,00.

QUESTÃO 14

Um determinado banco brasileiro, que possui uma agência no município de Moreno, obteve um lucro de R\$ 4,1082 bilhões ao final do primeiro semestre de 2008. Esse valor representa um aumento de 2,5% em relação ao resultado obtido no mesmo período do ano passado. Qual é a soma dos dígitos do número inteiro que representa, em reais, o lucro desse banco no primeiro semestre de 2007?

- A) 11.
- B) 12.
- C) 13.
- D) 14.
- E) 15.

QUESTÃO 15

Três carros A, B e C com velocidades constantes cada um, e na mesma estrada, passam no mesmo momento por MORENO. Ao viajar 100 quilômetros, o carro A passa por CARUARU, 20 quilômetros à frente do carro B e 50 quilômetros à frente do carro C. Quando o carro B passar por CARUARU, então quantos quilômetros estará à frente do carro C?

- A) 20.
- B) 25,5.
- C) 30.
- D) 35.
- E) 37,5.

QUESTÃO 16

Dois pedreiros, que trabalham para a Prefeitura do Moreno, constroem um muro em 4 dias. Um deles, trabalhando sozinho, constrói o mesmo muro em cinco dias. Em quantos dias, o outro pedreiro, trabalhando sozinho, conseguirá executar a mesma tarefa?

- A) 5 dias.
- B) 10 dias.
- C) 15 dias.
- D) 20 dias.
- E) 25 dias.

QUESTÃO 17

A Secretaria de Saúde do Moreno recomenda que no tratamento contra larvicidas, a droga apropriada deve ser diluída na proporção de 1(um) grama para cada cem litros de água. Logo 0,35 quilos dessa droga devem ser diluídos em qual quantidade de litros de água? O próprio Secretário fez essas contas e respondeu:

- A) 35 litros
- B) 350 litros.
- C) 3.500 litros.
- D) 35.000 litros.
- E) 350.000 litros.

QUESTÃO 18

O bairro de Bela Vista, em Moreno, teve 20% dos seus imóveis inspecionados pela Secretaria de Finanças, para uma possível revisão de IPTU. Se este percentual corresponde a 772 imóveis, o número total de imóveis desse bairro é:

- A) 3.840.
- B) 3.850.
- C) 3.860.
- D) 3.870.
- E) 3.880.

QUESTÃO 19

O Serviço Social da Prefeitura de Moreno distribui retalhos de fazenda com um pequeno grupo de uma comunidade carente. Neste ano, três peças de fazenda, de medidas 324 metros, 180 metros e 252 metros, respectivamente, serão divididas em retalhos de igual comprimento. Para efeito de economia, qual deverá ser esse comprimento, de modo que o número de retalhos seja o menor possível e quantos serão os retalhos?

- A) 20 retalhos de 36 metros de comprimento.
- B) 21 retalhos de 36 metros de comprimento.
- C) 22 retalhos de 38 metros de comprimento.
- D) 23 retalhos de 38 metros de comprimento.
- E) 24 retalhos de 40 metros de comprimento.

QUESTÃO 20

A Prefeitura de Moreno mantém, para qualquer eventualidade, uma equipe de resgate constituída de 18 pessoas formada por médicos, bombeiros e alpinistas. Sabe-se que o número de bombeiros é o triplo do número de médicos e que apenas 2 alpinistas fazem parte do grupo. Logo, o número de bombeiros que compõe a equipe é igual a:

- A) 11.
- B) 12.
- C) 13.
- D) 14.
- E) 15.

RASCUNHO

QUESTÃO 21

Quanto aos nutrientes, assinale V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

- () A maioria dos carboidratos apresenta função estrutural.
- () Proteína completa é aquela que contém todos os aminoácidos essenciais em quantidade e qualidade suficientes para permitir o crescimento.
- () Os lipídios são importantes para todas as células do organismo como parte das membranas celulares.
- () As fibras alimentares insolúveis incluem: pectina, gomas e mucilagens.
- () As vitaminas A e E são as que mais se perdem durante a cocção por calor úmido.

