

COMPANHIA REGIONAL DE ABASTECIMENTO INTEGRADO DE SANTO ANDRÉ – CRAISA

CONCURSO PÚBLICO – EDITAL 01.2025 – VÁRIOS CARGOS

MÉDIO/TÉCNICO COMPLETO – TARDE

CARGO: 209 – MERENDEIRA

Em resposta ao recurso interposto em relação à publicação do Gabarito da Prova Objetiva, informa-se abaixo o parecer da Banca Examinadora.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 30

O recurso é improcedente, pois, em relação às temperaturas de armazenamento, a ordem correta da sequência é: 2 – 4 – 1 – 3, conforme gabarito oficial publicado.

Isto porque segundo a Portaria 01, de 13 de janeiro de 2025, a qual deve ser aplicada a todo o Estado de São Paulo:

I - produtos congelados: temperatura recomendada (Graus Celsius) e prazo de validade (dias)

0 a - 5 (entre zero e 5 graus negativos) 10
- 6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos) 20
-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos) 30
< -18 (menor que dezoito graus negativos) 90

II - Pescados e seus produtos manipulados crus
Máximo 2 (dois graus) 3

IV- Alimentos pós-cocção, exceto pescados
Máximo 4 (quatro graus) 3

V - Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas
Máximo 5 (cinco graus) 3

Portanto, a banca examinadora indefere o recurso interposto e mantém o gabarito oficial publicado.

QUESTÃO 35

O recurso é improcedente, pois a higienização correta de pratos e talheres é fundamental para prevenir contaminações e garantir a segurança alimentar, conforme a Portaria 01 de 13 de janeiro de 2025, a qual deve ser aplicada a todo o Estado de São Paulo.

A alternativa “A” está incorreta porque, considerando as etapas, na limpeza mencionou-se que podem ser usadas palhas de aço, o que é proibido e na desinfecção está escrito que não pode usar álcool 70%. No entanto, o álcool 70% pode ser usado para desinfecção de pratos e talheres.

A alternativa “B” está incorreta porque a limpeza menciona que deve ser usada apenas água corrente, quando, na verdade, deve-se usar sabão ou detergente, a desinfecção pode ser feita com álcool 70% ou

solução clorada e no processo de secagem é mencionado que podem ser usados panos descartáveis ou guardanapos. Entretanto, os utensílios devem secar naturalmente.

A alternativa “C” está incorreta porque, na limpeza está mencionando que os talheres e pratos devem ser lavados com água apenas, o que não é correto porque deve-se usar sabão ou detergente. Na desinfecção é dito que não podem ser usados álcool 70% e solução clorada, quando, na verdade, são dois desinfetantes permitidos e, na secagem, é mencionado que pode ser usado panos. No entanto, é proibido o uso de panos que não sejam descartáveis e, além disso, os pratos e talheres devem secar naturalmente.

A alternativa “D” está correta porque descreve o passo-a-passo de como devem ser feitas a limpeza, desinfecção e secagem dos talheres e pratos seguindo a legislação vigente.

Portanto, a banca examinadora indefere o recurso interposto e mantém o gabarito oficial publicado.

QUESTÃO 39

O recurso é improcedente, pois a função primordial do cardápio é informar que iguarias o estabelecimento tem à disposição da clientela. Os pratos que compõem o menu devem ser variados, equilibrados e adequados a cada tipo de estabelecimento. O cardápio engloba um determinado número de pratos, previamente definidos e dispostos em sequência para compor uma refeição completa. Sendo assim, assinale a alternativa que apresenta, respectivamente, exemplos de entrada, prato principal e guarnição.

A alternativa “A” (Salada de folhas verdes, sopa creme de mandioquinha e frango assado) é incorreta porque salada de folhas verdes e sopa de mandioquinha correspondem a entrada e frango assado é prato principal.

A alternativa “B” (Filé de frango grelhado, milho refogado e salada de repolho branco e roxo) é incorreta porque filé de frango grelhado é prato principal, milho refogado é guarnição e salada de repolho branco e roxo é entrada.

A alternativa “C” (Sopa creme de mandioquinha, iscas de peixe empanado e gelatina de morango) é incorreta porque sopa creme de mandioquinha é entrada; iscas de peixe empanado é prato principal e gelatina de morango é sobremesa.

A alternativa “D” (Salada de tomate com cebola, carne bovina (maminha) assada e cenoura e vagem refogados) é a única correta porque salada de tomate com cebola é entrada; carne bovina (maminha) assada é prato principal e cenoura e vagem refogados faz parte da guarnição.

Portanto, a banca examinadora indefere o recurso interposto e mantém o gabarito oficial publicado.

QUESTÃO 40

O recurso é improcedente, pois segundo a Portaria 01 de 13 de janeiro de 2025, a qual deve ser aplicada a todo o Estado de São Paulo, a organização correta das prateleiras deve seguir a ordem abaixo:

Prateleiras Superiores: Alimentos prontos para consumo (ex: frios fatiados, sobremesas).

Prateleiras Medianas: Pré-preparados, vegetais higienizados e laticínios.

Prateleiras Inferiores: Carnes cruas e alimentos que necessitam de cozimento.

Deixe-os sempre embalados, identificados e longe de fontes de calor.

Desse modo, a alternativa “A” (Filé de frango cru / Melancia cortada pronta para o consumo / Bifes empanados prontos para serem fritos / Salada de cenoura e beterraba raladas prontas para o consumo) é incorreta porque o filé de frango deve estar na última prateleira (prateleira inferior) e a salada de cenoura e beterraba devem estar na primeira prateleira pois estão prontas para o consumo.

A alternativa “B” (Salada de cenoura e beterraba raladas prontas para o consumo / Melancia cortada pronta para o consumo / Bifes empanados prontos para serem fritos / Filé de frango cru) é a única correta, conforme gabarito oficial.

A alternativa “C” (Bifes empanados prontos para serem fritos / Filé de frango cru / Salada de cenoura e beterraba raladas prontas para o consumo / Melancia cortada pronta para o consumo) é incorreta porque os bifes empanados prontos para serem fritos devem estar na prateleira do meio, o filé de frango cru deve estar na última prateleira e a salada de cenoura e beterraba raladas, além da melancia devem estar na primeira prateleira.

A alternativa “D” (Filé de frango cru / Bifes empanados prontos para serem fritos / Melancia cortada pronta para o consumo / Salada de cenoura e beterraba raladas prontas para o consumo) é incorreta porque o filé de frango deve estar na última prateleira e a melancia cortada e a salada de cenoura e beterraba raladas devem estar na primeira prateleira.

Portanto, a banca examinadora indefere o recurso interposto e mantém o gabarito oficial publicado.

É o que tem a esclarecer.

Atenciosamente,

Instituto Mais de Gestão e Desenvolvimento Social