



LÍNGUA PORTUGUESA

O texto servirá de base para as questões 01 e 02:

Os filhos do lixo

Lya Luft

Há quem diga que dou esperança; há quem proteste que sou pessimista. Eu digo que os maiores otimistas são aqueles que, apesar do que vivem ou observam, continuam apostando na vida, trabalhando, cultivando afetos e tendo projetos. Às vezes, porém, escrevo com dor. Como hoje.

Acabo de assistir a uma reportagem sobre crianças do Brasil que vivem do lixo. Digamos que são o lixo deste país, e nós permitimos ou criamos isso. Eu mesma já vi com estes olhos gente morando junto de lixões, e crianças disputando com urubus pedaços de comida estragada para matar a fome.

A reportagem era uma história de terror – mas verdadeira, nossa, deste país. Uma jovem de menos de 20 anos trazia numa carretinha feita de madeiras velhas seus três filhos, de 4, 2 e 1 ano.

Chegavam ao lixão, e a maiorzinha, já treinada, saía a catar coisas úteis, sobretudo comida. Logo estavam os três comendo, e a mãe, indagada, explicou com simplicidade: "A gente tem de sobreviver, né?".

Não sei como é possível alguém dizer que este país vai bem enquanto esses fatos, e outros semelhantes, acontecem. Pois, sendo na nossa pátria, não importa em que recanto for, tudo nos diz respeito, como nos dizem respeito a malandragem e a roubalheira, a mentira e a impunidade e o falso ufanismo. Ouvimos a toda hora que nunca o país esteve tão bem. Até que em algumas coisas, talvez muitas, melhoramos.

Mas quem somos, afinal? Que país somos, que gente nos tornamos, se vemos tudo isso e continuamos comendo, bebendo, trabalhando e estudando como se nem fosse conosco? Deve ser o nosso jeito de sobreviver – não comendo lixo concreto, mas engolindo esse lixo moral e fingindo que está tudo bem. Pois, se nos convenceremos de que isso acontece no nosso meio, no nosso país, talvez na nossa cidade, e nos sentirmos parte disso, responsáveis por isso, o que se poderia fazer?

QUESTÃO 01

Analise as afirmativas acerca do texto:

- I. A finalidade do texto é suscitar uma reflexão a respeito dos problemas sociais do nosso país, mostrando que ainda existem pessoas vivendo de forma sub-humana, na miséria, e muitos acabam se acostumando e achando normal a referida situação.
- II. Pelas características, pode-se afirmar que o texto é uma crônica.
- III. "Chegavam ao lixão, e a maiorzinha, já treinada, saía a catar coisas úteis, sobretudo comida. Logo estavam os três comendo, e a mãe, indagada, explicou com simplicidade: "A gente tem de sobreviver, né?". Neste trecho, há o predomínio da argumentação.
- IV. A autora, de forma ufanista, concorda com os que afirmam que o país está indo muito bem.

Estão corretas, apenas:

- A) I, II e IV;
- B) II, III e IV;
- C) I e III;
- D) I e II.

QUESTÃO 02

Correlacione os elementos coesivos destacados das frases aos seus respectivos valores semânticos:

- 1. "**Pois**, sendo na nossa pátria, ...";
- 2. "**Mas** quem somos, afinal?";
- 3. "... **se** vemos tudo isso e continuamos comendo, ...";
- 4. "... bebendo, trabalhando **e** estudando".

- () Condição;
- () Explicação;
- () Oposição;
- () Adição.

A sequência correta de cima para baixo é:

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

**QUESTÃO 03**

O poema de Cecília Meireles servirá de base para a questão:

Solidão

Imensas noites de inverno,
com frias montanhas mudas,
e o mar negro, mais eterno,
mais terrível, mais profundo.

Este rugido das águas
é uma tristeza sem forma:
sobe rochas, desde fráguas,
vem para o mundo e retorna...

E a névoa desmancha os astros,
e o vento gira as areias:
nem pelo chão ficam rastros
nem, pelo silêncio, estrelas.

Analise aspectos textuais e gramaticais do poema, assinale o item correto:

- A) Além da função poética, predomina a função referencial;
- B) "**nem** pelo chão ficam rastros". O termo destacado é uma conjunção coordenada adversativa;
- C) "... sobe rochas, desde **fráguas**, ...". Pode-se inferir que o significado da palavra destacada é montanha;
- D) As palavras "névoa" e "águas" são acentuadas pela mesma regra gramatical: paroxítonas terminadas em ditongos orais.

