

1ª Parte – Português

TEXTO 1

Josué mora numa fazenda a trinta quilômetros da cidade mais próxima. Tem sessenta anos e se lembra de que, na sua primeira eleição, seguiu o voto do patrão - seu único contato com o mundo.

Hoje, tem rádio e TV na fazenda. Josué ainda leva em conta o pensamento do patrão, a quem respeita e admira, mas acompanha também o programa eleitoral e o noticiário.

Cinquenta anos atrás, a maioria dos brasileiros vivia no campo. A notícia chegava no lombo dos cavalos, ou de jardineira, dias, meses depois do ocorrido.

Como quase ninguém sabia ler, era fácil enganar o povo, dizendo que tinha acontecido isso ou aquilo, desse ou daquele jeito, sem ninguém pra desmentir.

Com a evolução tecnológica, os meios de comunicação cumprem tarefa cada vez mais importante.

Colocam em contato os brasileiros de norte a sul, e os habitantes de todo o planeta, divulgando os fatos do dia-a-dia, no país e no mundo.

Graças aos meios de comunicação, o problema de saúde pública de uma pequena comunidade pode ganhar repercussão nacional, merecendo análise de especialistas e providências das autoridades.

Podemos saber o que se passa em outras comunidades e entender que os fenômenos econômicos ou climáticos vividos aqui frequentemente têm causas globais.

Além disso, rádio, TV, revistas e jornais mostram-nos opiniões e atitudes dos homens do governo e da oposição, permitindo comparar estilo, preparo e caráter.

<http://www.almg.gov.br/cedis/cartilha/Modulo%20Amarelo/aula4/default.htm>

01. O texto fala principalmente:

- a) De como a vida de Josué mudou.
- b) Da distância entre os tempos em que se ouvia o patrão e hoje, quando ninguém mais faz isso.
- c) De como a evolução dos meios de comunicação tornou mais fácil o conhecimento das informações.
- d) Dos fatos de repercussão nacional.
- e) De como pela TV podemos comparar opiniões, coisa impossível em nosso dia a dia.

02. 'Josué ainda leva em conta o pensamento do patrão' Pela frase acima podemos compreender que:

- a) Josué considera a opinião do patrão.
- b) Josué ignora a opinião do patrão.
- c) Josué obedece ao patrão.
- d) Josué acata a decisão do patrão.
- e) Josué contraria o pensamento do patrão.

03. Das palavras abaixo, todas presentes no texto, qual delas é acentuada pela mesma regra que 'QUILÔMETROS'?

- a) único
- b) notícia
- c) fácil
- d) país
- e) além

04. Em qual das palavras abaixo, o X tem o mesmo som que tem na palavra 'PRÓXIMA'?

- a) exame
- b) táxi
- c) xereta
- d) auxílio
- e) existir

TEXTO 2



05. O TEXTO PRETENDE acima principalmente:

- a) Denunciar
- b) Informar e dialogar
- c) Esclarecer
- d) Denunciar e instruir
- e) Criticar e divertir

06. Predomina no texto:

- a) A dissertação
- b) A narração
- c) O diálogo
- d) A instrução
- e) Nenhuma das alternativas acima.

07. A palavra 'seca' tem a função de:

- a) Caracterizar 'calça'.
- b) Explicar 'calça'.
- c) Dar noção de circunstância.
- d) Esclarecer um vocábulo oculto.
- e) Caracterizar um verbo.

TEXTO 3



08. Observe que se trata de um texto sem pontuação. Qual das alternativas abaixo apresenta a maneira mais correta de acordo com as regras da norma padrão, de pontuar o texto 3?

- a) Atenção, arrombar esta loja é arriscar por nada! Só tem papel sem valor, confira durante o dia.
- b) Atenção! Arrombar esta loja é arriscar por nada; só tem papel sem valor; confira durante o dia.
- c) Atenção: Arrombar esta loja é arriscar, por nada, só tem papel sem valor! Confira durante o dia.
- d) Atenção! Arrombar esta loja é arriscar por nada: só tem papel sem valor. Confira durante o dia.
- e) Atenção! Arrombar esta loja é arriscar, por nada. Só tem papel sem valor: confira durante o dia.

