Grupo Hospitalar Conceição

Domingo de manhã

GHC – GRUPO HOSPITALAR CONCEIÇÃO/RS
CONCURSO PÚBLICO Nº 03/2025

01 – COZINHEIRO

Instruções

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

1. Atente-se aos avisos contidos no quadro da sala e aguarde o 2º sinal sonoro para **abrir** este caderno de questões e **iniciar** a prova.

2. Seus pertences deverão estar armazenados dentro do saco plástico fornecido pelo fiscal, permanecendo em sua posse somente caneta esferográfica de ponta grossa, de material transparente, com tinta preferencialmente preta, lanche e água, se houver. A utilização de qualquer material não permitido em edital é expressamente proibida, acarretando a sua imediata exclusão do certame.

3. Após o 2º sinal, certifique-se de que este caderno de questões:

- contém 40 (quarenta) questões;

- refere-se ao número e ao cargo 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. O candidato deve assinar a(s) sua(s) Folha(s) Definitivas de Resposta(s), sob pena de eliminação.

6. Será respeitado o tempo para realização da prova conforme previsto em edital, incluindo o preenchimento da grade de respostas.

7. Haverá o toque do 3º sinal sonoro de encerramento das provas, conforme controle do quadro de sala.

8. Os três últimos candidatos deverão retirar-se da sala de prova ao mesmo tempo, devendo assinar a Ata de Prova.

9. A responsabilidade referente à interpretação dos conteúdos das questões é exclusiva do candidato.

10. No caderno de questões, você poderá rabiscar, riscar e calcular.

11. Os gabaritos preliminares da prova objetiva serão divulgados na data descrita no Cronograma de Execução desse certame.

Controle de QUALIDADE Fundatec

Eco Friendly
A Fundatec utiliza papel com certificação florestal e tinta biodegradável.

Concursos Fundatec ISO 9001

RASCUNHO
Utilize esse espaço para anotar suas respostas

*A anotação neste rascunho NÃO substitui o preenchimento da grade de respostas.

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

31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

41	42	43	44	45	46	47	48	49	50

51	52	53	54	55	56	57	58	59	60

61	62	63	64	65	66	67	68	69	70

71	72	73	74	75	76	77	78	79	80

81	82	83	84	85	86	87	88	89	90

91	92	93	94	95	96	97	98	99	100

LÍNGUA PORTUGUESA

Alimentação Saudável

Por Vanessa Sardinha dos Santos

Alimentação saudável é aquela que fornece todos os nutrientes fundamentais para o funcionamento do nosso corpo, como carboidratos, lipídios, proteínas, sais minerais e vitaminas. Muitas pessoas acreditam que os carboidratos e lipídios são vilões quando o assunto é uma alimentação adequada, entretanto os carboidratos são uma importante fonte de energia para o nosso corpo, e os lipídios atuam, entre outras funções, na formação de certos hormônios, na proteção contra choques mecânicos e no transporte de vitaminas.

Quanto maior a quantidade de cores em seu prato, maior a quantidade de nutrientes diferentes. A chave para ter uma alimentação saudável é o equilíbrio. Não podemos excluir nenhum dos nutrientes da nossa alimentação, mas devemos estar atentos à quantidade que estamos ingerindo de cada um deles. Não há como compensar a falta de um nutriente consumindo outro em grande quantidade.

Outro ponto importante é investir em variedade. É comum ouvirmos, por exemplo, que um prato colorido indica uma alimentação saudável. Essa afirmação é feita, pois quanto mais diversa é sua alimentação, maior quantidade de nutrientes diferentes está sendo oferecida ao seu corpo.

É importante estar atento também àqueles produtos que podem causar problemas à nossa saúde. Alimentos _____, por exemplo, como biscoitos recheados, refrigerantes e salgadinhos, geralmente, apresentam grandes quantidades de sal, açúcar e gorduras e são pobres, por exemplo, em vitaminas. Se nos alimentarmos de grande quantidade desses alimentos, podemos fazer o consumo exce....ivo de produtos que podem causar danos ao organismo.

