

1. Para fazer uma determinada receita, Sueli precisa de $\frac{3}{4}$ de xícara de óleo. Para fazer 8 receitas dessas, quantas xícaras de óleo Sueli deve utilizar?

- A) 3 xícaras.
- B) 4 xícaras.
- C) 6 xícaras.
- D) 7 xícaras.
- E) 8 xícaras.

2. Sueli comprou um latão com 6 litros de suco concentrado, que ela vai preparar na razão de 2 partes de suco concentrado para 1 parte de água. Com esse latão de suco concentrado, quantos litros de bebida Sueli vai obter?

- A) 7 litros.
- B) 8 litros.
- C) 9 litros.
- D) 12 litros.
- E) 18 litros.

3. Sueli comprou um saco com 60 Kg de farinha para sua cozinha. Ela já usou $\frac{3}{4}$ dessa quantidade. Quantos quilogramas de farinha Sueli ainda tem?

- A) 6 quilogramas.
- B) 12 quilogramas.
- C) 15 quilogramas.
- D) 20 quilogramas.
- E) 45 quilogramas.

4. Que carestia! O pacote de temperos que Sueli comprava por 15 reais agora custa 18 reais. Qual foi o percentual de aumento desse pacote de temperos?

- A) 3 %
- B) 10 %
- C) 15 %
- D) 18 %
- E) 20 %

5. Sueli comprou um latão com 6 litros de extrato de tomate, e vai colocar esse extrato de tomate em vidros de 300 mililitros cada um. Quantos vidros Sueli vai obter?

- A) 5 vidros.
- B) 18 vidros.
- C) 20 vidros.
- D) 30 vidros.
- E) 36 vidros.

6. Para atender a uma alimentação saudável, os alimentos foram distribuídos na pirâmide alimentar como forma de atender porções mínimas, médias e máximas em função dos grupos de alimentos e das recomendações nutricionais.

Numere a 2ª coluna de acordo com a 1ª

1. Grupo do arroz, massa, pão, batata e mandioca.	() 1 porção no mínimo e 2 no máximo
2. Grupo das verduras e legumes.	() 1 porção
3. Grupo das frutas.	() 1 porção no mínimo e 2 no máximo
4. Grupo das carnes e ovos.	() 5 porções no mínimo e 9 no máximo
5. Grupo do leite e queijo e iogurte.	() 3 porções no mínimo e 5 no máximo
6. Grupo dos feijões.	() 4 porções no mínimo e 5 nos máximo
7. Grupo dos óleos e gorduras.	() 1 porção no mínimo e 2 no máximo
8. Grupo dos açúcares e doces.	() 3 porções

A sequência correta de cima para baixo é:

- A) 4, 5, 1, 3, 2, 8, 6, 7.
- B) 1, 4, 2, 5, 3, 7, 8, 6.
- C) 4, 2, 3, 1, 5, 6, 7, 8.
- D) 4, 6, 7, 1, 3, 2, 8, 5.
- E) 5, 4, 3, 2, 1, 7, 6, 8.

7. No que se refere aos métodos de conservação dos alimentos, é correto afirmar:

- A) A defumação é um método físico que utiliza a aplicação do calor e possui ação bactericida.
- B) A pasteurização, utilizada para alimentos líquidos, emprega temperaturas suficientes para destruir a flora microbiana patogênica.
- C) A apertização consiste em levar ao estado seco uma solução congelada, impedindo seu descongelamento enquanto se processa sua evaporação.
- D) A fermentação é um processo que utiliza determinados microorganismos para degradação anaeróbica dos prótidos.
- E) A acidificação e a sacarificação são métodos químicos de ação nitidamente germicida.

8. É correto afirmar que Boas fontes de vitamina A incluem:

- A) Mingau de aveia, feijão rajado e presunto.
- B) Damasco, abóbora e fígado.
- C) Pão de trigo integral, ervilhas e atum.
- D) Milho, semente de girassol e feijão.
- E) Beterraba, arroz e batata inglesa.

9. Um das maneiras mais usuais de se conservar os alimentos são pela refrigeração/congelamento. No entanto, cada tipo de alimento necessita de uma determinada temperatura.

