



PROCESSO SELETIVO
PARA PREENCHIMENTO DE VAGAS DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS DO HMR
PROCESSO SELETIVO HOSPITAL DA MULHER DO RECIFE 24-2018
06 de janeiro de 2019



AUXILIAR DE COZINHA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO

NOME DO CANDIDATO

ASSINATURA DO CANDIDATO

INSTRUÇÕES AO CANDIDATO

01. Você recebeu do fiscal o seguinte material:
 - a) Este caderno com **30 (trinta) questões** de prova, sem repetição ou falha;
 - b) O cartão de respostas destinado às respostas das questões objetivas formuladas na prova.
02. Verifique se este material está em ordem, preencha os espaços destinados ao seu nome, número de inscrição e cargo e assine no local especificado.
03. No cartão respostas, a marcação das letras correspondentes às respostas certas deve ser feita com caneta esferográfica de tinta preta ou azul.
04. Tenha muito cuidado com o cartão de respostas, pois o mesmo não poderá ser substituído.
05. Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas 4 (quatro) alternativas classificadas com as letras (A), (B), (C) e (D). Somente uma corresponde adequadamente ao quesito proposto. Você só deve assinalar uma resposta. A marcação de mais de uma alternativa anula a questão. Mesmo que uma das respostas esteja correta.
06. Será eliminado do Processo Seletivo o candidato que:
 - a) Não apresentar o documento de identidade exigido pelo Regulamento do Processo Seletivo;
 - b) Ausentar-se da sala de provas antes do tempo mínimo de 60 (sessenta) minutos;
 - c) Ausentar-se da sala de provas, no tempo permitido, sem o acompanhamento do fiscal;
 - d) For surpreendido em comunicação com outro candidato ou terceiros, verbalmente, por escrito ou por qualquer outro meio de comunicação, sobre a prova que estiver sendo realizada, ou utilizando-se de máquinas calculadoras e/ou similares, livros, anotações, réguas de cálculo, impressos ou qualquer outro material de consulta, inclusive códigos e/ou legislação;
 - e) Durante a realização das provas, for surpreendido portando aparelhos eletrônicos, tais como bip, telefone celular, walkman, agenda eletrônica, notebook, palmtop, receptor, gravador, máquina de calcular, máquina fotográfica, controle de alarme de carro, pendrive, tablet, smartphone, mp3 player e similares, bem como relógio de qualquer espécie, óculos escuros ou quaisquer acessórios de chapelaria, tais como chapéu, boné, gorro, etc. e, ainda, lápis, lapiseira/grafite e/ou borracha, recipiente ou embalagem, tais como garrafas de água, suco, refrigerante e embalagens de alimentos (biscoitos, barras de cereais, chocolates) que não sejam fabricadas em material transparente ou que estejam com o rótulo;
 - f) Estiver portando, durante as provas, qualquer tipo de equipamento eletrônico de comunicação (ver *item e*) ou manter o equipamento ligado, mesmo que este esteja acomodado conforme previsto no Regulamento do Processo Seletivo (5.12.2 *Os pertences pessoais dos candidatos serão acomodados em local a ser indicado pelos fiscais, onde deverão ficar durante todo o período de permanência dos candidatos no local de prova*);
 - g) Lançar mão de meios ilícitos para executar as provas;
 - h) Não devolver o Cartão de Respostas e o Caderno de Questões;
 - i) Fizer anotação de informações relativas às suas respostas em qualquer outro meio que não o fornecido pelo PRÓ-MUNICÍPIO;
 - j) For flagrado descumprindo, durante a realização das provas, o disposto no item 5.11 do Regulamento;
 - k) Perturbar, de qualquer modo, a ordem dos trabalhos ou agir com descortesia para com qualquer dos examinadores, executores, fiscais e seus auxiliares ou autoridades presentes nos locais de provas;
 - l) Recusar-se a ser submetido ao detector de metal.
07. Reserve os 30 (trinta) minutos finais para marcar seu cartão de respostas. Os rascunhos e as marcações assinaladas no caderno de questões não serão levados em conta.
08. Ao terminar, entregue ao fiscal o caderno de questões e a folha de respostas e assine a folha de presença.
09. O tempo disponível para esta prova de questões objetivas é de 4 (quatro) horas.
10. Não esquecer de assinar o caderno de questões.