Você pode melhorar sua alimentação incluindo alimentos que sabidamente fazem bem para a nossa saúde. Verduras, legumes e frutas, por exemplo, são ricos em vitaminas, fibras e sais minerais, que estão relacionados com a prevenção de várias doenças. Outra dica importante é comer a tradicional combina....ão de arroz e feijão, um prato típico brasileiro que fornece um conjunto completo de proteínas ao nosso corpo. Leites e derivados também são importantes, pois fornecem cálcio, um sal mineral importante para o fortalecimento dos nossos ossos.

(Disponível em: https://brasilescola.uol.com.br/saude-na-escola/alimentacao-saudavel.htm – texto adaptado especialmente para esta prova).

QUESTÃO 01 – Assinale a alternativa correta em relação às informações expostas no texto.

A) Carboidratos, lipídios e proteínas são exemplos de nutrientes importantes para o corpo.
B) Carboidratos são substâncias que ajudam a transportar vitaminas em nosso organismo.
C) Quando não consumimos um determinado tipo de nutriente, basta consumir outro em maior quantidade.
D) Há uma crença popular de que comer comidas de cores diferentes é desnecessário, pois as cores são apenas decorativas.
E) Comer bastante arroz e feijão é importante para o consumo de sais minerais que ajudam no fortalecimento de nossos ossos.

QUESTÃO 02 – Considerando a ortografia das palavras em Língua Portuguesa, assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas pontilhadas nas linhas 19 e 24.

A) s – s
B) s – ç
C) s – ss
D) ss – s
E) ss – ç

QUESTÃO 03 – Assinale a alternativa que apresenta a palavra que preenche corretamente a lacuna na linha 16 de acordo com a ortografia e o sentido correto.

A) ultra processados
B) auto-processados
C) auto processados
D) ultraprocessados
E) ultra-processados

QUESTÃO 04 – Assinale a alternativa que indica um sinônimo correto para a palavra "compensar", considerando seu sentido no trecho a seguir, retirado do texto:

"Não há como compensar a falta de um nutriente consumindo outro em grande quantidade".

A) controlar
B) suprir
C) monitorar
D) moderar
E) conter

QUESTÃO 05 – Relacione a Coluna 1 à Coluna 2, associando as palavras sublinhadas ao sentido que elas introduzem nas frases.

Coluna 1
1. "entretanto os carboidratos são uma importante fonte de energia" (l. 04).
2. "pois quanto mais diversa é sua alimentação" (l. 13-14).
3. "Se nos alimentarmos de grande quantidade desses alimentos" (l. 18-19).

Coluna 2
( ) Explicação.
( ) Condição.
( ) Ideia de sentido oposto.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

A) 2 – 3 – 1.
B) 3 – 1 – 2.
C) 1 – 3 – 2.
D) 2 – 1 – 3.
E) 1 – 2 – 3.

QUESTÃO 06 – Assinale a alternativa que explica corretamente o sentido do emprego da palavra sublinhada no trecho a seguir, retirado do texto:

"Outro ponto importante é investir em variedade" (l. 12).

A) Introduz uma explicação de algo mencionado no parágrafo seguinte.
B) Adiciona uma nova ideia às informações apresentadas pelo parágrafo anterior.
C) Apresenta uma alternativa diferente ao que foi exposto anteriormente.
D) Contradiz um argumento apresentado no início do texto.
E) Apresenta motivos para não se fazer algo.

QUESTÃO 07 – Assinale a alternativa que indica, correta e respectivamente, as classes gramaticais das palavras sublinhadas no trecho a seguir:

"A chave para ter uma alimentação saudável é o equilíbrio".

A) Substantivo – substantivo – advérbio.
B) Substantivo – verbo – advérbio.
C) Substantivo – verbo – adjetivo.
D) Pronome – substantivo – adjetivo.
E) Pronome – verbo – advérbio.

QUESTÃO 08 – Assinale a alternativa que apresenta uma palavra com a sílaba tônica sublinhada INCORRETAMENTE.

A) Bis<u>coi</u>to.
B) Rechea<u>d</u>o.
C) Salga<u>di</u>nhos.
D) Refrigeran<u>tes</u>.
E) Organis<u>mo</u>.

