



Cod.06: COZINHEIRA

PROVA ESCRITA OBJETIVA

MODELO: 1

CADERNO DE QUESTÕES
NÚMERO DE QUESTÕES: 40

Leia atentamente as instruções abaixo, e aguarde autorização para abertura deste caderno de questões.

1. Confira o seu CADERNO DE QUESTÕES nos primeiros 30 minutos de prova. Caso haja algum erro de impressão, ausência de questão, dentre outros, o mesmo poderá ser substituído apenas nesse intervalo de tempo.
2. Assine seu nome no espaço próprio do CARTÃO-RESPOSTA, utilizando caneta esferográfica, de preferência, de tinta preta. A não assinatura incide na DESCLASSIFICAÇÃO DO CANDIDATO.
3. No CARTÃO-RESPOSTA, marque no espaço próprio a opção correspondente à sua resposta. Se você assinalar mais de uma opção por questão ou deixar todos os campos em branco, sua prova objetiva será anulada. **PINTE A BOLINHA POR COMPLETO.**
4. Não dobre, não amasse nem manche o CARTÃO RESPOSTA. Ele **NÃO** poderá ser substituído.
5. Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas 4 opções identificadas com as letras A, B, C e D. Você deve, portanto, assinalar apenas uma opção em cada questão. A marcação em mais de uma opção anula a questão, mesmo que uma das respostas esteja correta.
6. O tempo disponível para esta prova é de quatro horas.
7. Reserve os 30 minutos finais para marcar seu CARTÃO - RESPOSTA. Os rascunhos e as marcações assinaladas no CADERNO DE QUESTÕES não serão considerados na avaliação.
8. Quando terminar a prova, entregue ao fiscal este CADERNO DE QUESTÕES SEM FALTAR NENHUMA PÁGINA OU PARTE DELA, o CARTÃO-RESPOSTA, e assine a LISTA DE PRESENÇA. Caso o CADERNO DE QUESTÕES esteja rasgado ou incompleto, o candidato será eliminado.
9. Você somente poderá deixar o local de prova depois de decorrida 1 hora do início da aplicação das provas.
10. Você será excluído do exame caso:
 - a) Utilize, durante a realização da prova, máquinas e(ou) relógios de calcular, bem como rádios, gravadores, headphones, telefones celulares ou fontes de consulta de qualquer espécie.
 - b) Ausente-se da sala em que se realiza a prova levando consigo o CADERNO DE QUESTÕES, antes do prazo estabelecido, e (ou) o CARTÃO-RESPOSTA.
 - c) Deixe de assinalar corretamente o campo do CARTÃO-RESPOSTA.
 - d) Em caso de você ser um dos três últimos candidatos, deixe o local de prova sem acompanhar o fiscal à coordenação.

COZINHEIRA

PROVA DE CONHECIMENTOS GERAIS

Leia o texto abaixo, que é parte da obra Vida e Morte Severina, do poeta João Cabral de Mello Neto, que servirá de base para as perguntas a seguir:

— O meu nome é Severino,
como não tenho outro de pia.
Como há muitos Severinos,
que é santo de romaria,
deram então de me chamar
Severino de Maria;
como há muitos Severinos
com mães chamadas Maria,
fiquei sendo o da Maria
do finado Zacarias.
Mais isso ainda diz pouco:
há muitos na freguesia,
por causa de um coronel
que se chamou Zacarias
e que foi o mais antigo
senhor desta sesmaria.
Como então dizer quem falo
ora a Vossas Senhorias?
Vejam: é o Severino
da Maria do Zacarias,
lá da serra da Costela,
limites da Paraíba.

1. Da leitura do texto acima, podemos dizer que é CORRETO afirmar que:
 - a) Severino é um nome pomposo, que poucos podem usar no sertão e que existem poucos Severinos.
 - b) Severino é nome importante, de gente rica, que tem posses.
 - c) Severino é nome comum, de retirante e que existem muitos no local onde vivia o Severino do texto.**
 - d) O Severino do texto é um homem rico, de posses e que, portanto, muito conhecido no lugar.
2. Em sua apresentação Severino fala que não tem outro nome de pia. O que ele quis dizer com essa expressão:
 - a) Que na sua casa não havia nenhuma pia.
 - b) Que seu trabalho estava relacionado a pias.
 - c) A expressão pia que ele utilizou está relacionada ao piado de aves como os pintos.
 - d) A expressão tem a haver com pia batismal, local onde o padre batiza e sacramenta o nome escolhido para a criança.**

3. Como então Severino se apresentava às pessoas, para que ele fosse diferenciado dos outros Severinos, que também tinham mães com nome semelhante ao de sua mãe:

- a) **Severino da Maria do Zacarias, lá da serra da Costela, limites da Paraíba.**
- b) Severino de Romaria, filho de Maria do Zacarias.
- c) Severino da Maria do finado Zacarias, santo de romaria.
- d) Severino, santo de Romaria, dos limites da Paraíba.

