



Cargo: Cozinheiro (a)

CADERNO DE PROVA

INSTRUÇÕES:

Leia atentamente as instruções abaixo.

01- Você recebeu do fiscal o seguinte material:

- a) Este **Caderno de questões**.
- b) Examine se a prova está completa, se há falhas ou imperfeições gráficas que causem dúvidas.

02- No **Cartão de Respostas**, a marcação da alternativa correta deve ser feita cobrindo a letra e preenchendo todo o espaço interno do quadrado, com caneta esferográfica de tinta na cor **azul** ou **preta**, de forma contínua e densa.

03- Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas **4 (quatro) alternativas** classificadas com as letras **(A, B, C, D)**, mas só uma responde adequadamente à questão proposta. Você só deve assinalar **uma alternativa**. A marcação em mais de uma alternativa anula a questão, mesmo que uma das respostas esteja correta.

04- Será **eliminado** do Processo Seletivo o candidato que:

- a) Utilizar ou consultar cadernos, livros, notas de estudo, calculadoras, telefones celulares, pagers, réguas, esquadros, transferidores, compassos, MP3, Ipod, Ipad e quaisquer outros recursos analógicos.

Observações: Por motivo de segurança, o candidato só poderá retirar-se da sala após 1 (uma) hora a partir do início da prova.

05. O preenchimento das respostas, de inteira responsabilidade do candidato, deverá ser feito com caneta esferográfica de tinta indelével de cor preta ou azul. Não será permitida a troca da folha de respostas por erro do candidato.

06. Reserve tempo suficiente para o preenchimento de suas respostas. Para fins de avaliação, serão levadas em consideração apenas as marcações realizadas na folha de respostas, não sendo permitido anotar informações relativas às suas respostas em qualquer outro meio que não seja o próprio caderno de provas.

07. O candidato somente poderá retirar-se definitivamente da sala de aplicação das provas após 60 (sessenta) minutos de seu início. Nessa ocasião, o candidato não levará, em hipótese alguma, o caderno de provas.

08. O candidato somente poderá **retirar-se do local de realização das provas levando o caderno de provas**, no decorrer dos últimos **30 (trinta) minutos** anteriores ao horário determinado para o término das provas.

09. Ao terminar a prova, entregue a folha de respostas ao fiscal da sala e deixe o local de prova. O candidato que descumprir a regra de entrega de tal documento será eliminado do concurso.

10. Ao sair da sala, ao término da prova, o candidato não poderá usar o sanitário ou utilizar celular nas dependências da escola.

11. Os gabaritos preliminares das provas objetivas serão divulgados na Internet, no endereço eletrônico <http://www.crescerconcursos.com.br> no dia 10 de abril de 2017 a partir das 18h.

NOME DO (A) CANDIDATO (A): _____

Nº DE INSCRIÇÃO: _____



Data da Prova:
09 de abril de 2017



Duração:
3 (três) horas



30 questões
04 alternativas

RASCUNHO

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

FOLHA DE ANOTAÇÃO DO GABARITO - ATENÇÃO: Esta parte somente deverá ser destacada pelo fiscal da sala, após o término da prova.





TUDO SE TRANSFORMA

Um dos maiores problemas do planeta Terra é a produção de lixo. Ele não serve para nada, certo? Nada disso. Tudo aquilo que jogamos fora pode ser reaproveitado. Os restos de alimentos são adubos naturais: quando cascas, folhas e outros restos de alimentos são enterrados, eles se decompõem em matéria orgânica e alimentam as plantas.

O lixo sintético também não é simplesmente sucata. Ele pode ser separado e reaproveitado por um processo chamado reciclagem. Papéis, plásticos, vidros e latas são materiais que podem ser reutilizados.

Por exemplo, podemos separar os copos de iogurte, as garrafas e as latinhas de refrigerante, os papéis das embalagens de doces e levar tudo isso para os grandes latões de lixo reciclável que existem espalhados pela cidade.

“Se reciclar é legal, aproveitar é melhor ainda! Você sabia que o desperdício de alimentos do Brasil é um verdadeiro tesouro jogado fora? Não?”

Cerca de 35% do lixo coletado poderia ser reciclado ou reutilizado e outros 35% poderiam virar adubo. Ou seja, 70% da poluição do meio ambiente iria se transformar em algo útil e limpo para todo mundo! Isso se chama **RECICLAGEM**, a maneira mais inteligente de dar adeus ao lixo!

Na reciclagem, o lixo é tratado como matéria-prima que será reaproveitada para fazer novos produtos. Olha só quantas vantagens a danada tem: diminui a quantidade de lixo que vai para os lixões, os recursos naturais são poupados, reduz a poluição, além de gerar empregos!

