



**PROVA OBJETIVA
CONCURSO PÚBLICO**

Nível

Fundamental Completo

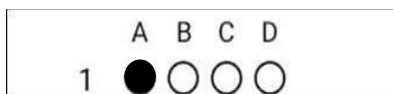
Cargo

Copeiro

ORIENTAÇÕES

VERIFIQUE ATENTAMENTE SE ESTE CADERNO:

- ❖ Contém 40 (quarenta) questões, numeradas de 01 a 40, caso contrário reclame ao fiscal da sala outro caderno. NÃO serão aceitas reclamações posteriores.
- ❖ Para cada questão existe apenas **UMA** resposta certa.
- ❖ Você deve ler cuidadosamente cada uma das questões e escolher a resposta certa.
- ❖ A alternativa escolhida deve ser marcada no CARTÃO RESPOSTA que você recebeu.
- ❖ Procurar no CARTÃO RESPOSTA, o número da questão que você está respondendo.
- ❖ Verificar no caderno de prova qual a letra (A, B, C ou D) da resposta que você escolheu.
- ❖ A opção escolhida pelo candidato deverá, **obrigatoriamente**, ser marcada no CARTÃO RESPOSTA, cobrindo todo o círculo, conforme exemplo meramente ilustrativo abaixo:



- ❖ Marque as respostas com caneta esferográfica de material transparente, com tinta na cor azul ou preta.
- ❖ No cartão resposta, marque apenas uma letra para cada questão, mais de uma letra assinalada implicará em nota zero à questão.
- ❖ Não será permitida qualquer espécie de consulta, nem o uso de máquina calculadora.
- ❖ Você terá 04 (quatro) horas para responder a todas as questões e preencher o CARTÃO RESPOSTA.
- ❖ Não será possível a substituição do CARTÃO RESPOSTA.
- ❖ Dirija-se ao fiscal de maneira respeitosa.
- ❖ O CARTÃO RESPOSTA, único e personalizado, é o instrumento exclusivo, para efeito de correção das provas, não sendo permitido rasuras e/ou utilização de corretivos, sob pena de anulação da questão.
- ❖ O(a) candidato(a) deverá, **obrigatoriamente, assinar o CARTÃO RESPOSTA**, sob pena de ser eliminado(a) do Concurso Público.
- ❖ **Obrigatoriamente**, os 03 (três) últimos candidatos deverão permanecer na sala para testemunhar juntamente com os fiscais e coordenador o lacre das provas.

ATENÇÃO: Transcreva no espaço apropriado do seu **CARTÃO-RESPOSTA**, com sua caligrafia usual, levando em consideração a variação entre letras maiúsculas e minúsculas, a frase a seguir:

Educação é a chave do sucesso.



LÍNGUA PORTUGUESA

O pavão, Rubem Braga

1 Eu considerei a glória de um pavão ostentando o esplendor de suas cores; é um luxo imperial. Mas andei
2 lendo livros; e descobri que aquelas cores todas não existem na pena do pavão. Não há pigmentos. O que há
3 são minúsculas bolhas d'água em que a luz se fragmenta, como em um prisma. O pavão é um arco-íris de
4 plumas. Eu considerei que este é o luxo do grande artista, atingir o máximo de matizes com o mínimo de
5 elementos. De água e luz ele faz seu esplendor; seu grande mistério é a simplicidade. Considerei, por fim, que
6 assim é o amor, oh! minha amada; de tudo que ele suscita e espande e estremece e delira em mim existem
7 apenas meus olhos recebendo a luz de teu olhar. Ele me cobre de glórias e me faz magnífico.

