



**PREFEITURA MUNICIPAL DE MINISTRO ANDREAZZA - RO**

**COZINHEIRA**

Código da Prova

**C03 Y**  
TARDE

 Verifique se o Código da Prova é o mesmo do seu cartão de respostas.

 Duração da prova: **4 horas**

---

**TRANSCREVA, EM ESPAÇO DETERMINADO NO SEU CARTÃO DE RESPOSTAS,  
A FRASE ABAIXO PARA O EXAME GRAFOTÉCNICO:**

**“Pobre é o discípulo que não excede o seu mestre.”(Leonardo da Vinci)**



---

**ATENÇÃO**

Este caderno contém 40 (quarenta) questões de múltipla escolha, cada uma com 05 (cinco) alternativas de resposta – A, B, C, D e E.

**Verifique se este material está em ordem. Caso contrário, notifique imediatamente o fiscal.  
O tempo de duração da prova inclui o preenchimento do cartão de respostas.**

---

LEIA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:

Siga, atentamente, as formas corretas de preenchimento do cartão de respostas, conforme estabelecido no próprio.

O cartão de respostas é personalizado, impossibilitando sua substituição.

Por motivo de segurança:

- O candidato só poderá retirar-se definitivamente da sala após 1 (uma) hora do início efetivo da prova.
- Somente faltando 1 (uma) hora para o término da prova, o candidato poderá se retirar levando o seu caderno de questões.
- O candidato que optar por se retirar sem levar o seu caderno de questões não poderá copiar suas respostas por qualquer meio.
- Ao terminar a prova, o candidato deverá se retirar imediatamente do local da prova, não sendo possível nem mesmo a utilização dos banheiros e/ou bebedouros.

Candidato, ao terminar a prova, é de sua responsabilidade entregar ao fiscal o cartão de respostas assinado. Não se esqueça dos seus pertences.

Os três últimos candidatos deverão permanecer na sala até que o último candidato entregue o cartão de respostas.

O fiscal de sala não está autorizado a alterar quaisquer dessas instruções. Em caso de dúvida, solicite a presença do coordenador local.

**BOA PROVA!**

---

## LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto abaixo e responda ao que se pede.

Eu sou aquela mulher  
a quem o tempo muito ensinou.  
Ensinou a amar a vida  
e não desistir da luta,  
recomeçar na derrota,  
renunciar a palavras  
e pensamentos negativos.  
Acreditar nos valores humanos  
e ser otimista.

Cora Coralina

### Questão 1

A alternativa CORRETA quanto à concordância verbal é:

- (A) Havia muitas entradas para a arquibancada.
- (B) Fazem dois anos que rompemos o relacionamento
- (C) Não existia motivos para que ficasse tão nervoso.
- (D) Alguns de nós, ao entrar na festa, percebeu logo o erro.
- (E) Pelo teclado, transmite-se comandos para a tela.

### Questão 2

Na frase “O tempo lhe ensinou, entretanto ela nunca aprendeu.”, o conector grifado tem o valor semântico de:

- (A) oposição.
- (B) alternância.
- (C) explicação.
- (D) conclusão.
- (E) condição.

### Questão 3

No verso “Acreditar nos valores humanos”, o verbo destacado apresenta a mesma regência que em:

- (A) O presidente abdicou ontem à noite.
- (B) Amei muito nesses longos anos.
- (C) Todos ajudamos a velha senhora.
- (D) Aspiravam a maior segurança no trabalho.
- (E) O veterinário assistiu a gatinha com devoção.

### Questão 4

No verso “recomeçar na derrota”, a palavra grifada apresenta um prefixo que tem o mesmo significado que o prefixo da palavra:

- (A) recusar.
- (B) rebater.
- (C) regredir.
- (D) renascer.
- (E) ressaltar.

### Questão 5

O ‘eu poético’ se apresenta como uma mulher que se pode caracterizar como:

- (A) frágil e guerreira.
- (B) vulnerável e impaciente.
- (C) reflexiva e batalhadora.
- (D) forte e impotente.
- (E) pensativa e romântica.

