

PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS

COZINHEIRO

Nível Fundamental

SED



REALIZAÇÃO:

 **FUNDAÇÃO
DOM CINTRA**

Caderno de Questões

04.03.2012 - Tarde

Cozinheiro - Nível Fundamental

LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto abaixo e responda às questões propostas.

DESABAFO DE UM BOM MARIDO

- 1 Minha esposa e eu sempre andamos de mãos dadas. Se eu soltar, ela vai às compras.
 - 2 Ela tem um liquidificador elétrico, uma torradeira elétrica, e uma máquina de fazer pão elétrica. Então ela disse: “Nós temos muitos aparelhos, mas não temos lugar pra sentar”. Daí, comprei pra ela uma cadeira elétrica.
 - 3 Eu me casei com a ‘Senhora Certa’. Só não sabia que o primeiro nome dela era ‘Sempre’.
 - 4 Já faz 18 meses que não falo com minha esposa. É que não gosto de interrompê-la. Mas tenho que admitir, a nossa última briga foi culpa minha. Ela perguntou: “O que tem na TV?” E eu disse “Poeira”.
 - 5 No começo Deus criou o mundo e descansou. Então, Ele criou o homem e descansou. Depois, criou a mulher. Desde então, nem Deus, nem o homem, nem o mundo tiveram mais descanso.
 - 6 Quando o nosso cortador de grama quebrou, minha mulher ficava sempre me dando a entender que eu deveria consertá-lo. Mas eu sempre acabava tendo outra coisa para cuidar antes, o caminhão, o carro, a pesca, sempre alguma coisa mais importante para mim. Finalmente ela pensou num jeito esperto de me convencer. Certo dia, ao chegar em casa, encontrei-a sentada na grama alta, ocupada em podá-la com uma tesourinha de costura. Eu olhei em silêncio por um tempo, me emocionei bastante e depois entrei em casa. Em alguns minutos eu voltei com uma escova de dente e lhe entreguei.
 - 7 - Quando você terminar de cortar a grama, eu disse, você pode também varrer a calçada.
 - 8 Depois disso não me lembro de mais nada. Os médicos dizem que eu voltarei a andar, mas mancarei pelo resto da vida.
 - 9 *O casamento é uma relação entre duas pessoas na qual uma está sempre certa e a outra é o marido...*
(VERÍSSIMO, Luís Fernando. www.advivo.com.br)
1. Da frase “Daí comprei pra ela uma cadeira elétrica” (parágrafo 2), depreende-se que é uma forma bem-humorada que o autor encontrou para mostrar que o marido:
 - A) queria livrar-se da esposa para não ir à falência;
 - B) tinha a intenção de aquecer sua mulher no inverno;
 - C) achava que a esposa merecia uns choques;
 - D) não suportava mais tanto consumismo;
 - E) era um homem moderno.
 2. No período “Já faz 18 meses que não falo com minha esposa. É que não gosto de interrompê-la” (parágrafo 4), deduz-se que a esposa:
 - A) brigou seriamente com o marido;
 - B) troca com o esposo diálogos incríveis;
 - C) fala demasiadamente, sem parar;
 - D) viajou durante esse tempo para ir às compras;
 - E) obrigou o marido a fazer votos de silêncio.
 3. No trecho “Eu olhei em silêncio por um tempo, ME EMOCIONEI BASTANTE” (parágrafo 6), a expressão em destaque revela, por parte do marido:
 - A) compaixão;
 - B) surpresa;
 - C) antipatia;
 - D) sinceridade;
 - E) ironia.
 4. Segundo o texto, o marido não consertou o cortador de grama porque:
 - A) só dava atenção ao que era importante para ele;
 - B) não entendia de nenhum conserto;
 - C) tinha medo de se cortar;
 - D) considerava um serviço menos digno;
 - E) queria implicar com sua mulher.
 5. O fato de o marido relatar que o nome de sua esposa era “Sempre Certa” sugere que ela possuía uma personalidade:
 - A) dominadora;
 - B) altruísta;
 - C) benevolente;
 - D) prudente;
 - E) cordata.
 6. No trecho “jeito esperto de me CONVENCER” (parágrafo 6), a palavra em destaque tem o seu antônimo em:
 - A) envolver;
 - B) aliciar;
 - C) induzir;
 - D) persuadir;
 - E) dissuadir.
 7. No trecho “e uma máquina de fazer pão” (parágrafo 2), a palavra máquina é acentuada pela mesma razão que:
 - A) jacaré;
 - B) abdômen;
 - C) elétrica;
 - D) balaústre;
 - E) álbum.