QUESTÃO 04

Marque a opção em que a vírgula pode ser retirada da frase, sem prejudicar o sentido, ou seja, é facultativo o emprego da mesma:

- A) Fortaleza, capital do Ceará, recebe muitos turistas;
- B) Meus amigos, a prova irá começar;
- C) Em Fortaleza, está chovendo bastante;
- D) A batalha é difícil, mas iremos vencer.

QUESTÃO 05

A concordância nominal está correta na frase:

- A) Anexo às cartas vão os relatórios;
- B) É proibida a entrada de estranhos neste local;
- C) Os Estados Unidos proibiu a entrada de imigrantes;
- D) Ela estava meia decepcionada com os amigos.

**RACIOCÍNIO LÓGICO MATEMÁTICO****QUESTÃO 06**

P1: Todo estudante é inteligente
P2: Aline é inteligente

Conclusão: Aline é estudante

Sobre a conclusão do argumento acima marque a alternativa correta.

- A) A conclusão é verdadeira, mas o fato de Aline ser estudante não garante que ela é inteligente;
- B) A conclusão é verdadeira, pois quem é inteligente certamente estuda e é estudante;
- C) A conclusão é falsa, pois Aline não é estudante e também não é inteligente;
- D) A conclusão é falsa, pois não se pode afirmar que Aline é estudante.

QUESTÃO 07

A negação de "Amanhã é sábado e Alan não vai para a aula." é:

- A) Amanhã não é sábado e Alan vai para a aula;
- B) Amanhã não é sábado ou Alan vai para a aula;
- C) Amanhã não é sábado e Alan não vai para a aula;
- D) Amanhã é sábado ou Alan não vai à aula.

QUESTÃO 08

Observando a tabela abaixo os números estão dispostos seguindo um mesmo padrão lógico.

7	21	28
12	36	43
15	X	Y

A soma dos números X e Y é igual a:

- A) 52;
- B) 79;
- C) 88;
- D) 97.

QUESTÃO 09

Em uma pesquisa sobre a preferência de refrigerantes (A ou B) foi constatado que 25 pessoas consomem ao menos um dos refrigerantes. Sabe-se que 12 pessoas não consomem o refrigerante A e 6 não consomem o refrigerante B. Assinale a alternativa correta do número de pessoas que consomem os refrigerantes A e B?

- A) 5;
- B) 7;
- C) 12;
- D) 19.

QUESTÃO 10

A negativa das proposições abaixo está presente na alternativa:

- I. Marcos é bombeiro ou enfermeiro;
 - II. Carol não é estudante.
- A) I. Marcos não é bombeiro ou não é enfermeiro;
II. Não é verdade que Carol é estudante;
 - B) I. Marcos não é bombeiro e não é enfermeiro;
II. Carol é estudante;
 - C) I. Marcos não é bombeiro e não é enfermeiro;
II. Carol não é estudante;
 - D) I. Marcos não é bombeiro e não é enfermeiro;
II. Não é verdade que Carol é estudante.

**INFORMÁTICA BÁSICA****QUESTÃO 11**

Mouse é uma palavra do inglês, que traduzido para o português significa Rato. Este é um termo muito utilizado para definir um componente de hardware muito importante para o computador, utilizado para posicionar o cursor (uma seta geralmente) na tela do computador.

Fonte: <https://www.infoescola.com>

Como existem mouses com diferentes sensibilidades, há também uma unidade de medida utilizada para isso. Levando em consideração o texto, marque a opção com a medida padrão utilizada para medir a sensibilidade do mouse:

- A) DPI;
- B) REM;
- C) CMD;
- D) KBS.

QUESTÃO 12

Distribuição Linux é um sistema operacional Unix-like incluindo o kernel Linux e outros softwares de aplicação, formando um conjunto. As distribuições (ou "distros") são mantidas por organizações comerciais ou também por projetos comunitários que montam e testam seus conjuntos de softwares antes de disponibilizá-los ao público.

Fonte: <https://www.hardware.com.br>

Levando em consideração o texto, marque a opção que contém uma distribuição Linux:

- A) Vista;
- B) Solares;
- C) Ubuntu;
- D) Unix.

QUESTÃO 13

Existem milhares de aplicativos para computador e com diversas extensões compatíveis de acordo com o sistema operacional utilizado. A extensão padrão para acionar aplicativos no Windows 10 é do tipo:

- A) jpg;
- B) mp3;
- C) deb;
- D) exe.

