

COZINHEIRA

Edital de Abertura de Inscrições nº 001-2019

15 de Março de 2020

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO:

Instruções

Leia atentamente e cumpra rigorosamente as instruções que seguem, pois elas são parte integrante das provas e das normas que regem este Concurso Público.

1. Atente-se aos avisos contidos no quadro da sala.
2. Seus pertences deverão ser armazenados dentro do saco plástico fornecido pelo fiscal. Somente devem permanecer em posse do candidato caneta esferográfica de material transparente com tinta azul ou preta de ponta grossa, documento de identidade, lanche e água, se houver. A utilização de qualquer material não permitido em edital é expressamente proibida, acarretando a imediata exclusão do candidato.
3. Verifique se o cargo constante na capa deste caderno é aquele para o qual realizou a inscrição.
4. Cada questão oferece 5 (cinco) alternativas de respostas, representadas pelas letras A, B, C, D e E, sendo apenas 1 (uma) a resposta correta.
5. Será respeitado o tempo para realização da prova conforme previsto em edital, incluindo o preenchimento da grade de respostas.
6. Os dois últimos candidatos deverão retirar-se da sala de prova ao mesmo tempo, devendo assinar a Ata de Prova.
7. Nenhuma informação sobre o conteúdo das questões será dada pelo fiscal.
8. No caderno de prova, o candidato poderá rabiscar, riscar e calcular.
9. Os gabaritos preliminares da prova objetiva serão divulgados na data descrita no Cronograma de Execução desse Concurso ou Processo Seletivo.
10. Certifique-se de que este caderno contém **40** questões. Caso contrário, solicite ao fiscal da sala a sua substituição.

Boa prova!

Nome do Candidato

Nº do Documento

Língua Portuguesa

Questão 01

Marque a alternativa em que o verbo NÃO está escrito de maneira correta.

- a) Parafrafiar.
- b) Lecionar.
- c) Responsabilizar.
- d) Esvaziar.
- e) Emoldurar.

Questão 02

Julgue as frases abaixo quanto ao uso da pontuação.

I - Peço que compre os seguintes ingredientes; tomate, pimenta, repolho e vagem.

II - Desta maneira Pedro não poderei confiar em você!

III - Paula, merendeira da escola, faltou ao trabalho hoje.

Estão CORRETAS as seguintes preposições:

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

Questão 03

a·ti·vi·da·de

(latim *activitas*, *-atis*, significação ativa [do verbo])

substantivo feminino

1. Qualidade do que é ativo. ≠ INATIVIDADE
2. Faculdade de exercer a ação.
3. Exercício ou aplicação dessa capacidade (ex.: *atividade física*).
4. [Figurado] Prontidão, rapidez.
5. [Figurado] Vigor, energia. ≠ INATIVIDADE, INÉRCIA
6. Ocupação profissional. = PROFISSÃO
7. Realização de uma função ou operação específica (ex.: *atividade industrial*).
8. Funcionamento, laboração (ex.: *a fábrica já não está em atividade*).
9. Fenômeno ou processo natural (ex.: *atividade sísmica*).

O verbete de dicionário pode ser categorizado como qual gênero textual?

- a) Texto descritivo.
- b) Texto narrativo.
- c) Texto argumentativo.
- d) Texto expositivo.
- e) Texto prescritivo.

Questão 04

É possível observar erro de ortografia na seguinte palavra:

- a) Excessão.
- b) Engodo.
- c) Cumprimento.
- d) Persuadir.
- e) Discernir.

Questão 05

Complete corretamente a seguinte frase:

A guerra, que era _____, foi _____ ontem.

- a) iminente - deflagrada.
- b) iminente - conflagrada.
- c) iminente - flagrada.
- d) eminente - conflagrada.
- e) eminente - deflagrada.

Questão 06

Analise a frase abaixo:

"O **prognóstico** médico não é dos melhores!"

No contexto da frase, a palavra prognóstico pode ser entendida como sendo:

- a) Um procedimento médico.
- b) Uma previsão médica.
- c) Uma cirurgia médica.
- d) Um acompanhamento médico.
- e) Uma receita médica.

Questão 07

Assinale a alternativa em que a crase está empregada de maneira INCORRETA.

