

**SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO - SESC/PE  
PROCESSO SELETIVO EXTERNO**

**DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CANDIDATO**

*Não deixe de preencher as informações a seguir:*

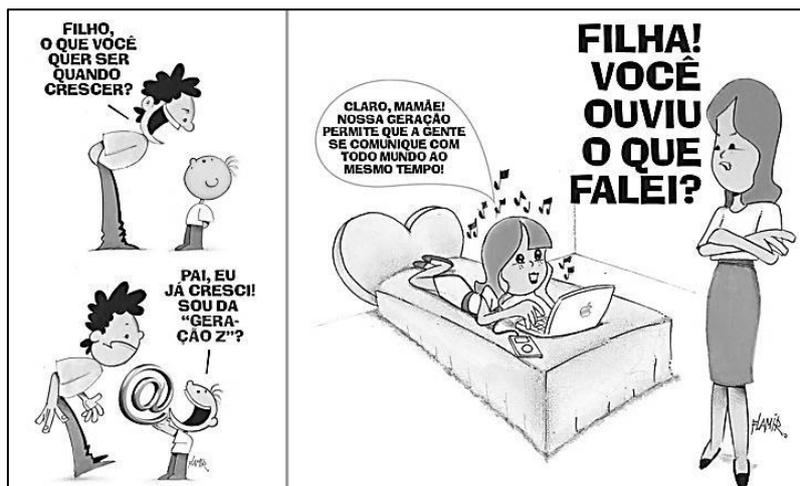
<b>Prédio</b>			<b>Sala</b>
<b>Nome</b>			
<b>Nº de Identidade</b>	<b>Órgão Expedidor</b>	<b>UF</b>	<b>Nº de Inscrição</b>

**COZINHEIRO**

**ATENÇÃO**

- *Abra este Caderno, quando o Fiscal de Sala autorizar o início da Prova.*
- *Observe se o Caderno está completo. Ele deverá conter 40 (quarenta) questões objetivas de múltipla escolha com 05 (cinco) alternativas cada, sendo 10 (dez) de Língua Portuguesa, 10 (dez) de Conhecimentos Matemático e Interpretativo e 20 (vinte) de Conhecimentos Específicos.*
- *Se o Caderno estiver incompleto ou com algum defeito gráfico que lhe cause dúvidas, informe, imediatamente, ao Fiscal.*
- *Uma vez dada a ordem de início da Prova, preencha, nos espaços apropriados, o seu Nome completo, o Número do seu Documento de Identidade, a Unidade da Federação e o Número de Inscrição.*
- *Para registrar as alternativas escolhidas nas questões objetivas de múltipla escolha, você receberá um Cartão-Resposta de Leitura Ótica. Verifique se o Número de Inscrição impresso no Cartão coincide com o seu Número de Inscrição.*
- *As bolhas constantes do Cartão-Resposta devem ser preenchidas totalmente, com caneta esferográfica azul ou preta.*
- *Preenchido o Cartão-Resposta, entregue-o ao Fiscal e deixe a sala em silêncio.*

Texto 01 para as questões 01 e 02.



01. Na charge, a forma verbal “sou” expressa uma ação que está ocorrendo no momento em que se fala. Se quiséssemos expressar a ideia de uma ação que ocorrerá num tempo futuro em relação ao tempo atual, estaria correta a afirmativa constante na alternativa

- A) Fosse da Geração Z.  
 B) Fui da Geração Z.  
 C) Era da Geração Z.  
 D) Serei da Geração Z.  
 E) Fora da Geração Z.

02. Sobre Concordância Verbal, analise as afirmativas abaixo, colocando V nas Verdadeiras e F nas Falsas.

- ( ) No trecho: “Nossa geração permite que a gente se comunique...”, o verbo sublinhado concorda com o seu sujeito “a gente”, encontrando-se no singular.  
 ( ) No trecho: “Pai, eu já cresci!”, o verbo concorda com o seu sujeito “Pai”, daí se encontrar no singular.  
 ( ) No trecho: “Você ouviu o que falei?”, o verbo sublinhado se encontra no singular porque concorda com o seu sujeito “Você”.

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

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

Texto 02 para as questões de 03 a 05.