### Questão 6

Nos versos “Ensinou a amar a vida e não desistir da luta”, tem-se:

- (A) período composto por subordinação.
- (B) período composto por coordenação.
- (C) período composto por coordenação e subordinação.
- (D) oração absoluta.
- (E) período simples.

### Questão 7

O aprendizado do “eu lírico” se deu através:

- (A) da vida.
- (B) do amor.
- (C) do tempo.
- (D) da derrota.
- (E) do otimismo.

**Questão 8**

Em “Eu sou aquela mulher a quem o tempo muito ensinou.”, tem-se:

- I – período composto.
  - II – período simples.
  - III – oração subordinada.
  - IV – duas orações.
  - V – o termo grifado é sujeito.
- Estão corretas, apenas:

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

**Questão 9**

Dentre os verbos abaixo, retirados do texto, o que pertence à conjugação diferente dos demais é:

- (A) ensinou.
- (B) recomeçar
- (C) renunciar.
- (D) acreditar.
- (E) sou.

**Questão 10**

Dentre as alternativas abaixo, a que apresenta um par de parônimos é:

- (A) apreçar/apressar.
- (B) concerto/conserto.
- (C) acender/ascender.
- (D) extático/estático.
- (E) flagrante/fragrante.

**LEGISLAÇÃO E ATUALIDADES****Questão 11**

Suponha que um servidor público municipal chefe tenha ordenado que um pedreiro, a ele subordinado, construísse uma churrasqueira no terreno particular onde reside o citado servidor chefe, desviando-o de seu trabalho comum para esse fim. Nesse caso, com base no Decreto nº 1.171/1994, é correto afirmar que a conduta do servidor chefe é:

- (A) eticamente reprovável.
- (B) eticamente aceitável.
- (C) completamente aceitável.
- (D) completamente lícita.
- (E) acertadamente lícita.

**Questão 12**

Muitas vezes faltam recursos públicos para realização de investimentos para a população, prejudicando milhares de brasileiros que dependem dos serviços públicos. Equipamentos como máquinas de raio-X, macas e bombas de oxigênio poderiam ser comprados se houvesse mais dinheiro para investir na área da(o):

- (A) saúde.
- (B) educação.
- (C) habitação.
- (D) lazer.
- (E) alimentação.

**Questão 13**

Nos termos da Lei Orgânica do Município de Ministro Andrezza, aplica-se aos servidores municipais o seguinte direito:

- (A) jornada de oito horas para o trabalho realizado em turnos ininterruptos de revezamento, sem direito à negociação coletiva.
- (B) remuneração de serviço extraordinário inferior, no máximo, em setenta por cento à do serviço normal.
- (C) gozo de férias anuais não remuneradas.
- (D) remuneração do trabalho noturno superior à do diurno.
- (E) licença à gestante, com prejuízo do salário e com prazo de duração de 60 (sessenta) dias.

**Questão 14**

De acordo com a Lei Orgânica do Município de Ministro Andreazza, o “Poder Y” é exercido pela Câmara Municipal, composta de Vereadores eleitos pelo voto direto e secreto dentre os cidadãos maiores de dezoito anos, no exercício dos direitos políticos. Nesse caso, “Y” refere-se ao Poder:

- (A) Executivo.
- (B) Legislativo.
- (C) Judiciário.
- (D) Moderador.
- (E) Ilimitado.

**Questão 15**

“Os brasileiros adoram os *smartphones*. Em 2016 a busca por esses aparelhos triplicou em relação a 2014, abandonando os modelos mais básicos. Esse é o resultado de um estudo produzido pela empresa global Kantar Worldpanel”.

Adaptado de notícia extraída do site <https://www.techtudo.com.br>

O trecho da notícia acima refere-se ao aparelho eletrônico conhecido como:

- (A) videocassete inteligente.
- (B) fac-símile.
- (C) televisão.
- (D) blu-ray.
- (E) celular.