01. De acordo com a leitura realizada do texto acima, o grande mistério e esplendor do pavão, segundo o autor, é:
- As bolhas d'água.
 - A luz do olhar.
 - A simplicidade.
 - Luxo imperial.
02. Na frase, “Eu considerei que este é o luxo do grande artista, **atingir** o máximo de matizes com o mínimo de elementos.” O termo em destaque “**ATINGIR**”, pode ser classificado, neste contexto, como:
- Adjetivo.
 - Verbo no infinitivo.
 - Verbo no gerúndio.
 - Substantivo.
03. Leia-se, “O que **há são** minúsculas bolhas d'água em que a luz se fragmenta”, as palavras destacadas, “**HÁ SÃO**”, podem ser classificadas gramaticalmente, como:
- Verbos.
 - Locução verbal.
 - Adjetivos.
 - Conjunções.
04. Analise a ilustração abaixo:



<https://professoracurtaulaparticular.blogspot.com>

O verbo “**joga**”, que aparece no primeiro balão, está no modo:

- Subjuntivo.
- Indicativo.
- Imperativo.
- Superlativo.



Outro de Elevador, Luís Fernando Veríssimo

1 "Ascende" dizia o ascensorista. Depois: "Eleva-se". "Para cima". "Para o alto". "Escalando". Quando
2 perguntavam "Sobe ou desce?" respondia "A primeira alternativa". Depois dizia "Descende", "Ruma para
3 baixo", "Cai controladamente", "A segunda alternativa"... "Gosto de improvisar", justificava-se. Mas como
4 toda arte tende para o excesso, chegou ao preciosismo. Quando perguntavam "Sobe?" respondia "É o que
5 veremos..." ou então "Como a Virgem Maria". Desce? "Dei" Nem todo o mundo compreendia, mas alguns o
6 instigavam. Quando comentavam que devia ser uma chatice trabalhar em elevador ele não respondia "tem seus
7 altos e baixos", como esperavam, respondia, criticamente, que era melhor do que trabalhar em escada, ou que
8 não se importava embora o seu sonho fosse, um dia, comandar alguma coisa que andasse para os lados... E
9 quando ele perdeu o emprego porque substituíram o elevador antigo do prédio por um moderno, automático,
10 daqueles que têm música ambiental, disse: "Era só me pedirem — eu também canto!"

05. Qual profissão é citada e discutida ao longo do texto acima entre os personagens?

- a) Porteiro.
- b) Ascensorista.
- c) Recepcionista.
- d) Garçon.

06. A palavra “**preciosismo**”, citada na quarta linha do texto acima, neste caso, significa:

- a) Sofisticação.
- b) Velhice.
- c) Mesmice.
- d) Precioso.

07. Complete as palavras abaixo de acordo com a grafia correta do S, SS, C e Ç.

- I. _____elva.
- II. Submer_____o.
- III. Omi_____o.

- a) Celva – Submerso - Omisso.
- b) Selva – Submerço – Omiço.
- c) Selva – Submerso – Omisso.
- d) Celva – Submerço – Omiço.

08. Na frase “O tecido **azul-celeste** parece ser macio”. Nesse contexto, o termo “**azul-celeste**”, pode ser classificado gramaticalmente como:

- a) Adjetivo composto.
- b) Substantivo composto.
- c) Adjetivo simples.
- d) Substantivo simples.

09. Complete as palavras abaixo de acordo com o uso correto do **G** e **J**.

- I. Verti___em.
- II. Lison___ear.
- III. Abran___er.
- IV. Tra___e.

- a) Vertigem – Lisongear – Abranjer – Traje.
- b) Vertijem – Lisonjear – Abranger – Trage.
- c) Vertigem – Lisonjear – Abranger – Traje.
- d) Vertigem – Lisonjear – Abranjer – Traje.



10. Analise a charge abaixo:



<https://paulo-matheus.blogspot.com/2013/02/30-tirinhas-snoopy.html>

No primeiro quadro da tirinha é citado, “Se **estivesse** no comando do mundo, mudaria tudo!”, o termo em destaque “**ESTIVESSE**”, é uma conjugação do verbo:

- a) Ter.
- b) Estar.
- c) Haver.
- d) Tiver.