- a) O trem estava à distância de dez metros.

- b) Fui à Paris ano passado.
- c) Todas as frases estão corretas.
- d) Desculpa, não estava me referendo à moça.
- e) Meu sonho é fazer uma festa de casamento à moda antiga.

Questão 08

Acerca da concordância nominal, julgue as frases abaixo.

I - Percebi que eu a amava mesmo!

II - Francisco disse para Maria: - Obrigada pelo presente!

III - Clarice ficou meia tonta ao dar voltas em torno de si mesma.

Está (ão) CORRETA (S) as seguintes proposições.

- a) I.
- b) III.
- c) II.
- d) I e III.
- e) I e II.

Questão 09

Assinale a alternativa em que a palavra está separada CORRETAMENTE.

- a) vo-a-r
- b) fri-íssi-mo
- c) ál-co-o-l
- d) ruí-na
- e) ca-fe-ei-ra

Questão 10

"Tudo é silêncio, tudo calma, tudo mudez." (Olavo Bilac)

A frase acima apresenta qual figura de linguagem?

- a) Onomatopeia.
- b) Anáfora.
- c) Anacoluto.
- d) Elipse.
- e) Silepse.

Matemática

Questão 11

Celso fez uma aplicação de R\$ 5000,00 pelo sistema de juros simples com uma taxa de 3% ao mês. Por quanto tempo o dinheiro de Celso ficou aplicado se no fim ele recebeu R\$ 5900,00?

- a) 5 meses.
- b) 3 meses.
- c) 6 meses.
- d) 8 meses.
- e) 9 meses.

Questão 12

Em uma cidade de 300 mil habitantes foi detectada a presença de um vírus extremamente contagioso. Cada pessoa contaminada tem a possibilidade de contaminar mais 8. A população entrou em pânico quando soube que já haviam 6 casos confirmados de indivíduos contaminados. Quantas pessoas poderiam ser contagiadas nesta situação?

- a) 24576 pessoas.
- b) 38 pessoas.
- c) 4096 pessoas.
- d) 16384 pessoas.
- e) 262144 pessoas.

Questão 13

Os conjuntos numéricos têm entre eles uma relação de inclusão. Sobre esta relação é correto afirmar que:

- I. Um número natural também é inteiro.
- II. Todo número racional é inteiro.
- III. Um número irracional não é real.
- IV. Todo número natural também é irracional.

Qual das opções abaixo corresponde à análise CORRETA dos itens acima?

- a) II, III e IV não estão corretas.
- b) I, II e III não estão corretas
- c) Somente I não está correta.
- d) I, II e IV não estão corretas.
- e) Somente IV não está correta.

Questão 14

A tabela abaixo mostra as notas que Maurício teve em Física durante todo o ano. Pelo sistema de média ponderada, com que nota Maurício ficou em Física no ano?

FÍSICA		
Maurício	PESO	NOTA
1º TRIMESTRE	3	5
2º TRIMESTRE	3	7
3º TRIMESTRE	4	6

- a) Nota 10.
- b) Nota 5.
- c) Nota 6.
- d) Nota 3.
- e) Nota 7.

Questão 15

Uma fábrica de bananadas tem gasto fixo de 1500 reais mensais e variável de 3 reais por unidade. Como cada bananada é vendida a 5 reais, quantas ele precisa vender em um mês para superar seus gastos?

- a) 751 bananadas.
- b) 1500 bananadas.
- c) 300 bananadas.
- d) 750 bananadas.
- e) 1515 bananadas.

Questão 16

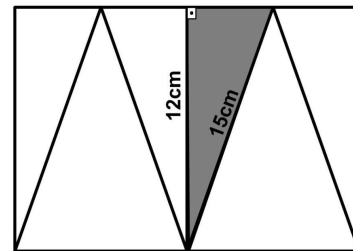
No mês de dezembro os taxistas da cidade de Maracangalha somaram R\$5,00 ao valor da corrida, que segundo eles é referente ao décimo terceiro salário. Nesta cidade o preço de uma corrida é R\$2,50 por quilômetro e como lá não se usa taxímetro, eles montaram uma equação para fazer o cálculo. Qual dos itens abaixo traz a equação que pode determinar corretamente o preço final de uma corrida?