Numere a 2ª coluna de acordo com a 1ª

- | | | |
|---|-----|----------------|
| 1. Frutas. | () | 1 a 4 ° C |
| 2. Leite e derivados. | () | 7 a 10 ° C |
| 3. Aves, peixes e crustáceos. | () | - 15 a - 18° C |
| 4. Vegetais, ovos e alimentos preparados. | () | 3,5 a 4,5° C |
| 5. Carne fresca. | () | 0 a 3° C |
| 6. Produtos congelados. | () | 4 a 7° C |

A sequência correta de cima para baixo é:

- A) 5, 1, 6, 2, 3, 4.
- B) 5, 1, 3, 2, 6, 4.
- C) 3, 1, 4, 5, 2, 6.
- D) 1, 3, 4, 2, 6, 5.
- E) 5, 2, 1, 6, 3, 4.

10. Uma das principais causas de contaminação alimentar está no ser humano. Portanto, a higiene pessoal é muito importante para desenvolver as tarefas durante o preparo dos alimentos.

Assinale (V) para a(s) afirmativa(s) verdadeira(s) e (F) para a(s) falsa(s)

- () Antes de tossir ou espirrar, afastar-se dos alimentos e cobrir a boca e o nariz com lenço de papel. Depois lavar as mãos.
- () Os exames médicos devem ser realizados só quando forem solicitados;
- () Não mascar chicletes ou similares durante a manipulação de alimentos;
- () Lavar as mãos com água e sabão toda vez que começar o trabalho, usar o banheiro, comer, assoar o nariz e fumar;
- () Após colocar o uniforme de trabalho não pentear os cabelos para evitar que caiam sobre a roupa e daí para a comida.

A sequência correta de cima para baixo é:

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

RASCUNHO

RASCUNHO

11. No plano de higiene e cozinha, algumas regras são importantes para eliminar os riscos de contaminação alimentar.

Assinale (V) para a(s) afirmativa(s) verdadeira(s) e (F) para a(s) falsa(s)

- () Por ter risco alto/médio de contaminação, pisos de cozinha e áreas de coleta de lixo devem ser esfregados com solução de detergente alcalino e desinfetante semanalmente. Usar a solução de detergente sanitificante diariamente;
- () Banheiros: lixeira, vasos e sanitários devem ser escovados diariamente com solução concentrada de detergente sanitificante;
- () Retirar os resíduos com auxílio de uma espátula na limpeza dos fogões, fornos, tampas de fogão. Aplicar produtos de limpeza com auxílio de uma escova e deixar por 15 minutos e retirar com esponja ou pano úmido uma vez por semana;
- () Na limpeza das tábuas de cortar, mesas de preparo, misturadores, moedores e área de preparo de vegetais, sempre que possível após o uso ou mudar o tipo de alimento, retirar todos os fragmentos e lavar com detergente levemente alcalino;
- () Limpar as geladeiras, câmaras frigoríficas, armários de louça e prateleiras sempre que estiverem vazias e, de preferência, uma vez por semana devem-se remover restos de alimentos, aplicar solução de detergente sanitificante. Esfregar todas as superfícies com pano/esponja molhada e detergente sanitificante.

A sequência correta de cima para baixo é:

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

12. O ovo é usado para revestimento de certas preparações devido à seguinte propriedade:

- A) União.
- B) Expansão.
- C) Coagulação.
- D) Acidificação.
- E) Alcalinização.

13. As guarnições e os molhos servem como acompanhamento do prato principal.

Assinale V para a(s) alternativa(s) verdadeira(s) e F para a(s) falsa(s):

- () As guarnições agregam valor nutritivo ao prato e conferem ao mesmo mais sabor e melhoram o visual;
- () As carnes, um dos componentes principais das guarnições podem ser apresentadas sob formas variadas;
- () No preparo de molhos obtém-se a racionalização da mão-de-obra e otimização do tempo na produção, com a redução de utensílios;
- () A apresentação dos pratos deve ativar a imaginação e despertar o apetite das pessoas;
- () Para acompanhar um prato de massas é recomendado um molho vinagrete;

A sequência correta de cima para baixo é:

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

14. Após a recepção, os gêneros alimentícios deverão ser higienizados e sanitizados e posteriormente estocados em condições favoráveis à sua conservação:

Quanto à estocagem, assinale (V) para a(s) afirmativa(s) verdadeira(s) e (F) para a(s) falsa(s)

- () Recomenda-se armazenar sob refrigeração (geladeiras ou câmaras) alimentos em caixas de papelão ou madeira, por serem porosas.
- () Proteger os alimentos com saco plástico apropriado (nunca saco de lixo) ou papel impermeável. Estas embalagens não devem ser aproveitadas.
- () Recomenda-se a temperatura de 0 a + 4°C para armazenar pescados e mariscos.
- () Os produtos devem ser estocados observando sempre a data de validade que deve ser sempre observada. Os de fabricação anterior devem ser posicionados para consumo em primeiro lugar.
- () Os gêneros deverão ser arrumados com espaçamento necessário para garantir a circulação de ar, como por exemplo, afastados da parede em pelo menos 10 cm os equipamentos devem ser lavados em água corrente, quando for utilizá-los.

