

# **Concurso**

## **Específico Merendeira**

ÍNDICE:

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

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

104 questões  
comentadas

## Conhecimentos Específicos Merendeira



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.

23. Quanto à utilização do utensílio da imagem que segue, analisar os itens abaixo:



I. Utilizado para ralar legumes.

II. Os diferentes tipos de perfurações que contém esse utensílio servem para cortar em diferentes formatos.

- a) Os itens I e II estão corretos.
- b) Somente o item I está correto.
- c) Somente o item II está correto.
- d) Os itens I e II estão incorretos.

Comentário:

**Gabarito letra A**

I. Utilizado para ralar legumes. (VERDADEIRO)

O ralador é um utensílio utilizado para ralar alguns alimentos, ou seja, dividi-los em partículas menores.

O ralador é utilizado para diversos tipos de alimentos, tais como legumes, frutas, queijos, embutidos, entre outros.

II. Os diferentes tipos de perfurações que contém esse utensílio servem para cortar em diferentes formatos.(VERDADEIRO)

O ralador normalmente é construído de uma folha de metal (geralmente alumínio) com orifícios ou fendas que deixam uma borda cortante no lado que será passado o alimento, além disso, o tamanho desses orifícios é que determina o tamanho das partículas que vão resultar, quanto maior o orifício, maior ou mais grossas serão as partículas resultantes.

24. Em qual método de cocção ocorre a formação do fond, o qual pode ser aproveitado para o preparo de molhos?

- a) Calor úmido.
- b) Calor refratário.
- c) Calor seco.
- d) Calor por vapor.

104 questões  
sem comentário

## Conhecimentos Específicos Merendeira



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.

c) O melão, pelo fato de ser descascado antes de ser servido, pode ser apenas limpo com um pano úmido.

d) O processamento das frutas deve ser iniciado pela lavagem, passando pela desinfecção, até que chegue o momento da manipulação final.

6. Abaixo estão listadas algumas ações comuns à rotina de trabalho do(a) copeiro(a) . Assinale a qual o(a) profissional deverá utilizar simultaneamente luvas plásticas descartáveis, máscara facial e touca rendada nos cabelos.

a) Fatição de bolos, carnes e frutas.

b) Manipulação de cereais ainda encaixotados.

c) Retirada de carnes que foram assadas no forno.

d) Seleção de mandiocas ainda com casca.

7. Marina trabalha na manipulação de alimentos e não quer que pessoas adoçam por consequência de seus atos. Para tanto, deve sempre ter um cuidado especial com a higiene em seu ambiente de trabalho. Contudo, cortar uma carne crua e utilizar a mesma faca, sem lavá-la da maneira adequada, para cortar outros alimentos que já estão prontos para servir pode transferir micro-organismos causadores de doenças a esses alimentos.

Qual o nome dessa transmissão de micro-organismos causadores de doenças citada na frase acima?

a) corrente biológica

b) contaminação cruzada

c) polinização macrobiótica

d) higienização polímera

e) distribuição alimentícia

8. Existe no Brasil uma variedade enorme de gêneros alimentícios, cada região do país apresenta preferência por pratos específicos, porém alguns itens são consumidos em todo o território nacional. Nas alternativas são apresentados itens que podem ser consumidos crus ou passar por algum processo de cozimento, EXCETO um, assinale-o.

a) Cebola.

b) Cenoura.

c) Pimentão.

d) Vagem.

# GABARITO

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>C</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>A</b>	<b>D</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>D</b>	<b>A</b>	<b>D</b>

<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
<b>D</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>A</b>	<b>A</b>	<b>A</b>	<b>A</b>	<b>D</b>	<b>C</b>	<b>C</b>

<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>
<b>A</b>	<b>C</b>	<b>A</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>A</b>

<b>31</b>	<b>32</b>	<b>33</b>	<b>34</b>	<b>35</b>	<b>36</b>	<b>37</b>	<b>38</b>	<b>39</b>	<b>40</b>
<b>B</b>	<b>A</b>	<b>E</b>	<b>B</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>E</b>	<b>C</b>	<b>B</b>

<b>41</b>	<b>42</b>	<b>43</b>	<b>44</b>	<b>45</b>	<b>46</b>	<b>47</b>	<b>48</b>	<b>49</b>	<b>50</b>
<b>B</b>	<b>B</b>	<b>A</b>	<b>D</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>A</b>	<b>D</b>	<b>D</b>	<b>D</b>

<b>51</b>	<b>52</b>	<b>53</b>	<b>54</b>	<b>55</b>	<b>56</b>	<b>57</b>	<b>58</b>	<b>59</b>	<b>60</b>
<b>B</b>	<b>D</b>	<b>A</b>	<b>D</b>	<b>C</b>	<b>A</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>A</b>	<b>B</b>

<b>61</b>	<b>62</b>	<b>63</b>	<b>64</b>	<b>65</b>	<b>66</b>	<b>67</b>	<b>68</b>	<b>69</b>	<b>70</b>
<b>B</b>	<b>E</b>	<b>B</b>	<b>B</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>D</b>	<b>D</b>

<b>71</b>	<b>72</b>	<b>73</b>	<b>74</b>	<b>75</b>	<b>76</b>	<b>77</b>	<b>78</b>	<b>79</b>	<b>80</b>
<b>D</b>	<b>D</b>	<b>B</b>	<b>B</b>	<b>D</b>	<b>D</b>	<b>D</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>A</b>

<b>81</b>	<b>82</b>	<b>83</b>	<b>84</b>	<b>85</b>	<b>86</b>	<b>87</b>	<b>88</b>	<b>89</b>	<b>90</b>
<b>B</b>	<b>B</b>	<b>E</b>	<b>B</b>	<b>B</b>	<b>A</b>	<b>D</b>	<b>C</b>	<b>E</b>	<b>B</b>

<b>91</b>	<b>92</b>	<b>93</b>	<b>94</b>	<b>95</b>	<b>96</b>	<b>97</b>	<b>98</b>	<b>99</b>	<b>100</b>
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>B</b>	<b>D</b>	<b>A</b>	<b>E</b>	<b>C</b>	<b>A</b>	<b>D</b>	<b>D</b>

<b>101</b>	<b>102</b>	<b>103</b>	<b>104</b>
<b>B</b>	<b>A</b>	<b>A</b>	<b>D</b>