Cozinheiro - Nível Fundamental

8. Na frase “Se o marido ____ o cortador de grama, nada ____”, a alternativa com os termos que preenchem corretamente as lacunas é:
- A) consertasse / acontecerá;
 - B) consertasse / aconteceria;
 - C) consertava / acontecerá;
 - D) consertar / aconteceu;
 - E) conserta / aconteceu.
9. Em “Se eu soltar, ela vai às compras” (parágrafo 1), a vírgula foi empregada pela mesma razão que em:
- A) Ela tem torradeira elétrica, liquidificador elétrico e muito mais.
 - B) Ele era bom marido, porém preguiçoso.
 - C) A esposa gosta de comprar, isto é, de consumir.
 - D) O marido, que é avarento, reclama muito.
 - E) Quando o cortador quebrou, os problemas surgiram.
10. Dos pares abaixo de nomes terminados em -ão, aquele em que os dois nomes fazem o plural, respectivamente, como “pão” e “caminhão” é:
- A) cristão / irmão;
 - B) alemão / órgão;
 - C) visão / leitão;
 - D) capitão / coração;
 - E) fogão / região.

HISTORIA E GEOGRAFIA DE PETRÓPOLIS

11. Leia o texto abaixo:

Localiza-se na Rua da Imperatriz nº220 o palácio construído em estilo neoclássico para ser a residência de verão de D. Pedro II e de Dona Teresa Cristina.

O texto refere-se à (ao):

- A) Museu Imperial;
 - B) Casa do Ipiranga;
 - C) Palácio de Cristal;
 - D) Museu de Cera;
 - E) Palácio Rio Negro.
12. A data 16 de março de 1843 está, em relação à Petrópolis, associada ao seguinte fato:
- A) fundação de Petrópolis;
 - B) elevação de Petrópolis a condição de Município e Cidade;
 - C) Criação do Museu Imperial;
 - D) Criação da estrada de ferro ligando Petrópolis ao Rio de Janeiro;
 - E) Instalação do colégio Kopke.
13. O município de Petrópolis está dividido em distritos. UM deles é:
- A) Itaipava;
 - B) Bingen;
 - C) Mosela;
 - D) Castelânia;
 - E) Renânia.
14. São exemplos de municípios vizinhos, ou seja, que fazem fronteira com Petrópolis, EXCETO:
- A) Cachoeiras de Macacu;
 - B) Paraíba do Sul;
 - C) Miguel Pereira;
 - D) Paty do Alferes;
 - E) São João do Vale do Rio Preto.
15. Atualmente a sede da Câmara Municipal de Petrópolis está localizada no palácio:
- A) Amarelo;
 - B) de Cristal;
 - C) Rio Negro;
 - D) Sérgio Fadel;
 - E) Mauá.

Cozinheiro - Nível Fundamental

RACIOCÍNIO LÓGICO

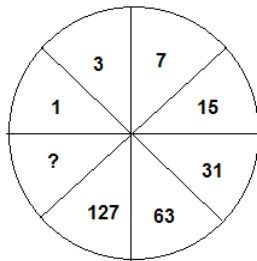
16. A palavra que completa logicamente a frase a seguir, e que deve substituir a interrogação, é:

“Subir” está para “descer”, assim como “multiplicar” está para “?”

- A) Aumentar;
 - B) Subtrair;
 - C) Dividir;
 - D) Somar;
 - E) Elevar.
17. Seguindo a lógica existente no exemplo da primeira linha, a palavra que deve substituir a interrogação que está na segunda linha é:

MOLA (LADO) DADO
RATO (?) CAMA

- A) TOCA;
 - B) TOMA;
 - C) MATO;
 - D) RAMA;
 - E) MARA.
18. No círculo a seguir há uma série de números que seguem uma regra lógica.



Completando essa série, o número que deve ocupar o lugar da interrogação é:

- A) 255;
- B) 241;
- C) 238;
- D) 129;
- E) 67.