PREENCHA COM AS SUAS MARCAÇÕES ABAIXO E DESTAQUE NA LINHA PONTILHADA ACIMA

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30



LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto para responder às questões 01 e 02:

A BORBOLETA E A CHAMA

Uma borboleta multicolor voava na escuridão da noite quando viu, ao longe, uma luz. Imediatamente voou naquela direção e ao se aproximar da chama pôs-se a rodeá-la, olhando-a maravilhada. Como era bonita!

Não satisfeita em admirá-la, a borboleta resolveu aproximar-se mais da chama. Afastou-se e em seguida voou em direção à chama passando rente a ela.

Viu-se subitamente caída, estonteada pela luz e muito surpresa por verificar que as pontas de suas asas estavam chamuscadas.

— Que aconteceu comigo? - pensou ela.

Mas não conseguiu entender. Era impossível crer que uma coisa tão bonita quanto à chama pudesse causar-lhe algum mal. E assim, depois de juntar um pouco de forças, sacudiu as asas e levantou voo novamente.

Rodou em círculo e mais uma vez dirigiu-se para a chama, pretendendo pousar sobre ela. E imediatamente caiu queimada, no óleo que alimentava a brilhante e pequenina chama.

— Maldita luz - murmurou a borboleta agonizante - pensei que ia encontrar em você a felicidade e em vez disso encontrei a morte. Arrependo-me desse tolo desejo, pois compreendi, tarde demais, para minha infelicidade, o quanto você é perigosa.

— Pobre borboleta - respondeu a chama - eu não sou o Sol, como você tolamente pensou. Sou apenas uma luz. E aqueles que não conseguem aproximar-se de mim com cautela são queimados.

Leonardo Da Vinci

Moral da história: Esta fábula é dedicada àqueles que, como a borboleta, são atraídos pelos prazeres mundanos, ignorando a verdade. Então, quando percebem o que perderam, já é tarde demais.

QUESTÃO 01

Analise as informações sobre o texto, julgando-as certas (C) ou erradas (E):

- () A borboleta morreu porque quando percebeu o perigo representado pelas chamas, fora tarde demais.
- () As palavras "caída" e "extraídos" são acentuadas pela mesma regra gramatical.
- () A palavra "imediatamente" é formada por derivação parassintética.
- () "eu não sou o Sol, como você **tolamente** pensou" A palavra grifada é classificada morfológicamente como adjetivo.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

- A) E, C, E, C;
- B) C, E, C, E;
- C) C, C, E, E;
- D) E, E, C, C.

QUESTÃO 02

Sobre o emprego dos verbos e vozes verbais, assinale a alternativa correta:

- A) "Imediatamente **voou** naquela direção..." o verbo está conjugado no pretérito perfeito do indicativa;
- B) "...a borboleta **resolveu** aproximar-se mais da chama." O verbo está na voz passiva analítica;
- C) "..., no óleo que alimentava a brilhante e pequenina chama." O verbo está no pretérito mais que perfeito do indicativo;
- D) "Esta fábula é dedicada àqueles..." O verbo está na voz ativa.



QUESTÃO 03

O texto de Ferreira Gullar servirá de base para a questão:

Meu povo, meu poema
Meu povo e meu poema crescem juntos
como cresce no fruto
a árvore nova
No povo meu poema vai nascendo
como no canavial
nasce verde o açúcar
No povo meu poema está maduro
como o sol
na garganta do futuro
Meu povo em meu poema
se reflete
como a espiga se funde em terra fértil
Ao povo seu poema aqui devolvo
menos como quem canta
do que planta

No poema, qual figura de linguagem predomina?

- A) Metáfora;
- B) Comparação;
- C) Hipérbole;
- D) Ironia.

QUESTÃO 04

Marque a opção em que a oração está de acordo com as regras da Gramática Normativa.

