

# COZINHEIRO



## SUA PROVA

- Além deste caderno contendo **50 (cinquenta)** questões objetivas, você receberá do fiscal de prova o cartão de respostas;
- As questões objetivas têm **4 (quatro)** opções de resposta (A, B, C e D) e somente uma delas está correta.



## TEMPO

- Você dispõe de **4 (quatro) horas** para a realização da prova, já incluído o tempo para a marcação do cartão de respostas;
- **1 (uma) hora** após o início da prova, é possível retirar-se da sala, sem levar o caderno de questões;
- A partir dos **30 (trinta) minutos** anteriores ao término da prova é possível retirar-se da sala **levando o caderno de questões**.



## NÃO SERÁ PERMITIDO

- Qualquer tipo de comunicação entre os candidatos durante a aplicação da prova;
- Anotar informações relativas às respostas em qualquer outro meio que não seja o caderno de questões;
- Levantar da cadeira sem autorização do fiscal de sala.



## INFORMAÇÕES GERAIS

- Verifique se seu caderno de questões está completo, sem repetição de questões ou falhas. Caso contrário, **notifique imediatamente o fiscal da sala**, para que sejam tomadas as devidas providências;
- Confira seus dados pessoais, especialmente nome, número de inscrição e documento de identidade e leia atentamente as instruções para preencher o cartão de respostas;
- Para o preenchimento do cartão de respostas, use somente caneta esferográfica, fabricada em material transparente, com tinta preta;
- Assine seu nome apenas no(s) espaço(s) reservado(s) no cartão de respostas;
- Confira seu cargo no caderno de questões. Caso tenha recebido caderno de cargo **diferente** do impresso em seu cartão de respostas, o fiscal deve ser **obrigatoriamente** informado para o devido registro na ata da sala;
- Reserve tempo suficiente para o preenchimento do seu cartão de respostas. O preenchimento é de sua responsabilidade e **não será permitida a troca do cartão de respostas em caso de erro cometido pelo candidato**;
- Para fins de avaliação, serão levadas em consideração apenas as marcações realizadas no cartão de respostas;
- Os candidatos serão submetidos ao sistema de detecção de metais quando do ingresso e da saída de sanitários durante a realização das provas.
- **Boa prova!**

## Conhecimentos Gerais

### Língua Portuguesa

1

Leia as sentenças:

- I. Ainda que chegue atrasado, João é bom funcionário.  
 II. João é bom funcionário, mas chega atrasado.

Assinale a opção correta sobre os recursos linguísticos empregados nas frases.

- (A) O vocábulo *ainda que*, na sentença I, pode ser substituído, sem alteração de sentido, por *embora*.  
 (B) Em II, o operador argumentativo *mas* valoriza a primeira oração, em detrimento da segunda.  
 (C) Em I, há uma relação lógico-semântica de condição; já em II, há a relação de oposição.  
 (D) As frases I e II apresentam a mesma orientação argumentativa a respeito da imagem de João.

2

Assinale a opção em que a vírgula foi usada corretamente.

- (A) O cliente novo que, não paga as dívidas, está sempre reclamando.  
 (B) Naquela sala, os palestrantes costumam descansar.  
 (C) Os médicos estão, descansando, no sofá.  
 (D) O vendedor que entregou o bolo, não trouxe as velas.

3

Assinale a opção na qual o “que” apresenta antecedente.

- (A) É difícil imaginar que seja possível viver sem poluir o planeta.  
 (B) Os desastres climáticos são tantos que podem acontecer em qualquer lugar.  
 (C) Há cientistas otimistas que buscam soluções para a crise climática.  
 (D) Os especialistas dizem que é necessário investir na prevenção de desastres naturais.

4

No trecho: “Os servidores públicos – médicos, professores, policiais etc – devem, todos eles, trabalhar em prol da população, fazendo o melhor a cada dia”, o uso do travessão, pode ser substituído, sem alteração de sentido, por

- (A) desse modo.  
 (B) ou seja.  
 (C) sem dúvidas.  
 (D) portanto.

5

Assinale a opção correta.

- (A) Em “a seleção brasileira tem bons jogadores, todavia não apresenta bom resultado”, a conjunção expressa a ideia de contradição.  
 (B) Em “pais, médicos e até professores devem zelar pela saúde da criança”, o uso do vocábulo *até* expressa a ideia de exclusão.  
 (C) Em “o imposto deve ser pago, impreterivelmente, até sexta”, o advérbio de tempo indica que a ação deve ser feita de modo obrigatório.  
 (D) Em “fiz o que toda pessoa minuciosa faria”, a palavra *minuciosa* pode ser substituída, sem alteração do sentido, por *limitada*.