4. Os textos narrativos apresentam ações de personagens no tempo e no espaço. Qual desses tipos de texto é do gênero textual narrativo:

- a) Diário.
- b) Currículo.
- c) **Romance.**
- d) Editorial Jornalístico.

5. Espantoso!

O enunciado traz:

- a) Uma oração.
- b) **Uma frase.**
- c) Um período.
- d) Nenhuma das alternativas.

6. Sobre a grafia (escrita) de algumas palavras, marque o item onde todas as palavras estão escritas de forma incorreta:

- a) Iorgute, estrupo, mortadela e salsicha.
- b) Iogurte, estrupo, mortandela e salchicha.
- c) Iogurte, estupro, mortadela e salchicha.
- d) **Iorgute, estrupro, mortandela e salchicha.**

7. Marque um dos itens abaixo onde todas as palavras estão acentuadas de forma CORRETA:

- a) O café da manhã foi servido e todos os presentes tiveram uma grata surpresa: a presença de frutas tropicais!
- b) Pelé dominou a pelota... O adversario tentou, sem sucesso, tomar-lhe a bola... Como era previsível, a bola intrepida foi morrer no fundo das redes.
- c) **É preciso que se compreenda a dimensão da importância de comer nos horários corretos, para que a dieta tenha efeitos duradouros. Comer rápido também é outro problema a ser combatido.**
- d) Língua e mortadela possuem um alto nível de gorduras saturadas?

8. As palavras primitivas são aquelas que dão origem as outras e as palavras derivadas são aquelas que se originam das outras. Marque o item onde só existem palavras derivadas:

- a) **Pedraria, enterrar, marítimo e incapaz.**
- b) Terra, terreiro, mar e pedra.
- c) Peixeiro, pedreiro, capaz e terreno.
- d) Rocha, rochedo, marujo e mar.

9. Em qual dos itens abaixo, todas as palavras devem ser acentuadas:

- a) Musa, revolver, laringe e maça.
- b) Cadaver, esfinge, tonel e rapidez.
- c) **Benção, maça, musica e rapido.**
- d) Possibilidade, limao, ima e saúde.

10. Em respeito às regras de concordância, está CORRETO o item:

- a) Os gatos venceram e quem perderam foi os cachorros.
- b) A diplomacia brasileira geraram conflitos com algumas nações do Mercosul.

- c) **Ayrton Senna e Fittipaldi estão entre os maiores pilotos de corridas do Brasil.**
d) Veneza e Roma quer serem reconhecidas como as melhores cidades turísticas italianas.

11. Observe a sequência numérica abaixo e marque o item onde os números não obedecem a lógica matemática:

- a) 1, 3, 5, 7, 9, 11, 13...
b) 0, 5, 10, 15, 20, 25...
c) **13, 26, 39, 53, 65, 78...**
d) 111, 222, 333, 444, 555...

12. Qual o próximo número dessa sequência numérica: 4, 16, 64,...

- a) 128
b) **256**
c) 192
d) 320

13. Analise os dois conjuntos e responda:

$$A = \{ 0, 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18 \}$$

$$B = \{ 4, 8, 12, 16, 20 \}$$

A união do conjunto A com o conjunto B, resultará em:

- a) $A \cup B = \{4, 8, 12, 16\}$
b) **$A \cup B = \{0, 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20\}$**
c) $A \cup B = \{20\}$
d) $A \cup B = \{0, 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18\}$

14. Quantos minutos se passaram entre 5h38min e 11h47min?

- a) **369**
b) 389
c) 399
d) 379

15. Observe o número decimal e marque o item a que fração ele corresponde: 0,747

- a) $\frac{747}{100}$
b) $\frac{747}{10}$
c) **$\frac{747}{1000}$**
d) $\frac{747}{10000}$