### GERAÇÃO Z

Luiz Fernando Conde Sangenis

*As crianças nascidas na primeira década do século XXI formam a Geração Z. Trata-se da primeira do primeiro grupo de jovens imersos num ambiente tecnológico. Nativos digitais, com grande conforto, cresceram aprendendo a dominar as ferramentas tecnológicas e os programas de comunicação interativa. Estão constantemente conectados. São indivíduos multitarefa: ao mesmo tempo em que estudam, são capazes de ler notícias na internet, verificar a página do Facebook ou do Twitter, ouvir música e falar ao celular ou Ipod. Possuem uma peculiar noção de tempo e de espaço. Extremamente "acelerados", não têm paciência para realizar atividades muito longas ou demoradas nem ficar parados nem mesmo no lugar, razão pela qual são grandes usuários dos dispositivos móveis.*

Disponível em: <http://joaorocha2.blogspot.com.br/2012/11/geracao-z.html>

03. Em qual alternativa abaixo, a afirmativa expressa a mesma ideia do trecho: “As crianças nascidas na primeira década do século XXI formam a Geração Z.”?

- A) As crianças que nasceram nos primeiros dias do século XXI formam a Geração Z.  
 B) As crianças que nasceram no primeiro semestre do século XXI formam a Geração Z.

- C) As crianças que nasceram nos primeiros dez anos do século XXI formam a Geração Z.  
 D) As crianças que nasceram nos últimos anos do século XXI formam a Geração Z.  
 E) As crianças nascidas nos últimos dez anos do século XXI formam a Geração Z.

**04. No trecho: “São indivíduos multitarefa:...”, a palavra sublinhada apresenta o prefixo MULTI, que exprime ideia de “muitos”. Essa ideia está também contida na palavra**

- A) politeísmo.  
 B) intercomunicação.  
 C) unicelular.  
 D) bisavô.  
 E) dissílabo.

**05. Os termos “Facebook”, Twitter e “ipod”**

- A) fazem parte do vocabulário das pessoas nascidas no ano de 2010.  
 B) são utilizados, apenas, pelos usuários da língua inglesa.  
 C) não compõem a linguagem atual dos jovens.  
 D) são bastante utilizados na comunicação interativa.  
 E) são tecnologias utilizadas pelo grupo da Terceira Idade.

**Texto 03 para as questões de 06 a 10.**

***E a esperança?***

*Mário Sérgio Cortella*

*Gosto de lembrar a frase de Paulo Freire, o maior dos nossos educadores, grande pernambucano que, nascido em 1921, partiu em 1997, deixando vida, e vida em abundância. Ele dizia: “É preciso ter esperança. Mas tem de ser esperança do verbo esperar.” Por que isso? Porque tem gente que tem esperança do verbo esperar. Esperança do verbo esperar não é esperança, é espera. “Ah, eu espero que melhore, que funcione, que resolva.” Já esperar é ir atrás, é se juntar, é não desistir. É ser capaz de recusar aquilo que apodrece a nossa capacidade de integridade e a nossa fé ativa nas obras. Esperança é a capacidade de olhar e reagir àquilo que parece não ter saída. Por isso, é muito diferente de esperar; temos mesmo é de esperar!*

Disponível em: <http://moisesbercke.blogspot.com.br/2012/12/e-esperanca-por-mario-sergio-cortella.html>

**06. Para o grande educador Paulo Freire,**

- A) é preciso, apenas, confiar no amanhã.  
 B) não é preciso lutar, e sim esperar pacificamente.  
 C) o ideal é ter esperança e não somente esperar.  
 D) o certo é ficar de braços cruzados, esperando a ação dos outros.  
 E) esperar é ir de encontro a algo de aquisição fácil.

**07. Analise as alternativas abaixo e indique aquela cujo termo entre parênteses NÃO tem o mesmo significado da palavra sublinhada.**

- A) “...nascido em 1921, partiu em 1997, deixando vida...” ( morreu)  
 B) “Ele dizia: É preciso ter esperança.” ( expectativa)  
 C) “...e a nossa fé ativa nas obras.” ( crença religiosa)  
 D) “É ser capaz de recusar aquilo que apodrece...” ( não aceitar)  
 E) “...apodrece a nossa capacidade de integridade...” ( amadurece)

**08. Sobre acentuação, analise os itens abaixo:**

- I.** No trecho: “...e vida em abundância.”, o termo acentuado é paroxítono terminado em ditongo.  
**II.** No trecho: “...esperança é ir atrás...”, o termo sublinhado é acentuado porque é monossílabo tônico terminado em AS.  
**III.** No trecho: “...nossa capacidade de integridade e a nossa fé.”, o termo acentuado é monossílabo tônico terminado em E.  
**IV.** No trecho: “...parece não ter saída.”, o termo sublinhado é proparoxítono, logo é acentuado.