Mas como fazer isso em cidades que têm milhões de habitantes? Porque para reciclar, é preciso primeiro separar os tipos de lixo. E para separar, é preciso adotar um sistema um pouco caro, chamado Coleta Seletiva de Lixo.

Nesse sistema, o material orgânico é separado do lixo feito de plástico, papel e vidro, que são materiais reaproveitáveis. É por isso que em alguns lugares da cidade a gente encontra aquelas latonas coloridas de lixo: cada cor representa um material reciclável. E cada um deles tem um processo diferente de reciclagem.

Parece tudo igual, mas não é. O lixo pode ser orgânico (restos de comida, plantas mortas), e inorgânico (plástico, vidro, metal, papel), mas cada um tem o seu "cantinho" na sociedade em que a gente vive:

- **Domiciliar:** são as latinhas de refrigerante, as caixinhas de leite, os restos de comida, as cascas de frutas, enfim, tudo o que é consumido em casa.
- **Comercial:** papéis de escritório, canetas... tudo o que é utilizado nas empresas.
- **Hospitalar:** restos de material orgânico e de cirurgias, produzido em hospitais e clínicas veterinárias. Todo cuidado com ele, pois pode conter material contaminado!
- **Industrial:** lixo que vem das indústrias, como embalagens, produtos químicos, etc.
- **Público:** lixo recolhido das ruas (dentro e fora dos cestos de lixo).
- **Especial:** são os entulhos e os materiais altamente tóxicos.



Para as questões de **01 a 03**, responda de acordo com o texto:

01) O que significa lixo sintético?

- A)** O que é natural.
- B)** O que não é natural.
- C)** Os restos de alimentos.
- D)** O que se decompõe em matéria orgânica.

02) Os latões de lixos recicláveis são divididos em:

- A)** Garrafa – Alimento – Vidro.
- B)** Papel – Lata – Plástico – Vidro.
- C)** Madeira – Lata – Papel – Alimento.
- D)** Brinquedo – Comida – Papelão.

03) Conforme o texto, o desperdício de alimentos do Brasil é:

- A)** Tratado como matéria-prima.
- B)** Material contaminado e tóxico.
- C)** Um verdadeiro tesouro jogado fora.
- D)** Simplesmente sucata jogada fora.

04) Marque a alternativa em que as sílabas tônicas das palavras estão destacadas **CORRETAMENTE**:

- A)** Coelho – Leão.
- B)** Javali – Formiga.
- C)** Riqueza – Tartaruga.
- D)** Tamanduá – Picolé.

05) Marque a alternativa em que as palavras estão escritas de forma **CORRETA**:

- A)** Assinar – Pesquisa.
- B)** Interece – xinelo.
- C)** Secenta – bração.
- D)** Xulé – Bezouro.

06) Qual palavra abaixo está escrita de forma **CORRETA**:

- A)** Estravasar.
- B)** Estravazar.
- C)** Extravasar.
- D)** Extravazar.

07) Marque a alternativa abaixo que está **CORRETA** quanto à pontuação:

- A)** Aquele rapaz sabe falar inglês, espanhol e francês.
- B)** Aquele rapaz, sabe falar, inglês, espanhol, e francês.
- C)** Aquele, rapaz sabe falar, inglês, espanhol e francês.
- D)** Aquele rapaz sabe, falar inglês, espanhol e, francês.

08) Marque a alternativa abaixo em que a palavra deve ser grafada com a letra **i** e não com a letra **e**:

- A)** Carestia.
- B)** Entender.
- C)** Enformal.
- D)** Empecilho.

09) Marque a alternativa que não corresponde a palavra e o seu sinônimo:

- A)** Aventura – Proeza.
- B)** Expelir – Deglutir.
- C)** Enxertar – Inserir.
- D)** Negligente – Desleixado.

10) Marque a alternativa em que as palavras estão **INCORRETAS** quanto à acentuação:

- A)** Maracujá – Bambolê.
- B)** Príncipe – Petála.
- C)** Armário – Bíceps.
- D)** Cárie – Néctar

