



9- Assinale a alternativa CORRETA quanto a origem da palavra MAURITI:

- A) Sua origem é Tupi e denomina uma palmeira humburity, que significa árvore que dá sumo.
- B) Sua origem é africana e denomina uma palmeira humburity, que significa árvore que dá sumo.
- C) Sua origem é européia e denomina uma palmeira humburity, que significa árvore que dá sumo.
- D) Sua origem é asiática e denomina uma palmeira humburity, que significa árvore que dá sumo.

10- Assinale a alternativa CORRETA quanto ao início do povoado que deu origem ao município de Mauriti:

- A) Os primeiros habitantes do atual município de Mauriti instalaram-se nas proximidades da lagoa Quichese.
- B) Os primeiros habitantes do atual município de Mauriti instalaram-se nas proximidades da lagoa Quitasese.
- C) Os primeiros habitantes do atual município de Mauriti instalaram-se nas proximidades da lagoa Cuiguesa.
- D) Os primeiros habitantes do atual município de Mauriti instalaram-se nas proximidades da lagoa Maurititia.

### CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

11. Quanto ao critério nutricional para ser preparar uma refeição o profissional deve:

- A) Seguir o cardápio elaborado pela nutricionista.
- B) Elaborar seu próprio cardápio.
- C) Não seguir ordem nutricional.
- D) Preparar as refeições de acordo com o gosto próprio.

12. Ao preparar uma refeição de origem animal e notar a mesma está cheirando mal, o que fazer?

- A) Por bastante sal
- B) Preparar rapidamente
- C) Descartar para ser jogada no lixo
- D) Por de volta na geladeira ou no frizer

13. Quanto a higiene ao preparar refeições a base de frutas e hortaliça, um dos proceder a ser tomado é:

- A) Processar os alimentos do jeito que vem do mercado.
- B) Lavar a frutas em água corrente e deixar as hortaliças por alguns minutos em água clorada.
- C) Verificar a procedência dos vegetais e se for boa, não é preciso lavar-los.
- D) Os legumes como serão cozidos, não é preciso higienizar-los.

14. Marque abaixo os alimentos de origem animal:

- A) Farinha de soja, germe de trigo, azeite e margarina.
- B) Faria de trigo, feijão e arroz.
- C) Sal, açúcar, e azeite.
- D) Carnes, ovos, francos e filé de peixe.

15. Marque abaixo formas de se evitar acidentes na cozinha.

- A) Piso molhado, panelas no fogo com o cabo fora do fogão e faca afiada com a ponta para cima no corredor de pratos.
- B) Piso limpo e enxuto, matérias cortantes protegidos ou nas gavetas e cortar vegetais e carnes sempre em cima de uma tábua.
- C) Piso com resto de alimento, instalação elétrica exposta e desencapada e muita conversa e pouca atenção.
- D) Objetos jogados no chão, fogão com vazamento de gás e jaleco desabotoado.

16. Para lavar pratos e panelas os produtos mais indicados são:

- A) Detergente e sabão
- B) Desinfeta e água sanitária
- C) Desengordurante e desinfetante
- D) Desengraxante e Desinfetante

17. Uma das formas de aumentar o tempo de conservação das carnes e manter suas propriedades nutricionais é:

- A) Por na geladeira sem embalagem adequada
- B) Por na geladeira em recipiente abertos
- C) Cozinhar ou salgar
- D) Guardar na geladeira em sacos plásticos selados a vácuo.

18. Quais os cuidados pessoais que devem ser tomados por quem trabalha em ambiente onde há a manipulação de alimentos?

- A) Andar perfumado e com roupas bonitas
- B) Corta o cabelo e se depilar
- C) Usar uniforme limpo, cabelo preso, touca e usar luvas
- D) Usar uniformes sujos e rasgados

19. Em relação ao preparo de suco de frutas, assinale a alternativa CORRETA.

- A) As frutas devem ser lavadas, desinfetadas em solução clorada e enxaguadas.
- B) A laranja usada no preparo do suco não necessita ser desinfetada em solução clorada.
- C) A acerola não deve ser desinfetada em solução clorada para evitar contaminação química.
- D) A solução clorada utilizada para desinfecção de frutas pode ser reaproveitada por até 36 horas.

20. Para evitar a contaminação,

- A) a faca usada para cortar a carne crua pode ser enxaguada antes de fatiar a carne assada.
- B) nas preparações sem cozimento, como creme, mousse e maionese, pode ser utilizado o ovo cru.
- C) os alimentos prontos para consumo podem ficar descobertos aguardando a distribuição.
- D) a placa ou tábua usada para manipular o alimento cru deve ser higienizada antes de manipular o alimento cozido.