**Estão CORRETOS**

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

09. No trecho: “Esperança é a capacidade de olhar e reagir àquilo que parece não ter saída.”, o verbo sublinhado exige um complemento regido de preposição. Em qual alternativa abaixo, o verbo apresenta a mesma regência verbal?

- A) Lembro-me, sempre, das frases do grande educador Paulo Freire.
- B) Aprecio as obras do mestre Paulo Freire.
- C) O nosso grande educador Paulo Freire partiu em 1997.
- D) O grande educador Paulo Freire tinha vida abundante.
- E) Paulo Freire deixou grandes obras.

10. No trecho: “...Por isso, é muito diferente de esperar; temos mesmo é de esperar!”, o conectivo “Por isso” introduz uma oração que exprime conclusão em relação ao que se afirmou anteriormente, podendo ser substituído, sem causar prejuízo de sentido, por

- A) portanto.
- B) nem.
- C) mas.
- D) todavia.
- E) entretanto.

**CONHECIMENTOS MATEMÁTICO E INTERPRETATIVO**

11. Analise as figuras geométricas planas abaixo:



Elas são respectivamente:

- A) triângulo, quadrado, hexágono, losango, pentágono.
- B) triângulo, quadrado, losango, pentágono, hexágono.
- C) triângulo, retângulo, hexágono, quadrado, pentágono.
- D) triângulo, quadrado, pentágono, losango, hexágono.
- E) triângulo, retângulo, pentágono, hexágono, losango.

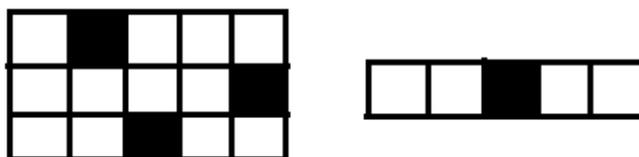
12. Uma pessoa diz a você que possui uma bola de futebol, uma caixa de sapato vazia e uma lata de leite. A imagem que você faz desses objetos e os relaciona com as representações de figuras geométricas conduzem a nomeá-las, respectivamente, de

- A) esfera, cubo, cilindro.
- B) esfera, paralelepípedo, cilindro.
- C) esfera, paralelepípedo, prisma.
- D) esfera, pirâmide, cilindro.
- E) esfera, pirâmide, cubo.

13. Mário, Henrique e Ido estão com suas crianças que brincam com bolas de gude, na casa de Gerson. Gerson diz que, no quarto de depósito de sua casa, existem algumas bolas de gude numa caixa. O filho de Mário as conta e diz que a quantidade de bolas é um número par. O filho de Henrique conta as mesmas bolas de gude e faz uma troca: retira uma quantidade  $x$  e coloca 5 bolas de gude junto às outras, dizendo que a quantidade de bolas de gude agora é de 22. Por fim, o filho de Ido vai contar as bolas de gude e retira uma quantidade  $y$ , deixando a mesma quantidade de bolas que o filho de Mário encontrou na caixa. Se  $y - x = -1$ , então a quantidade de bolas de gude na caixa é

- A) 14
- B) 16
- C) 18
- D) 20
- E) 22

14. Nas figuras abaixo, a parte pintada em cada uma delas corresponde a uma fração com relação ao todo de cada figura. Na primeira figura, tem-se uma fração  $x$ , e, na segunda figura, uma fração  $y$ .