6

Cortejamo-nos; ela seguiu; entrou com o marido na carruagem, que os esperava um pouco acima; fiquei *atônito*.

Assinale a opção que apresenta a palavra que melhor substitui o vocábulo em destaque no trecho.

- (A) Perplexo  
 (B) Firme  
 (C) Disposto  
 (D) Irritado

7

Assinale a opção em que o elemento destacado **não** possui a função coesiva de evitar a repetição de termos.

- (A) O navio permanece encalhado no mar, já que é uma *embarcação* de difícil remoção.  
 (B) Observa-se um problema *cuja* resolução é complexa.  
 (C) A busca pelo conhecimento demanda, *sobretudo*, sacrifícios.  
 (D) Mesmo com todos os *seus* defeitos, o professor era o mais admirado na instituição.

8

Assinale a opção correta sobre a interpretação da famosa propaganda “Se é Bayer, é bom”.

- (A) Há uma estratégia de convencimento sustentada pela lógica consecutiva.  
 (B) Existe um comprometimento com a qualidade do produto.  
 (C) O uso da condicional *se* implica a possibilidade de uso do produto.  
 (D) O nome do produto é irrelevante para o anúncio.

9

Assinale a opção que apresenta erro no uso do plural.

- (A) Gravidez – gravidezes  
 (B) Caráter – caracteres  
 (C) Artesão – artesões  
 (D) Alemão – alemães

10

*O furacão Milton trouxe tornados e inundações e ainda traz o risco de mais tempestades ao sul dos Estados Unidos.*

No trecho em destaque, os efeitos de sentido são obtidos a partir da centralidade

- (A) no emissor do discurso.  
 (B) no canal da informação.  
 (C) na linguagem utilizada.  
 (D) no conteúdo da notícia.

## Raciocínio Lógico Matemático

11

Uma caixa tem 48 cm de comprimento, 35 cm de largura e 25 cm de altura.

O volume da caixa em litros é

- (A) 48.  
 (B) 46.  
 (C) 44.  
 (D) 42.

**12**

Ana gastou  $\frac{3}{8}$  do salário com aluguel,  $\frac{1}{4}$  com alimentação e poupou o restante.

A fração do salário poupada por Ana é igual a

- (A)  $\frac{3}{8}$
- (B)  $\frac{1}{8}$
- (C)  $\frac{5}{8}$
- (D)  $\frac{1}{2}$

**13**

Um chef precisa misturar leite e água em uma proporção de 3:2. Sabendo que ele usou 500 mL de leite, a quantidade de mL de água necessária para manter a proporção é aproximadamente igual a

- (A) 250 mL.
- (B) 333 mL.
- (C) 400 mL.
- (D) 600 mL.

**14**

Um valor de R\$ 900,00 foi dividido entre três pessoas na razão de 2:3:4.

A quantidade de reais recebida pela pessoa que ficou com a menor parte é igual a

- (A) R\$ 150,00
- (B) R\$ 200,00
- (C) R\$ 180,00
- (D) R\$ 225,00

**15**

Um aumento de 25% foi aplicado a um salário de R\$ 2.400,00.

O novo salário é igual a

- (A) R\$ 3.000,00
- (B) R\$ 2.900,00
- (C) R\$ 3.200,00
- (D) R\$ 3.100,00

**16**

Num conjunto de 5 números, a média aritmética de dois deles é 13 e a média aritmética dos três restantes é 7.

A média aritmética dos 5 números é igual a

- (A) 9,2
- (B) 9,4
- (C) 9,6
- (D) 9,8

**17**

Considere a sequência de setas mostradas na figura a seguir:



Se a ordem das setas repete esse padrão indefinidamente, a seta que aparecerá na 47ª posição será

- (A)
- (B)
- (C)
- (D)

**18**

Em um grupo de 100 pessoas, 70 gostam de futebol, 50 gostam de vôlei e 20 gostam de ambos.

O número de pessoas que não gostam nem de futebol nem de vôlei é igual a

- (A) 50.
- (B) 30.
- (C) 20.
- (D) 0.

**19**

Em uma urna há 5 bolas vermelhas, 3 bolas verdes e 2 bolas azuis.

A probabilidade de se retirar uma bola verde é igual a

- (A)  $\frac{1}{2}$
- (B)  $\frac{1}{5}$
- (C)  $\frac{3}{10}$
- (D)  $\frac{2}{5}$

**20**

João pode escolher entre 3 tipos de camisas, 4 tipos de calças e 2 tipos de sapatos.