- A) Me diz com quem anda, que te direis quem és;
- B) Anexo aos documentos, enviar-te-ei as cartas;
- C) Não é permitido a entrada de animais a este estabelecimento comercial;
- D) Fui eu quem fez a reclamação na ouvidoria da empresa.

QUESTÃO 05

Assinale a opção em que a palavra destacada está escrita corretamente no contexto da frase:

- A) Estavam todos alertas, pois o perigo de desabamento era **eminente**;
- B) Haja com **descrição**, senão será notado por todos;
- C) Fiz a **cessão** de todos os livros para a biblioteca municipal;
- D) O homem fora preso em **fragrante** delito.



MATEMÁTICA

QUESTÃO 06

Maria adora fazer bolos e pretende montar um negócio com sua grande paixão. Sabe-se que para fazer 1 bolo ela gasta metade de uma dúzia de ovos. Quantos ovos Maria precisará para fazer 10 bolos?

- A) 36;
- B) 42;
- C) 60;
- D) 72.

QUESTÃO 07

João pretende cercar o terreno de sua casa com arame. Ele sabe que para seu projeto dar certo ele precisará de 48 metros de arame. Na última vez que ele comprou o metro de arame seu preço era R\$ 6,00 porém o mesmo teve um aumento de 20%. Quantos reais João terá que gastar para cercar os 48 metros que precisa com o novo reajuste do preço do arame?

- A) R\$ 325,40;
- B) R\$ 345,60;
- C) R\$ 365,40;
- D) R\$ 375,60.

QUESTÃO 08

Amanda foi a uma loja comprar uma calça e visualizou duas que gostou bastante. A calça I custava R\$ 120,00, porém recebia 10% de desconto caso comprado à vista. A calça II custava R\$ 150,00, porém recebia 20% de desconto se comprado à vista. Sabendo que Amanda compraria à vista marque a alternativa correta.

- A) Após calculados os descontos, a calça I ficará mais cara R\$16 reais que a calça II;
- B) Após calculados os descontos, a calça II ficará mais cara R\$ 8 reais que a calça I;
- C) Após calculados os descontos, ambas as calças custarão o mesmo preço;
- D) Após calculados os descontos, a calça I custará R\$ 12 reais a menos que a calça II.

QUESTÃO 09

Dez amigos foram a um restaurante e combinaram previamente que dividiriam o valor da conta igualmente. Sabendo que o valor da conta foi de R\$ 379,00. Quanto cada um pagou, individualmente?

- A) R\$ 37,90;
- B) R\$ 39,10;
- C) R\$ 39,70;
- D) R\$ 39,79.

QUESTÃO 10

Observe as sequências

- I. 0, 2, 4, 6, 8, 10, 12, x, 16, 18...
- II. 1, 3, 5, 7, 9, 11, 13, y, 17, 19...

A sequência I é a sequência dos números naturais pares e a sequência II é a sequência dos números naturais ímpares. Sabendo que as letras x e y são números que completam corretamente as respectivas sequências e a soma de x+y é:

- A) 27;
- B) 29;
- C) 31;
- D) 33.



CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 11

Há uma nova tendência da televisão relacionada ao surgimento de programas com chefes de cozinha, como por exemplo o programa Master Chef Brasil. Com isso muitas pessoas se inspiraram a serem chefes de cozinha ou até mesmo abriram seu próprio estabelecimento, contudo, é necessário que tenhamos cuidado em não desobedecer às normas de higiene no preparo de alimentos antes que uma falha no processo de elaboração dos pratos chegue a mesa do consumidor. Quais das resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) abaixo, regem os procedimentos adequados para manuseio das atividades de: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneros?

- A) Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004;
- B) Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002;
- C) Resolução RDC Nº 326, de 09 de novembro de 2005;
- D) Resolução RDC Nº 27, de 6 de agosto de 2010.