CONHECIMENTOS MATEMÁTICOS

11. Em uma pesquisa sobre hábitos de leitura, 60 pessoas afirmaram ler jornais, 50 pessoas afirmaram ler revistas e 40 pessoas afirmaram ler livros. Além disso, 20 pessoas leem jornais e revistas, 15 pessoas leem jornais e livros, 10 pessoas leem revistas e livros e 5 pessoas leem os três. Assinale a alternativa que apresenta **corretamente** o número total de pessoas entrevistadas nessa pesquisa.
- a) 95.
 - b) 90.
 - c) 100.
 - d) 110.
12. Seja A o conjunto dos números naturais múltiplos de 3 e menores que 30, e B o conjunto dos números naturais pares e menores que 20. Assinale a alternativa que apresenta **corretamente** o conjunto A - B (diferença entre A e B).
- a) {3, 9, 15, 21, 24, 27}.
 - b) {3, 9, 15, 21}.
 - c) {6, 12, 18}.
 - d) {1, 3, 5, ..., 19}.
13. Um comerciante comprou um lote de mercadorias por R\$ 5.000,00 e deseja revendê-las com um lucro de 30% sobre o preço de custo. Durante uma promoção, ele decide dar um desconto de 10% sobre o preço de venda. Assinale a alternativa que apresenta **corretamente** o preço final de venda de cada mercadoria após o desconto:
- a) R\$ 6.000,00.
 - b) R\$ 5.850,00.
 - c) R\$ 6.500,00.
 - d) R\$ 6.850,00.



14. Um número é dividido por 5, e o resultado dessa divisão é multiplicado por 3. Em seguida, somamos 7 ao resultado da multiplicação, obtendo o valor final de 22. Assinale a alternativa que apresenta **corretamente** o número original.
- a) 10.
 - b) 15.
 - c) 20.
 - d) 25.
15. Um reservatório de água tem capacidade para 10.000 litros. Inicialmente, ele está com 25% de sua capacidade. Após uma chuva forte, o nível subiu para 75% da capacidade total. Assinale a alternativa que apresenta **corretamente** quantos litros de água foram adicionados ao reservatório pela chuva.
- a) 2.500 litros.
 - b) 3.500 litros.
 - c) 5.000 litros.
 - d) 6.000 litros.

HISTÓRIA DO MUNICÍPIO

16. Acerca da evolução histórica administrativa do Município que hoje conhecemos como Fortim, analise as seguintes afirmações, marcando **V** para as verdadeiras e **F** para as falsas.
- I. () Originalmente foi distrito do Município de Beberibe.
 - II. () Quando distrito, inicialmente chamava-se de Canoé, passando posteriormente a ser chamado de Fortinho, e depois, Fortim.
 - III. () Foi elevado à categoria de Município em 1922, desmembrando-se de Beberibe.
- a) V – V – V.
 - b) F – V – V.
 - c) F – V – F.
 - d) F – F – F.
17. Analisando a história de Fortim, podemos observar que teve início com as expedições Portuguesas para desbravar os territórios no então Estado do Brasil, nos séculos XVI e XVII. Nesse contexto, quem foi o explorador português enviado para desbravar os territórios das capitanias da Paraíba, Sergipe, Rio Grande do Norte e Ceará, nos séculos XVI e XVII?
- a) Antônio Cardoso de Barros.
 - b) Pero Vaz de Caminha.
 - c) Pedro Álvares Cabral.
 - d) Pero Coelho de Sousa.
18. Em Fortim atravessa um rio que faz parte da memória de imagem da cidade e do Ceará. Pessoas que nunca o viram, já ouviram falar sobre ele devido a sua presença em músicas, poesias, literatura, tradição e pela sua importância para o sertão cearense. Qual rio é o objeto desta questão?
- a) Coreaú.
 - b) Cocó.
 - c) Pajeú.
 - d) Jaguaribe.
19. Marque a alternativa que apresenta somente distritos do Município de Fortim.
- a) Barra, Campestre, Guajiru.
 - b) Tapuíó, Barra, Maceió.
 - c) Guajiru, Telha, Viçosa.
 - d) Campestre, Viçosa, Cumbe.