A quantidade de maneiras diferentes que ele pode se vestir é igual a

- (A) 12.
- (B) 18.
- (C) 24.
- (D) 30.

## Conhecimentos Específicos

**21**

Os microrganismos presentes nos alimentos podem causar contaminação e transmissão de doenças quando a manipulação é realizada em condições de

- (A) temperatura adequada e com utensílios esterilizados.
- (B) higiene inadequada e condições insalubres.
- (C) supervisão e controle de qualidade rigorosos.
- (D) uso de equipamentos de proteção individual.

**22**

A higienização de utensílios na cozinha industrial deve ser feita de forma a assegurar a eliminação de

- (A) todos os microrganismos e resíduos visíveis.
- (B) apenas resíduos visíveis, ignorando os microrganismos.
- (C) microrganismos, resíduos visíveis e substâncias químicas.
- (D) somente resíduos insolúveis.

**23**

A respeito da contaminação de alimentos, marque verdadeiro (V) ou falso (F) para as afirmativas a seguir:

- ( ) A contaminação cruzada ocorre quando microrganismos de alimentos crus contaminam alimentos prontos para consumo.
- ( ) Alimentos refrigerados podem ser armazenados indefinidamente sem risco de contaminação.
- ( ) Lavar frutas e verduras antes do consumo é uma prática essencial para prevenir doenças transmitidas por microrganismos patogênicos que podem estar presentes na superfície do alimento.
- ( ) Microrganismos patogênicos podem se multiplicar rapidamente em alimentos mantidos na zona de perigo de temperatura (entre 5°C e 60°C).
- ( ) Congelar os alimentos mata todos os microrganismos presentes, tornando-os completamente seguros.

As afirmativas, na ordem apresentada, são

- (A) V – V – F – F – V.
- (B) F – F – V – F – V.
- (C) V – F – V – V – F.
- (D) V – V – V – F – F.

**24**

O controle de qualidade de alimentos é fundamental para garantir que os produtos oferecidos estejam

- (A) em qualquer condição, desde que estejam bem embalados.
- (B) em perfeitas condições de consumo e livres de contaminação.
- (C) com boa aparência, sem se importar com a qualidade interna.
- (D) com preços acessíveis, mesmo que tenham qualidade reduzida.

**25**

Um restaurante especializado em culinária vegana deseja criar um cardápio sazonal.

Considerando o uso de ingredientes frescos e locais, a melhor abordagem para a criação desse cardápio é

- (A) utilizar apenas ingredientes que estão disponíveis durante o ano inteiro para garantir consistência no cardápio.
- (B) adaptar o cardápio a cada estação do ano, utilizando de ingredientes frescos e disponíveis.
- (C) priorizar ingredientes importados para garantir qualidade, mesmo com maior custo.
- (D) manter um cardápio fixo, sem alterar ingredientes ou pratos, independentemente da sazonalidade.

**26**

As frutas e hortaliças têm classificações específicas de acordo com suas características e formas de consumo. Marque verdadeiro (V) ou falso (F) para as afirmativas a seguir:

- ( ) Hortaliças como alface e rúcula são classificadas como hortaliças de folha.
- ( ) Abóbora e cenoura são classificadas como hortaliças de raiz.
- ( ) Frutas cítricas, como laranja e limão, são ricas em vitamina C e devem ser armazenadas em temperatura ambiente.
- ( ) Tomate, abobrinha e pepino são exemplos de hortaliças do tipo fruto.
- ( ) Bananas devem ser armazenadas na geladeira para prolongar sua vida útil.

As afirmativas, na ordem apresentada, são

- (A) V – F – F – V – F.
- (B) F – V – V – F – V.
- (C) F – F – F – V – F.
- (D) F – V – F – V – F.

**27**

A classificação das carnes é importante para estabelecer o tipo de preparo e cocção. Relacione os cortes de carne bovina a seguir com as respectivas características e preparos.

1. Contrafilé
2. Acém
3. Filé mignon
4. Picanha
5. Coxão duro

- ( ) Corte nobre, macio e suculento, ideal para grelhar ou assar.
- ( ) Carne muito macia, usada em preparos rápidos como bifes e medalhões.
- ( ) Corte mais rígido e fibroso, ideal para cozidos ou ensopados longos.
- ( ) Carne marmorizada, com bastante gordura, ideal para churrasco e grelhados.
- ( ) Corte com fibras longas e textura firme, ideal para preparos de panela e cozidos.