A sequência correta de cima para baixo é:

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

15. Cardápios bem elaborados despertam nos usuários, embora a longo prazo, conceitos básicos de nutrição.

É correto afirmar que:

- A) Para elaboração dos cardápios devemos considerar apenas a disponibilidade dos gêneros no mercado.
- B) A inclusão, nos cardápios de um alimento de cada grupo básico, favorece o alcance de um equilíbrio desejado em relação aos nutrientes.
- C) As sobremesas de doces devem ser servidas antes das frutas.
- D) Na sequência dos pratos, o de sopa deve ser servido logo após o prato principal.
- E) A seleção das preparações relativas à entrada, acompanhamento do prato principal e sobremesa independem do teor calórico dos mesmos.

16. Sobre as carnes analise as alternativas abaixo:

- 1. A qualidade é atestada pelas seguintes características: raça, tipo, sexo, idade e maturidade do animal, manejo e higiene e sanidade desde o abate.
- 2. As carnes são compostas por fibras que formam o tecido muscular, pelos tecidos conjuntivo e adiposo e pelos ossos.
- 3. O filé mignon é um corte nobre, devido à maciez, localizado no dorso do animal que pesa até 2 kg e é suculento e gordo.
- 4. Vitelo é o gado bovino que não chega a maturidade, abatido entre 2 e 6 meses, tem a carne delicada e macia pois a musculatura não é ainda bem desenvolvida.
- 5. Os cortes mais utilizados da carne suína são o pernil, a paleta e o lombo que, quando cortado com ossos, é chamado carré de porco.

Estão corretas as afirmativas:

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

17. Sobre a elaboração de cardápios, assinale com Verdadeiro (V) ou Falso (F) cada uma das afirmações a seguir:

- () Para planejar o cardápio, precisa-se saber combinar os aspectos visuais, de paladar e de aroma dos pratos.
- () A escolha das preparações que formarão o cardápio deve proporcionar várias opções em termos de formas de cocção, guarnições e preço, visando atender um maior número de clientes.
- () Geralmente em hotéis e restaurantes, fazem parte da elaboração de cardápios os seguintes profissionais: chefe de cozinha, *maitre*, gerente financeiro, comprador e steward.
- () No projeto de um novo restaurante, o planejamento do cardápio é a última etapa pois é a partir deste planejamento que serão dimensionadas as áreas de cozinha e salão.
- () Deve-se ter em mente as safras dos produtos para elaborar um cardápio variado com frutas e legumes da época, o que também diminui os custos da preparação.

De cima para baixo a sequência correta é:

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

18. Associe a 1ª coluna com a 2ª para descrever os diferentes tipos de cortes de legumes:

- 1. Brunoise
- 2. Juliene ou Juliana
- 3. Chiffonnade
- 4. Noisette
- 5. *Pont neuf*

- () Corte feito com a ajuda do boleador consiste em esferas de cerca de 1 cm de diâmetro.
- () Usado para fatiar folhas, é um corte finíssimo em forma de palha. Corte da couve mineira usada na nossa feijoada.
- () Em formas de bastões grossos e longos com cerca de 1,5 cm de lado e 7 cm de comprimento. Também chamado fritas francesas.
- () Legumes cortados em forma de cubos minúsculos.
- () São tiras finas. Cortam-se os legumes em fatias longitudinais e de depois em bastões.

De cima para baixo a sequência correta é:

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

19. Sobre os molhos marque a opção incorreta:

- A) A maionese é um molho frio feito através da combinação de gema, ácido e óleo. É uma emulsão estável.
- B) O molho Bechamel é um molho básico preparado com *roux* branco, leite e cebola pique.
- C) Os molhos da cozinha clássica francesa são classificados em: molhos básicos, molhos derivados e molhos especiais ou contemporâneos.
- D) São molhos derivados do molho de tomate: o molho bolonhesa, o molho espanhol e o molho tártaro.
- E) Os molhos são combinações alimentares líquidas que servem de acompanhamento a certos pratos.