**MATEMÁTICA****QUESTÕES DE 11 A 15****Cálculos**

- 11)** Numa brincadeira de criança, Tales e Rodrigo contaram cada degrau que subiram de uma escada somando números. Tales, a cada degrau que subiu, somou somente números pares, começando do número dez. Rodrigo somou os ímpares, começando do número um. Se ambos subiram 3 degraus, qual o total da soma de Tales e de Rodrigo juntos?
- A)** 30
B) 35
C) 43
D) 45
- 12)** Analise a frase e complete, usando o raciocínio lógico, com a palavra mais coerente:
“A lâmpada está para a energia elétrica assim como a torneira está para.....”
- A)** A pia
B) O tanque
C) A água
D) A mão
- 13)** Ao abastecer seu carro, Sr. Cláudio pode colocar álcool ou gasolina, ou ambos misturados. O tanque de seu carro tem capacidade máxima para 50 litros e ele já colocou 20 litros de álcool. Se a gasolina custa R\$ 3,00, quanto deverá gastar para completar o tanque?
- A)** R\$ 100,00
B) R\$ 90,00
C) R\$ 85,00
D) R\$ 83,50
- 14)** Em um aquário há 286 peixes. Foram colocados mais 32 peixes. Quantos peixes ficaram no aquário, sendo que 25 foram retirados?
- A)** 260
B) 293
C) 320
D) 341
- 15)** Uma madeireira para explorar uma área fez o seguinte acordo: para cada 3 árvores derrubadas plantaria outras 20 árvores na mesma região. Quantas árvores poderão ser derrubadas se esta madeireira plantar 1000 árvores?
- A)** 150 árvores
B) 200 árvores
C) 250 árvores
D) 280 árvores



CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÕES DE 16 A 30

16) Para prevenir acidentes na cozinha, deve:

I – Quando for tirar panelas do fogo, use luvas térmicas para não se queimar.

II – Os cabos das panelas devem ficar sempre virados para dentro do fogão.

III – Sempre verifique se há algum vazamento de gás

IV – Cuidado quando for desligar os aparelhos elétricos. Nunca puxe os fios da tomada, mas tire o plug da tomada bem devagar.

Marque a alternativa correta:

- A)** Apenas as afirmativas, I, II e III estão corretas.
- B)** Apenas as afirmativas, II e IV estão corretas.
- C)** Apenas as afirmativas I, III e IV estão corretas.
- D)** Todas as afirmativas estão corretas.

17) São compostos orgânicos, cuja presença na alimentação é indispensável. São necessárias para o bom funcionamento do organismo:

- A)** As vitaminas.
- B)** Os lipídios.
- C)** As gorduras.
- D)** Os ácidos.

18) Laranja, limão, mexerica e acerola são ricos em vitamina:

- A)** A
- B)** C
- C)** D
- D)** B12

19) Sobre o Cuidado ao colocar ou retirar tomada de equipamento elétrico, marque a alternativa **INCORRETA**:

- A)** Verifique se o botão do aparelho (de liga/desliga) está na posição desligado.
- B)** Certifique-se de que o fio do aparelho está em condições de uso antes de ligá-lo.
- C)** Desligue o aparelho antes de desencaixar o fio da tomada.
- D)** Encaixe ou retire tomadas com a mão molhada.

20) Na escolha dos cardápios deve-se considerar, **EXCETO**:

- A)** Hábitos alimentares dos alunos, especificidades culturais e promoção de hábitos alimentares saudáveis.
- B)** Repetir o mesmo cardápio todos os dias.
- C)** Considerar o turno e horário que a refeição é servida para a escolha do cardápio. Cada turno pode ter um tipo de cardápio.
- D)** Fazer cronograma de recebimento dos gêneros alimentícios.

21) São formas de oferecer as hortaliças:

I - saladas cruas e cozidas.

II - com macarrão, arroz, feijão.

III - com carnes.

IV - em sopas

Marque a alternativa **CORRETA**:

- A)** Apenas as afirmativas, I, II e III estão corretas.
- B)** Apenas as afirmativas, II e IV estão corretas.
- C)** Apenas as afirmativas I, III e IV estão corretas.
- D)** Todas as afirmativas estão corretas.

22) Os alimentos podem ser de origem animal, vegetal e mineral. São compostos por nutrientes que indicam a sua composição química. Estes nutrientes são, **EXCETO**:

- A)** Proteínas.
- B)** Carboidratos.
- C)** Mercúrio.
- D)** Fibras.

23) São fontes de energia e ajuda na absorção de algumas vitaminas. Principais fontes origem animal: manteiga, leite, banha, toucinho, carnes, etc. Fontes de origem vegetal: margarina, óleos (milho, soja, oliva, algodão, girassol) abacate, nozes, castanhas, coco, etc. Denomina-se:

- A)** Lipídios.
- B)** Proteínas.
- C)** Carboidratos.
- D)** Potássio.