Assinale a opção que indica a relação correta, na ordem apresentada.

- (A) 4 – 3 – 1 – 2 – 5
- (B) 2 – 3 – 5 – 4 – 1
- (C) 1 – 2 – 3 – 4 – 5
- (D) 1 – 3 – 5 – 4 – 2

**28**

Uma alimentação balanceada deve incluir uma variedade de

- (A) carboidratos e proteínas, excluindo lipídios.
- (B) todos os grupos alimentares em quantidades adequadas.
- (C) alimentos ricos em sódio e açúcares.
- (D) alimentos ultraprocessados para maior praticidade.

**29**

A dieta pastosa é indicada para pacientes que necessitam de alimentos

- (A) com consistência líquida e fácil ingestão.
- (B) em pedaços grandes e fibrosos.
- (C) com consistência semissólida e textura homogênea.
- (D) duros e crocantes.

**30**

Noções básicas de confeitaria envolvem a utilização de técnicas para transformar os ingredientes de forma precisa. Relacione as técnicas a seguir com suas definições.

1. Bain-marie
2. Creme pâtissière
3. Chantilly
4. Ganache
5. Caramelo

- ( ) Mistura de chocolate e creme de leite, usada como cobertura ou recheio em bolos e sobremesas.
- ( ) Técnica que utiliza o calor proveniente do vapor da água para cozinhar alimentos lentamente. Muito utilizada também para derreter ingredientes delicados.
- ( ) Creme doce e espesso feito de leite, ovos, açúcar e amido de milho, utilizado como recheio de tortas e sobremesas.
- ( ) É um creme batido adoçado, frequentemente usado como cobertura para doces.
- ( ) Açúcar derretido a altas temperaturas, transformando-o em um líquido âmbar, utilizado em recheios, caldas e decorações.

Assinale a opção que indica a relação correta, na ordem apresentada.

- (A) 1 – 5 – 3 – 4 – 2
- (B) 4 – 1 – 2 – 3 – 5
- (C) 5 – 2 – 1 – 4 – 3
- (D) 4 – 3 – 1 – 2 – 5

**31**

Em um hospital de reabilitação, os pacientes em recuperação após cirurgias ortopédicas necessitam de uma dieta nutritiva.

Durante o preparo de receitas para pacientes em recuperação, o uso de temperos naturais é recomendado porque contribui para

- (A) aumentar a retenção de líquidos.
- (B) realçar o sabor sem adicionar excesso de sódio.
- (C) dificultar a digestão dos alimentos.
- (D) reduzir o valor nutricional da refeição.

**32**

A equipe de nutrição de um hospital decide implementar um cardápio que atenda às necessidades nutricionais de pacientes com diabetes.

Considerando a importância do controle glicêmico, assinale a opção que representa a melhor prática na elaboração desse cardápio.

- (A) Incluir refeições ricas em carboidratos simples, como doces e refrigerantes, para elevar os níveis de glicose.
- (B) Oferecer uma variedade de frutas frescas, priorizando aquelas com baixo índice glicêmico.
- (C) Promover a utilização de grãos refinados como base das refeições, pois são mais fáceis de digerir.
- (D) Limitar a ingestão de vegetais e fibras, pois podem causar desconforto abdominal.

**33**

Uma equipe de nutricionistas em um hospital de reabilitação precisa trabalhar em conjunto para planejar o cardápio dos pacientes.

A ética no trabalho em equipe de nutricionistas envolve a prática de

- (A) tomar decisões individuais sem considerar os colegas.
- (B) compartilhar informações sobre os pacientes apenas quando solicitado.
- (C) manter a confidencialidade e trabalhar de forma colaborativa.
- (D) ignorar as necessidades dos pacientes em prol da rapidez no serviço.

**34**

No setor de nutrição de um hospital de reabilitação, é obrigatório o uso de equipamentos de proteção para evitar contaminação durante o preparo das refeições.

O uso de luvas pelo manipulador de alimentos tem como principal função evitar a

- (A) propagação de calor.
- (B) contaminação cruzada.
- (C) absorção de líquidos.
- (D) aderência de alimentos.

**35**

Em uma cozinha, cada tipo de alimento requer um método específico de armazenamento e conservação para garantir sua qualidade. Relacione o tipo de alimento com o método de armazenamento correto.