20. Sobre a higiene pessoal dos funcionários que trabalham responda:

- A) Não é necessário lavar as mãos ao trocar de atividades, principalmente quando estiver manipulando alimento cru e for trabalhar com alimento cozido.
- B) É permitido aos funcionários da cozinha utilizar adornos como colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, relógios e anéis, inclusive aliança.
- C) Os funcionários em uma cozinha devem: usar touca ou chapéu, fazer barba e bigode diariamente, ter unhas curtas, limpas e sem esmalte, não usar maquiagem e usar desodorante sem cheiro.
- D) Funcionários que apresentarem lesões nas mãos não deverão ser afastados da área de manipulação de alimentos e nem serem orientados a usarem luvas.
- E) Os funcionários da cozinha deverão apresentar-se para o trabalho com uniformes completos, bem conservados, limpos e com troca semanal.

21. A ficha técnica é um importante documento e instrumento de gestão em uma cozinha comercial. Sobre este documento é incorreto afirmar:

- A) A ficha técnica é base de cálculo do preço dos pratos servidos nos restaurantes.
- B) Contribui para o aumento da produtividade dos funcionários pois descreve o passo a passo da elaboração das receitas.
- C) Permite um melhor controle de estoque visto que otimiza o espaço para armazenagem de alimentos e diminui o capital empatado.
- D) Padroniza as receitas do restaurante, pois estabelece os critérios para a elaboração e apresentação dos pratos servidos.
- E) Contribui para treinar novos funcionários, pois além de descrever o passo a passo da elaboração da receita ainda deve ter uma foto do prato montado.

22. Sobre a estocagem dos alimentos e bebidas, analise cada uma das afirmativas abaixo e indique V (verdadeira) ou F (falsa)

- () Os alimentos que são retirados de suas embalagens originais são embalados de forma adequada, em sacos plásticos transparentes ou recipientes plásticos com tampa e devidamente identificados apenas com o nome do produto.
- () Matérias-primas estocadas a temperatura ambiente e produtos descartáveis podem ser armazenados junto de produtos químicos de limpeza.
- () Alimentos secos são armazenados em estantes e prateleiras adequadas ou sobre estrados, evitando contato direto com o piso e respeitando o espaçamento mínimo que garanta a circulação de ar e permita higienização adequada.
- () Alimentos perecíveis como carnes e peixes, embutidos, ovos, leite, manteiga, queijos, creme de leite fresco, massas frescas e sobremesas são armazenados à temperatura de refrigeração (até 5°C), até o momento de seu uso.

De cima para baixo a sequência correta é:

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

23. Sobre a higienização dos hortifrutícolas que serão consumidos crus e com casca, a alternativa incorreta é.

- A) Desinfetar por 15 minutos em solução clorada adequada.
- B) Na falta da solução clorada pode-se usar vinagre, pois o vinagre também mata os microorganismos.
- C) Após os 15 minutos em solução clorada, deve-se enxaguar o hortifrutícolas em água potável corrente.
- D) Deve-se fazer a pré-lavagem em água potável corrente folha a folha ou um por um para remover excesso de terra, larvas, e reduzir quantidade de microorganismos.
- E) Selecionar e desprezar partes não aproveitáveis.

24. Sobre os peixes, analise as afirmativas abaixo.

1. São características do peixe fresco: olhos opacos e afundados; guelras avermelhadas e úmidas; carne elástica; escamas brilhantes; cheiro característico e cauda firme na direção do corpo.
2. De modo geral a carne dos peixes é fibrosa e de difícil digestão.
3. Para fazer filé de peixe, a carne é retirada por inteiro ao longo da espinha, com ou sem pele. Dos peixes redondos retiram-se dois filés e dos peixes achatados (linguado), quatro filés.
4. Gourjon é um corte que designa pequenas tiras de peixe, cortadas obliquamente, empanadas e fritas.

Estão **corretas** apenas:

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

25. Sobre os métodos de cocção, numere a 2ª coluna de acordo com a 1ª

1. Escalfar
 2. Fritar
 3. Defumar
 4. Refogar
- () Consiste em saltear um alimento em pouca gordura e finalizar a cocção através da adição de pouco líquido, tampando a panela e formando um ambiente de vapor que finalizará a cocção.
- () Cozinhar o alimento em muita ou pouca gordura quente.
- () Cozinhar o alimento lentamente em líquido com adição de ácido em baixa caloria. O ácido acelera a cocção da proteína além de intensificar o sabor.
- () Exposição do alimento à ação do calor e da fumaça para desidratá-lo e dar-lhes sabor característico.

De cima para baixo a sequência **correta** é:

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

RAASCUNHO

TEXTO 1



26. Em relação às ideias veiculadas no texto, é adequado afirmar que:

- A) o consumismo deve ser mantido, pois é de grande valia para a relação entre pais e filhos.
- B) o consumismo é enaltecido no texto por meio da comparação com o Natal.
- C) alguns valores materiais devem ser substituídos por valores espirituais.
- D) o lado espiritual do Natal é bastante enaltecido pelo consumismo.
- E) é importante ser consumista no período natalino.