16. O resultado da multiplicação de 158×8 é:

- a) 1374
- b) 1424
- c) 1964
- d) 1264**

17. Recentemente tivemos o Impeachment da ex-presidente Dilma Rousseff. O pedido aceito pelo Congresso Nacional tinha como fundamentação:

- a) A ex-presidente teria cometido Crime de Responsabilidade, em práticas conhecidas como pedaladas fiscais.**
- b) A ex-presidente teria cometido Crime Comum, em práticas conhecidas como pedaladas fiscais.
- c) A ex-presidente teria cometido Tentativa de Obstrução de Justiça por ter tentado nomear Lula como ministro.
- d) A ex-presidente teria cometido Crime de Responsabilidade ao viajar em avião presidencial dando carona ao ex-presidente Lula.

18. Em 2017 o Nordeste brasileiro entrou em seu sexto ano consecutivo de seca, fato inédito nos últimos 100 anos. A estiagem, iniciada em 2012, já impacta todos os estados da região e está relacionada tanto a fatores climáticos quanto aos efeitos do agronegócio. A última grande seca prolongada na região ocorreu entre os anos de 1979 a 1983. A estiagem supera também a grande seca de 1910 a 1915, retratada no romance "O Quinze", de Rachel de Queiroz. Em relação a seca, aponte o item CORRETO:

- a) A seca é um fenômeno meramente climático e a superação do problema depende exclusivamente dos desdobramentos do clima.
- b) A reestruturação do DNOCS foi bem-sucedida e as políticas de combate a seca tem dado resultados bastante animadores.
- c) A seca é um problema milenar, agravado pela falta de planejamento e pela falta de políticas públicas de combate e convivência com o fenômeno climático, além de outros fatores culturais e sociais.**
- d) A seca já não tem tanta importância econômica e social em nosso estado, haja visto a grande diminuição de contingentes populacionais em cidades interioranas.

19. Algumas reformas estão em evidência no cenário político, econômico e social brasileiro e são conduzidas pelo Congresso Nacional e o atual Governo. Há muita insatisfação popular com algumas delas. Marque o item onde NÃO consta uma dessas reformas atualmente discutidas no país como um todo:

- a) Reforma Política.
- b) Reforma Trabalhista.
- c) Reforma Sanitarista.**
- d) Reforma Previdenciária.

20. O terrorismo é hoje uma grande ameaça à paz mundial. Conflitos, guerras, preconceito e ódio tem sido disseminado por conta da atuação de diversos grupos terroristas pelo mundo. Uma quantidade considerável desses ataques tem como autor um grupo radical que se utiliza da distorção dos ensinamentos de uma religião para justificar suas ações. Ataques como os que aconteceram em Paris, na Alemanha e, mais recentemente, em Barcelona foram atribuídos a este grupo, que é denominado de:

- a) Al-Qaeda.
- b) Estado Islâmico.**
- c) Eta.
- d) Farcs.

PROVA DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. O ofício de cozinhar é uma das mais antigas expressões de trabalho do ser humano. Com o passar do tempo a profissão foi devidamente regulamentada e faz parte da Classificação Brasileira de Ocupações – CBO. Em relação ao trabalho de cozinheiro marque o item INCORRETO:

- a) Além de conhecer sobre receitas e formulações de comidas o cozinheiro precisa também de conhecimento sobre alimentos, equipamentos e acessórios de cozinha, além de boas práticas de higiene e conservação.
- b) O cozinheiro se tornou um profissional importante no serviço público, principalmente nas áreas de saúde e educação.
- c) Com o avanço e a modernização de equipamentos e acessórios de cozinha e a facilidade em se conseguir receitas e ingredientes, para exercer a profissão de cozinheiro se faz necessário maiores conhecimentos técnicos.
- d) A profissão de cozinheiro não tem ligação com a área de nutrição e saúde, haja visto que o cozinheiro é um mero preparador de refeições.**

22. Nos itens abaixo destacamos algumas das funções de um cozinheiro. Marque o item INCORRETO:

- a) Escolha dos ingredientes de acordo com as necessidades das refeições a serem preparadas.
- b) Organização dos utensílios de cozinha para facilitar o acesso na hora do preparo de refeições.
- c) Elaboração de cardápio, com suas especificações, para diferentes públicos alvos.**
- d) Higienização, descasca e manipulação de ingredientes para o preparo de refeições.