**Questão 16**

São características que o servidor público deve possuir, constituindo verdadeiro dever fundamental do servidor ser:

- (A) justo e leal.
- (B) justo e desonesto.
- (C) probo e desonesto.
- (D) preconceituoso e respeitável.
- (E) preconceituoso e desrespeitoso.

**Questão 17**

O Município de Ministro Andreazza localiza-se na região brasileira denominada:

- (A) Nordeste.
- (B) Sul.
- (C) Norte.
- (D) Sudeste.
- (E) Centro-Oeste.

**Questão 18**

Sobre a economia de Rondônia, é correto afirmar que nos últimos anos no estado verifica-se uma expansão da produção de:

- (A) soja.
- (B) cassiterita.
- (C) maçã.
- (D) prata.
- (E) minério de ferro.

**Questão 19**

Em Ministro Andreazza, quem comanda o Município, integrando sua estrutura como Chefe do Poder Executivo, é o:

- (A) presidente da república.
- (B) governador.
- (C) prefeito.
- (D) senador.
- (E) comandante das forças armadas.

**Questão 20**

Em 1º de janeiro de 2019 assumiu a Presidência da República do Brasil a(o) Senhora(Senhor):

- (A) Dilma Rousseff.
- (B) Donald John Trump.
- (C) Luiz Inácio Lula da Silva.
- (D) Jair Messias Bolsonaro.
- (E) Eduardo Bolsonaro.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

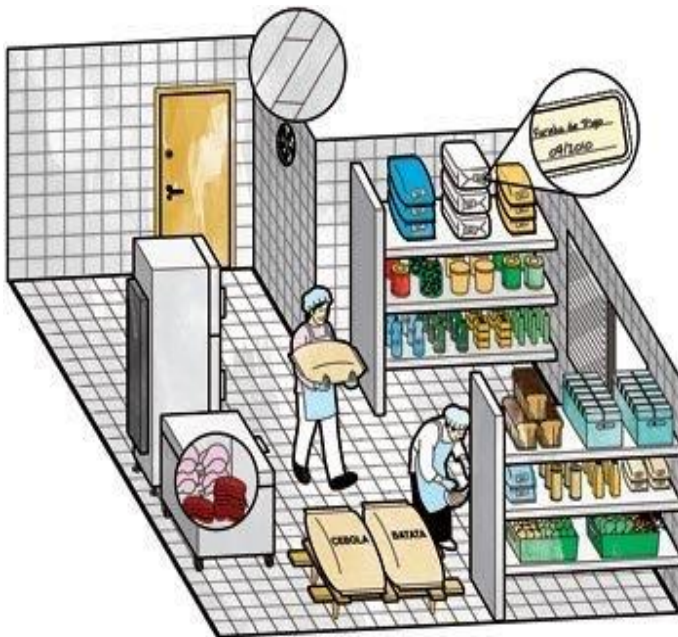


Figura 1-TUDO EM ORDEM Dicas para uma despensa limpa e organizada

A preocupação com a segurança da cozinha começa na escolha dos pisos e revestimentos - que devem ser laváveis, antiderrapantes. Passa por detalhes como a proteção de tomadas e se estende às áreas externas onde devem estar os botijões de gás e o depósito de resíduos sólidos.

### Questão 21

Sobre o recebimento dos alimentos pelo responsável, é necessário seguir algumas recomendações:

- I- verificar o prazo de validade dos alimentos assim que chegam dos fornecedores, e garantir que a validade seja suficiente para o planejamento daquele consumo;
- II- guardar na geladeira os alimentos que estragam rápido, como verduras, legumes e frutas que ao chegar à escola, não podem estar amassados ou ter partes estragadas;
- III- verificar se a cor é a normal do produto e se o percentual de gordura ultrapassa 50% do peso total. Para as aves, cada quilo deve conter, no máximo, 800 gramas de água. Se esses valores não estiverem na embalagem, eles podem ser verificados junto ao fornecedor;
- IV- devolver alimentos estragados ou fora das especificações, e as irregularidades, comunicadas à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e aos responsáveis na Secretaria de Educação pelo fornecimento dos ingredientes para a merenda.