QUESTÃO 14

Embora no Brasil a extensão de domínio mais conhecida seja a .com existem várias outras, direcionadas para determinados segmentos. Algumas extensões podem ser registradas por qualquer pessoa, física ou jurídica, outras exigirão o registro uma documentação específica.

Fonte: <http://www.fazerfacil.com.br>

Considerando o texto, a extensão direcionada para organizações sem fim lucrativo é:

- A) int;
- B) org;
- C) com;
- D) edu.

QUESTÃO 15

Ao enviar um e-mail você deverá colocar o endereço do destinatário da mensagem. Este deverá ser indicado no campo PARA. Se este campo for preenchido com mais de um destinatário, todas as pessoas receberão a mensagem e todos saberão quem mais recebeu o e-mail.

Fonte: <http://www.fazerfacil.com.br>

Há outros 2 campos destinados aos endereços que devem receber cópias do e-mail. São eles:

- A) Assunto e Mensagem;
- B) Cc e Cco;
- C) De e Para;
- D) Responder e Enviar.

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS****QUESTÃO 16**

Já ouvimos falar nos diversos riscos que a cozinha das nossas casas oferece. Temos sempre que estar atentos! Na cozinha industrial este cuidado deve ser dobrado. É necessário que os profissionais sejam devidamente treinados e estejam aptos para exercer as atividades da sua rotina de trabalho. Os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) são essenciais para a segurança dos trabalhadores de cozinhas industriais. Para minimizar a exposição aos riscos é importante sempre estar atento, fazer o uso correto dos EPIs. Para garantir a segurança e a saúde dos funcionários na realização de suas atividades profissionais é obrigatório fazer a utilização dos seguintes EPI's na cozinha industrial:

- A) Botas de bico de ferro, capacete de segurança, máscara filtradora, avental de raspa e abafador de ruído;
- B) Luva isolante de borracha, cinto de segurança, camisas e calças especiais contra agentes térmicos provenientes do arco térmico;
- C) Calçados e botas de segurança, máscaras, toucas, luvas de proteção e aventais;
- D) Coturnos de segurança, luva de vaqueta, Capacete steelflex e respirador descartável.

QUESTÃO 17

Quando falamos de um conjunto de valores, normas e condutas que conduzem e conscientizam as atitudes e o comportamento de um profissional na organização; e que esse conjunto de atribuições é de interesse e importância da empresa e também do profissional que busca o desenvolvimento de sua carreira; estamos nos referindo a:

- A) Ética profissional;
- B) Hábito;
- C) Conduta profissional;
- D) Costume.

QUESTÃO 18

A doença celíaca é uma doença autoimune crônica e que afeta o intestino delgado, causada por uma reação adversa ao glúten em pessoas que apresentam uma predisposição genética. Neste quadro, um componente do sistema imunológico faz com que a mucosa do intestino se inflame, causando uma série de problemas ao organismo. Marque a opção que contém o grupo de alimentos que condicionam o organismo a apresentar os sintomas da doença celíaca?

- A) Leite e derivados, que não tenham ingredientes restritivos;
- B) Legumes, frutas e tubérculos;
- C) Pães, bolachas, bolos, que não tenham receitas nem ingredientes restritivos;
- D) Arroz, milho, tapioca, que não tenham ingredientes restritivos.

QUESTÃO 19

O sódio (Na) é um dos vinte e dois minerais considerados essenciais. Este mineral está envolvido na manutenção do equilíbrio e distribuição hídricos, no equilíbrio osmótico, no equilíbrio acidobásico, dentre outras funções. Assim, o sódio é essencial para o organismo, porém, devemos nos atentar a quantidade consumida para evitar exageros e conseqüentemente seus efeitos indesejáveis. Este elemento, por sua vez, é componente do sal de cozinha (sódio (Na) + cloro (Cl)), o que resulta em cloreto de sódio (NaCl). É essa combinação de elementos que confere o sabor salgado, onde 1g de sal de cozinha (NaCl) contém 400mg de sódio.

Estudos constatam que o consumo excessivo de sal, a partir de 5g, é uma das maiores causas de hipertensão arterial e doenças cardiovasculares.

Diante do exposto, marque a opção que contém o tipo de dieta mais adequada para pessoas com problemas de Hipertensão Arterial Sistêmica.

- A) Dieta hipossódica;
- B) Dieta vegetariana;
- C) Dieta normal;
- D) Dieta pastosa.