A sequência **correta** de cima para baixo é:

- A) V, F, F, V, V
- B) F, V, V, F, F
- C) F, F, V, V, V
- D) V, V, F, V, F
- E) F, F, F, V, V

QUESTÃO 22

As mãos podem veicular vários microorganismos importantes. Com relação à sua higiene pode-se afirmar:

- A) Devem ser lavadas com água e sabão líquido, demorando pelo menos 15 minutos com as mãos ensaboadas e enxaguando-as em água corrente.
- B) Para higienizar as unhas pode-se utilizar qualquer escova que esteja disponível, desde que a higiene seja feita dedo por dedo.
- C) Lavar as mãos 2 a 3 vezes ao dia é suficiente para quem trabalha manipulando alimentos.
- D) A quantidade de microorganismos presentes nas mãos é superior àquela presente na carne crua, por isso a higienização é imprescindível na hora de manipular este alimento.
- E) O álcool é um produto muito utilizado na higienização das mãos pois fixa bem à superfície da mão e demora a evaporar.

QUESTÃO 23

Com relação aos gêneros recebidos para a merenda escolar, é **correto** afirmar:

- A) Devem ser estocados em local próximo a área de preparo.
- B) Os mais antigos devem ser estocados, posicionando-os próximo aos mais novos.
- C) A umidade e a temperatura não são capazes de deteriorar os gêneros estocados.
- D) Devem ser verificadas datas de validade e condições de embalagem, além de outros aspectos.
- E) O local para estoque de gêneros deve possuir estantes dispostas de forma circular.

QUESTÃO 24

No exercício diário de suas atividades, a Merendeira deve observar que:

1. No preparo dos alimentos, as instruções dos cardápios devem ser seguidas, bem como todos os detalhes para evitar contaminação.
2. O local onde será servida a merenda deve estar limpo e preparado com os utensílios necessários.
3. Sua higiene pessoal deve ser rigorosa e o uso de uniforme deve ser adequado.
4. O momento de distribuição da merenda deve ser organizado e prazeroso, proporcionando uma interação agradável entre os alunos.
5. A merenda deve ser saborosa e nutritiva, para isso torna-se necessário usar a criatividade.

Está(ão) **correta(s)**

- A) Apenas 1 e 2.
- B) Apenas 3.
- C) Apenas 2, 4 e 5.
- D) 1, 2, 3, 4 e 5.
- E) Apenas 1, 3 e 4.

QUESTÃO 25

No que diz respeito à segurança no trabalho, assinale a alternativa **incorreta**:

- A) A segurança do trabalho é o conjunto de medidas técnicas, administrativas, educacionais, médicas e psicológicas empregadas para prevenir acidentes.
- B) Equipamento de proteção individual (EPI) é todo dispositivo ou produto de uso individual, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde do trabalhador.
- C) A informação, o treinamento e a capacitação de todos os envolvidos no processo são elementos-chave para empreendimentos seguros e saudáveis.
- D) A segurança do trabalho no Brasil é regida pela Comissão Interna de Prevenção de Acidentes.
- E) A higiene do trabalho tem caráter eminentemente preventivo, pois objetiva a saúde e o conforto do trabalhador, evitando que adoença e se ausente provisório ou definitivamente do trabalho.

QUESTÃO 26

O processo que ocorre na intimidade do organismo e constitui-se na transformação, assimilação, aproveitamento ou rejeição dos alimentos que são ingeridos, chama-se:

- A) Metabolismo.
- B) Catabolismo.
- C) Alimentação.
- D) Anabolismo.
- E) Nutrição.

QUESTÃO 27

As vitaminas e o mineral que atuam na formação do sangue são:

- A) Quinona, vitamina A, vitamina B1, vitamina B2.
- B) Vitamina B2, vitamina A, biotina, cálcio.
- C) Vitamina B2, vitamina A, potássio, cálcio.
- D) Ácido fólico, vitamina B12, ferro.
- E) Niacina, vitamina A, vitamina B1.

QUESTÃO 28

De acordo com as normas higiênicas e de segurança para proteção individual na utilização dos equipamentos na cozinha, qual a alternativa correta?

- A) Uniforme limpo, avental, luvas descartáveis (plástica ou de procedimento hospitalar), cabelos presos (touca/lenço), sapatos fechados ou botas de borracha, luvas de látex para limpeza.
- B) Uniforme, luvas descartáveis para panelas quentes, sapatos de sola, cabelos descobertos, roupa própria.
- C) Luvas descartáveis para limpeza, cabelos curtos ou touca, roupa própria, sandálias.
- D) Uniforme, chinelo, Luvas descartáveis para limpeza.
- E) Luvas de látex para panelas quentes, avental, roupa própria, cabelos preso.

QUESTÃO 29

Qual a ordem de procedimentos de pré-preparo, preparo e distribuição de um alimento (por exemplo: peito de frango)?

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

QUESTÃO 30

Com relação aos métodos de conservação mais utilizados, numere a primeira coluna de acordo com a segunda.