POLÍTICAS PÚBLICAS DE SAÚDE

QUESTÃO 09 – Maria foi visitar a irmã em outro estado e ficou doente durante a viagem. Por ser usuária do SUS, ficou preocupada, acreditando que não seria atendida fora do município onde mora. Porém, recebeu atendimento no município da irmã, o que a surpreendeu. Esse caso ilustra melhor qual princípio do SUS?

A) Universalidade de acesso aos serviços de saúde.
B) Autonomia do usuário.
C) Direito à informação, às pessoas assistidas, sobre sua saúde.
D) Participação da comunidade.
E) Integração das ações de saúde, meio ambiente e saneamento básico.

QUESTÃO 10 – O atendimento integral à saúde é uma diretriz do SUS que se refere:

A) Ao atendimento focado nas especialidades, como cardiologia, oftalmologia, gastroenterologia, entre outras.
B) À oferta de cuidado da saúde de forma completa, com prevenção, tratamento e recuperação de acordo com a necessidade de cada pessoa e com acesso a todos os níveis de atenção à saúde.
C) À oferta de cuidado com foco na doença.
D) Aos atendimentos realizados somente no posto de saúde, sem comunicação com outros níveis de atenção, como UPAS, policlínicas e hospitais.
E) À oferta de cuidado de acordo com as possibilidades do serviço e quantidade de profissionais.

QUESTÃO 11 – Sobre o SUS, assinale a alternativa correta.

A) Para ser atendido no SUS, é necessário estar empregado ou contribuindo para o INSS.
B) O SUS atende somente quem tem cadastro.
C) Quem tem plano de saúde não pode usar o SUS.
D) A saúde é um direito de todos, garantido, entre outros, através do SUS.
E) O SUS é voltado apenas para pessoas de baixa renda.

QUESTÃO 12 – A Vigilância Sanitária é um campo de atuação do SUS. Durante uma inspeção realizada em um restaurante, foram encontrados alimentos fora do prazo de validade e mal armazenados, representando risco à saúde da população. Nesse caso, a ação da Vigilância Sanitária está relacionada a:

A) Regular os preços cobrados pelos alimentos no comércio.
B) Organizar a fila de clientes dentro do restaurante.
C) Fiscalizar a quantidade de refeições servidas por dia.
D) Organizar o armazenamento dos alimentos do restaurante.
E) Garantir a higiene e segurança dos alimentos oferecidos ao consumidor.

QUESTÃO 13 – Considerada uma política pública transversal às diferentes ações e instâncias gestoras do SUS, a humanização do SUS adota as seguintes medidas, EXCETO:

A) Valorização dos diferentes sujeitos: usuários, trabalhadores e gestores.
B) Incentivo da autonomia e do protagonismo dos sujeitos e dos coletivos.
C) Foco nas necessidades do cidadão.
D) Processo de gestão dos serviços centralizado, sem a participação do trabalhador, tornando-o mais resolutivo.
E) Compromisso com a qualificação da ambiência, melhorando as condições de trabalho e de atendimento.

QUESTÃO 14 – Significa acolher as diferenças, a diversidade. Está relacionada diretamente ao SUS, que reconhece a diversidade do povo brasileiro e a todos oferece a mesma atenção à saúde, sem distinção de idade, raça/cor, origem, gênero e orientação sexual. O trecho se refere à(ao):

A) Preconceito.
B) Estranhamento.
C) Inclusão.
D) Rejeição.
E) Discriminação.

INFORMÁTICA

QUESTÃO 15 – No Microsoft Word 2016, em sua configuração padrão e versão em português, o estilo de fonte caracterizado por inclinar levemente um texto à direita é conhecido como

A) negrito.
B) sublinhado.
C) tachado.
D) itálico.
E) versalete.

QUESTÃO 16 – São guias da faixa de opções do Microsoft Word 2016, em sua configuração padrão e versão em português, EXCETO:

A) Fórmulas.
B) Exibir.
C) Arquivo.
D) Inserir.
E) Página Inicial.

QUESTÃO 17 – Sobre a barra de tarefas do Microsoft Windows 10, em sua configuração padrão, analise as assertivas abaixo:

I. Permite exibir aplicativos abertos.
II. Permite fixar aplicativos favoritos para facilitar o acesso.
III. Pode ser movida para a parte superior da área de trabalho, mas não para os lados direito ou esquerdo.