- a) $P = 2,5 + 5X$
- b) $P = 5 - 2,5X$
- c) $P = 5 + 2,5X$

- d) $P = 2,5 - 5X$
- e) $P = 2,5X - 5$

Questão 17

Na figura dada um retângulo foi dividido em dois quadrados iguais, onde estão inscritos dois triângulos também iguais, dando origem a quatro triângulos retângulos pitagóricos de mesmas medidas. Observe a figura e marque a opção que corresponde à área (A) e ao perímetro (P) do retângulo.



- a) $A = 180\text{cm}^2$ e $P = 27\text{cm}$
- b) $A = 96\text{cm}^2$ e $P = 432\text{cm}$
- c) $A = 27\text{cm}^2$ e $P = 108\text{cm}$
- d) $A = 432\text{cm}^2$ e $P = 96\text{cm}$
- e) $A = 27\text{cm}^2$ e $P = 18\text{cm}$

Questão 18

As irmãs Marcela e Katia foram pediram ao pai para retirar uma quantia em dinheiro de seus cofres, a fim de comprar um presente para a mãe. Muito cuidadoso e econômico, José sugeriu que cada uma tirasse apenas uma porcentagem igual às suas idades, que ele completaria o valor que faltasse. Marcela tem 14 anos e R\$ 250,00 no cofre, já Katia tem 10 anos e R\$ 125,00 em seu cofre. Quanto seu José precisou dar par que as meninas comprassem um presente de R\$ 80,00?

- a) R\$ 47,50
- b) R\$ 40,00
- c) R\$ 30,00
- d) R\$ 32,50
- e) R\$ 50,00

Questão 19

João cria em seu sítio galinhas e porcos. No total são 24 animais e a quantidade de galinhas é o dobro da quantidade de porcos. Considerando X a quantidade de galinhas e Y a quantidade de porcos, quais os valores de X e de Y?

- a) $X = 12$ e $Y = 6$
- b) $X = 6$ e $Y = 12$
- c) $X = 16$ e $Y = 8$
- d) $X = 8$ e $Y = 4$
- e) $X = 8$ e $Y = 16$

Questão 20

Quando Sérgio nasceu seu primo Mário tinha quatro anos. O produto entre as idades que Sérgio e Mário têm hoje é igual a 320. Qual é a idade de Sérgio?

- a) Sérgio tem 16 anos.
- b) Sérgio tem 36 anos.
- c) Sérgio tem -20 anos.
- d) Sérgio tem -36 anos.
- e) Sérgio tem -16 anos.

Conhecimentos Gerais

Questão 21

Desde que problemas políticos, econômicos e sociais começaram a se agravar na Venezuela o Brasil tem sido o principal destino da população que foge por causa das condições críticas na qual a maioria deles vive. Toda essa movimentação já vinha causando conflitos com a população brasileira e se tornaram ainda mais graves quando moradores de Pacaraima fecharam a fronteira, depois de um venezuelano ser acusado de estuprar uma jovem, que também é venezuelana, mas reside e estuda na cidade. O estado brasileiro onde esta cidade está localizada e tem sido foco constante destes conflitos é:

- a) Sergipe.
- b) Rondônia.
- c) Acre.
- d) Roraima.
- e) Tocantins.

Questão 22

A diversidade cultural de nosso país é motivo de orgulho dos brasileiros, pois enriquece as artes, a culinária, costumes e até religiões e crenças. Em meio a essa miscigenação a alegria do brasileiro é embalada por músicas dos mais diversos estilos. Em meio a tanta riqueza surgiu na Bahia um movimento musical que se tornou febre nacional e sempre tem seu espaço garantido nas festas. Estamos falando do:

- a) Pop nacional.
- b) Samba.
- c) Rock.
- d) Pagode.
- e) Axé.