Correlacione:

- | | |
|------------------------------------|--|
| () Alteração do pH | 1. Remoção da água. Este processo reduz até 80% do volume inicial do alimento. |
| () Frio | 2. Adição de sais de cobre, sal de cozinha, salitre e açúcar. |
| () Desidratação | 3. Ferver o alimento por 3 minutos ou mais, para destruir enzimas e germes. |
| () Adição de substâncias químicas | 4. Adição de vinagre. |
| () calor | 5. Redução da temperatura para inibição do crescimento bacteriano. |

A sequência correta de cima para baixo é:

- A) 4, 5, 1, 2, 3.
- B) 5, 1, 3, 2, 4.
- C) 4, 5, 2, 3, 1.
- D) 5, 1, 3, 2, 4.
- E) 4, 5, 1, 3, 2.

QUESTÃO 31

Quanto à utilização de sobras de alimentos quentes, assinale V se a afirmativa for verdadeira e F se for falsa:

- () Pode ocorrer na próxima distribuição sem aquecimento, desde que o alimento a ser servido tenha ficado numa temperatura de 60°C por seis horas.
- () Pode ocorrer na próxima distribuição se o alimento quente ficou numa temperatura de 65°C por até doze horas e, para ser servido, for reaquecido novamente a 74 °C.
- () Pode ocorrer na próxima distribuição se o alimento quente foi deixado esfriar até sua superfície atingir 55°C, sendo posteriormente resfriado até atingir 21°C em duas horas.
- () O alimento deve ser submetido à refrigeração, desde que a sobra quente tenha permanecido a 60°C por seis horas.
- () O alimento deve ser congelado a – 18°C se a sobra quente foi resfriada a 21°C em duas horas.

A sequência correta de cima para baixo é:

- A) F, V, F, F, F.
- B) F, F, F, F, F.
- C) F, V, F, F, V.
- D) V, V, V, V, V.
- E) F, V, F, V, V.

QUESTÃO 32

Com relação à técnica recomendada para medir ingredientes secos, assinale V se a afirmativa for verdadeira e F se for falsa:

- () Peneirar antes de servir.
- () Encher a medida padrão, às colheradas, e medir, tendo o cuidado para não calcar o conteúdo.
- () Introduzir a medida padrão no recipiente com o ingrediente seco e pesar.
- () Nivelar com a espátula ou com o dorso de uma faca.
- () Usar a medida padrão com a capacidade da quantidade que se deseja pesar.

A sequência correta de cima para baixo é:

- A) V, V, F, V, V.
- B) V, F, F, F, F.
- C) F, V, F, F, V.
- D) V, V, V, V, V.
- E) F, V, F, V, V.

QUESTÃO 33

Os alimentos exigem formas adequadas de armazenamento, para que durem mais e não estraguem facilmente.

Analise cada uma das afirmativas abaixo e indique com V se julgar verdadeira ou com F se considerar falsa.

- () Alimentos perecíveis: são as carnes, frango, legumes e verduras. Estragam com facilidade, portanto devem ser armazenados em geladeira ou freezer.
- () Alimentos semiperecíveis: ovos, banana, laranja, batata. Não precisam ficar na geladeira, mas devem ser consumidos em pouco tempo.
- () Alimentos não-perecíveis: são os alimentos ensacados e as latarias. Devem ficar em local seco, ventilado, protegidos do calor excessivo e da umidade.
- () O depósito deve ser limpo, claro, arejado e telado, sem luz do sol direta sobre os alimentos.
- () Nunca armazenar no mesmo local produtos de limpeza, para que os alimentos não se contaminem, nem fiquem com o cheiro destes produtos, ficando impróprios para o consumo.

A sequência correta de cima para baixo é:

- A) V, V, F, V, V.
- B) V, F, F, F, F.
- C) F, V, F, F, V.
- D) V, V, V, V, V.
- E) F, V, F, V, V.

QUESTÃO 34

Em relação às funções e aos tipos e às fontes dos carboidratos, analise as afirmativas abaixo.

1. Os carboidratos exercem função importante na economia de proteínas. Na falta de carboidrato na dieta, aminoácidos serão utilizados para síntese de glicose e produção de energia.
2. Os carboidratos que ocorrem em maior quantidade na dieta são: amido, sacarose e colesterol.
3. Os carboidratos são fonte importante de energia, fornecendo quatro calorias por grama
4. A lactose é o carboidrato encontrado no açúcar comum

Estão corretas:

- A) 1, 2, 3 e 4.
- B) 1, 2 e 3, apenas.
- C) 2 e 4, apenas.
- D) 1 e 3, apenas.
- E) 2, 3 e 4, apenas.