Quais estão corretas?

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

QUESTÃO 18 – Em relação ao uso de pastas no Microsoft Windows 10, em sua configuração padrão, é correto afirmar que:

A) O nome de uma pasta não pode exceder 15 caracteres.
B) Uma pasta não pode conter dois arquivos com o mesmo nome e a mesma extensão.
C) Não é permitido utilizar números em nomes de pastas.
D) Somente é possível excluir uma pasta quando ela estiver vazia.
E) Uma pasta pode conter, no máximo, 9 arquivos.

QUESTÃO 19 – No navegador Google Chrome, versão atualizada para computador, o ícone apresentado na imagem abaixo representa:



A) Ajuda.
B) Site favorito.
C) Perfil de visitante.
D) Conexão segura.
E) Modo de navegação anônima.

QUESTÃO 20 – Para pesquisar na Web utilizando o navegador Google Chrome, versão atualizada para computador, pode-se utilizar os passos abaixo:

1. No computador, abra o navegador Google Chrome.
2. Na parte superior, na barra de _____, digite sua pesquisa.
3. Selecione um dos resultados exibidos ou pressione a tecla _____.

Assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas do trecho acima.

A) pesquisa – Tab
B) pesquisa – Esc
C) favoritos – F1
D) endereço – Enter
E) endereço – Home

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 21 – Sobre as técnicas de misturas de alimentos durante a preparação de uma receita, analise as assertivas abaixo e assinale a alternativa correta.

I. Mistura heterogênea é aquela que apresenta duas ou mais fases, ou seja, em que os elementos que a compõem ficam evidentes, como a mistura de água e açúcar.
II. Mistura homogênea é aquela que apresenta uma única fase, ou seja, em que os elementos não ficam evidentes, como a mistura de óleo e água.
III. Emulsão é uma mistura heterogênea de dois líquidos, no qual um deles forma gotículas que se dispersam de modo uniforme no outro, como a mistura de ácido e óleo, são exemplos a maionese e o vinagrete.

A) Todas as assertivas estão corretas.
B) Todas as assertivas estão incorretas.
C) Apenas a assertiva I está correta.
D) Apenas a assertiva III está correta.
E) Apenas as assertivas I e II estão corretas.

QUESTÃO 22 – Com base na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), elaborada pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), o bom cozinheiro, além de dominar as técnicas na cozinha, deve ter atributos essenciais para as relações de trabalho e para a ética profissional. Assinale a alternativa abaixo que NÃO se refere a um desses atributos.

A) Aguçar a visão e ser asseado.
B) Trabalhar sempre sozinho.
C) Desenvolver paladar e olfato.
D) Evitar perdas e desperdícios.
E) Participar de cursos de atualização.

QUESTÃO 23 – Quanto aos cuidados que devem ser adotados para evitar a contaminação dos alimentos por micro-organismos, assinale a alternativa correta.

A) Consideram-se completamente cozidos os alimentos do grupo das carnes submetidos a temperaturas a 70 °C no seu interior.
B) A maioria dos alimentos que contém umidade suficiente para a multiplicação dos micro-organismos é chamada de não perecível, devendo ser observadas temperaturas especiais.
C) Para evitar ou reduzir os riscos de contaminação nos alimentos, é fundamental que as medidas adotadas sejam aplicadas em toda a cadeia produtiva, iniciando-se na produção primária (plantio e criação de animais), no armazenamento, no transporte, na comercialização até o momento do consumo.
D) A carga microbiana pode ser controlada, reduzida ou até eliminada quando se adotam medidas como a não lavagem das mãos e higienização correta, temperaturas seguras, conservação de refrigeração, entre outras.
E) Os alimentos preparados só resistem à ação das bactérias por um período de, no máximo, trinta minutos em temperatura ambiente.

QUESTÃO 24 – Conforme as regras da RDC nº 216/2004, sobre as medidas a serem adotadas durante a preparação do alimento, assinale a alternativa correta.

A) Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem das mãos somente após manusear os alimentos preparados.
B) Os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização.
C) As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos não perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento.
D) Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser recongelados se não forem imediatamente utilizados.
E) Deve-se ter contato direto entre os alimentos crus e cozidos.