19. Abaixo temos dois exemplos de um código secreto que transforma palavras em outras:

MORENO = LNQDMN

NETO = MDSN

Usando esse mesmo código, a palavra do nosso idioma que se transformou em QHN, é:

- A) AMO;
 - B) VIA;
 - C) LIZ;
 - D) RIO;
 - E) MEL.
20. Em uma receita culinária, que dá para 10 porções, usa-se 2 copos e meio de farinha de trigo e outros ingredientes. Se desejarmos repetir a receita, para 40 pessoas, a quantidade necessária de copos de farinha de trigo será:
- A) 8;
 - B) 9;
 - C) 10;
 - D) 12;
 - E) 15.
21. O número ou a letra que deve substituir a interrogação para completar a sequência lógica, é:

? 5 D 4 C 3 B 2 A 1

- A) 6;
 - B) F;
 - C) G;
 - D) E;
 - E) 7.
22. Uma professora deseja repartir um saco com 65 bombons entre seus 23 alunos. A quantidade mínima de bombons que ela precisa comprar de modo que todos os alunos recebam quantidades iguais de bombons, sem haver sobra, é:
- A) 8;
 - B) 7;
 - C) 6;
 - D) 5;
 - E) 4.

Cozinheiro - Nível Fundamental

23. Há uma determinada lógica nas palavras da sequência:

BOM, RUIM, NADOU, BOIOU, ?

Dentre as palavras das opções a seguir, a única que poderia ser colocada no lugar da interrogação, continuando a mesma lógica da sequência, é:

- A) FAMÍLIA;
- B) CANTADOR;
- C) ROMARIA;
- D) SOLETRANDO;
- E) MELANCOLIA.

24. Nas expressões a seguir, símbolos diferentes representam números naturais diferentes:

$$\nabla : 5 = 12$$

$$\spadesuit \times 13 = 78$$

$$40 - \heartsuit = 25$$

A soma dos valores correspondentes a ∇ , \spadesuit e \heartsuit é igual a:

- A) 67;
- B) 81;
- C) 90;
- D) 95;
- E) 100.

25. A “menor” quantidade de canetas que uma pessoa deve possuir, para guardá-las em cinco gavetas, sendo que nenhuma gaveta pode estar vazia e também não podem existir duas gavetas com quantidades iguais de canetas, é:

- A) 15;
- B) 14;
- C) 13;
- D) 12;
- E) 10.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

26. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) são provocadas pelo consumo de alimentos contaminados por micróbios prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas. Os sintomas mais comuns de DTA são vômitos e diarreias, podendo também apresentar dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, olhos inchados, dentre outros. Para adultos saudáveis, a maioria das DTA dura poucos dias e não deixa sequelas. Os grupos mais propensos a maiores problemas de saúde com as DTA são:

- A) crianças, grávidas e idosos;
- B) trabalhadores em geral;
- C) mulheres jovens;
- D) adolescentes e idosos;
- E) apenas crianças de todas as idades.

27. Nas etapas de pré-preparo e preparo dos alimentos, a matéria-prima sofre uma série de processamentos com objetivo de prepará-la para a cocção ou mesmo para armazená-la de forma mais higiênica ou prática, para facilitar sua utilização posterior: São nessas etapas, principalmente, que os alimentos são mais manipulados, aumentando os riscos de ocorrência da contaminação cruzada. A contaminação cruzada é definida como:

- A) contaminação por detergentes ou outros agentes químicos, aumentando a toxicidade dos alimentos, utensílios, equipamentos, mãos, etc.;
- B) surto de contaminação entre diferentes funcionários dos serviços de alimentação, provocando uma epidemia;
- C) transferência de nutrientes entre alimentos que terminam por prejudicar a pureza de ambos, tornando-os contaminados;
- D) passagem de microorganismo da superfície para o interior dos alimentos crus ou preparados, aumentando a sua contaminação;
- E) transferência de contaminantes de um determinado local, superfície ou alimento para outros alimentos e superfícies, através de utensílios, equipamentos, mãos, etc.

28. O porcionamento é uma importante etapa do pré-preparo, onde os alimentos são divididos em porções menores para facilitar seu congelamento, armazenamento e utilização posterior. Em áreas de preparação à temperatura ambiente, o porcionamento de alimentos não deve exceder o tempo de:

- A) 10 minutos;
- B) 13 minutos;
- C) 30 minutos;
- D) 45 minutos;
- E) 30 horas.