Questão 23

Além de ter em seu território cerca de 50% da maior floresta tropical do mundo o Brasil também é conhecido mundialmente por outras tantas riquezas naturais que possui. Um dos mais lindos presentes que a natureza nos deu são as cachoeiras e o estado da Bahia tem o privilégio de abrigar em seu território três das seis cachoeiras mais altas do Brasil. Seus nomes e localidades estão entre os seis itens abaixo:

- I. Cachoeira Encantada - Itaitê.
- II. Cachoeira da Fumaça - Chapada Diamantina.
- III. Cachoeira El Dorado - Barcelos.
- IV. Cachoeirão - Chapada Diamantina.
- V. Cachoeira do Tabuleiro - Conceição do Mato Dentro
- VI. Cachoeira do Jatobá - Vila Bela da Santíssima Trindade

Qual das opções abaixo corresponde à informação verdadeira?

- a) IV, V e VI são verdadeiras.
- b) I, II e IV são verdadeiras.
- c) I, V e VI são verdadeiras.
- d) II, III e IV são verdadeiras.
- e) I, IV e V são verdadeiras.

Questão 24

Em várias gestões do governo federal nos últimos anos tem sido amplamente divulgada a notícia da liberação para a população sacar fundos como PIS/PASEP e FGTS. O fato de que estas são reservas recolhidas pelo empregador, em forma de tributo, dedicadas a oferecer alguma garantia ao trabalhador desempregado é de fácil conhecimento. Mas qual o significado da sigla FGTS?

- a) Fundo Gestor de Tributos Sociais.
- b) Fundo de Garantia por Tempo de Serviço.
- c) Fundo Gestor de Tributos Secundários.

- d) Fundo de Gestão para o Trabalhador Segurado.
- e) Fundo de Gerador de Trabalho Social.

Questão 25

"O Parque Nacional e Histórico do _____, localizado no extremo sul da Bahia, no município de Porto Seguro, possui a primeira porção de terra do Brasil avistada pelos navegadores portugueses. Nas primeiras décadas da colonização portuguesa, os povos indígenas se faziam ali presentes."

www.icmbio.gov.br

O nome da localidade que irá preencher corretamente a lacuna no texto é:

- a) Monte Pascoal.
- b) Pico da Neblina.
- c) Serra da Mata.
- d) Morro do Couto.
- e) Pico da Bandeira.

Conhecimentos Específicos

Questão 26

Em relação à higienização pessoal, é necessário lavar as mãos com água e sabão, **EXCETO**:

- a) Sempre e antes de tocar em qualquer utensílio e equipamento, ou seja, tudo que for entrar em contato com o alimento.
- b) Após carregar o lixo.
- c) Após tocar o nariz, cabelo, sapatos, dinheiro e cigarro.
- d) Após sair do banheiro ou vestiário.
- e) Antes de tocar alimentos podres e estragados.

Questão 27

Em relação Segurança na Manipulação de Alimentos, são cuidados básicos de higiene pessoal, **EXCETO**:

- a) Não utilizar maquiagem no ambiente de trabalho.
- b) Manter as unhas limpas, curtas e sem esmalte.
- c) Manter roupas e uniformes limpos.
- d) Escovar os dentes, no mínimo três vezes ao dia, e sempre após as refeições.
- e) Tomar banho todos os dias, apenas antes de dormir.

Questão 28

O Processo de higienização de legumes, verduras e frutas, é uma etapa realizada para reduzir a contaminação dos alimentos que serão consumidos crus, qual solução deve ser adicionada a esses alimentos para sua higienização:

- a) Álcool 70%.
- b) Desincrustante.
- c) Solução Clorada.
- d) Água Destilada.
- e) Álcool em gel.

Questão 29

O cardápio deve ser cuidadosamente pensado e elaborado, devem-se levar em consideração alguns fatores no momento do planejamento como:

- a) A disponibilidade dos alimentos, safra dos alimentos disponíveis, mercado fornecedor, aceitação por parte da clientela, hábitos, combinação e monotonia dos ingredientes, alternância, balanço dos nutrientes e tipo de preparação. Não sendo necessário levar em consideração as verbas disponíveis.
- b) Conhecimentos da população a que se destina a alimentação, como: sexo, idade, religião e hábitos alimentares não interferem na elaboração dos cardápios.
- c) Apenas devem ser consideradas a população a que se destina a alimentação, a disponibilidades dos alimentos e as verbas disponíveis.
- d) Apenas a disponibilidade dos alimentos, safra dos alimentos, mercado fornecedor, hábitos, combinação balanço dos nutrientes e tipo de preparação.
- e) A disponibilidade dos alimentos, verbas disponíveis, safra dos alimentos disponíveis, mercado fornecedor, aceitação por parte da clientela, hábitos, combinação e monotonia dos ingredientes, alternância, balanço dos nutrientes e tipo de preparação.