QUESTÃO 25 – Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento refrigerado, devem ser respeitadas algumas recomendações. Em relação a essas recomendações, analise as assertivas abaixo, assinalando V, se verdadeiras, ou F, se falsas.

( ) Alimentos para consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores.
( ) Alimentos semiprontos devem permanecer nas prateleiras superiores.
( ) As embalagens de leite, sucos e ovo pasteurizado podem ser armazenadas em geladeiras ou câmaras, devido ao seu acabamento ser liso, impermeável e lavável.
( ) Produtos crus devem ficar nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

A) V – F – F – V.
B) F – V – F – V.
C) V – V – F – F.
D) F – V – V – F.
E) V – F – V – V.

QUESTÃO 26 – Sobre um sistema de distribuição das refeições, analise as características abaixo:

- As refeições são preparadas e porcionadas em recipientes, na quantidade necessária para um atendimento na unidade de internação, e transportadas para a copa.
- Na copa da internação, ocorre o porcionamento para a entrega aos pacientes nos quartos.

As características acima definem qual sistema de distribuição?

A) Descentralizada.
B) Mista.
C) À inglesa.
D) Volante.
E) Centralizada.

QUESTÃO 27 – Sobre fatores que devem ser observados para não gerar resíduos que possam significar perdas e prejuízos na cozinha, tanto materiais quanto financeiros, assinale a alternativa INCORRETA.

A) Reduzir resíduos significa evitar o desperdício de alimentos.
B) O desperdício pode ser evitado utilizando integralmente os alimentos, sempre que possível, atentando para sua higienização, principalmente se forem consumidos crus.
C) As sobras de alimentos são resíduos orgânicos gerados nas cozinhas e podem ser transformadas em adubo.
D) O desperdício de alimentos ocorre somente na produção e colheita (dificuldades no controle de preços e disponibilidade dos alimentos) e no transporte (encarece o preço).
E) Reutilizar os resíduos gerados consiste, por exemplo, em preferir embalagens que possam ser usadas mais de uma vez, como garrafas retornáveis de vidro.

QUESTÃO 28 – No planejamento do trabalho na cozinha, é de extrema importância, antes de iniciar a execução da receita, realizar a divisão das tarefas entre os integrantes do grupo. Sobre o tema, analise as assertivas abaixo, assinalando V, se verdadeiras, ou F, se falsas.

( ) Conhecer os alimentos *in natura* e industrializados (aspecto, forma, tipo) a serem utilizados em diferentes preparações é desnecessário.
( ) Ler toda a receita (Ficha técnica de preparação) é essencial, nunca se deve começar uma receita sem tê-la lido até o fim.
( ) Escolher o recipiente (panela, travessa, forma) a ser utilizado de acordo com a quantidade de alimentos a ser preparada é irrelevante, assim como os materiais, equipamentos e utensílios da cozinha.
( ) Deve-se seguir corretamente o tempo de preparo, a medição e a pesagem de uma receita.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

A) V – F – F – V.
B) F – V – V – F.
C) V – F – V – V.
D) F – V – F – V.
E) V – V – V – F.

QUESTÃO 29 – Quanto aos cuidados que se deve ter durante a preparação das mamadeiras, assinale a alternativa INCORRETA.

A) Recomenda-se que o preparo da fórmula infantil não exceda o tempo máximo de 20 minutos em temperatura ambiente climatizada e 1 hora em áreas não climatizadas.
B) A instabilidade dos ingredientes do leite à aplicação de temperatura e o tempo de exposição ao calor podem resultar em caramelização e escurecimento do produto final, interferindo na sua aceitação.
C) Para o envase das fórmulas infantis já diluídas, recomenda-se a utilização de mamadeiras estéreis, principalmente para as formulações que não serão autoclavadas, e termodesinfetadas para as que serão autoclavadas.
D) Para iniciar o preparo, deve-se separar a matéria-prima a ser utilizada por lotes de preparo, estando devidamente identificados com os dados dos pacientes, retirando-se a quantidade suficiente para o preparo sem desperdícios.
E) Em hospitais que realizam assistência a pacientes críticos e prematuros, as fórmulas infantis líquidas são mais indicadas por apresentarem menor risco de infecções e por garantirem um aporte nutricional seguro ao tratamento clínico dessas crianças.