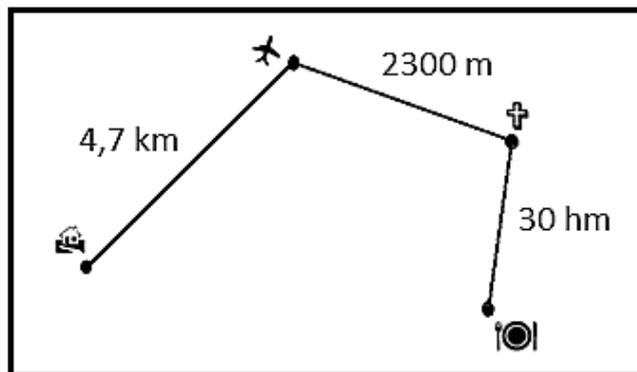
Sobre essas frações, é CORRETO afirmar que

- A)  $x > y$
- B)  $x < y$
- C)  $x = y$
- D)  $x - y < 1$
- E)  $x + y = 1$ .

15. O casal Laurentino e Dagmar sai de casa, exatamente às 21h15 para o aeroporto e leva 20 minutos para chegar até lá. No aeroporto, permanecem 40 minutos e, em seguida, parte para a igreja que, para chegar até lá, gasta 10 minutos. No interior da igreja, permanecem por uma hora. Depois da saída da igreja, o casal vai ao restaurante e, no percurso da igreja para o restaurante, gasta 20 minutos. No restaurante, permanece por uma hora e meia. Daí volta para casa, gastando um intervalo de tempo de 25 minutos. Assim, o casal retorna para casa a(à)

- A) zero hora e 30 minutos.  
 B) zero hora e 40 minutos.  
 C) uma hora da manhã.  
 D) uma hora e 30 minutos da manhã.  
 E) uma hora e 40 minutos da manhã.

16. Na figura abaixo, está especificada a distância da casa para o aeroporto, do aeroporto para a igreja e da igreja para o restaurante que o casal Laurentino e Dagmar percorreu. Sobre o percurso total feito pelo casal, é CORRETO afirmar que é de



- A) 7,3 km  
 B) 10,0 km  
 C) 28,5 km  
 D) 30,7 km  
 E) 37,0 km.

17. Numa confraternização de fim de ano, a empresa X solicitou, no restaurante Y, que se colocassem 20 mesas lado a lado, em fila. Então, o número reservado de pessoas para a festa dessa empresa é de

- A) 80.                      B) 70.                      C) 62.                      D) 50.                      E) 42.

18. Observe as afirmações:

- 1ª) Par é todo número inteiro que termina em 0, 2, 4, 6 ou 8.  
 2ª) Ímpar é todo número inteiro que não é par.  
 3ª) Existe mais de um número inteiro que, somado com o algarismo das unidades, dá 328.  
 4ª) O produto de dois números ímpares é ímpar.

Assinale a alternativa que contém a quantidade de afirmações CORRETAS.

- A) 0                      B) 1                      C) 2                      D) 3                      E) 4

19. Quatro amigos estão conversando sobre matemática, e um deles sugere o seguinte problema: *a soma de três números inteiros é 126, e o produto desses mesmos números é 71.365*. Quais são esses números? Os três outros colegas pensam um pouco e afirmam:

- 1º colega: Esse problema não tem solução.  
 2º colega: Esse problema tem solução, só que é trabalhoso.  
 3º colega: Para resultados com números tão grandes assim, não tem solução, mas, se fossem dados números de valores menores, teria solução.

Você que está ouvindo a conversa dos quatro amigos interfere afirmando que

- A) somente o primeiro colega está correto.  
 B) somente o segundo colega está correto.  
 C) somente o terceiro colega está correto.  
 D) nenhum desses colegas está correto.  
 E) o colega primeiro estaria correto, se a soma fosse 71.365 e o produto fosse 126.

**20. Uma televisão é um aparelho elétrico, que tem a forma retangular. Desse modo, um aparelho de 20 polegadas, aproximadamente, 51 cm, quer dizer que essa medida se refere à**

- A) altura do retângulo que representa o visor do aparelho de televisão.
- B) diagonal do retângulo que representa o visor do aparelho de televisão.
- C) base do retângulo que representa o visor do aparelho de televisão.
- D) profundidade do paralelepípedo que representa o aparelho de televisão.
- E) diagonal do paralelepípedo que representa o aparelho de televisão.