QUESTÃO 35

“São constituintes do alimento necessários para manter as funções corporais normais”. Esse conceito melhor define:

- A) Alimentação.
- B) Dieta.
- C) Nutrição.
- D) Nutrientes.
- E) Dietética.

QUESTÃO 36

Conforme o Guia da Pirâmide Alimentar Brasileira, é correto afirmar que uma alimentação saudável é composta por:

- A) 3 porções diárias do grupo de alimentos que inclui leite e produtos lácteos.
- B) 2 porções diárias do grupo de alimentos que inclui leite e produtos lácteos.
- C) 1 porção diária do grupo de alimentos que inclui leite e produtos lácteos.
- D) 4 a 5 porções diárias do grupo de alimentos que inclui leite e produtos lácteos.
- E) 5 a 6 porções diárias do grupo de alimentos que inclui leite e produtos lácteos.

QUESTÃO 37

O Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), regulamentado pelo Ministério do Trabalho do Brasil, inclui, entre outros, a realização obrigatória pelo empregado dos seguintes exames médicos:

- A) Admissional e periódico.
- B) Admissional, periódico, de retorno ao trabalho e demissional.
- C) Admissional, periódico, de retorno ao trabalho e de mudança de função.
- D) Admissional, periódico, de retorno ao trabalho, de mudança de função e demissional.
- E) Admissional, periódico, de retorno ao trabalho, de mudança de emprego e demissional.

QUESTÃO 38

Em relação aos métodos de higiene, assinale V se a afirmativa for verdadeira e F se for falsa:

- () A desinfecção é importante nos equipamentos, utensílios de preparação e outras superfícies de contato com os alimentos, além dos próprios alimentos, para evitar a transmissão de microorganismos patogênicos.
- () A esterilização é necessária em ambientes de elevado risco, como em instrumentos cirúrgicos que entram em contato com o interior do organismo.
- () A assepsia é o procedimento que envolve a simples remoção de sujidade ou resíduos macroscópicos de origem orgânica ou inorgânica.
- () A lavagem pode ou não reduzir os patógenos a níveis suportáveis.
- () A anti-sepsia é o procedimento que elimina ou reduz os patógenos a níveis suportáveis, utilizada para desinfecção em seres vivos, como pele e mucosas.

A sequência **correta** de cima para baixo é:

- A) V, F, F, F, F.
- B) V, V, F, F, V.
- C) V, V, V, F, V.
- D) V, V, F, V, V.
- E) V, V, F, F, F.

QUESTÃO 39

Em relação à análise microbiológica ambiental da cozinha (utensílios e equipamentos) pode-se afirmar:

- A) Esta análise tem maior validade, quando o ambiente analisado já tenha sido higienizado (lavado e desinfetado) servindo para a avaliação final da eficácia dos métodos e desinfetantes utilizados.
- B) Esta análise tem pouca validade, quando o ambiente analisado já tenha sido higienizado (lavado e desinfetado) pois já se eliminou os possíveis patógenos do ambiente.
- C) Esta análise não é útil para pesquisar os microorganismos importantes na veiculação das toxinfecções alimentares.
- D) Em cozinhas, devemos desinfetar o ambiente e esterilizar os utensílios e equipamentos.
- E) Há condições inadequadas de higienização quando no ambiente não existirem sujidades macroscópicas, resíduos de alimento e gordura, dispensando a análise microbiológica.

QUESTÃO 40

Em relação à área destinada ao armazenamento diário de lixo, é **correto** afirmar:

- A) Deverá situar-se entre a área de preparo prévio e a área de cocção, ser revestida de material lavável e dotada de esguicho de pressão com água fria e quente, para limpeza dos latões.
- B) Deverá situar-se em ponto que facilite a sua remoção, ser revestida de material lavável e dotada de esguicho de pressão com água fria e quente, para limpeza dos latões.
- C) Deverá se situar em qualquer local do serviço de alimentação, ser revestida de material lavável e dotada de esguicho de pressão com água fria e quente, para limpeza dos latões.
- D) Não é recomendado que o local ser refrigerado, pois isto não é útil para retardar a proliferação das bactérias mesófilas, que contaminam o lixo, facilitando a sua putreficação e fermentação e produzindo odores desagradáveis.
- E) Esta área sempre deverá ser refrigerada, pois isto é útil para retardar a proliferação das bactérias mesófilas, que contaminam o lixo, facilitando a sua putreficação e fermentação e produzindo odores desagradáveis.