20. Observe o seguinte trecho do hino do Município de Fortim:

“Num pedaço do nosso Brasil
Tu estás imponente a crescer
Do teu nome se faz a história
Que o povo jamais vai esquecer.”

Hino do município de Fortim
(Disponível em <https://fortim.ce.gov.br/simbolos.php>)

Quem foi a pessoa responsável pela criação da letra do Hino do Município de Fortim?

- a) Chiquinha Gonzaga.
- b) Joaquim Osório Duque-Estrada.
- c) José Prophyrio da Paz.
- d) Aldenizia Barbosa de Lima.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. Quais as principais habilidades do copeiro? Assinale a alternativa **incorreta**.

- a) Preparar refeições rápidas, bebidas, café da manhã, lanches diversos etc.
- b) O copeiro se limita a trabalhar somente na copa.
- c) Preparar e controlar os pedidos de clientes em estabelecimentos que oferecem o serviço de andares, chamado também de *Room Service*.
- d) Executar a limpeza e higienização de sua área de trabalho, dos equipamentos, utensílio e louças usados nos serviços.

22. O que significa o atendimento de copa na administração pública? Assinale o item **incorreto**.

- a) O atendimento em copa deve ser ágil e eficiente, permitindo que servidores e visitantes tenham acesso rápido a bebidas e alimentos, contribuindo para a produtividade e o bem-estar no ambiente de trabalho.
- b) O atendimento de copa envolve a oferta de serviços de alimentação e bebidas para servidores e visitantes, visando criar um ambiente acolhedor durante reuniões, eventos e outras atividades administrativas.
- c) O cliente no atendimento de copa é um servidor ou visitante que busca serviços de alimentação e, ao contrário de compras em outros estabelecimentos, não espera por experiências prolongadas, mas sim por um serviço eficaz e direto.
- d) O atendimento de copa pode levar a longas esperas, pois isso pode proporcionar um tempo para a socialização entre os servidores, sendo esse aspecto considerado uma parte importante do ambiente de trabalho.

23. De acordo com as atitudes básicas no atendimento de copa, analise as afirmações abaixo e assinale o item **correto**.

- I. () O atendimento deve ser sempre cortês e acolhedor. Cumprimente os clientes de forma amigável, utilizando um sorriso e uma postura aberta, para criar um ambiente agradável.
 - II. () Espere do cliente um tratamento digno. Em casos de ofensas, seja discreto, não discuta, mas comunique imediatamente à sua chefia.
 - III. () Ouça o cliente com toda a atenção, mas seja discreto. Evite, por exemplo, ficar ouvindo a conversa das pessoas.
 - IV. () Se precisar falar com o cliente, aguarde o melhor momento. Não o interrompa, principalmente quando em conversação.
 - V. () Dizer ao cliente que o pedido já vem, sabendo que haverá uma demora, é enganação. Fuja dessa atitude.
- a) F – V – V – F – F.
 - b) V – F – F – V – V.



- c) F – F – F – V – V.
- d) V – V – V – V – V.

24. Sobre as atribuições e atuação do copeiro, analise as afirmações abaixo e assinale a alternativa **incorreta**.

- a) O copeiro desempenha um papel crucial na manipulação e apresentação de alimentos, sendo responsável não apenas pela higiene e segurança alimentar, mas também pela estética dos pratos e serviços oferecidos ao público.
- b) Além das habilidades de atendimento ao público, o copeiro deve possuir conhecimentos sobre técnicas de conservação de alimentos, controle de temperatura e armazenamento adequado, assegurando que os produtos estejam sempre em condições ideais para consumo.
- c) A atuação eficaz do copeiro não depende apenas de suas habilidades interpessoais, mas também de sua capacidade de trabalhar sob pressão, gerenciando múltiplas tarefas em um ambiente dinâmico, como durante grandes eventos ou horários de pico.
- d) O copeiro é responsável apenas pelo atendimento ao público, não se envolvendo em atividades de preparação de alimentos ou na organização do espaço de trabalho, pois essa é uma função exclusiva da cozinha.