09. Sem alterar o sentido que tem no texto o trecho: 'SÓ TEM PAPEL SEM VALOR', poderia ser passado para o plural como:

- a) 'Só têm papéis sem valor'
- b) 'Só tem papéis sem valor'
- c) 'Sós têm papéis sem valor'
- d) 'Só tem papéis sem valores'
- e) 'Só têm papéis sem valor'

10. Qual das frases a seguir tem o emprego correto do pretérito perfeito do modo indicativo?

- a) Arriscava por nada.
- b) Arrisque por nada.
- c) Arrisquei por nada.
- d) Arrisquemos por nada.
- e) Arriscarias por nada.

### 2ª Parte – Matemática

11. O produto de três números naturais é 2340. Sabendo que eles estão entre 11 e 16, a soma dos três números é:

- a) 27
- b) 40
- c) 35
- d) 30
- e) 26

12. Um comerciante aumentou 20% no preço  $x$  de um produto. Para que o preço volte a ser  $x$ , o comerciante deverá dar um desconto de:

- a) 40 %
- b) 35 %
- c) 30 %
- d) 25 %
- e) 20 %

13. Quantos múltiplos de 7 existem entre 100 e 500?

- a) 53
- b) 54
- c) 55
- d) 56
- e) 57

14. Uma torta foi repartida do seguinte modo: João comeu um terço; Maria a metade do que restou; Pedro um terço do restante e o que sobrou foi doado a crianças carentes. É correto afirmar que, da torta, as crianças receberam:

- a)  $\frac{1}{3}$
- b)  $\frac{2}{3}$
- c)  $\frac{2}{9}$
- d)  $\frac{1}{9}$
- e)  $\frac{5}{9}$

15. O resultado da expressão  $\frac{\frac{1}{3} + 0,1 + \frac{3}{4}}{2 + 1,3}$  é:

- a)  $\frac{71}{198}$
- b)  $\frac{12}{13}$
- c)  $\frac{4}{113}$
- d)  $\frac{97}{167}$
- e)  $\frac{47}{163}$

16. Uma caixa d'água em forma de paralelepípedo retângulo de dimensões  $2m \times 3m \times 1m$  está completamente cheia. Sabendo que para se tomar um banho são gastos 8 litros de água, é possível dizer que essa caixa d'água tem capacidade para:

- a) 710 banhos
- b) 720 banhos
- c) 730 banhos
- d) 740 banhos
- e) 750 banhos

17. Um *are* é uma unidade de medida agrária. É correto afirmar que a área de 100 *ares* é equivalente a:

- a) 1 km<sup>2</sup>
- b) 1 alqueire
- c) 1 ha
- d) 10 ha
- e) 100 alqueires

18. Três textos foram digitados por Pedro. Ele começou às 7h15min e terminou a digitação às 16h45min. Se Pedro tivesse a ajuda de dois amigos, de mesma eficiência que ele, os textos levariam para serem digitados:

- a) 3h10min
- b) 3h15min
- c) 3h20min
- d) 3h25min
- e) 3h30min

19. O roçado de um trabalhador possui certa quantidade de filas com buracos para serem plantadas sementes de milho. Se ele conseguiu plantar sementes em 6 filas e ainda faltam dois terços de filas para serem plantadas, quantas filas possui o roçado desse trabalhador?

- a) 6
- b) 12
- c) 15
- d) 18
- e) 21

20. Minha idade é três anos a menos que a de meu irmão. Juntos temos 53 anos. Daqui a quanto tempo a soma de nossas idades será de 121 anos?

- a) 17 anos
- b) 34 anos
- c) 120 anos
- d) 65 anos
- e) 68 anos

### 3ª Parte – Conhecimentos Específicos

21. Arredondado de coloração vermelho-escura ou amarelada. Rico em fibras, vitaminas do complexo B, ferro, potássio zinco. Pode ser utilizado em sopas, saladas, molhos, cremes, croquetes e guisados.