QUESTÃO 12

A implantação de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) fazem parte do processo de implantação das Boas Práticas e auxilia na padronização de processos. No POP de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios temos que colocar em prática as planilhas de monitoramento dessas higienizações. Para isto, se faz necessário:

- A) Fazer o monitoramento de todas as higienizações de todos os equipamentos, mesmo que eles sejam higienizados diariamente;
- B) Fazer o monitoramento das higienizações dos equipamentos que são limpos periodicamente;
- C) Fazer o monitoramento das higienizações ao final de cada mês;
- D) Fazer o monitoramento das higienizações a cada 90 dias.

QUESTÃO 13

Ao se tratar de higiene do manipulador, um dos controles de surtos de DTAs (Doenças Transmitidas por alimentos) está associado aos exames periódicos de saúde do manipulador. Para tal controle são solicitados os exames:

- A) Atestado de Saúde Ocupacional – ASO;
- B) Atestado de saúde ocupacional (ASO) e exame VDRL (exame de sangue para diagnosticar a sífilis);
- C) Exame VDRL (exame de sangue para diagnosticar a sífilis) e micótico de cutícula;
- D) Coprocultura de fezes, coproparasitológico de fezes e hemograma completo.

QUESTÃO 14

Os brasileiros estão cada vez mais preocupados com a alimentação. No entanto, os cuidados com a alimentação vão muito além das escolhas. Os alimentos carregam inúmeros tipos de bactérias que podem causar inflamações e intoxicações. O processo de higienização dos alimentos é uma etapa muito importante. Frutas, legumes e verduras são produzidos no meio ambiente e carregam bactérias, vírus e parasitas. Para isso antes da utilização desses alimentos deve ser providenciada a higienização adequada, não basta utilizar somente água corrente. A água apenas retira a sujeira superficial. Segundo os especialistas, a higienização deve ser realizada com:

- A) Vinagre;
- B) Hipoclorito de sódio a 2,5%, sendo respeitada a diluição de acordo com o volume de água utilizado;
- C) Qualquer água sanitária à base de hipoclorito de sódio;
- D) Detergente neutro.

QUESTÃO 15

A devida higiene e cuidados na manipulação dos alimentos é muito importante para evitar as doenças transmitidas por alimentos (DTAs), causadas pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados. Qual das opções a seguir está relacionada com a proliferação de DTAs, que seja de responsabilidade do manipulador de alimentos?

- A) Uso elevado e sem controle de agrotóxicos em frutas, legumes e verduras;
- B) Condições de saneamento e qualidade da água para consumo humano impróprios;
- C) Compra de produtos em locais sem autorização de funcionamento pelos órgãos fiscalizadores municipais, estaduais e federais;
- D) A ocorrência relaciona-se com diversos fatores, como: práticas inadequadas de higiene pessoal e uso de alimentos contaminados por falta de higiene adequada durante preparação de alimentos.

**QUESTÃO 16**

A utilização de toucas durante o preparo de alimentos ou manipulação é um ponto obrigatório na Resolução RDC / ANVISA Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Marque a opção que representa o equipamento que, de acordo com a citada Resolução, deve ser utilizado para a proteção dos cabelos:

- A) Boné;
- B) Capacete;
- C) Touca descartável;
- D) Lenços.

QUESTÃO 17

Qual(ais) o(s) principal(ais) causador(es) das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs)?

- A) Staphylococcus e Rotavírus;
- B) Salmonella, Escherichia coli, Staphylococcus, Rotavírus e Norovírus;
- C) Escherichia coli e Staphylococcus;
- D) Clostridium botulinum.

QUESTÃO 18

Como as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) podem ter várias causas, não há um quadro clínico específico. No entanto, os sintomas mais comuns são:

- A) Manchas na pele e náuseas;
- B) Náuseas, vômitos, dores abdominais e diarreia;
- C) Febre e dor de cabeça;
- D) Diarreia e febre.

QUESTÃO 19

Os sinais/sintomas dependem de cada tipo de infecção e muitos deles produzem os mesmos sintomas, o que torna o diagnóstico clínico um pouco difícil. Podem ocorrer também afecções extraintestinais em diferentes órgãos e sistemas como no fígado (Hepatite A), terminações nervosas periféricas (Botulismo), má formação congênita (Toxoplasmose) dentre outros. Qual a sequência correta dos microrganismos causadores dessas infecções, respectivamente?