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**

**21. O cozinheiro deve ser um exemplo de boa higiene, sendo a apresentação pessoal o seu principal cartão de visitas, que depende de seu cuidado pessoal com a higiene corporal e cuidados com o uniforme. De acordo com o exposto, analise os itens abaixo:**

- I. Manter as unhas sempre limpas, bem feitas, usando apenas base.
- II. Tomar banhos sempre antes e depois do expediente.
- III. Usar sempre toucas para proteção contra quedas de cabelo na área de manipulação.
- IV. Lavar semanalmente o uniforme.
- V. Ir periodicamente ao médico para fazer um acompanhamento minucioso de sua saúde.

**Estão CORRETOS**

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

**22. Analise as afirmativas a seguir e assinale (V) para as verdadeiras e (F) para as falsas.**

- Os proprietários de bares, restaurantes e similares devem seguir as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- O espaço físico e o fluxo de produção dos restaurantes devem atender as demandas específicas da culinária a ser preparada em cada estabelecimento.
- Os vestiários precisam estar localizados lado a lado com a área de manipulação de alimentos para facilitar a entrada e a saída dos funcionários.
- A área de lavagem deve estar próxima à área de cocção para facilitar a entrega de insumos ao chefe de cozinha.
- Um fluxo ordenado e com cruzamentos previne acidentes e otimiza, também, o tempo das rotinas operacionais.

**Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.**

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

**23. A cozinha é um local muito especial, e para que o fluxo de trabalho ocorra sem problemas, é necessário que seja dividida em alguns setores, que são:**

- A) Área de recebimento; almoxarifado ou despensa; câmaras frigoríficas; setor de legumes; lavagem de roupas; garde-manger; cozinha quente; cozinha fria; área de sobremesa; abouyer, copa-cambuza; limpeza de pratos; limpeza de panelas; banheiros e vestiários.
- B) Área de recebimento; almoxarifado ou despensa; câmaras frigoríficas; setor de legumes; garde-manger; cozinha quente; confeitaria; abouyer; copa-cambuza; limpeza de pratos e talheres; limpeza de panelas; banheiros e vestiários.
- C) Área de recebimento; almoxarifado; despensa; lavagem de legumes; lavagem de roupas; preparações frias e quentes; cambuza; lavagem de louças e panelas; lavagem de talheres e banheiros.
- D) Área de recebimento; almoxarifado e despensa; lavagem de legumes e frutas; lavagem de roupas; preparações frias e quentes; copa-cambuza; lavagem de louças e panelas; lavagem de talheres; entrega; vestiários e banheiros.
- E) Área de recebimento; despensa; câmaras frigoríficas; setor de lavagem de legumes; cozinha quente; copa-cambuza; limpeza de pratos e panelas; limpeza de talheres; banheiros e vestiários.

**24. Existem outros fatores importantes a serem cumpridos no que diz respeito aos restaurantes, bares e similares, que estão previstos na RDC 216/04, da ANVISA. Esta, por sua vez, tem como propósito estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Sobre esses fatores, analise os itens abaixo:**

- I. A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, a desinfecção.
- II. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.
- III. O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada. As instalações físicas, como piso, parede e teto, devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável.
- IV. As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados, e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.
- V. A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização, de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

**Estão CORRETOS**

- A) I, II e III, apenas.      B) III, IV e V, apenas.      C) II, III e V, apenas.      D) I, II, III, IV e V.      E) I, IV e V, apenas.

**25. Ainda de acordo com a RDC 216/04, da ANVISA, analise as afirmativas a seguir:**

- I. As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras para permitir a higienização dos ambientes.
- II. A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente, sobre os alimentos.
- III. Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica desses equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.
- IV. As instalações sanitárias e os vestiários devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.
- V. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser fabricados com materiais que transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores a esses, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

**Estão CORRETAS**

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

**26. Que utensílio é utilizado para cortar legumes, feito de aço inoxidável, e, em seu centro, atravessa uma ou duas aberturas nas quais estão ligadas as lâminas, possuindo, ainda, um dispositivo de regulagem para cortes mais finos ou mais grossos?**

- A) Cortador de batatas.      B) Chinois.      C) Estreladeiras.      D) Mandolin.      E) Fouet