- a) Feijão azuki
- b) Lentilha
- c) Feijão preto
- d) Feijão fradinho
- e) Feijão branco

22. Sobre cereais, assinale a alternativa INCORRETA.

- a) Nos grãos de cereais podemos encontrar nutrientes como: carboidratos, proteínas, gorduras, sais minerais, vitaminas, enzimas e outras substâncias.
- b) Os cereais são deficientes nos aminoácidos lisina, treonina e triptofano. Essa deficiência é compensada com a combinação de alimentos (arroz com feijão), resultando numa mistura de melhor valor protéico.
- c) A proporção adequada é uma parte de feijão para três partes de arroz.
- d) O arroz contém menor quantidade de vitamina B1 e de sais minerais quando fervido com a casca.
- e) O arroz parboilizado tem como suas principais vantagens em relação ao polido são maior valor nutritivo e maior rendimento

23. Método de cocção parecido com o brasear, mas o que difere é que a quantidade de líquido é maior cobrindo o alimento a ser cozido, podendo ser utilizado em diversos produtos. Lembrando que o líquido restante não é descartado, mas utilizado na finalização do alimento.

- a) Estufar
- b) Fritar
- c) Assar
- d) Brasear
- e) Grelhar

24. Método no qual nenhuma fibra é quebrada e o único objetivo é dar uma crosta ou cor mais atraente ao alimento através do calor seco de cima para baixo.

- a) Gratinar
- b) Saltear
- c) Grelhar
- d) Cozinhar
- e) Brasear

25. Com relação à higiene na cozinha, assinale a alternativa INADEQUADA.

- a) Deve-se utilizar a varredura seca durante o preparo das refeições.
- b) A limpeza dos azulejos deve ser semanal.
- c) Todas as vezes que houver respingos de alimentos nos azulejos, os mesmos devem ser limpos imediatamente.
- d) As geladeiras devem ser limpas, preferencialmente, uma vez por semana.
- e) Água sanitária deve ser usada na limpeza dos panos de prato.

26. Com relação à Higiene da Cozinha, considere (V) para afirmativa verdadeira e (F) para falsa.

- ( ) Podemos relacionar cuidados indispensáveis, como banho diário, cabelos limpos e protegidos, barba feita diariamente e bigode aparado, unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base, uso de uniformes limpos, uso de desodorante sem perfume ou suave, maquiagem leve, não usar bijuterias, relógios ou acessórios.
- ( ) Deve-se manter as mãos sempre lavadas na distribuição dos alimentos, não tocar nos alimentos com ferimentos nas mãos, pegar os alimentos com as mãos somente quando necessário (utilizar os utensílios – pagadores – para isso), conservar os alimentos cobertos, não falar, tossir ou espirrar em cima dos alimentos, lavar legumes e frutas em água corrente, nunca usar alimentos com o prazo de validade vencido.
- ( ) Após o uso, lavar bem os equipamentos e utensílios com água e sabão neutro, sem deixar resíduos nos cantos.

A seqüência correta, de cima para baixo, é:

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

27. Sobre o uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI), é correto que se afirma em:

- a) Calçados abertos são obrigatórios nas cozinhas.
- b) As luvas de plástico descartáveis não fazem parte dos EPI.
- c) É recomendado para proteger a integridade física dos funcionários dos riscos do trabalho.
- d) Não protege de queimaduras, cortes etc.
- e) A capa para câmara fria não previne doenças respiratórias

28. Uma coisa importante na profissão é a higiene e a forma como o funcionário se apresenta. Julgue os itens a seguir:

- I. Banho diário e cabelos limpos e colocados dentro da touca
- II. Unhas curtas e pintadas.
- III. Lavar as mãos antes de manusear alimentos crus
- IV. Promover a troca diária de sacos de lixo.

Os procedimentos corretos no ambiente de trabalho são:

- a) I – II
- b) I – II – III
- c) I – III – IV
- d) II – IV
- e) II – III – IV

29. É dever do Cozinheiro, EXCETO:

- a) Administrar seu tempo, servindo na hora determinada.
- b) Mostrar eficiência e criatividade.
- c) Mostrar-se disponível.
- d) Usar adequadamente os equipamentos de segurança.
- e) Andar sempre na moda, inovando sempre o visual.