25. De acordo com as principais normas de conduta no ambiente de trabalho, analise as afirmações e assinale o item **correto**.

- I. () Seguir as orientações e executar as tarefas determinadas pela supervisão é essencial para garantir o bom funcionamento da equipe e a qualidade do serviço prestado.
- II. () Quando houver colaboradores sob sua responsabilidade, é fundamental transmitir orientações de forma clara, firme e respeitosa, evitando qualquer forma de hostilidade ou desrespeito.
- III. () A comunicação deve ser sempre adequada ao contexto; por isso, evitar mudanças de tom de voz é importante, repreensões podem ser feitas em público para preservar a dignidade do colaborador.
- IV. () A pontualidade é uma demonstração de comprometimento e respeito, não apenas em relação ao estabelecimento, mas também em relação aos colegas de trabalho, contribuindo para um ambiente harmonioso.
- V. () Manter uma aparência profissional é essencial, incluindo o uso de vestimentas adequadas e cuidados com a higiene pessoal, pois isso reflete o respeito pelo ambiente de trabalho e pelos colegas.

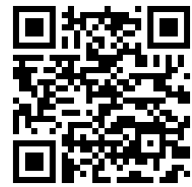
- a) F – F – V – F – V.
- b) V – F – V – F – V.
- c) F – V – F – V – F.
- d) V – V – F – V – V.

26. Limpeza, asseio, higiene, são palavras que estamos acostumados a ouvir desde criança. Uma casa limpa reflete a imagem do dono. Ter higiene é requisito básico para a manutenção de uma boa saúde. Isto vale para as pessoas, ambientes, móveis e utensílios. Sobre as principais normas de higiene, assinale a alternativa **incorreta**.

- a) Usar luvas descartáveis sempre que indicado, sem a necessidade de substituí-las a cada troca de tarefa.
- b) As mãos do Copeiro, se não estiverem bem higienizadas, transformam-se em veículos transmissores de microrganismos (micróbios, bactérias, vírus etc.), que provocarão a contaminação dos alimentos. Por isso, essa parte do corpo merece cuidados especiais.
- c) Não esquecer de lavar bem as mãos sempre que: começar a trabalhar, trocar de atividade, sair do banheiro, lidar com dinheiro, lixeiras, panos sujos, assoar o nariz, tocar o cabelo, manusear alimentos crus, tocar em produtos químicos ou fumar.
- d) Se ficar na mesma atividade por muito tempo, higienizar as mãos em intervalos de até, no máximo, 1 hora.

27. Selecione o item que **não** apresenta uma boa conduta quando se trata de manter a higiene.

- a) O uniforme é uma ferramenta de trabalho e exige cuidados com sua limpeza e conservação. Não se deve, por exemplo, usar a roupa de serviço fora do local de trabalho, nem usar no trabalho a roupa com a qual veio de casa.