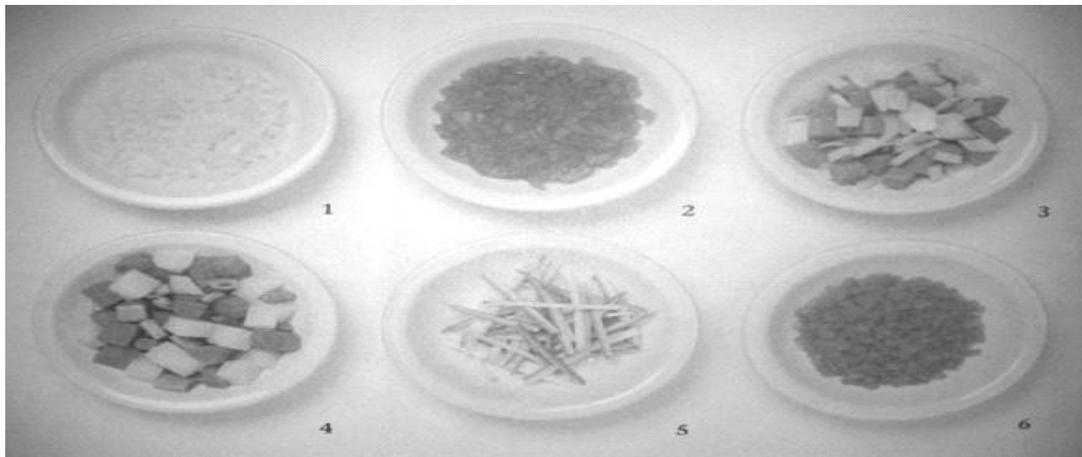
**27. Os utensílios Cutelo e Chinois são utilizados, respectivamente, para**

- A) amaciar carnes e picar verduras e legumes.
- B) cortar e descascar legumes e cortar ovos cozidos.
- C) cortar batatas em forma de palito e bater ovos, cremes e molhos.
- D) separar e picar ossos e separar costelas e passar sopas, cremes e molhos.
- E) virar panquecas e fritadas, ajudando a misturar os alimentos.

**28. O processo de mise-en-place dos alimentos consiste em**

- A) desidratação, refrigeração e mistura.
- B) limpeza, divisão e liofilização.
- C) amassar, dividir e misturar os alimentos.
- D) refrigerar, descascar e misturar os alimentos.
- E) limpeza, divisão e/ou mistura e cocção.

**29. Analise a figura a seguir:**



**Sobre os tipos de cortes nela demonstrados, assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.**

- A) hacher, juliana, brunoise, bechamel, macedônia e mirepoix.
- B) brunoise, concasser, Juliana, mirepoix, e pocher.
- C) hacher, concasser, mirepoix, macedônia, juliana e brunoise.
- D) mijoter, trancher, emincer, monder, Juliana e eplucher.
- E) macedônia, concasser, pocher, mirepoix, brunoise e emincer.

**30. Assinale (V) nas afirmativas verdadeiras e (F) nas falsas.**

- Découper é a técnica utilizada tanto para fatiar carnes já cozidas quanto para a preparação destas ainda cruas para certos pratos, como desossar, separar músculos.
- Inciser, consiste em cortar o alimento com o intuito de recheá-lo.
- Ciseler, para os vegetais, consiste em fatiar finas lâminas de folhas, legumes ou ervas.
- Trancher é o fatiar de tamanho um pouco mais grosso e rústico, usado para carnes, pães e bolos.
- Emincer é o corte em lâminas ou rodela finas de vegetais, frutas ou carnes.

**Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.**

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

**31. Para garantir a qualidade dos alimentos preparados, um fator muito importante é a qualidade dos insumos adquiridos. Na hora da compra, é importante observar algumas características. Sobre essas, assinale V para as afirmativas Verdadeiras e F para as Falsas.**

- Na escolha dos folhosos, estes devem mostrar folhas limpas, frescas e livres de manchas escuras ou viscosas. Além disso, as bordas das folhas não devem ter sinais de cor marrom ou amarela.
- Ao escolher os frutos, considere se o consumo será imediato ou não. Ao escolher os frutos, além do estágio de maturação, devem ser observadas: uniformidade e forma, ausência de podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras e exsudações.
- A carne bovina deve ter cor natural vermelho-escuro. Compre aquela que apresentar partes escurecidas, azuladas, esverdeadas ou secas.
- A carne não deve ser moída na frente do cliente. A gordura deve ter coloração amarelo-escuro, próxima à tonalidade da manteiga.
- Para os peixes, de um modo geral, preste atenção na aparência e no cheiro. A carne deve ser firme e resistente à pressão dos dedos; os olhos devem ser brilhantes, salientes e ocupando toda a órbita; as guelras devem ter cor vermelha, e as escamas bem aderidas à pele (que deverá ser úmida e sem viscosidade).

**Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.**

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

**32. A limpeza das carnes tem por objetivo a retirada do excesso de gorduras, nervos e partes que podem prejudicar as preparações. Analise as afirmações abaixo sobre os procedimentos de limpeza das carnes e assinale V para as verdadeiras e F para as falsas.**

- Lave a carne, sempre que for necessário.
- Retire o sebo e impurezas utilizando uma faca.
- Retire o excesso de gordura com o auxílio de um cutelo e fique atento ao tipo de receita executada, pois algumas exigem uma quantidade maior de gordura.
- Retire as peles com as mãos com o auxílio de uma faca pequena, quando necessário.
- Retire os ossos introduzindo um fouet entre os músculos, desprenda a carne ao redor dos ossos utilizando o fouet e, finalmente, retire os ossos.

**Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.**

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

**33. Analise as afirmativas a seguir e coloque (V) nas verdadeiras e (F) nas falsas.**

- Cozinhar em líquidos consiste em transmitir calor de forma indireta ao alimento por meio de gordura, utilizando-se os métodos de saltar, fritar com gordura ou fritar por imersão.
- Cozimento em líquidos é uma cocção lenta por meio de líquido quente ou a vapor, no qual há hidratação do alimento, abrandando as fibras.
- Calor úmido é o tipo de calor utilizado na cocção de um alimento por meio de um líquido quente ou vapor.
- Calor seco é quando a transmissão de calor é feita de forma indireta ao alimento, utilizando vapor.
- Calor misto ocorre quando utilizamos os dois tipos de calor, o seco e o úmido, quando, por exemplo, o alimento é dourado em pequena quantidade de gordura; em seguida, acrescenta-se o líquido até ele ficar macio.

**Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.**

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

**34. Na culinária, denominamos de base o principal elemento utilizado na elaboração de um molho. Com base no exposto, analise as afirmativas abaixo, colocando V nas verdadeiras e F nas falsas.**

- A preparação de um bom molho exige um bom fundo, condimentado e precisa ser trabalhado em fogo lento.
- O molho holandês é feito com gemas cruas batidas com azeite.
- O molho ferrugem é obtido através do assado de uma peça de carne, polvilhada apenas com açúcar mascavo.
- O clássico molho vinagrete é feito com vinagre, azeite, sal e pimenta-do-reino preta e possibilita muitas variações.
- As marinadas são preparadas para contato ou imersão com o objetivo de dar sabor ao alimento que será preparado, amaciar as fibras e aumentar o tempo de conservação.

**Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.**

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

**35. Para que os utensílios e equipamentos da cozinha não sofram desgastes desnecessários, faz-se necessário tomar alguns cuidados em seu manuseio. Sobre isso, assinale (V) nas afirmativas verdadeiras e (F) nas falsas.**

- Os utensílios utilizados na cozinha devem ser facilmente limpos e, sempre que necessário, desinfetados. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, impermeáveis e resistentes à corrosão. São exemplos desses materiais: alumínio, aço inoxidável, silicone, madeira, plástico, entre outros.
- Ao término do uso, cada equipamento deve ser lavado e guardado.
- Se o utensílio ou equipamento não for utilizado corretamente, podem ser causados danos permanentes, inutilizando este.
- Deve-se tomar um cuidado especial com aqueles equipamentos mais caros, como o forno combinado por exemplo. Trata-se de um equipamento caro e que necessita de instruções precisas quanto ao seu uso, sendo necessário que o fornecedor dê instruções para o uso adequado do equipamento.
- As câmaras frigoríficas são utilizadas para conservar os alimentos e sempre possuem dois compartimentos: um para refrigerar (-5°C a -40°C) e um para congelar (-2°C a 10°C).

**Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.**

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