- A) Causada pelo vírus A (VHA) e também conhecida como "hepatite infecciosa", Escherichia coli e Staphylococcus;
- B) Escherichia coli, Staphylococcus e Clostridium botulinum;
- C) Causada pelo vírus A (VHA) e também conhecida como "hepatite infecciosa",
- D) Escherichia coli, Clostridium botulinum e causada por um protozoário chamado Toxoplasma gondii.

QUESTÃO 20

O período de incubação, ou seja, tempo que o organismo leva para apresentar os primeiros sinais após infecção, varia conforme o agente etiológico, mas usualmente é curto, variando de 1-2 dias a no máximo 7 dias. Os agentes etiológicos mais frequentes são:

- A) Bactérias;
- B) Protozoários;
- C) Vírus;
- D) Fungos.

QUESTÃO 21

A prevenção das doenças transmitidas por alimentos baseia-se no consumo de água e alimentos que atendam aos padrões de qualidade da legislação vigente, higiene pessoal/alimentar e condições adequadas de saneamento. As recomendações que seguem são de aplicação geral, tanto para os alimentos comprados no comércio informal como nos serviços de alimentação inspecionados. Visando o que foi ressaltado acima, os pontos principais que de devem ser seguidos pelo manipulador de alimentos para evitar a proliferação de DTAs são:

- A) Lave as mãos regularmente; selecione alimentos frescos com boa aparência e, antes do consumo, os mesmos devem ser lavados e desinfetados;
- B) Verifique se a coleta de lixo ocorre periodicamente no local;
- C) O fardamento dos funcionários deve ser trocado diariamente;
- D) Deve ser feita a higienização diária completa de todos os setores.

**QUESTÃO 22**

Os resíduos provenientes das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas da Unidade de Alimentação possuem composição semelhante à do lixo domiciliar. Quando não tratados adequadamente, representam risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores (insetos, ratos e outros animais). A respeito deste tema, como deve-se acondicionar os resíduos da área de produção e de distribuição de alimentos?

- A) A cozinha deve dispor de lixeira (plástico ou metal, preferencialmente aço inox), revestida com saco plástico resistente, com tampa e com pedal, permanecendo sempre fechada;
- B) A lixeira deverá ficar afastada do fogão, para evitar a contaminação cruzada;
- C) Os resíduos não devem sair da cozinha pelo mesmo local por onde entram os gêneros alimentícios. O lixo deve ser retirado sempre que for necessário, sem precisar obedecer a horário diferenciado do recebimento dos gêneros alimentícios;
- D) Os resíduos secos provenientes de embalagens dos gêneros alimentícios (papel, vidro, plástico e metal) devem ser colocados todos juntos em uma mesma lixeira.

QUESTÃO 23

O coletor localizado dentro da área de produção de refeições não é um depósito de resíduo, mas um recipiente pequeno, para o volume produzido em um turno de produção de refeições e deve ser esvaziado antes de ficar totalmente cheio. Quais as características corretas para esse tipo de coletor de resíduos?

- A) Ser de inox e a tampa pode ter acionamento manual;
- B) Ser de plástico ou inox, sendo ele totalmente fechado que dispense a utilização de sacolas plásticas;
- C) Ser de plástico e com acionamento manual;
- D) Com tampa acionada por pedal, sendo ele de inox ou plástico.

QUESTÃO 24

Como armazenar o lixo em áreas externas?

- A) Armazenar em local coberto e dentro de sacos de lixo adequados;
- B) Podem ficar em abrigo de resíduos adequado ou em contêineres, isolado da área de produção e armazenamento dos alimentos e de fácil acesso para a sua remoção por empresa especializada;
- C) Os resíduos devem ser armazenados até a coleta de todos juntos: lixo orgânico (restos de alimentos) e lixo reciclável (papel, vidro, plástico e metal);
- D) Podem ser colocados direto na calçada, na rua, para facilitar a coleta quando a empresa especializada vier recolher.