Questão 30

Em relação ao processo de distribuição dos alimentos, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- a) Os micróbios apenas aumentam a velocidade de multiplicação quando os alimentos são armazenados a frio (5°C) ou aquecidos (60°C). Portanto, os alimentos não devem ser mantidos por muito tempo fora dessas temperaturas.

- b) A temperatura das estufas, bufês e geladeiras devem estar reguladas de forma que os alimentos quentes permaneçam acima de 60°C e os alimentos frios permaneçam abaixo de 5°C.
- c) Como a boca e a garganta contém grande quantidade de micróbios, por meio da saliva os clientes podem contaminar o alimentos prontos, enquanto se servem.
- d) Os funcionários que manipulam o alimento (mesmo com guardanapos, pegadores e talheres) não podem pegar em dinheiro.
- e) Os equipamentos (estufas, balcões, buffets, geladeiras, freezers, etc.) devem estar conservados, limpos e funcionando bem.

Questão 31

O Processo de higienização dos equipamentos utilizados no preparo de alimentos envolve duas principais etapas, são elas:

- a) Limpeza e Higienização
- b) Limpeza e Secagem
- c) Limpeza e Sanitização
- d) Limpeza e Desinfecção
- e) Higienização e Secagem

Questão 32

Em relação ao armazenamento dos alimentos, julgue as alternativas corretas:

I. Deve-se evitar o contato dos alimentos prontos com alimentos crus.

II. Os Alimentos prontos para consumo que caírem no chão devem ser desprezados imediatamente.

III. Os alimentos devem ser preparados em quantidade suficiente para o consumo imediato, caso exista sobra, é necessário reavaliar as características dos alimentos, se o alimento estiver adequado para o consumo, o mesmo pode ser reutilizado.

IV. Os gêneros mais velhos devem ser colocados em cima ou à frente dos mais novos para serem consumidos em primeiro lugar atendendo à regra PEPS (primeiro que entra primeiro que sai).

- a) I, III, e IV estão corretas.
- b) Apenas I e II estão corretas.
- c) I, II e IV estão corretas.
- d) I, II e III estão corretas.

- e) Apenas III e IV estão corretas.

Questão 33

Durante o processo de recebimentos dos alimentos é importante verificar:

- a) É necessário observar as condições das embalagens, caso as latas estejam amassadas, basta verificar o prazo de validade, se a data estiver conforme, o produto pode ser recebido e armazenado normalmente.
- b) É necessário observar os rótulos dos alimentos, prazo de validade data de fabricação, composição química e as condições das embalagens (latas amassadas ou estufadas, sacos rasgados, vidros trincados).
- c) É necessário observar apenas a data de validade e de fabricação.
- d) É necessário observar os rótulos dos alimentos: prazo de validade data de fabricação, não sendo necessário observar as condições das embalagens.
- e) É necessário observar apenas as condições das embalagens (latas amassadas ou estufadas, sacos rasgados, vidros trincados).

Questão 34

Quanto ao Procedimento Operacional Padronizado (POP), assinale a alternativa CORRETA.

- a) É um documento que descreve apenas como é feita a limpeza, o controle de pragas, da água utilizada, os procedimentos de higiene e controle de saúde dos funcionários, o treinamento de funcionários, o que fazer com o lixo e como garantir a produção de alimentos seguros e saudáveis.
- b) É um documento que descreve passo-a-passo como executar as tarefas no estabelecimento. Destacam as etapas da tarefa, mas não especifica os responsáveis por fazê-la, os materiais necessários e a frequência em que deve ser feita.
- c) É um documento que descreve passo-a-passo como executar as tarefas no estabelecimento. Destacam as etapas da tarefa, os responsáveis por fazê-la, os materiais necessários e a frequência em que deve ser feita.
- d) É um documento que descreve o trabalho executado no estabelecimento e a forma correta de fazê-lo. Nele, pode-se ter informações gerais sobre como é feita a limpeza, o controle de pragas, da água utilizada, os procedimentos de higiene e controle de saúde dos funcionários, o

treinamento de funcionários, o que fazer com o lixo e como garantir a produção de alimentos seguros e saudáveis.