- b) O uso de perfumes é importante para passar a sensação de limpeza e higiene para os clientes.
- c) Para os colaboradores que manipulam alimentos, é proibido o uso de bijuterias, joias ou qualquer tipo de adorno (correntes, anéis, pulseiras, relógios etc.).
- d) As mãos devem ser lavadas antes de começar a trabalhar.
28. Nos serviços de copa e cozinha, os riscos de acidentes para as pessoas (queimaduras, cortes, contusões, choques etc.) e para toda a área de trabalho (incêndios, vazamentos, curtos-circuitos etc.) são consideráveis. Por isso, é fundamental toda a atenção dos colaboradores no uso e manutenção de equipamentos e utensílios. Com base no texto citado acima, assinale a alternativa **incorreta**.
- a) Verificar a voltagem do aparelho e quais as tomadas adequadas a ele.
- b) Não jogar água em fios, interruptores e luminárias, para não provocar acidentes ou danos (curto nas instalações, choques, queimadores).
- c) Se algum equipamento apresentar defeito, tentar concertá-lo é o ideal a se fazer, visto que não seria interessante importunar a supervisão por algo que você mesmo sabe solucionar.
- d) Ao transportar painéis com conteúdo quente: nunca passar por pisos molhados ou ensaboados; verificar primeiro se o caminho está livre e, se necessário, avisar os demais colegas.
29. Qual item abaixo apresenta opções que **não** configuram equipamentos usados pelo Copeiro?
- a) Chapinhas, baby lis e secador.
- b) Mesas, balcões e bancadas.
- c) Descascador, cortador e espremedor de batatas.
- d) Copos, pratos, jogos de chá e café, bandejas, travessas, bules, leiteiras, jarras, açucareiros.
30. Para garantir que o Copeiro inicie seu serviço de maneira eficiente e sem atrasos, assinale a alternativa **incorreta**:
- a) Vista seu uniforme completo, que pode variar de acordo com o estabelecimento, mas geralmente é formado de: gorro, lenço de serviço, jaleco, avental de cintura, calça e sapatos.
- b) Apresente-se na copa e tome conhecimento das ocorrências do turno anterior e das tarefas programadas para seu turno.
- c) Bata o ponto ou assine a lista de presença, marcando a hora.
- d) Compareça ao local de trabalho com 5 minutos de atraso.
31. Para que os serviços do Copeiro ocorram sem contratempos, é necessária uma arrumação inicial, que inclui a organização do local e a preparação antecipada de ingredientes e utensílios de trabalho. Incluem-se entre as tarefas dessa etapa:
- a) Verificar se os estoques estão em ordem sem haver a necessidade de providenciar as reposições.
- b) Organizar no aparador o estoque de material já limpo e higienizado - travessas, louças, pratos, talheres, copos, utensílios de trabalho, molhos, condimentos.
- c) A organização da bancada com os ingredientes que serão utilizados é de responsabilidade da equipe do turno anterior.
- d) Verificar se há a presença de insetos no interior dos vinagres, óleos e azeites. Se isso ocorrer, não é preciso descartar o produto danificado, basta colocar em outro recipiente limpo.
32. Toda a área de trabalho deve passar por total limpeza e higienização, antes e após os serviços e, se necessário, durante algumas atividades. Quando esta tarefa for de responsabilidade do Copeiro, ele deve seguir os procedimentos locais e usar os equipamentos e produtos fornecidos para limpar pisos, azulejos, balcões, pias etc. Com base nisso, assinale o item **incorreto**.
- a) Evitar falar em cima dos alimentos descobertos.
- b) Não espirrar nem tossir próximo aos alimentos.
- c) Manter o piso e o teto limpos e secos, pois limpá-los está dentro das atribuições do copeiro.
- d) Não limpar o rosto, as mãos ou os móveis com guardanapos de serviço ou com panos de copa.