QUESTÃO 30 – De acordo com a técnica dietética, é importante ter conhecimento dos itens que compõem a organização de um cardápio. Sobre o tema, assinale a alternativa INCORRETA.

A) Os cardápios devem seguir a seguinte ordem de apresentação: entrada, prato-base, prato proteico, guarnições e sobremesas.
B) O prato base costuma ser o mais caro da refeição, e geralmente é oferecida mais de uma opção.
C) As saladas devem variar entre folhas, legumes crus e cozidos, cereais ou massas e leguminosas.
D) As entradas devem ser planejadas após a determinação dos pratos proteicos, guarnições e acompanhamentos, para evitar a ocorrência de repetições.
E) As guarnições devem harmonizar com o prato proteico, independentemente do número de porções.

QUESTÃO 31 – Quanto à ação do calor sobre as vitaminas, relacione a Coluna 1 à Coluna 2.

Coluna 1
1. Estável na presença de calor.
2. Instável na presença de calor.

Coluna 2
( ) Vitamina A.
( ) Tiamina.
( ) Vitamina C.
( ) Vitamina D.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

A) 1 – 1 – 1 – 2.
B) 1 – 1 – 2 – 1.
C) 1 – 2 – 2 – 1.
D) 2 – 1 – 2 – 1.
E) 2 – 2 – 1 – 2.

QUESTÃO 32 – Na cozinha, é importante conhecer algumas operações preliminares de divisão dos alimentos. Qual é a técnica que tem como característica somente a separação de dois sólidos?

A) Tamisar.
B) Destilar.
C) Decantar.
D) Sedimentar.
E) Coar.

QUESTÃO 33 – Quanto às funções das gorduras, de acordo com Krause – Alimentos, Nutrição e Dietoterapia (2018), assinale a alternativa correta.

A) As gorduras e os lipídios constituem aproximadamente 45% da energia na dieta dos seres humanos.
B) A gordura dietética é essencial para a digestão, absorção e transporte de vitaminas lipossolúveis e fitoquímicas, tais como os carotenoides e os licopenos. Ela aumenta as secreções gástricas, torna mais lento o esvaziamento gástrico e estimula o fluxo biliar e pancreático, facilitando, dessa forma, o processo digestivo.
C) A gordura também confere propriedades de textura importantes para os alimentos, como sorvetes (cremosidade) e produtos assados (maciez – devido ao "encurtamento" dos filamentos de glúten).
D) Como a gordura é rica em energia, fornecendo 6 kcal/g, os seres humanos são capazes de obter energia adequada com um consumo diário razoável de alimentos que contenham gordura.
E) A gordura alimentar é armazenada nas células adiposas. A capacidade de armazenar e utilizar grande quantidade de gordura torna os seres humanos capazes de sobreviver privados de alimentos por no máximo dois dias.

QUESTÃO 34 – Sobre os tipos de modalidades de distribuição de uma refeição de acordo com o planejamento e organização de uma UAN e suas respectivas definições, assinale a alternativa correta.

A) Empratado: O prato é montado na cozinha. O chefe de cozinha não precisa mostrar seu talento na apresentação do prato.
B) Self-Service: O cliente é servido na própria mesa. Padrão sofisticado.
C) Balcão Térmico: Sistema de autosserviço, encontrado em restaurantes institucionais com padrão elevado de cardápio.
D) À Francesa: Os alimentos são porcionados em bandejas estampadas (bandejas de inox com repartições).
E) Esteira Rolante: O cliente recebe a refeição em bandeja pronta, como embalagem inviolável através de guichê.

QUESTÃO 35 – Sobre os riscos presentes no ambiente de trabalho e as cores correspondentes, relacione a Coluna 1 à Coluna 2, associado os seguintes riscos às suas respectivas cores de identificação.

Coluna 1
1. Físico.
2. Biológico.
3. Químico.
4. Acidente.