24) Marque a alternativa INCORRETA:

- A)** Alimentos perecíveis são aqueles que propiciam uma rápida multiplicação microbiana, devendo ser armazenados sob refrigeração ou congelamento, para que suas características microbiológicas, sensoriais, físico-químicas e nutricionais permaneçam viáveis até o prazo de validade determinado.
- B)** Os alimentos não perecíveis são aqueles estáveis em sua composição, podendo ser armazenados em temperatura ambiente, permanecendo suas características microbiológicas, sensoriais, físicoquímicas e nutricionais viáveis até o prazo de validade determinado pelo fabricante.
- C)** O armazenamento em temperatura ambiente é destinado aos alimentos perecíveis. Os alimentos devem ser armazenados, preferencialmente, em prateleiras de material liso e impermeável, que facilite a higienização.
- D)** Materiais em geral que estejam fora de uso ou que não faça parte do ambiente da cozinha não devem permanecer nas dependências desta área, assim como também não é permitido armazenar produtos de limpeza.

25) As características da carne bovina resfriada a ser conferida no ato do recebimento são, EXCETO:

- A)** Observar se o aspecto está firme, não amolecido.
- B)** Observar se o aspecto está líquido-homogêneo.
- C)** Observar se a cor está vermelho-viva, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.
- D)** Odor característico.

26) Marque a alternativa INCORRETA:

- A)** Não é permitido armazenar sob refrigeração alimentos em caixas de papelão ou madeira, por serem porosos, isolantes térmicos e promoverem contaminação.
- B)** A data de validade deve ser sempre observada, nunca utilizar produtos vencidos.
- C)** Se o mesmo equipamento destinado ao congelamento for utilizado para vários tipos de alimentos, os mesmos deverão ser colocados juntos numa mesma vasilha, não há necessidade de separá-los.
- D)** Produtos embalados em lata, a mesma não deve estar amassada, enferrujada ou estufada.

27) Sobre a higienização das verduras, marque V para verdadeiro e F para falso:

<input type="checkbox"/>	Escolher as folhas uma a uma, retirando as estragadas e lavando folha por folha;
<input type="checkbox"/>	Em um recipiente misturar 10 gotas de hipoclorito de sódio para cada litro de água;
<input type="checkbox"/>	Deixar as folhas totalmente de molho na solução de água, sal e canela por 2 dias.
<input type="checkbox"/>	Guardar na geladeira na parte inferior, em sacos plásticos transparentes não reciclados.

Marque a sequência **CORRETA:**

- A)** V - V - V - V.
- B)** V - V - F - V.
- C)** V - F - F - V.
- D)** F - V - F - F.

28) Ao iniciar o preparo da merenda, é importante seguir algumas regras como:

- I. Conservar as unhas cortadas e limpas;
- II. Prender os cabelos com touca ou lenço para que não caiam fios nos alimentos;
- III. Usar avental de material inflamável.
- IV. Evitar o uso de relógios, anéis, brincos e pulseiras que possam cair nos alimentos.

Marque a alternativa **CORRETA:**

- A)** Apenas as afirmativas, I, II e III estão corretas.
- B)** Apenas as afirmativas, I, II e IV estão corretas.
- C)** Apenas as afirmativas I, III e IV estão corretas.
- D)** Todas as afirmativas estão corretas.

29) Marque a alternativa INCORRETA:

- A)** O excesso de gordura de um alimento pode ser retirado com facilidade se você colocar sobre a superfície uma folha de papel absorvente ou fatias de pão.
- B)** Se você não quer preparar a mandioca no mesmo dia em que a comprou, descasque-a e guarde-a numa vasilha coberta com água dentro da geladeira; assim ela não estragará.
- C)** Para descascar o tomate sem arrancar pedaços, espete-o com um garfo e passe-o na chama do fogão. Isso facilitará seu trabalho.
- D)** Para conservar a alface sempre fresquinha, lave bem as folhas e não as enxugue. Depois coloque-as numa vasilha aberta e guarde no congelador.



30) Marque a alternativa INCORRETA:

- A)** Alimento é todo material sólido ou líquido que o corpo recebe para satisfazer suas necessidades nutricionais.
- B)** Nutrição é a ciência que estuda a composição dos alimentos e as necessidades nutricionais dos indivíduos.
- C)** A alimentação saudável pressupõe ingestão insuficiente de nutrientes para que crianças consigam atingir o crescimento e desenvolvimento normais, assim como a prevenção de doenças relacionadas com alimentação.
- D)** O cardápio da alimentação escolar é um instrumento que visa assegurar a oferta de uma alimentação saudável e adequada, que garanta o atendimento das necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo e atue como um elemento pedagógico, caracterizando uma importante ação de educação alimentar e nutricional.