1. Carnes cruas
2. Alimentos prontos para consumo
3. Alimentos não perecíveis
4. Laticínios
5. Frutas e vegetais frescos

- ( ) Devem ser mantidos em locais secos e ventilados, fora da umidade, preferencialmente em embalagens fechadas.
- ( ) Devem ser armazenados em prateleiras superiores da geladeira/câmara fria, evitando contato com alimentos crus.
- ( ) Devem ser mantidos em temperaturas abaixo de 5°C para evitar o crescimento bacteriano, podendo ser armazenados em prateleiras inferiores da geladeira/câmara fria.
- ( ) Devem ser armazenados em locais refrigerados, idealmente em temperaturas entre 0°C e 5°C.
- ( ) Devem ser mantidos em refrigeradores ou áreas com boa ventilação, dependendo da sensibilidade ao frio.

Assinale a opção que indica a relação correta, na ordem apresentada.

- (A) 4 – 2 – 1 – 5 – 3
- (B) 2 – 4 – 5 – 3 – 1
- (C) 3 – 2 – 1 – 4 – 5
- (D) 1 – 2 – 3 – 4 – 5

**36**

Um cozinheiro em um hospital de reabilitação precisa preparar um prato que seja atraente e nutritivo para pacientes com dificuldade de mastigação.

Para a finalização de pratos destinados a pacientes com dificuldade de mastigação, é importante optar por texturas

- (A) crocantes e secas.
- (B) macias e bem umedecidas.
- (C) duras e fibrosas.
- (D) granuladas e arenosas.

**37**

Pacientes com síndrome do intestino irritável (SII) podem se beneficiar de uma abordagem dietética específica.

A estratégia dietética mais indicada para esses pacientes é

- (A) aumentar a ingestão de fibras insolúveis sem restrições.
- (B) adotar uma dieta rica em gorduras saturadas para facilitar a digestão.
- (C) implementar uma dieta de eliminação para identificar alimentos desencadeantes.
- (D) reduzir o consumo de líquidos para evitar distensão abdominal.

**38**

Pacientes com doença celíaca devem seguir uma dieta rigorosamente isenta de glúten.

Assinale a opção que contém um alimento considerado seguro e adequado para esses pacientes.

- (A) Aveia convencional.
- (B) Pão integral de trigo.
- (C) Arroz.
- (D) Cerveja.

**39**

O hospital de reabilitação oferece sobremesas como parte do cardápio especial para os pacientes em recuperação.

Durante a preparação de uma sobremesa à base de ovos, o cozinheiro deve ter cuidado com o processo de cozimento para evitar a

- (A) coagulação excessiva.
- (B) formação de bolhas.
- (C) absorção de gordura.
- (D) cristalização do açúcar.

**40**

O cozinheiro do hospital de reabilitação precisa preparar carne seca para um prato e deve garantir que o nível de sal seja adequado para os pacientes.

Para garantir que a carne seca não fique excessivamente salgada, o cozinheiro deve realizar o dessalgue utilizando

- (A) imersão em água fria e trocas frequentes da água.
- (B) fervura em água com sal.
- (C) exposição ao sol por algumas horas.
- (D) lavagem rápida com água corrente.

**41**

Um hospital está avaliando a inclusão de alimentos funcionais no cardápio hospitalar.

Assinale a opção que apresenta um alimento que pode ser considerado funcional e trazer benefícios específicos à saúde dos pacientes, principalmente àqueles com condições crônicas.

- (A) Batata frita.
- (B) Iogurte com probióticos.
- (C) Pão branco.
- (D) Carnes processadas.

**42**

Sobre o armazenamento de alimentos em uma cozinha, marque verdadeiro (V) ou falso (F).

- ( ) Produtos perecíveis devem ser armazenados em temperaturas abaixo de 5°C para evitar proliferação microbiana.
- ( ) Alimentos secos, como arroz e feijão, devem ser armazenados em locais úmidos para preservar sua textura.
- ( ) O princípio de "primeiro que entra, primeiro que sai" (PEPS/FIFO) é essencial para evitar o vencimento de produtos no estoque.
- ( ) Alimentos crus e cozidos podem ser armazenados juntos, desde que estejam embalados adequadamente.
- ( ) O armazenamento inadequado dos alimentos pode levar à perda de qualidade nutricional e risco de contaminação.

As afirmativas, na ordem apresentada, são

- (A) F – V – F – V – F.
- (B) F – F – V – V – F.
- (C) V – V – F – F – V.
- (D) V – F – V – F – V.

**43**

Ao preparar refeições em um hospital de reabilitação, o cozinheiro deve evitar a contaminação cruzada.