**QUESTÃO 20**

A constipação também conhecida como "intestino preso" pode ser conceituada como a eliminação de fezes endurecidas, com esforço, dor ou dificuldade, associada ou não a aumento do intervalo entre as evacuações, escape fecal e sangramento em torno das fezes. As duas principais causas do aparecimento e agravamento da constipação intestinal são a baixa ingestão de alimentos ricos em fibras e a baixa ingestão de líquidos, porém ela também pode estar associada à falta de atividade física, sedentarismo e o uso de alguns medicamentos.

Qual das categorias de alimentos das opções são ricos em fibras?

- A) Grãos, farelos e farinhas integrais (como: arroz, linhaça, aveia, cevada, milho, trigo);
- B) Leite ou iogurte desnatado;
- C) Pão branco, torradas, arroz branco bem cozido;
- D) Frutas sem casca e cozidas, como banana, pera ou maçã.

QUESTÃO 21

Relacione a primeira (I) com a segunda (II) coluna:

Coluna I

- I. São administrados apenas líquidos límpidos (água, chá, sopa coada sem pedaços), de valor calórico baixo. Usar somente adoçante;
- II. Dispensa o uso de peneira. Pode-se incluir alguns alimentos crus (salada crua). Pode-se incluir também: ovos, carnes de suínos (com pouca gordura), carnes assadas, grelhados, arroz macio, carnes desfiadas, frango. Evitar alimentos concentrados (ex.: goiabada) e gaseificados. Constituída de alimentos bem cozidos, restrita em celulose e alimentos fermentáveis;
- III. Normal em todos os nutrientes. Os alimentos estão na forma de purê ou amassados, exceto se naturalmente macios;
- IV. Normal em todos os nutrientes, levando em consideração o estado nutricional do paciente. Consistência e temperatura de acordo com aceitação do paciente. Fracionamento 5 a 6 refeições por dia.

Coluna II

- () Dieta Geral;
- () Dieta pastosa;
- () Dieta branda;
- () Dieta líquida.

Assinale a alternativa que indica corretamente a sequência de cima para baixo:

- A) I, IV, III, II;
- B) I, II, III, IV;
- C) IV, I, II, III;
- D) IV, III, II, I.

QUESTÃO 22

Leia as afirmativas e assinale V (quando for verdadeiro) e F (quando for falso):

- () Os biscoitos e casquinhas, salgados ou doces, devem ser guardados em recipientes bem fechados, pois o contato com o ar os amolece;
- () Ingredientes secos como farinha, leite em pó e fermento, podem ficar em recipientes semi abertos, pois não absorvem umidade com facilidade;
- () Todos os utensílios usados na confeitaria devem ser guardados limpos e secos. Pode-se aproveitar a temperatura branda do forno, após desligado, para secar assadeiras e formas;
- () É mais produtivo usar antes os ingredientes mais antigos no estoque;
- () A mesa usada na confeitaria deve ser de mármore, aço inox ou fórmica.

Assinale a alternativa que indica corretamente a sequência de cima para baixo:

- A) F, F, V, V e V;
- B) V, V, V, V e V;
- C) V, F, V, V e V;
- D) V, V, V, F e F.

**QUESTÃO 23**

Leia atentamente as afirmativas (coluna I) e correlacione de acordo com as fases da vida (coluna II).

Coluna I

- I. A alimentação adequada do adulto é fundamental para a manutenção da saúde e do peso corporal, evitando o surgimento de doenças como diabetes e hipertensão, além de carências nutricionais. Os requerimentos energéticos são estimados levando em consideração a prática de atividade física, a massa corporal e a idade, bem como o estado fisiológico (presença de patologias e gravidez ou lactação, no caso das mulheres);
- II. O leite materno é considerado o primeiro alimento funcional que o indivíduo recebe. Um alimento que garante o crescimento e desenvolvimento da criança e tem todos os nutrientes que o bebê necessita nos primeiros meses de vida, sem precisar de qualquer tipo de alimento até os seis meses de vida. Estudos mostram que crianças amamentadas com leite materno vão ter um colesterol mais controlado na fase adulta evitando o surgimento de diversas doenças;
- III. Os requerimentos energéticos e nutricionais dos adolescentes são altos, pois esta fase é caracterizada por um crescimento físico acelerado – acompanhado da maturação sexual e mental. Como já são bastante independentes, os adolescentes costumam selecionar alimentos de baixo valor nutritivo e alta densidade calórica (alimentos industrializados, sanduíches, frituras, doces, refrigerantes etc.). Nesse período, algumas questões merecem atenção especial, como os riscos de transtornos alimentares (anorexia, bulimia e compulsões), o baixo-peso, o sobrepeso, a obesidade, a anemia (cuja prevalência cresce significativamente) e a gravidez na adolescência, que, por sua vez, aumenta o risco de partos prematuros e crianças com baixo peso ao nascer;
- IV. O envelhecimento é um processo natural do organismo, sendo este progressivo e não reversível. Durante este processo ocorrem alterações em todas as partes do organismo e estas devem ser acompanhadas para que sejam evitados danos à saúde. Uma das alterações deste processo são o aumento da massa gorda e diminuição da massa muscular (água, tecido ósseo e tecido muscular). Esta alteração é resultado de uma série de fatores como: diminuição de atividade física, hábitos alimentares inadequados, diminuição da água corporal, entre outros fatores.