33. De acordo com conhecimentos gerais sobre estocagem e abastecimento, analise as afirmativas abaixo, marcando **V** para as verdadeiras e **F** para as falsas.
- I. () Revisar regularmente o material estocado, tanto em termos de quantidade, como de qualidade (prazos de validade, condições das embalagens etc.).
 - II. () Requisitar à supervisão, ou ao setor responsável (almojarifado, setor de compras) os materiais em quantidades necessárias ao serviço.
 - III. () Manter um estoque padrão, para evitar falta de produtos e, conseqüentemente, um mau atendimento ao cliente.
 - IV. () Armazenar os produtos e utensílios em locais adequados e posicionados de maneira que facilite o seu manuseio e evite as quebras.
- a) F – F – F – F.
 - b) V – V – V – F.
 - c) F – V – F – F.
 - d) V – V – V – V.
34. Alguns estabelecimentos que hospedam participantes de congressos, convenções, seminários etc., costumam oferecer o serviço de *coffee break*, que são lanches rápidos, servidos nos intervalos desses eventos. Com base nisso assinale o item **incorreto**.
- a) Não há necessidade de etiquetar ou indicar com placas o conteúdo de garrafas térmicas.
 - b) Conhecer antecipadamente o cardápio e o horário do serviço e prepará-lo a tempo.
 - c) Se for de sua responsabilidade, observar a montagem da mesa: toalha, colocação dos pratos, copos, garrafas, talheres, açucareiros, guardanapos, xícaras para o café e/ou chá etc.
 - d) O copeiro deve preparar os alimentos: sucos, café, chá, bolachas etc.
35. Após finalizar o serviço, o Copeiro deve:
- a) Manter aparelhos e equipamentos como torradeiras, sanduicheiras, bateadeiras e liquidificadores ligados para serem utilizados no dia seguinte.
 - b) Recolher e reunir as peças de roupas sujas, por tipo, e fazer a contagem e o rol para encaminhamento à lavanderia.
 - c) Recolher e guardar todos os utensílios em seus devidos lugares não será preciso pois é tarefa para a equipe que irá trabalhar no dia seguinte.
 - d) Manter a geladeira desligada visto que só será usada no dia seguinte.
36. Sobre técnicas de bom relacionamento no trabalho, assinale a alternativa **incorreta**.
- a) Abomine o preconceito, evitando praticá-lo e não permitindo que o pratiquem em relação a você.
 - b) Trate a todos igualmente, não se deixando seduzir por gorjetas elevadas, ou pela fama do cliente (políticos, artistas etc.).
 - c) Seja correto apenas com os clientes.
 - d) Defenda as melhorias para sua profissão, organizando-se com outros trabalhadores.
37. Marque o item que **não** apresenta uma boa conduta no controle de pragas.
- a) Retirada do lixo e do material em desuso.
 - b) Limpeza e manutenção de todas as áreas do local (cantina, depósitos, cozinha, salões).
 - c) Capinagem e manutenção da área externa.
 - d) Evitar a coleta sistemática.
38. Sobre boas práticas no consumo de água, assinale a alternativa **incorreta**.
- a) Antes de lavar pratos e panelas, limpe os restos de comida com uma escova ou esponja e jogue no lixo. Deixe a louça de molho e, quando for lavar, não se esqueça de manter a torneira fechada enquanto estiver ensaboando.
 - b) O uso de mangueiras para a lavagem de pisos ou áreas externas é o ideal para agilizar o processo e assim evitar o gasto de água.
 - c) Na lavanderia, quando possível, reutilize a água dos últimos enxágues da máquina para a limpeza de pisos.
 - d) Ao lavar frutas e verduras, mantenha a torneira fechada evitando o gasto desnecessário de água.



39. Acerca das técnicas de conservação de alimentos assinale o que for **incorreto**.
- a) O armazenamento e a conservação dos alimentos feitos de forma adequada, evita totalmente a multiplicação dos micro-organismos.
 - b) Na geladeira, separe os alimentos prontos dos alimentos crus para evitar contaminação cruzada.
 - c) Armazenar os alimentos de forma adequada contribui para a conservação e manutenção das características nutricionais e sensoriais desejáveis.
 - d) Os alimentos devem ser armazenados sob refrigeração (na geladeira), seguindo as recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem ou critérios de uso.
40. Sobre doenças transmitidas por alimentos, assinale a alternativa **incorreta**.
- a) São causadas pela ingestão de alimentos ou água contaminados por microrganismos patogênicos, substâncias químicas ou por toxinas.
 - b) A manifestação de uma doença pode ocorrer em uma das seguintes formas: toxinfecção, intoxicação e infecção.
 - c) Um alimento seguro é aquele que contém agentes ou substâncias nocivas em quantidades que possam causar agravos à saúde ou dano ao consumidor.
 - d) As boas práticas são procedimentos que devem ser adotados por indústrias e serviços de alimentação para garantir a qualidade higiênico-sanitária, prevenindo a ocorrência de tais doenças.