23. Qual destes equipamentos e acessórios não faz parte do material de trabalho de um cozinheiro:

- a) **Alicates e chaves de fendas.**
- b) Panelas e frigideiras.
- c) Raladores e descascadores.
- d) Facas

24. No momento da preparação de alimentos o cozinheiro não deve:

- a) Lavar as mãos sempre que manipular alimentos.
- b) Usar toucas de proteção para os cabelos.
- c) Enxugar o suor do rosto usando nas próprias mãos.**
- d) Utilizar avental ou outro tipo de proteção similar.

25. Algumas características pessoais podem facilitar o bom trabalho de um cozinheiro. Nos itens abaixo utilize V para verdadeiro e F para Falso em relação a essas características:

- () Gostar de trabalhar com alimentos e seus preparos, ter senso de organização e higiene apurada.
- () Capacidade de realizar várias tarefas ao mesmo tempo.
- () Ter bom paladar e olfato.
- () Gostar de trabalhar de forma isolada.

Agora marque a resposta que expressa a sequência correta de V ou F que você anotou em cada item:

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

26. A ética profissional é um conjunto de atitudes e valores positivos aplicados no ambiente de trabalho. A ética no ambiente de trabalho é de fundamental importância para o bom funcionamento das atividades e das relações de trabalho entre os funcionários. Marque o item CORRETO sobre atitudes éticas:

- a) Repassar notícias e informações que ouviu e das quais não tem certeza se são verdadeiras.
- b) Levar para casa restos de alimentos e preparos sem comunicação prévia aos seus chefes.
- c) Zelar pela boa comunicação entre todos e buscar o diálogo e a conciliação em caso de atritos.**
- d) Não utilizar equipamentos individuais de proteção.

27. O cuidado com a higiene e com o preparo dos alimentos é um procedimento de extrema importância, pois alimentos manipulados de forma inadequada podem ser transmissores de doenças, as chamadas doenças alimentares. Marque o item INCORRETO em relação a higiene e preparo de alimentos:

- a) É bom utilizar pescados congelados. Para utilizar peixe fresco, é bom manusear, temperar e preparar no mesmo dia.
- b) Evite o contato entre alimentos crus e cozidos.
- c) Não é recomendado lavar ou mergulhar qualquer tipo de carne ou peixe em água para que não se percam seus sucos, ricos em nutrientes.
- d) Para higienizar legumes, frutas e verduras basta que eles sejam lavados inteiros em água corrente.**

28. O manuseio de alguns utensílios e acessórios de cozinha podem trazer risco à saúde de quem trabalha na preparação de alimentos. Marque o item abaixo onde só constam utensílios e acessórios de cozinha que podem gerar risco à saúde e integridade física do cozinheiro e auxiliares:

- a) Panela de pressão, facas e tachos para frituras.**
- b) Panos de prato, talheres e liquidificadores.
- c) Talheres e luvas.
- d) Panos de prato e escorredores de pratos.

29. Sobre o tema alimentação, leia os itens abaixo e marque o INCORRETO:

- a) A função da alimentação é a manutenção da vida. Os alimentos são substâncias que visam promover o crescimento e a produção de energia necessária para as diversas funções do organismo.
- b) O alimento e a água são condições essenciais para a manutenção da vida. Sem alimento, em quantidade e qualidade adequadas, elevam-se os riscos do desenvolvimento de doenças em nosso organismo.
- c) Importante na alimentação é apenas comer em quantidade suficiente para saciar a fome e garantir a sobrevivência.**
- d) Ter uma alimentação balanceada e equilibrada aliada a bons hábitos, como a prática regular de atividade física, contribui para a melhoria da saúde e da qualidade de vida em qualquer idade.

30. São substâncias que estão presentes nos alimentos e são utilizadas pelo organismo. Estão classificadas em: proteínas, carboidratos, gorduras, vitaminas e sais minerais. Estamos falando de:

- a) **Nutrientes.** b) Dietas. c) Dietéticos. d) Enzimas.

31. As vitaminas são necessárias ao bom funcionamento do organismo, auxiliando na prevenção de doenças e no crescimento. Acerola, laranja, limão, morango e repolho são alimentos ricos em:

- a) **Vitamina C.** b) Vitamina D. c) Vitamina E. d) Vitamina A.

32. Ajuda na cicatrização e evita sangramentos:

- a) Vitamina C. **b) Vitamina K.** c) Vitamina D. d) Vitamina A.

