

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

COZINHEIRO DE EMBARCAÇÕES

- 26.** Os três elementos necessários para que ocorra a combustão (fogo) são:
- a) Água, papel e pedra.
 - b) Combustível, Oxigênio e temperatura de ignição.
 - c) Madeira, água e anzol.
 - d) Óleo de cozinha, sal e madeira.
 - e) Pó químico, água e combustível.
- 27.** São consideradas regras básicas para combater um incêndio:
- a) Uso de líquidos inflamáveis e abafamento.
 - b) Resfriamento e elevação de temperatura.
 - c) Elevação de temperatura, uso de querosene e abafamento.
 - d) Remoção do material combustível, resfriamento e abafamento.
 - e) Adição do material combustível, elevação de temperatura e abafamento.
- 28.** Qual dos itens abaixo é um procedimento de higienização em relação ao manuseio de alimentos?
- a) Pegar no dinheiro e em seguida no alimento.
 - b) Espirrar sobre o alimento.
 - c) Lavar as mãos com água corrente, utilizando sabonete.
 - d) Não lavar as mãos após usar o sanitário.
 - e) Mexer no lixo e em seguida manipular um alimento.
- 29.** Em relação à conservação do pescado, é correto :
- a) Envolver o gelo em todo o pescado, por baixo, por cima e pelos lados da caixa de isopor.
 - b) Não envolver o gelo no pescado.
 - c) Enrolar o pescado em uma folha de jornal e em seguida colocá-lo na caixa de isopor, sem gelo.
 - d) Colocar o pescado numa caixa de isopor sem gelo.
 - e) Colocar o pescado em uma caixa de plástico sem gelo.
- 30.** Para armazenar o alimento a bordo devem ser observados os seguintes itens:
- a) A validade e aparência do produto.
 - b) O nome da empresa.
 - c) O dia da semana.
 - d) O horário de entrega do produto.
 - e) O nome do vendedor.

31. As partes de um uniforme adequado para uso na cozinha são:

- a) Sandália borracha, relógio e camiseta.
- b) Bermuda, avental e tênis.
- c) Touca, avental, bota de borracha e luvas.
- d) Sandália e avental.
- e) Pulseira, anéis e tênis.

32. Quais os principais sintomas de uma doença transmitida por alimentos?

- a) Bem-estar, fome e diarreia.
- b) Falta de apetite, náuseas, vômitos, diarreia, dores abdominais e febre.
- c) Coceira, indisposição e bem-estar.
- d) Dor de dente, dor no pé, dor nos ossos.
- e) Queda de cabelo, dor nas articulações e náuseas.

33. Sobre o reaproveitamento de sobras, é correto afirmar:

- a) Devem ser mantidas sem refrigeração e consumidas após uma semana.
- b) Devem ser descartadas imediatamente, sem planejamento de reutilização.
- c) Nunca devem ser aproveitadas.
- d) Cozinhar sem planejamento para que haja uma grande quantidade de sobras.
- e) Devem ser guardadas logo após as refeições e reaquecidas antes do seu consumo.

34. São procedimentos corretos de higienização de equipamentos e utensílios:

- a) Lavar pratos e talheres dois dias após as refeições.
- b) Nunca lavar as panelas.
- c) Guardar utensílios limpos e usados no mesmo compartimento.
- d) Limpar sempre a área de trabalho, utensílios e equipamentos, não deixando acumular sujeira.
- e) Nunca limpar a área de trabalho, deixando o lixo acumulado.

35. Quais os aspectos devem ser observados na compra de um peixe fresco de excelente qualidade?

- a) Escamas que se soltam fácil; estômago proeminente e odor forte.
- b) Olhos transparentes, brilhantes e salientes; guelras róseas; ventre roliço, não deixando sinal de dedo; escamas brilhantes e firmes; carne firme e consistente.
- c) Carne inconsistente; olhos opacos e guelras marrons.
- d) Odor forte; guelras marrons e escamas brilhantes.
- e) Olhos opacos; ventre roliço, deixando sinal de dedo e carne inconsistente.

36. O lixo acumulado numa embarcação durante uma viagem deve ser descartado de que forma?

- a) Jogando o lixo no mar, durante a viagem.
- b) Jogando a metade do lixo no mar e a outra metade em uma ilha.
- c) O lixo deve ser armazenado e descartado quando a embarcação retornar para o porto em local apropriado.
- d) O lixo não polui, portanto deverá ser descartado de qualquer forma no mar.
- e) O lixo não deve ser armazenado em recipientes.

37. O resfriamento ou congelamento de alimentos inibem ou retarda a multiplicação:

- a) Dos insetos.
- b) Das plantas aquáticas.
- c) Da água.
- d) Das aves marinhas.
- e) Dos microrganismos.

38. O que é cocção no preparo de alimentos?

- a) Congelamento.
- b) Resfriamento.
- c) Descongelamento.
- d) Cozimento.
- e) Contaminação.

39. Na manipulação dos alimentos, o cozinheiro deve:

- a) Manipular os alimentos se estiver doente ou com ferimentos nas mãos e unhas.
- b) Fumar durante o trabalho.
- c) Cantar, tossir ou espirrar sobre o alimento.
- d) Utilizar utensílios que foram colocados na boca.
- e) Evitar passar o dedo no nariz, orelhas, boca ou coçar a cabeça e qualquer outra parte do corpo.

40. Qual a técnica de aquecer ou cozinhar um alimento, no qual um recipiente fica dentro do outro com água:

- a) Fritura.
- b) Cozimento por pressão.
- c) Banho-maria.
- d) Aquecimento de gordura.
- e) Cozimento no forno.