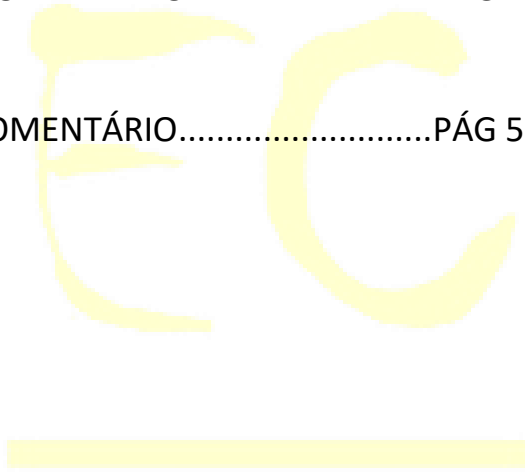


Conhecimentos Específico para Cozinheiro

ÍNDICE:

EXERCÍCIOS COM COMENTÁRIO.....PÁG 1 a 52

EXERCÍCIOS SEM COMENTÁRIO.....PÁG 53 a 80



EXPRESSO CONCURSO

104 questões
comentadas

Conhecimentos Específicos Cozinheira



Instagram: @expresso_concurso

1. São cuidados que devemos ter com os alimentos enlatados, EXCETO:

- a) Conservar o rótulo nas embalagens.
- b) Lavar as embalagens antes de abri-las.
- c) Manter no estoque e utilizar latas que apresentem amassados.
- d) Verificar a validade dos alimentos antes de consumi los.

Comentário:

Gabarito letra C

Alimentos enlatados são muito práticos e cada vez temos mais opção no mercado, porém, é de suma importância observar várias coisas na lata antes de consumir, ou até mesmo de comprar.

Para consumir um alimento enlatado devem ser seguidos alguns cuidados:

- Conservar o rótulo nas embalagens;
- Lavar as embalagens antes de abri-las;
- Verificar a validade dos alimentos antes de consumi-los;
- Evitar excesso de peso em cima das embalagens;
- Evitar estoque;
- Observar as informações descritas nos rótulos, entre outros.

Porém, é muito importante evitar consumir o alimento se a lata estiver amassada, ao ser amassada algumas substâncias tóxicas presentes na parede interna da lata podem se desprender e se misturar com o alimento.

Portanto a nossa resposta é que NÃO devemos Manter no estoque e utilizar latas que apresentem amassados.

2. Qual dos produtos abaixo pode ser utilizado normalmente no preparo de lanches e/ou refeições?

- a) Enlatados em conserva, mesmo que a embalagem apresente uma pequena marca de ferrugem.
- b) Farináceos em geral, mesmo que a embalagem plástica apresente um pequeno furo.
- c) Leite em pó, apresentando uma coloração um pouco amarelada.
- d) Ovos frescos, com a casca rachada ou trincada, dentro do prazo de validade.

Comentário:

Gabarito letra C

Para saber quais produtos ideais para preparação de lanches é necessário algumas cautelas, por exemplo:

Alimentos enlatados são muito práticos e cada vez temos mais opção no mercado, porém, é de suma importância observar várias coisas na lata antes de consumir, ou até mesmo de comprar. Se a lata apresentar marca de ferrugem é indicado não consumir aquele alimento, pois o ferrugem pode trazer doenças como o por exemplo, o tétano.

Já os farináceos é importante observar a embalagem plástica. Se a embalagem plástica do farináceo estiver com furo é melhor não utilizá-lo para consumo, pois esses furos podem levar umidade a alimento mudando assim sua composição e conseqüentemente ocasionando algum problema de saúde.

Ovos frescos podem ser usados no preparo de lanche, porém deve-se ter muito cuidado com os ovos que apresentam a casca trincada ou rachada, pois mesmo eles estando no prazo de validade eles podem estar contaminados pela salmonela.

O leite em pó, por exemplo, é de suma relevância observar a cor dele, pois ela pode variar de amarelo claro para um tom de amarelo cremoso.

Portanto um leite em pó que apresenta uma coloração um pouco amarelada está sim apto para o preparo do lanche.