Dos itens acima mencionados, estão corretos, apenas:

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

### Questão 22

Além de pobres em calorias, as hortaliças fornecem substâncias necessárias para o bom funcionamento do organismo como água, fibras, vitaminas, minerais e fotoquímicos (componentes antioxidantes). Algumas hortaliças ainda possuem substâncias igualmente importantes para nosso metabolismo:

- I. carboidratos: beterraba, batata-doce, cenoura, inhame e mandioquinha-salsa;
- II. lipídios (gordura vegetal): cenoura, soja verde, mandioquinha e coentro;
- III. proteínas: ervilha, soja verde e grão-de-bico;
- IV. lipídios (gordura vegetal): sementes de hortaliças e óleos de hortaliças;
- V. proteínas: lentilha, brócolis e espinafre.

Dos itens acima mencionados, estão corretos, apenas:

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

**Questão 23**

Com relação à carne de pescado, para saber sobre a sua qualidade é preciso observar se a consistência está:

- (A) firme e não pegajosa, se a cor é branca ou ligeiramente rósea para filés.
- (B) firme e pegajosa, se a cor é branca ou ligeiramente rósea para postas.
- (C) firme e não pegajosa, se a cor é vermelho púrpura ou ligeiramente rósea para postas.
- (D) firme e não pegajosa, se a cor é amarela ou ligeiramente rósea para filés.
- (E) firme e pegajosa, se a cor é vermelho pálido ou ligeiramente rósea para filés.

**Questão 24**

Sobre os cuidados relacionados aos alimentos, pode-se afirmar, EXCETO, que:

- (A) deve-se proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.
- (B) deve-se permitir que os alimentos entrem em contato com os cabos dos utensílios, beirais ou outros pontos tocados pelas mãos, pois essa ação não acarreta contaminação.
- (C) deve-se higienizar as superfícies de trabalho, utensílios e equipamentos, antes e depois de cada tarefa.
- (D) se tiver que usar o mesmo local para manipular carnes, higienizar verduras e lavar utensílios, deve-se lavar o local com água e detergente e desinfetar com solução clorada entre uma atividade e outra.
- (E) deve-se garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de tocar em qualquer alimento durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação.

**Questão 25**

Marta estava na cozinha preparando uma carne picadinha e cortou o dedo superficialmente. Sua colega Telma, com conhecimentos em primeiros socorros, imediatamente:

- I- lavou o local afetado com muito cuidado, usando água e sabão;
- II- certificou-se de que o local ficou bem limpo e livre de partículas que poderiam causar infecção;
- III- aplicou um antisséptico e secou o local em volta da ferida;
- IV- manteve o corte limpo e seco para facilitar a cicatrização.

Em vista desses procedimentos, e considerando os ensinamentos de primeiros socorros, pode-se afirmar que Telma:

- (A) agiu corretamente.
- (B) errou apenas no procedimento descrito no item III.
- (C) errou apenas nos procedimentos descritos nos itens III e IV.
- (D) errou apenas nos procedimentos descritos nos itens I e IV.
- (E) agiu incorretamente em todo o procedimento.

**Questão 26**

Durante o preparo da merenda, uma profissional queimou-se no cabo de uma panela. A queimadura atingiu apenas a epiderme, que é a camada mais superficial da pele. O local ficou bem vermelho, um pouco inchado, e a vítima queixava-se de um pouco de dor. Apesar de a queimadura ser aparentemente leve, ela teve os seguintes atendimentos prestados por sua colega de trabalho que fizera o curso de primeiros socorros:

- I- usou bastante água corrente para resfriar o local;
- II- aplicou gelo diretamente na área afetada;
- III- depois de alguns minutos, secou o local afetado sem esfregar;
- IV- fez um curativo com uma compressa limpa com todo o cuidado;
- V- como a vítima sentia dor, a socorrista administrou um comprimido analgésico que a própria vítima trazia consigo.