30. É necessário lavar as mãos em:

- I. Após utilizar o sanitário, tossir, espirrar ou assoar o nariz.
- II. Após utilizar materiais de limpeza.
- III. Após recolher lixo ou outros resíduos.
- IV. Após o manuseio de alimentos crus ou não higienizados.

- a) I – II – IV
- b) I – III
- c) II – III
- d) I – III – IV
- e) I – II – III – IV

31. Sobre o cozimento de vegetais, assinale a alternativa que está errada.

- a) O sistema comum de colocá-los na água que se leva ao fogo para ferver é o mais fácil e o mais saudável.
- b) Se forem vegetais folhosos, frutos ou raízes, depois de lavados e enxutos num pano, cortam-se em pedaços do tamanho de uma noz.
- c) Deixa-se ferver por tempo suficiente para que o vapor, atravessando a peneira, cozinhe a verdura.
- d) Não se deve deixar amolecer demais.
- e) Se a água da panela baixar muito, substitui-se a que se evaporou de preferência por água bem quente para não parar a fervura.

32. Sobre o tomate, analise as afirmativas incorreta:

- a) Retiram-se facilmente as peles dos tomates quando se deixam os mesmos em água fervendo durante 3 ou 4 minutos.
- b) Os tomates de boa qualidade são enrugados, moles e de cores variadas.
- c) Quando têm aparência irregular, podem ser feios, mas servem para o cozimento ou para suco.
- d) Os melhores tomates são aqueles que permanecem na planta até começarem a ficar vermelhos.
- e) Para saladas, é preferível usar tomates bem maduros, mas firmes.

33. Assinale a alternativa INCORRETA.

- a) Para que a salsa se mantenha fresquinha durante longo tempo, lave-a muito bem, coloque-a em vidro de boca larga e guarde-a no refrigerador.
- b) O sal não deve ser guardado em recipiente de vidro.
- c) A carne fresca deve ser limpa antes de ser levada ao forno.
- d) A carne deve ter uma camada de gordura que evita a evaporação excessiva e age como condutor de calor durante o cozimento.
- e) A carne de porco geralmente é mais gorda que a carne bovina.

34. Considere (V) para afirmativa verdadeira e (F) para falsa.

- ( ) Quando desejarmos obter um caldo de carne com o máximo do seu valor nutritivo, devemos iniciar o cozimento em água fria.
- ( ) O chuchu é considerado alimento rico em proteínas e vitaminas.
- ( ) O limão produz menos sumo se antes de cortá-lo aquecê-lo ligeiramente.

A seqüência correta, de cima para baixo, é:

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

35. Considere (V) para afirmativa verdadeira e (F) para falsa.

- ( ) Deve-se aproveitar a água do cozimento de alimentos.
- ( ) Deve-se aproveitar as sobras de ossos, os talos das verduras.
- ( ) Deve-se evitar descascar legumes.

A seqüência correta, de cima para baixo, é:

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

36. Sobre congelamento de alimentos, julgue os itens a seguir:

- I. Deve-se congelá-los bem frescos ou imediatamente após o seu preparo.
- II. Evite deixar os alimentos na geladeira aguardando o congelamento.
- III. Cozinhe muito os alimentos antes de congelá-los.

É correto o que se afirma em:

- a) I
- b) II
- c) III
- d) I – II
- e) II – III

37. Uma colher de sopa de açúcar tem em gramas:

- a) 5
- b) 20
- c) 30
- d) 40
- e) 50

38. Uma colher de sopa de manteiga tem em gramas:

- a) 30
- b) 50
- c) 10
- d) 5
- e) 60

39. Assinale a alternativa INCORRETA.

- a) O bacalhau, para ficar saboroso, deve ser feito com azeite.
- b) As massas se fazem mais facilmente sobre madeira.
- c) Ao se queimar a calda para untar formas não se deve remexê-la.
- d) Nunca se devem furar os assados com faca.
- e) Os suspiros são sempre assados em fogo alto.

40. Uma colher de sopa de farinha de trigo tem em gramas a seguinte medida:

- a) 25
- b) 50
- c) 10
- d) 15
- e) 40

**FIM DO CADERNO**