27. O termo “ênfatizar” poderia ser substituído sem causar prejuízo textual em:

- A) desconsiderar
- B) amenizar
- C) respeitar
- D) atenuar
- E) salientar

28. Quanto à tipologia e ao propósito textual, pode-se afirmar que é:

- A) descritivo, porque descreve um fato.
- B) narrativo, porque descreve um fato.
- C) injuntivo, pois conduz à ação
- D) argumentativo, porque apresenta um ponto de vista.
- E) expositivo, pois explica o que é consumismo.

29. O termo que se enquadra na mesma justificativa de tênis, quanto à tonicidade, é:

- A) ênfatizar
- B) acabar
- C) Natal
- D) consumismo
- E) espiritual

30. A justificativa utilizada para grafar a palavra ênfatizar com |Z| é:

- A) um substantivo com sufixo grego izar.
- B) um termo derivado de outro grafado com |Z|
- C) um verbo formado pelo sufixo izar.
- D) um substantivo abstrato formado a partir do sufixo ez.
- E) um verbo derivado de um adjetivo terminado em osa.

31. Em “ênfatizar o lado espiritual do Natal”, o termo destacado apresenta valor semântico de:

- A) adição
- B) explicação
- C) alternância
- D) conclusão
- E) oposição.

32. A flexão do verbo dançar é justificada adequadamente em:

- A) acompanha a flexão adotada pelo verbo acabar
- B) tem como referência a flexão do verbo ter
- C) é flexionado por conta do sujeito os meus tênis na 3ª pessoa do plural.
- D) acompanha a flexão adotada pelo verbo ênfatizar.
- E) é um sujeito indeterminado, logo é flexionado na 3ª pessoa do plural.

TEXTO 2



33. O texto 2 tem como propósito:

- A) fazer apologia à amizade.
- B) informar que o sal faz mal à saúde.
- C) despertar o interesse pelo tema hipertensão.
- D) instruir a respeito dos malefícios do sal.
- E) promover ações que garantam a prática da saúde.

34. O significado contextual presente em seu amigo do peito é uma referência:

- A) ao sal
- B) à saúde
- C) ao coração
- D) aos hipertensos
- E) à pressão.

35. De acordo com a ortografia oficial, o termo hipertenso é grafado com l porque:

- A) é uma palavra derivada de primitiva com l.
- B) é uma paroxítona terminada em o.
- C) apresenta o prefixo hiper
- D) depois da consoante n, grafa-se com s.
- E) é um substantivo, por isso tem que ser grafado com s.

36. No texto, a vírgula é utilizada para:

- A) separar constituintes sintáticos idênticos.
- B) indicar o elipse de um termo.
- C) isolar o vocativo.
- D) indicar um adjunto adverbial deslocado.
- E) isolar o oposto.

37. Os verbos tratar, evitar e praticar estão flexionados.

- A) no modo indicativo, na 2ª pessoa do singular
- B) no modo imperativo, na 2ª pessoa no plural.
- C) no modo subjuntivo, na 2ª pessoa do singular
- D) no modo imperativo, na 3ª pessoa do singular.
- E) no modo indicativo, na 2ª pessoa do plural.

38. “Trate bem seu amigo do peito”, o termo em destaque tem função:

- A) adjetiva
- B) adverbial
- C) substantiva
- D) conjuntiva
- E) prepositiva

TEXTO 3

VILA BRASILÂNDIA SE VÊ NO CINEMA

Projeção de “Antônia”, longa sobre cantoras da periferia, reúne moradores do bairro e circo de “celebridades”.

Cariello, Rafael. Folha de S. Paulo, 13 jan. 2007.p.E3.

39. No título, os termos Brasilândia e vê são acentuados porque se classificam, respectivamente, como:

- A) paroxítona terminada em a e oxítona terminada em e.
- B) paroxítona terminada em hiato e oxítona terminada em e
- C) paroxítona terminada em ditongo e monossílabo átono terminado em e.
- D) oxítona terminada em ditongo e monossílabo tônico terminado em e.
- E) paroxítona terminada em ditongo e monossílabo tônico terminado em e.

40. Nas construções, “cantoras da periferia, moradores do bairro e circo de celebridades”, as estruturas destacadas têm função de:

- A) objeto indireto.
- B) adjunto adnominal
- C) complemento nominal
- D) agente da passiva
- E) adjunto adverbial.

RASCUNHO