- e) É um documento que descreve passo-a-passo do treinamento de funcionários.

Questão 35

Em relação a preparação dos alimentos, julgue as alternativas abaixo, sendo V (verdadeiro) e F (Falso).

(__) Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, podendo ser recongelados.

(__) Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius).

(__) O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 50°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

(__) A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

- a) F,F,V,V.
b) F,V,F,V.
c) V,F,V,F.
d) F,V,F,F.
e) V,V,F,V.

Questão 36

O descongelamento dos alimentos deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a:

- a) 3° C (três graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
b) -4 °C (quatro graus Celsius negativo) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

- c) 5° C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
d) -3 °C (três graus Celsius negativo) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
e) 4° C (quatro graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

Questão 37

Enumere as alternativas abaixo de acordo com o passo a passo correto para a higienização das mãos:

(__) Esfregue as mãos com um pouco de álcool 70% ou produto anti-séptico.

(__) Esfregue a palma das mãos e o dorso das mãos com sabonete, inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos.

(__) Utilize água corrente para lavar as mãos.

(__) Enxágue bem com a água corrente retirando todo o sabonete.

(__) Seque-as com papel toalha ou outro sistema de secagem eficiente.

- a) 5, 3, 1, 2, 4.
b) 2, 3, 1, 4, 5.
c) 5, 4, 1, 3, 2.
d) 5, 2, 1, 3, 4.
e) 1, 2, 3, 4, 5.

Questão 38

O Pré-Preparo dos alimentos é definido como todas as operações pelas quais os alimentos passam até o aquecimento ou apresentação final (preparações cruas). De acordo com seus conhecimentos em técnicas de preparo de alimentos, correlacione as lacunas abaixo, e a seguir assinale a seqüência correta.

(1) Picar

(2) Ralar

(3) Moer

(4) Cortar

(__) Procedimento de passar um alimento (todo) por um ralador (partes), diferentes tamanhos e formas.

(__) Separar ou dividir um alimento seguindo diferentes formatos e medidas, mantendo uma uniformidade.

(__) Operação mecânica que consiste em dividir um alimento em partes menores.

(__) Procedimento pelo qual se reduz o alimento por meio de um equipamento ou utensílio que pode ser: um triturador, um processador.

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

Questão 39

Em relação aos cuidados que devem ser tomados com os ingredientes usados no preparo dos alimentos, assinale a alternativa que complete a afirmativa abaixo:

Para evitar a _____ dos alimentos, o _____ dos ingredientes deve ser realizado no local certo, em _____ e _____ adequados.

- a) Contaminação, armazenamento, temperatura e tempo.
- b) Contaminação, recebimento, armazenamento e ambiente.
- c) Putrificação, recebimento, armazenamento e tempo.
- d) Contaminação, recebimento, temperatura e ambiente.
- e) Putrificação, armazenamento, temperatura e ambiente.

Questão 40

Em relação ao preparo de alimentos e controle higiênico, julgue as alternativas abaixo, sendo V (verdadeiro) e F (falso).

(__) As carnes cruas e os vegetais não lavados apresentam micróbios patogênicos que podem ser transferidos aos alimentos prontos por meio das mãos dos manipuladores.

(__) Deve-se cozinhar bem as carnes, pois temperaturas superiores a 50°C destroem os micróbios.

(__) Quando os óleos e as gorduras são utilizados por um longo período, são formadas substâncias tóxicas que não fazem mal à saúde.

(__) As carnes cruas e os vegetais não lavados também podem transmitir micróbios patogênicos aos alimentos prontos por meio dos utensílios (talhares, pratos, bacias, tabuleiros). Isso é chamado de contaminação cruzada.

(__) Os micróbios patogênicos multiplicam-se

rapidamente em temperatura ambiente.

- a) V, F, F, V, V.
- b) F, F, F, V, V.
- c) F, V, V, F, V.
- d) V, F, F, V, F.
- e) F, V, V, F, F.