Cozinheiro - Nível Fundamental

29. A maioria dos alimentos contém umidade suficiente para a multiplicação de micróbios. Esses alimentos devem ser conservados em temperaturas especiais, sendo chamados de perecíveis. Os alimentos secos, também chamados de não perecíveis, não possuem umidade suficiente para a multiplicação dos micróbios, sendo conservados em temperatura ambiente. São exemplos de alimentos perecível e não perecível, respectivamente:
- A) farinha e frutas;
 - B) arroz cru e leite pasteurizado;
 - C) feijão cru e macarrão cru;
 - D) sal e verduras;
 - E) presunto e biscoito.
30. O correto armazenamento de alimentos e bebidas diminui os riscos de perda e contaminação de produtos. A área de armazenamento deve ser mantida limpa, seca e organizada, com ventilação adequada e ausência de entulho, resíduos ou material tóxico. Os produtos estocados devem ser separados por grupos e, de maneira geral, temos alimentos que podem ser armazenados à temperatura ambiente, o chamado estoque seco. No estoque seco, alimentos não devem estar em contato direto com o piso, respeitando-se o seguinte espaçamento mínimo:
- A) 10 cm da parede, 25 cm do piso e 60 cm do forro;
 - B) 1 cm da parede, 2,5 cm do piso e 6 cm do forro;
 - C) 5 cm da parede, 15 cm do piso e 30 cm do forro;
 - D) 10 cm da parede, 10 cm do piso e 40 cm do forro;
 - E) 10 cm da parede, 20 cm do piso e 45 cm do forro.
31. O planejamento de cardápio tem por objetivo programar as refeições que atendam aos hábitos alimentares, características nutricionais da clientela, qualidade higiênico-sanitária, e estejam adequados aos mercados de abastecimentos e à capacidade de produção do serviço de alimentação. Deve atender às necessidades nutricionais, por meio de alimentos processados por diferentes técnicas de preparo, obedecendo aos limites financeiros disponíveis. Todas são características básicas para montar um cardápio, EXCETO:
- A) cor;
 - B) consistência;
 - C) perecibilidade;
 - D) sabores;
 - E) variedades.
32. Os alimentos energéticos são aqueles que fornecem ao nosso corpo toda a energia de que precisamos, para desempenharmos nossas atividades diárias. Os alimentos construtores são aqueles que nos fornecem maior quantidade de proteínas. Eles ajudam a construir e reconstruir o organismo. São essenciais na formação dos tecidos e para combater infecções. São exemplos de alimentos energético e construtor, respectivamente:
- A) chuchu e manteiga;
 - B) aves e melado;
 - C) coco e soja;
 - D) fava e milho;
 - E) amendoim e arroz.
33. Na etapa de recebimento de matérias primas, deve-se fazer uma breve seleção, de modo que os produtos que não apresentem qualidade adequada (sem condição de uso) sejam descartados. As embalagens externas (como caixas de papelão, de madeira e sacos de papel) devem ser retiradas para evitar entrada de pragas e não aumentar a contaminação ambiental. Duas regras importantes do recebimento de alimentos são observar no rótulo dos alimentos e nas condições de embalagem, respectivamente:
- A) a temperatura dos alimentos; e a umidade dos alimentos e do ambiente;
 - B) o peso bruto e líquido dos alimentos; e a coloração;
 - C) o material de impressão; e o estado físico das embalagens plásticas, de lata e de vidro;
 - D) os prazos de validade, data de fabricação e composição química; e latas amassadas, sacos rasgados e vidros trincados;
 - E) as datas de fabricação e vencimento; e o número do lote.