Considera-se a principal causa de contaminação cruzada em uma cozinha

- (A) o uso de utensílios e superfícies sem desinfecção adequada.
- (B) lavar os alimentos com água fria.
- (C) congelar os alimentos por muito tempo.
- (D) armazenar alimentos em recipientes selados.

**44**

Em relação ao controle de qualidade na conservação de alimentos, assinale a opção correta.

- (A) Todos os alimentos devem ser armazenados no congelador para garantir maior durabilidade.
- (B) A data de validade e as condições de armazenamento devem ser monitoradas regularmente para garantir a conservação dos alimentos.
- (C) A validade dos alimentos é irrelevante, desde que sejam mantidos sob refrigeração.
- (D) A embalagem original dos alimentos é sempre a melhor opção para armazenamento prolongado.

**45**

A nutricionista de um hospital está revisando os cuidados dietéticos para pacientes com diferentes condições de saúde.

Relacione as condições de saúde a seguir com as dietas ou restrições alimentares mais adequadas.

1. Alergia a amendoim
2. Intolerância à lactose
3. Hipertensão
4. Doença celíaca
5. Diabetes tipo 1

- ( ) Dieta sem glúten, evitando trigo, cevada e centeio.  
 ( ) Dieta com restrição de sódio, priorizando alimentos frescos e naturais.  
 ( ) Dieta isenta de produtos lácteos ou com lactase adicionada.  
 ( ) Dieta sem nozes e amendoins.  
 ( ) Controle rigoroso de carboidratos, com monitoramento frequente da glicemia.

Assinale a opção que indica a relação correta, na ordem apresentada.

- (A) 1 – 5 – 3 – 4 – 2  
 (B) 5 – 3 – 2 – 1 – 4  
 (C) 4 – 3 – 2 – 1 – 5  
 (D) 3 – 5 – 2 – 4 – 1

**46**

Em um hospital de reabilitação, é necessário ajustar a dieta de um paciente que apresenta intolerâncias alimentares.

Para um paciente com intolerância à lactose, o cozinheiro deve substituir o leite por

- (A) leite integral.  
 (B) leite semidesnatado.  
 (C) leite de soja ou outro vegetal.  
 (D) leite evaporado.

**47**

Um hospital de reabilitação oferece doces adaptados para pacientes em dietas restritivas.

Ao preparar um doce para pacientes que não podem consumir açúcar refinado, o cozinheiro deve utilizar

- (A) mel.  
 (B) açúcar mascavo.  
 (C) adoçante culinário.  
 (D) açúcar cristal.

**48**

Entre as diversas técnicas de cocção de alimentos, a técnica de *blanching* (branqueamento) é frequentemente usada em preparações prévias.

Assinale a opção que apresenta a descrição correta dessa técnica.

- (A) Cozinhar o alimento completamente em água fervente, retirando-o quando atingir a textura desejada.  
 (B) Submeter o alimento a uma rápida imersão em água fervente, seguida de um choque térmico em água gelada para interromper o cozimento.  
 (C) Grelhar rapidamente o alimento em uma frigideira quente para selar seus sucos, preservando a textura.  
 (D) Cozinhar o alimento lentamente em baixa temperatura, geralmente em um líquido aromático.

**49**

Avalie as afirmações a seguir sobre práticas éticas em cozinhas e, em seguida, classifique-as como verdadeiras (V) ou falsas (F).

- ( ) A negligência em seguir os procedimentos de segurança é considerada uma forma de ética negativa.  
 ( ) Os funcionários devem usar roupas adequadas que não apresentem riscos de segurança, como mangas longas e soltas.  
 ( ) É aceitável ignorar as normas de segurança se um colega estiver fazendo o mesmo.  
 ( ) A ética em uma cozinha implica em tratar os colegas com respeito, independentemente de suas funções.  
 ( ) Todos os trabalhadores têm a obrigação de se manter atualizados sobre as melhores práticas de segurança.

As afirmativas, na ordem apresentada, são

- (A) V – F – V – F – V.  
 (B) F – F – V – F – F.  
 (C) V – V – F – V – V.  
 (D) F – V – F – V – F.

**50**

O cozinheiro deve usar equipamentos de proteção para garantir a segurança alimentar dos pacientes do hospital.

O uso de toucas pelo manipulador de alimentos é importante para

- (A) proteger as mãos.  
 (B) evitar a queda de fios de cabelo nos alimentos.  
 (C) manter o calor do corpo.  
 (D) melhorar a aparência do cozinheiro.