Coluna II

- () Primeira infância;
- () Adolescentes;
- () Adultos;
- () Idosos.

Assinale a alternativa que indica corretamente a sequência de cima para baixo:

- A) II, IV, I e III;
- B) II, III, I e IV;
- C) III, II, IV e I;
- D) I, II, IV e III.

QUESTÃO 24

Fala-se muito que a alimentação balanceada é essencial para se ter saúde e bem-estar. Basicamente, para ser considerada balanceada, a alimentação deve conter alimentos de diversos tipos como: carne, verduras, legumes, arroz, macarrão, feijão, frutas, leite e derivados, e até mesmo gordura e açúcar.

Marque a opção com exemplos de alimentos do grupo alimentar de leite e derivados.

- A) Alface, tomate, abobrinha, beterraba, agrião, escarola, brócolis, espinafre e chuchu;
- B) Iogurtes desnatados e queijos como ricota, minas e branco;
- C) Azeite, óleo de soja, girassol e canola;
- D) Bolos, tortas, chocolate, sorvete, açúcar e mel.

**QUESTÃO 25**

A carne bovina faz parte do cardápio da maioria dos brasileiros. Conforme o homem foi se aperfeiçoando na criação do gado de corte, ele foi também aprimorando as habilidades para criar novos cortes da carne, o que resultou na diversidade de peças distintas.

Relacione a primeira com a segunda coluna:

Coluna I

- I. O mais nobre e caro dos cortes bovino. Ele é marcante pela sua maciez e por sua ausência de gordura, nervos e fibras. Indicado para pratos refinados como o medalhão e o tournedor;
- II. Fechando o quarteto, temos a preferida do churrasco. Ele tem o formato triangular e uma sólida capa de gordura que concede à carne toda a maciez necessária que tanto agrada nosso paladar;
- III. Também conhecido como bife ancho, noix ou entrecôte, vai muito bem na churrasqueira. Sua consistência macia e com gordura entremeada faz do corte um dos favoritos dos chefs e especialistas em carnes e assados;
- IV. Corte proveniente da alcatra, é muito macio, suculento e de sabor suave. É uma ótima pedida para o forno, sendo muito utilizada em pratos no qual a carne é recheada;
- V. É mais um integrante do famoso quarteto das carnes nobres (composto por filé mignon, contrafilé, picanha e alcatra). Corte mais magro, porém de sabor intenso;
- VI. Falar de hambúrguer sem falar nesse corte é um pecado. Este corte lateral do boi é uma peça pequena, mas com muito sabor. Sua versatilidade faz com que seja uma ótima pedida para os discos de um burger e até para cozidos e estrogonofes;
- VII. É uma carne com pouca gordura e com fibras macias, fazendo dele o ideal para sanduíches com carne e bifês à milanesa. Outro uso bem comum é moído, que faz dela uma boa pedida para escondidinhos, recheios e até mesmo hambúrguer;
- VIII. Um "vizinho" do filé mignon, é uma peça grande que possui cortes memoráveis, como o entrecôte (conhecido também como bife chorizo). É dele que se origina também a bisteca bovina (o T-Bone). A peça é ideal para bifês, medalhões e para a churrasqueira.

Coluna II

- () Filé mignon;
- () Contrafilé;
- () Alcatra;
- () Picanha;
- () Patinho;
- () Fraldinha;
- () Maminha;
- () Filé de costela.