O atendimento da socorrista estaria perfeito, mas ela cometeu um único erro descrito no item:

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

**Questão 27**

É fonte de proteína de alto valor biológico, oferece gorduras que fazem bem para a saúde, além de oferecer uma boa opção de vitaminas e minerais. O texto se refere à (ao):

- (A) carne do peixe.
- (B) embutido.
- (C) carne bovina.
- (D) carne suína.
- (E) alimento lácteo.

**Questão 28**

Ingerir leite estragado pode causar desde uma irritação gástrica até uma intoxicação ou gastroenterite severa. Portanto, ao receber o leite, observe sua qualidade verificando, claro, a validade, mas, além disso, se apresenta:

- (A) cor amarela leitosa e se a consistência do líquido é heterogênea.
- (B) cor branca leitosa e se a consistência do líquido é heterogênea.
- (C) cor branca leitosa e se a consistência do líquido é homogênea.
- (D) cor branca puxada para o creme e se a consistência do líquido é homogênea.
- (E) cor amarelo-palha leitosa e se a consistência do líquido é heterogênea.

**Questão 29**

Observe a imagem.



Um pudim de leite agrada a quase todas as crianças. Fácil de fazer, pode ser uma alternativa de sobremesa. Veja os ingredientes e o modo de fazer (1 medida dá para até 8 pessoas):

- I- 1 lata de leite condensado, 3 latas iguais de leite de vaca, 3 ovos e açúcar;
- II- primeiro, bata bem os ovos no liquidificador, acrescente o leite condensado, o leite de vaca e bata novamente;
- III- calda: derreta o açúcar na panela até ficar moreno, acrescente a água e deixe engrossar;
- IV- coloque a massa do pudim em uma forma redonda e despeje a calda por cima;
- V- asse em forno médio por 45 minutos, em banho-maria;
- VI- espete um garfo para ver se está bem assado;
- VII- deixe esfriar e desenforme.

Dos itens acima mencionados, 2 estão errados. Assinale a alternativa que corresponda a esses 2 itens INCORRETOS.

- (A) I e II
- (B) I e III
- (C) I e IV
- (D) IV e V
- (E) IV e VI

**Questão 30**

Acidentes na cozinha são bastante comuns, mas podem ser evitados. A segurança na cozinha deve ser obrigatória, junto de medidas preventivas contra acidentes. Veja algumas dicas para prevenir acidentes em sua cozinha:

- I- mantenha os balcões organizados;
- II- corte o alimento sempre com a faca no sentido favorável ao seu corpo;
- III- use luvas de silicone para manusear objetos quentes;
- IV- deixe os cabos das panelas virados para dentro ao cozinhar no fogão.

Dos itens acima descritos, estão corretos apenas:

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

**Questão 31**

Ao receber a carne bovina, o profissional que recebe o produto deverá atentar-se para a qualidade necessária. Essa carne deve apresentar a seguinte aparência e consistência:

- (A) cor vermelho pálido, sem escurecimento, manchas esverdeadas ou outras cores estranhas ao produto; Firme, não amolecida, nem pegajosa.
- (B) cor amarelo rosado, sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto; Amolecida e um pouco pegajosa por conta da gordura.
- (C) cor branca ou amarela, não apresentar crosta e oleaduras, podendo, apenas, apresentar aberturas irregulares; amolecida e um pouco pegajosa por conta da gordura.
- (D) cor vermelho pálido, sem escurecimento, manchas esverdeadas; firme, não amolecida e tampouco pegajosa.
- (E) cor vermelho brilhante (internamente), vermelho púrpura, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; Firme, não amolecida e tampouco pegajosa.

**Questão 32**

Uma regra para se evitar a contaminação de alimentos é:

- (A) utilizar alimentos que tenham caído no chão e não possam ser lavados.
- (B) provar a comida com a mesma colher que estiver mexendo a panela.
- (C) utilizar sempre água filtrada ou fervida para preparar os alimentos que não precisam de cozimento, ex.: suco de frutas.
- (D) reaproveitar sobras de alimentos.
- (E) tocar nos alimentos com as mãos machucadas e/ou infeccionadas.