Coluna 2
( ) Verde.
( ) Azul.
( ) Marrom.
( ) Vermelho.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

A) 1 – 3 – 4 – 2.
B) 1 – 4 – 2 – 3.
C) 2 – 3 – 1 – 4.
D) 4 – 3 – 2 – 1.
E) 2 – 4 – 3 – 1.

QUESTÃO 36 – Os alimentos contêm fibras que são importantes para o nosso organismo. Nesse sentido, qual é o tipo de fibra encontrado em frutas como a laranja e o limão?

A) Betaglicano.
B) Quitina.
C) Amido resistente.
D) Frutano.
E) Pectina.

QUESTÃO 37 – De acordo com Krause – Alimentos, Nutrição e Dietoterapia (2018), a água é um elemento essencial ao organismo, participando de diversas funções e contribuindo para a manutenção da saúde. Sobre o tema, assinale a alternativa INCORRETA.

A) A água é essencial para os processos de digestão, absorção e excreção. Ela também tem um papel fundamental na estrutura e função do sistema circulatório e atua como meio de transporte para nutrientes e todas as substâncias do corpo.
B) A sensibilidade à sede é diminuída em indivíduos mais velhos, levando a maior risco de deficiência hídrica e consequente desidratação.
C) A água é o maior componente único do corpo. Ao nascimento, a água contribui para aproximadamente 75% a 85% do peso corporal total, esta proporção diminui com a idade e o grau de adiposidade.
D) A água corporal total é menor em atletas que em não atletas e diminui com a idade em decorrência da diminuição da massa muscular.
E) Quando a água não pode ser ingerida através do sistema gastrointestinal, ela pode ser administrada por via intravenosa na forma de soluções de sais (salinas), que se assemelham muito ao conteúdo de eletrólitos dos líquidos corporais.

QUESTÃO 38 – O cozinheiro recebeu da nutricionista o cardápio conforme ilustrado abaixo, contendo a dieta especial que deve ser preparada para o paciente. Considerando que os sucos e caldos devem ser coados, qual é o tipo de dieta da composição do cardápio abaixo?

Desjejum e Lanches	Chá	200 ml	1 copo médio	Substituição: suco de fruta coado, água de coco e gelatina
Almoço e jantar	1 – Caldo* de legumes coado 2 – Suco* de frutas coado	400 ml 200 ml	4 conchas 1 copo médio	

A) Líquida sem resíduos.
B) Pastosa.
C) Líquida completa.
D) Branda.
E) Líquida restrita.

QUESTÃO 39 – Após as operações preliminares em técnica dietética, alguns alimentos estão prontos para serem submetidos a diferentes processos de cocção, o que irá atribuir-lhes novas características (sensoriais) e, muitas vezes, modificar a sua composição química, através do calor. Entre esses métodos, estão: _____, que consiste em submeter pequenas quantidades de alimento em pouca gordura, bem quente, movimentando a frigideira constantemente. _____, no qual deve-se colocar os alimentos em pouca gordura, bem quente, sem movimentar o recipiente de cocção. _____, processo em que os alimentos entram em contato com uma chapa aquecida, a qual transmite calor para o alimento. _____, método em que o alimento é dourado em pequena quantidade de gordura; em seguida, acrescenta-se o líquido, mantendo-se o ponto de fervura até que o alimento fique macio.

Assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas do trecho acima.

A) Brasear – Refogar – Grelhar – Frigir
B) Grelhar – Saltear – Brasear – Refogar
C) Refogar – Brasear – Saltear – Frigir
D) Frigir – Grelhar – Refogar – Saltear
E) Saltear – Frigir – Grelhar – Brasear

QUESTÃO 40 – De acordo com a técnica dietética, existem vários tipos de utensílios que podem ser usados na preparação do alimento. Nesse sentido, analise as afirmações abaixo:

1. Cutelo: é uma faca empregada para fatiar e abrir pães.
2. Chaira: usada para afiar rapidamente as facas.
3. Fouet: para coar e filtrar líquidos.
4. Bowl: tigela utilizada para bater, misturar e guardar alimentos.
5. Pilão: utilizado para macerar ingredientes ou transformá-los em pó.

O resultado da somatória dos números correspondentes às afirmações corretas é:

A) 06.
B) 10.
C) 11.
D) 13.
E) 15.