Assinale a alternativa que indica corretamente a sequência de cima para baixo:

- A) I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII;
- B) I, VIII, V, II, VII, VI, IV, III;
- C) VIII, VII, VI, V, IV, III, II, I;
- D) VIII, I, VII, II, VI, III, V, IV.

**QUESTÃO 26**

11) Analise as afirmativas e marque V (para verdadeiro) e F (para falso):

- () A sanitização de superfícies de manipulação deve ser feita com álcool comum, pois o mesmo tem ação bactericida;
- () No preparo de qualquer tipo de solução de limpeza, adicionar o produto ativo na água (não o inverso) e sempre respeitar as diluições. Assim como o detergente, que deve ser colocado na esponja e não a esponja imersa no detergente;
- () Tanto o manipulador de alimentos quanto o visitante de uma cozinha devem seguir as mesmas regras de controle de qualidade na manipulação de alimentos. Alguns dos cuidados que deve se ter com a higiene pessoal devem ser: manter as unhas limpas, curtas e sem esmalte, usar desodorante sem perfume, não utilizar maquiagem no ambiente de trabalho, manter roupas e uniformes limpos, usar sempre sapatos fechados e limpos, não usar anéis, aliança, relógio, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, pois contêm sujidades que podem contaminar os alimentos, além da possibilidade de cair no momento da preparação das refeições;
- () As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. As caixas devem ficar empilhadas no chão, quando não houver espaço na prateleira para seu acondicionamento. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade;
- () Guardar amostras é uma medida de segurança, caso seja necessário esclarecimento de ocorrência de enfermidade transmitida por alimentos prontos para o consumo. As coletas devem ser diárias e de todos os componentes do cardápio da refeição servida.

Assinale a alternativa que indica corretamente a sequência de cima para baixo:

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

QUESTÃO 27

A Cocção é um processo onde os alimentos sofrem a ação do calor, em outras palavras, "cozimento". Ao cozinhar um alimento você quebra as fibras existentes nele, facilitando a digestão do mesmo. Nesse processo, a cor, o sabor, e o odor dos alimentos, são alterados, ou seja, sofrem modificações químicas.

Qual a temperatura mínima que o interior do alimento deve atingir ao ter sofrido cocção, para garantir a inocuidade dos alimentos?

- A) 75°C;
- B) 10°C;
- C) 4°C;
- D) 35°C.

QUESTÃO 28

Para executar uma receita é preciso entre outras coisas conhecer os cortes considerados clássicos na gastronomia. Este conhecimento é fundamental para a apresentação final do prato. O domínio das técnicas e a sua correta compreensão permitem não só a interpretação das receitas, como também sua adaptação ou mesmo inovação e representam o diferencial em uma trajetória profissional. O corte em pedaços tipo palito (tirinhas finas e uniformes), é classificado como corte:

- A) Château ou tourneado clássico;
- B) Sifflet;
- C) Chifonade;
- D) Julienne.

**QUESTÃO 29**

O domínio de técnicas para variar o cardápio é ferramenta fundamental de um cozinheiro. Relacione a primeira com a segunda coluna.

Coluna I

- I. Marinar;
- II. Gratinar;
- III. Dessalgar;
- IV. Grelhar;
- V. Empanar.

Coluna II

- () Retirar o sal;
- () Assar na grelha;
- () Mistura de água, sal, temperos e algum componente ácido, como o vinagre;
- () Colocar queijo, farinha de rosca sobre certos pratos feitos no forno para que se forme uma crosta;
- () Passar (carne, peixe, frango, etc.) na farinha de trigo e no ovo.

Marque a opção que contém a correlação correta das colunas.

- A) III, IV, I, II, V;
- B) III, II, I, IV, V;
- C) V, IV, III, II, I;
- D) I, V, II, IV, III.

QUESTÃO 30

Leia atentamente o procedimento abaixo:

1. Iniciar a lavagem e fazer uma seleção;
2. Lavar em água potável e corrente, garantindo a limpeza e a retirada das sujeiras que ficam aderidas;
3. Fazer a desinfecção deixando de molho em água com solução clorada (1 colher de sopa de hipoclorito de sódio (200ppm a 250ppm) para 1 litro de água) durante 15 minutos;
4. Enxaguar em água potável corrente e deixar escorrer.

Os procedimentos citados são para:

- A) Aves, carnes e peixes;
- B) Frutas, legumes e verduras;
- C) Grãos, hortaliças e legumes;
- D) Frios, peixes e verduras.