QUESTÃO 25

Quando houver necessidade de inutilização de gêneros alimentícios, em especial nos casos em que a validade estiver vencida, orientamos que:

- A) No caso de pães, podem ser reprocessados para serem feitas torradas;
- B) Peças inteiras de carnes poderão ser misturadas ao lixo;
- C) Quando a quantidade a ser descartada for superior a 100 litros a empresa poderá aguardar a coleta pela Empresa de Coleta Pública;
- D) Todas as embalagens deverão ser abertas e o conteúdo misturado ao lixo.

QUESTÃO 26

Que procedimentos importantes devem ser feitos em relação ao manejo de resíduos sólidos, para um adequado acondicionamento?

- A) Higienizar semanalmente os coletores e a área reservada para guardar o lixo;
- B) A higienização deve ser realizada utilizando detergente e água sanitária, fazendo uso de equipamentos de proteção individual (luvas);
- C) A higienização deve ser realizada utilizando detergente e desinfetante, fazendo uso de equipamentos de proteção individual (luvas);
- D) A área reservada para guardar o lixo só precisará ser limpa quando estiver muito suja.

**QUESTÃO 27**

Para se evitar que produtos vençam dentro do estoque, são utilizadas medidas como a redução das compras para abastecimento, verificação periódica da validade dos insumos pelo estoquista, entre outras. Algumas técnicas bastante conhecidas são o PVPS (Primeiro que Vence é o Primeiro que Sai) ou ainda PEPS (Primeiro que Entra é o Primeiro que Sai). Tomando como base estas técnicas, assinale a opção que melhor as representam.

- A) Sendo deixados os primeiros a vencer na parte da frente das prateleiras, evitando o uso dos insumos com data de validade maior;
- B) Sendo colocados os primeiros a vencer na parte de trás para uma melhor verificação, ficando na frente das prateleiras os com validade maior;
- C) Sendo colocados um ao lado do outro, ou seja, o primeiro que vence ao lado do primeiro que sai) para uma melhor visualização;
- D) Sendo colocados por gêneros, sem necessidade de verificação da validade, pois a mesma será verificada diariamente pelo estoquista.

QUESTÃO 28

Além de todos os cuidados com a higiene do local, bem como dos insumos, é necessária também a higiene do manipulador de alimentos. Para evitar qualquer tipo de contaminação, regras básicas devem ser seguidas, tal como:

- A) Lavar sempre as mãos antes de ir ao banheiro;
- B) Não usar adornos (brincos, anéis, pulseiras, colares e etc.);
- C) Utilizar tábuas de uma só cor, sendo todas de plástico, na manipulação de alimentos;
- D) As unhas só precisam estar bem cortadas, podendo utilizar esmalte, para evitar que elas fiquem fracas.

QUESTÃO 29

A capacitação (treinamento) do manipulador de alimentos é um dos pontos principais para que sejam mantidas as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Essa capacitação deve ocorrer a cada:

- A) 3 meses;
- B) 6 meses;
- C) 9 meses;
- D) De forma periódica.

QUESTÃO 30

Em agosto deste ano de 2018, depois de 11 anos, foi registrado no Distrito Federal um caso de botulismo. Relatou-se que um rapaz de 20 anos contaminou-se ao ingerir um alimento que continha a toxina liberada pela bactéria *Clostridium botulinum*. O alimento consumido pelo rapaz consistia em um sanduíche e uma salada de palmito). Em seguida do ocorrido, ao sentir náuseas, fadiga, ter muito sono e convulsões, o rapaz foi internado na UTI (Unidade de Terapia Intensiva). Passados quatro meses desde o ocorrido, o rapaz ainda continua internado, recuperando-se muito lentamente.

No que se refere à contaminação por *Clostridium Botulinum*, quais os alimentos mais susceptíveis à ocorrência deste tipo de contaminação?

- A) Salsichas e pescados defumados;
- B) Carnes in natura e pães;
- C) Pescados in natura, biscoitos e bolos;
- D) Azeitonas, cereais e produtos de panificação (bolos, biscoitos e salgados).