Cozinheiro - Nível Fundamental

34. Ao nos alimentarmos não estamos somente ingerindo nutrientes, mas também sabores, sensações, um pouco de nossa cultura, nossos hábitos, nossa história. Isto acontece por que o alimento é capaz de estimular nossos cinco sentidos: visão, olfato, paladar, tato e audição. Quando temos uma impressão favorável seja pela aparência, pelo cheiro, ou outra característica nos sentimos atraídos pelo alimento, e temos desejo de comê-lo. Por este motivo é tão importante a maneira de pré-preparar e preparar o alimento. Quanto ao pré-preparo e preparo dos alimentos, todas as opções abaixo estão corretas, EXCETO:
- A) os alimentos que foram descongelados podem ser recongelados desde que de maneira adequada;
 - B) para o feijão cozinhar mais rapidamente pode-se deixar de molho na água, na proporção 3 partes de água para 1 de feijão;
 - C) a carne deve ser cortada sempre no sentido contrário das fibras para ficar mais suculenta e macia;
 - D) os alimentos preparados ou prontos mantidos em armazenamento devem ser etiquetados;
 - E) após a cocção do ovo, deve-se esfriá-lo rapidamente em água corrente para não escurecer.
35. A higiene ambiental compreende as operações de higienização da estrutura física, dos equipamentos, bancadas de trabalho e utensílios, realizadas de maneira freqüente para minimizar os riscos de contaminação dos alimentos. Para higienizar com segurança um ambiente, é importante compreender a diferença entre limpeza e sanitização, que é:
- A) limpeza significa eliminação de substâncias invisíveis e sanitização a remoção ou redução de microrganismos usando produtos químicos;
 - B) limpeza significa remoção de substâncias visíveis indesejáveis e sanitização a remoção ou redução de microrganismos usando o calor ou produtos químicos;
 - C) limpeza significa remoção de substâncias microscópicas indesejáveis e sanitização a redução de sujidades usando o calor;
 - D) limpeza significa implementação de boas práticas e sanitização a remoção ou redução de sujeiras visíveis e indesejáveis;
 - E) limpeza significa remoção de substâncias tóxicas e sanitização a remoção substâncias indesejáveis com uso de produtos químicos.

Cozinheiro - Nível Fundamental

ORIENTAÇÕES AO CANDIDATO

1. Você está recebendo do Fiscal de Sala o Caderno de Questões e a Folha de Respostas.
2. Confira o Caderno de Questões. Verifique se estão impressas as 35 (trinta e cinco) questões de múltipla-escolha, cada uma com 5 (cinco) opções (A, B, C, D, E). Verifique ainda se a numeração das questões está distribuída de acordo com o Edital:
01 a 10 - *Língua Portuguesa*;
11 a 15 - *História e Geografia de Petrópolis*
16 a 25 - *Raciocínio Lógico*
26 a 35 - *Conhecimentos Específicos*
3. Verifique em seguida seus dados na Folha de Respostas: nome, número de inscrição, identidade e data de nascimento. Qualquer irregularidade comunique de imediato ao Fiscal de Sala. Não serão aceitas reclamações posteriores.
4. A prova terá duração de 4 horas, incluindo o tempo para preenchimento da Folha de Respostas.
5. Leia atentamente cada questão e assinale na Folha de Respostas a alternativa que responde corretamente a cada uma delas. Esta será o único documento válido para a correção eletrônica. O preenchimento da Folha de Respostas e sua respectiva assinatura serão de inteira responsabilidade do candidato. Não haverá substituição da Folha de Respostas por erro do candidato.
6. Observe as seguintes recomendações relativas à Folha de Respostas:
A maneira correta de marcação das respostas é cobrir, fortemente, com esferográfica de tinta azul ou preta, o espaço correspondente à letra a ser assinalada;
Outras formas de marcação diferentes da que foi determinada acima implicarão a rejeição da Folha de Respostas. Será atribuída nota zero às questões:
 - não assinaladas;
 - com falta de nitidez;
 - com mais de uma alternativa assinalada;
 - emendadas, rasuradas ou com marcação incorreta.
7. O Fiscal de Sala não está autorizado a alterar qualquer destas instruções. Em caso de dúvida solicite a presença do Coordenador de Local.
8. Você só poderá retirar-se definitivamente do recinto de realização das provas após 60 (sessenta) minutos contados do seu efetivo início.
9. Por motivo de segurança, só é permitido fazer anotações durante a prova no Caderno de Questões.
10. Após identificado e instalado na sala, você não poderá consultar qualquer material, enquanto aguarda o horário de início das provas.
11. Os três últimos candidatos deverão permanecer na sala até que o último candidato termine a prova.
12. Ao terminar a prova, entregue ao Fiscal de Sala a Folha de Respostas e o Caderno de Questões. Não é permitido ao candidato, após terminar a prova, levar o Caderno de Questões.

Boa Prova!

ESPAÇO PARA MARCAÇÃO DE SUAS RESPOSTAS

1		6		11		16		21		26		31	
2		7		12		17		22		27		32	
3		8		13		18		23		28		33	
4		9		14		19		24		29		34	
5		10		15		20		25		30		35	