33. A higiene e a limpeza são essenciais na cozinha, seja em casa, restaurantes, hospitais, escolas e outros lugares. Entre as finalidades da higiene e da limpeza não está:

a) Garantia de refeições mais saborosas.

b) Garantia de refeições mais saudáveis.

c) Diminuição do risco de doenças.

d) Diminuição do desperdício.

34. Importante na formação das células vermelhas, prevenindo a anemia. Quando fornecido pelas carnes, este mineral é melhor absorvido do que os de origem vegetal. Estamos falando do:

a) Sódio.

b) Potássio.

c) Fósforo.

d) Ferro.

35. A ergonomia estuda as relações entre o homem e o trabalho que ele realiza, buscando adequar os ambientes de trabalho às reais necessidades de quem nele trabalha. Marque o item CORRETO sobre um ambiente de cozinha com boa ergonomia:

a) Cozinha com pouca ventilação, pias muito altas e piso escorregadio.

b) Cozinha com fogões muito baixos, luz insuficiente e piso antiderrapante.

c) Cozinha arejada, com móveis, pias, fogões em altura adequada e piso antiderrapante.

d) Cozinha com iluminação insuficiente, piso escorregadio e pouca ventilação.

36. A ergonomia é também conhecida como o estudo da relação entre o homem e o seu ambiente laboral. Podemos dizer que a ergonomia no trabalho oferece ao indivíduo, o conforto adequado e os métodos de prevenção de acidentes e de patologias específicas para cada tipo de atividade executada. Em relação a ergonomia é INCORRETO dizer:

a) O trabalho na cozinha não apresenta risco ou perigo para o desenvolvimento de doenças relacionadas ao trabalho.

b) A má postura por conta de situações do dia-a-dia de trabalho pode causar doenças laborais.

c) Doenças e lesões por esforços repetitivos também podem acontecer em ambiente de cozinha.

d) Nível de barulho e temperatura também podem causar doenças laborais.

37. Qual das práticas abaixo representa um perigo para o armazenamento de gêneros alimentícios:

a) Manter produtos não-perecíveis em sua embalagem original e em lugar arejado.

b) Armazenar todos os produtos utilizados na cozinha, inclusive os de limpeza, em um mesmo espaço físico, podendo estar próximos.

- c) Manter todos os produtos que necessitam de resfriamento dentro de geladeiras e freezers nas devidas temperaturas recomendadas.
- d) Produtos de limpeza e higiene devem ficar em um local próprio, de preferência isolados e separados de produtos alimentícios.

38. A manutenção de equipamentos, eletrodomésticos e acessórios de cozinha deve ser uma preocupação constante em uma cozinha. Fazem parte desta lista os seguintes itens, com EXCEÇÃO de:

- a) Geladeiras.
- b) Freezers.
- c) Bombas Injetoras.**
- d) Fogões.

39. O manuseio e a utilização de produtos de limpeza e higiene deve se dar de forma cautelosa e com uma série de cuidados. Aponte o item abaixo que apresenta um modo correto de utilização destes produtos:

- a) Não é necessário paralisar as atividades da cozinha para a utilização de produtos de limpeza e higiene e, como pode realizar várias tarefas, o próprio cozinheiro pode realizar as duas tarefas ao mesmo tempo.
- b) A utilização de produtos de limpeza e higiene não requer maiores cuidados e técnicas de utilização.
- c) A boa prática recomenda que os produtos de limpeza e higiene sejam utilizados em horários de pouco ou nenhum movimento na cozinha e com todos os cuidados necessários para não gerar contaminação de alimentos e insumos.**
- d) A limpeza é uma atividade de menor importância podendo ser feita em dias alternados.

40. Outra questão importante na cozinha diz respeito ao descarte de restos, sobras, cascas e uma série de dejetos que devem ser dispensados no dia a dia da cozinha. Aponte o item que mostra uma forma INCORRETA de armazenamento e descarte de lixo:

- a) O lixo pode ser acumulado todo em um mesmo recipiente, que pode ficar dentro da cozinha para facilitar o descarte. Não maiores preocupações em relação a este tema, pois não tem grande importância no dia-a-dia da cozinha.**
- b) O ideal é separar o lixo produzido de forma a ter possibilidade de enviá-lo para reciclagem.
- c) O lixo deve ter local próprio longe de alimentos e insumos e devidamente armazenado, evitando a infestação de insetos, roedores e outros animais.
- d) É de suma importância o armazenamento e a destinação correta do lixo produzido na cozinha. Isto tem impacto direto na qualidade das refeições produzidas.