**Questão 33**

O mais importante na montagem da despensa é garantir as melhores condições para a conservação dos alimentos. O primeiro passo é se certificar de que tudo que é recebido esteja em condições de consumo. Outro item importante é \_\_\_\_\_. Ela é garantida pela presença de janelas protegidas por mosquiteiros, exaustores, prateleiras abertas e estrados que não fiquem encostados no chão - usados para guardar \_\_\_\_\_. É eficiente organizar o espaço colocando os alimentos e mantimentos mais usados nas prateleiras \_\_\_\_\_. Sacos com grandes quantidades precisam ser abertos e seus conteúdos guardados em recipientes individuais, que, ao ser armazenados, devem receber uma nova etiqueta com o prazo de validade. Se o conteúdo é perecível, vai para \_\_\_\_\_.

Os termos que completam corretamente o texto são, respectivamente:

- (A) a disposição do mobiliário/ produtos hortifrutis/mais altas/ a geladeira ou o freezer.
- (B) a limpeza/ grandes sacos com grãos ou farinhas/de mais fácil acesso/ o isopor.
- (C) a ventilação/ grandes sacos com grãos ou farinhas/de mais fácil acesso/ a geladeira ou o freezer.
- (D) a iluminação / grandes sacos com grãos ou farinhas/de mais fácil acesso/ a geladeira ou o freezer.
- (E) a ventilação/ grandes sacos com grãos ou farinhas/de mais fácil acesso/ a pia da cozinha.

**Questão 34**

Observe a imagem.



O doce de banana caseiro é fácil de fazer. Além de poder aproveitar as bananas já bem maduras, é uma sobremesa rica em vitamina e potássio. Veja o preparo para 4 porções:

I- **INGREDIENTES:** 4 bananas maduras (já com pontinhos pretos), 1 xícara de açúcar, 1 colher de cravo, 12 colheres de canela em pó e 1 xícara de água;

II- **MODO DE PREPARO:** Descasque e corte as bananas em rodelas. Coloque o açúcar para cozinhar e mexa até que ele esteja completamente em calda(caramelo). Misture o cravo, a canela e a água, e depois jogue por cima do açúcar, ainda no fogo. Mexa até o açúcar encaroçar. Em seguida jogue as bananas e mexa até elas ficarem cobertas. Mexa sempre para ter certeza de que não está grudando no fundo da panela. Deixe cozinhar em fogo médio até que as bananas fiquem escuras, na cor de caramelo. Retire do fogo e coloque na geladeira. Sirva sozinho ou com creme de leite por cima. Antes de servir, retire o cravo.

Há 1 erro na descrição do item “I- INGREDIENTES” e 1 erro na descrição do item “II- MODO DE PREPARO”. São eles, respectivamente:

- (A) 1 xícara de açúcar/ Retire do fogo e coloque na geladeira.
- (B) 12 colheres de canela em pó / Mexa até o açúcar encaroçar.
- (C) 4 bananas maduras (já com pontinhos pretos) / Mexa até o açúcar encaroçar.
- (D) 1 colher de cravo/ Coloque o açúcar para cozinhar e mexa até que ele esteja completamente em calda(caramelo).
- (E) 1 xícara de água/ Deixe cozinhar em fogo médio até que as bananas fiquem escuras, na cor de caramelo.

**Questão 35**

Uma recomendação para fazer o pré-preparo de carnes é fazê-lo em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente para ser trabalhada por 30 minutos, sob:

- (A) temperatura mínima de 10 graus.
- (B) temperatura máxima de 4 graus.
- (C) calor.
- (D) temperatura máxima de 10 graus.
- (E) temperatura ambiente.

**Questão 36**

Para verificar a qualidade do parmesão no momento do recebimento, é fundamental saber que o produto deverá apresentar:

- (A) cor amarelo esbranquiçado, homogênea, e a sua consistência deve ser mole, macia, com textura granulosa.
- (B) cor amarelo-palha, homogênea, e a sua consistência deve ser dura, maciça, com textura compacta e granulosa.
- (C) cor amarelo esbranquiçado, homogênea, e a sua consistência deve ser dura, maciça, com textura compacta e granulosa.
- (D) cor branco ou creme, heterogênea, e a sua consistência deve ser bem mole, macia, com textura granulosa.
- (E) cor amarelo-palha, homogênea, e a sua consistência deve ser dura, maciça, com textura transparente.