3. NÃO é recomendável que a fatiação de carnes (cozidas ou cruas) seja realizada em bases de:

- a) Granito.
- b) Madeira.
- c) Nylon.
- d) Vidro.

Comentário:

Gabarito letra B

Aqui no Brasil a Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, proíbe os restaurantes/bares de usarem tábuas/bases de madeira por acumular bactérias nas aberturas do corte da faca. Essas aberturas deixam a superfície de madeira mais suscetíveis a acumulação de micro-organismos que podem levar a alguns problemas de saúde.

Uma boa saída é utilizar superfícies de vidro, por exemplo. A base de vidro por ter uma superfície lisa impede a formação de fissuras ocasionadas pelas facas, impedindo assim que haja local para a proliferação de micro-organismos.

Portanto, não é recomendado pela Anvisa a utilização de bases de MADEIRA.

EXPRESSO CONCURSO

4. Fazendo-se uma comparação entre o sabonete líquido e o sabonete em barra, o principal fator que indica o uso do sabonete líquido em locais públicos é:

- a) O sabonete líquido não armazena bactérias, ao contrário do sabonete em barra.
- b) O sabonete líquido rende o dobro que o sabonete em barra, independente da forma de uso.
- c) Os sabonetes líquidos são muito mais perfumados que os sabonetes em barra.
- d) Todo sabonete líquido possui óleos essenciais em sua fórmula, o que não acontece com o sabonete em barra.

Comentário:

Gabarito letra A

O sabonete em líquido e em barra difere, principalmente, pelo o estado de apresentação do produto, na qual um é no formato líquido e outro no formato sólido (em barra).

104 questões
sem comentário

Conhecimentos Específicos Cozinheira



1. São cuidados que devemos ter com os alimentos enlatados, **EXCETO**:

- a) Conservar o rótulo nas embalagens.
- b) Lavar as embalagens antes de abri-las.
- c) Manter no estoque e utilizar latas que apresentem amassados.
- d) Verificar a validade dos alimentos antes de consumi los.

2. Qual dos produtos abaixo pode ser utilizado normalmente no preparo de lanches e/ou refeições?

- a) Enlatados em conserva, mesmo que a embalagem apresente uma pequena marca de ferrugem.
- b) Farináceos em geral, mesmo que a embalagem plástica apresente um pequeno furo.
- c) Leite em pó, apresentando uma coloração um pouco amarelada.
- d) Ovos frescos, com a casca rachada ou trincada, dentro do prazo de validade.

3. NÃO é recomendável que a fatiação de carnes (cozidas ou cruas) seja realizada em bases de:

- a) Granito.
- b) Madeira.
- c) Nylon.
- d) Vidro.

4. Fazendo-se uma comparação entre o sabonete líquido e o sabonete em barra, o principal fator que indica o uso do sabonete líquido em locais públicos é:

- a) O sabonete líquido não armazena bactérias, ao contrário do sabonete em barra.
- b) O sabonete líquido rende o dobro que o sabonete em barra, independente da forma de uso.
- c) Os sabonetes líquidos são muito mais perfumados que os sabonetes em barra.
- d) Todo sabonete líquido possui óleos essenciais em sua fórmula, o que não acontece com o sabonete em barra.

5. Assinale a afirmativa CORRETA em relação ao preparo de sucos e os cuidados com as frutas frescas.

- a) A solução clorada, muito utilizada na higienização de alimentos e utensílios, pode ser reaproveitada por tempo indeterminado.
- b) As frutas cítricas não necessitam ser desinfetadas em solução clorada antes de serem manipuladas.

GABARITO

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
C	C	B	A	D	A	B	D	A	D

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
D	A	B	A	A	A	A	D	C	C

21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
A	C	A	C	B	C	D	C	D	A

31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
B	A	E	B	A	B	C	E	C	B

41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
B	B	A	D	C	D	A	D	D	D

51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
B	D	A	D	C	A	C	D	A	B

61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
B	E	B	B	B	C	C	B	D	D

71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
D	D	B	B	D	D	D	C	B	A

81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
B	B	E	B	B	A	D	C	E	B

91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
A	B	B	D	A	E	C	A	D	D

101	102	103	104
B	A	A	D