**Questão 37**

Os produtos recebidos devem ser armazenados de acordo com as temperaturas necessárias para o seu acondicionamento. Assim, existirá o armazenamento à temperatura ambiente e o armazenamento sob refrigeração. São medidas importantes no armazenamento, EXCETO:

- (A) retirar os alimentos das caixas de papelão e colocá-los nas prateleiras ou estrados.
- (B) forrar as prateleiras com papel ou plástico, pois dificulta a limpeza e pode servir de abrigo aos insetos.
- (C) deixar os alimentos afastados da parede e com espaço entre as pilhas de alimentos.
- (D) colocar na frente os alimentos que irão vencer antes, para que sejam usados em primeiro lugar.
- (E) todos os alimentos iguais (do mesmo gênero) serem agrupados no mesmo local na prateleira.

**Questão 38**

Observe a imagem acima.

Observe a descrição do preparo para 6 porções:

I- **INGREDIENTES:** 1 alface americana ou lisa, 2 cenouras raladas, 1 beterraba ralada, 1 tomate sem pele e sem semente, 1 cebola cortada em rodelas ou picada.

II- **MOLHO:** 1 colher (chá) de sal, 1 pitada de açúcar, 1 colher (sopa) de azeite extra virgem de oliva e 2 a 3 colheres de vinagre.

III- **MODO DE PREPARO:** Rasgue as folhas do alface para que fiquem menores. Rale as cenouras e a beterraba. O tomate, após estar sem pele e semente, deve ser picado. A cebola pode ser cortada em pedacinhos ou em rodelas, como preferir. Junte tudo.

IV- **MODO DE PREPARO DO MOLHO:** Junte o açúcar, sal, azeite e vinagre em uma xícara. Misture bem com uma colher e despeje sobre a salada.

A receita simples e nutritiva estaria perfeita, entretanto está ausente o seguinte item:

- (A) **INGREDIENTES:** tomate com pele.
- (B) **MOLHO:** 1 colher de molho shoyu.
- (C) **MODO DE PREPARO:** cortar a beterraba em fatias.
- (D) **MODO DE PREPARO:** lave bem todos os ingredientes.
- (E) **MODO DE PREPARO DO MOLHO:** misturar bem usando um garfo.

**Questão 39**

As escolas geram diferentes tipos de resíduos orgânicos conforme suas atividades e em locais específicos de suas instalações. Folhas secas, restos de podas de árvores e gramas são gerados pela manutenção das escolas que possuem áreas verdes, jardins e hortas; já restos de alimentos cozidos são produzidos nas cozinhas e refeitórios.

Acerca do assunto, é correto afirmar que:

- (A) aparas de grama, podas e folhas são resíduos orgânicos verdes gerados nos jardins e hortas, tendo como agentes envolvidos as equipes da jardinagem e da administração escolar.
- (B) restos de alimentos cozidos são resíduos recicláveis, produzidos nas cozinhas e refeitórios.
- (C) restos de alimentos cozidos das merendas e refeições são resíduos orgânicos e têm como fonte geradora os jardins e hortas.
- (D) aparas de grama, podas e folhas são resíduos recicláveis não orgânicos gerados nos jardins e hortas, tendo como agentes envolvidos as equipes da jardinagem e da administração escolar.
- (E) cascas e polpas de frutas são resíduos orgânicos gerados nos jardins e hortas, tendo como agentes envolvidos a equipe de administração escolar.

**Questão 40**

Os procedimentos preliminares para preparação das hortaliças, frutas, cereais e das carnes (higienização, corte, porcionamento, seleção, adição de outros ingredientes) é chamado de:

- (A) pré-preparo.
- (B) pós-preparo.
- (C) multipreparo.
- (D) antipreparo.
- (E) cozimento.