

PREFEITURA DE MATRIZ DE CAMARAGIBE (AL) :: NÍVEL FUNDAMENTAL

CADERNO DE QUESTÕES OBJETIVAS DO CONCURSO PÚBLICO



Proibido folhear o
Caderno de Questões
antes da autorização
do fiscal.

NOME:	
INSCRIÇÃO:	
CPF:	

Para mais informações, acesse nosso site www.admtec.org.br

ATENÇÃO!

Verifique se as informações descritas neste Caderno de Questões Objetivas coincidem com o registrado no topo de cada página e com o seu Cartão de Respostas. Caso contrário, notifique o fiscal de sala para que sejam tomadas as devidas providências.

Informações gerais:

- Você receberá do fiscal de sala o material descrito a seguir:
 - este Caderno de Questões Objetivas, contendo 40 (quarenta) questões de múltipla escolha;
 - um Cartão de Respostas destinado ao preenchimento das respostas das questões objetivas formuladas na prova.
- Ao receber o Cartão de Respostas você deverá:
 - conferir seu nome e número de inscrição;
 - ler atentamente as instruções para a marcação das respostas das questões objetivas;
 - assinar o Cartão de Respostas, no espaço reservado, com caneta de cor azul ou preta.
- As questões são identificadas pelo número que se situa antes do enunciado de cada questão.
- Durante a aplicação da prova não será permitido:
 - qualquer tipo de comunicação entre os candidatos;
 - levantar-se da cadeira sem a devida autorização do fiscal de sala;
 - portar aparelhos eletrônicos, tais como telefone celular, notebook, receptor, gravador ou máquina fotográfica ou equivalente;
 - anotar o gabarito da prova em outros meios que não sejam o Cartão de Respostas e este Caderno de Questões;
 - fazer consulta em material de apoio ou afins.
- Não será permitida a troca do Cartão de Respostas por erro do candidato.
- Reserve tempo suficiente para marcar seu Cartão de Respostas.
- Para fins de correção do Cartão de Respostas, serão levadas em consideração apenas as marcações realizadas no local indicado no Cartão de Respostas.
- No Cartão de Respostas, para cada questão, assinale apenas uma opção, pois será anulada a questão com mais de uma opção assinalada, ainda que dentre elas se encontre a correta.
- O Cartão de Respostas não pode ser dobrado, amassado, rasurado ou manchado nem pode conter nenhum registro fora dos locais destinados às respostas.
- Quando terminar sua prova, você deverá, OBRIGATORIAMENTE, entregar o Cartão de Respostas devidamente preenchido e assinado ao fiscal da sala. Aquele que descumprir esta regra será ELIMINADO do concurso.
- O (a) candidato (a) só poderá retirar-se do local de realização das provas portando o caderno de questões após transcorridas 2 (duas) horas do início da prova. (Capítulo 9, item 38 do edital).

COZINHEIRA



CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS
Questões de 1 a 20

01) Qual preparação é de alçada da cozinha fria?

- a) Preparar 10 litros de caldo de vegetais.
- b) Preparar 5 kg de molho bechamel.
- c) Preparar uma salada de folhas verdes e beterraba para oito pessoas
- d) Assar 12 frangos e carnes assadas para 130 pessoas.

02) Identifique uma ação necessária durante a manipulação para proteger os alimentos de contaminação.

- a) Carregar no uniforme espelinhos, ferramentas, pentes, pinças, batons, cigarros, isqueiros, relógios.
- b) Usar protetor de cabelo (touca, rede) que proteja totalmente os cabelos.
- c) Usar adornos como brincos, anéis, pulseiras, relógios, alianças, piercings, colares, amuletos, fitas.
- d) Utilizar panos ou sacos plásticos para a proteção do uniforme.

03) Quais são os equipamentos indicados para o setor de cocção (preparo) de cozinha hospitalar?

- a) Fogão industrial, Forno elétrico a gás, Fritadeira, Forno combinado, Coifa com exaustor, Chapas e grelhas, Bancada e pia em inox, Caldeira.
- b) Moedores, Bancadas com tampo em atileno, Bancadas com cuba de 90cm de profundidade para vegetais, Processadores, Fatiadores, Descascadores, Espremedor industrial, Bancada em inox com orifício central ou abertura lateral para grãos, Liquidificador industrial.
- c) Prateleiras do tipo inox, Carrinhos do tipo plataforma, Escada móvel com 5 degraus, Estrados de atileno, Geladeiras industriais, Câmaras frigoríficas, Freezer.
- d) Balança do tipo plataforma, Termômetros tipo espeto e infravermelho, Bancada para conferência e trocas das embalagens quando precisar, Carros para transporte.

04) Dentro todas as técnicas de cozimento, qual apresenta melhor preservação das características sensoriais e nutrientes?

- a) Cozimento em água.
- b) Uso do calor seco, assar.
- c) Uso do vapor.
- d) Cozinhar os alimentos em uma boa quantidade de óleo, fritar.

05) A transferência de calor pode ser feita, pelo menos, de três maneiras, por condução, convecção e radiação. O processo de condução envolve:

- a) Transferência do calor de uma fonte externa para o alimento, como a maneira com que esse calor se distribui dentro dele.
- b) Aquecimento pelo movimento das moléculas de um líquido ou vapor que, ao serem energizadas por uma fonte de calor, se movimentam e se chocam com as partículas mais lentas, tornando-as também energizadas.
- c) O aquecimento promovido pela radiação.
- d) Transferência de calor para os alimentos sem que o ingrediente ou a panela tenham contato com a fonte de aquecimento.

06) Julienne, corte longo e retangular, bastões finos de 1,5 mm x 1,5 mm x 3 a 5 cm, é utilizado em:

- a) Saladas, vinagrete e refogados, saltear, recheios, crus, acompanhamento de pratos (arroz).
- b) Legumes no vapor, refogados, crus, fritos, conservas tipo pickles, ornamentar pratos.
- c) Sopas, caldos, ensopados, guarnições.
- d) Legumes fritos, assados, guarnições ou saladas.

07) Em relação ao condimento salgado e a terminologia clássica usada na cozinha, assinale a alternativa **CORRETA**.

- a) É encontrado aos pés da montanha do Himalaia, possui tom rosado devido à presença de ferro e manganês, mas seu sabor não é muito diferente.
- b) É um sal de cozinha misturado com grãos de aipo secos e moídos. Bom para temperar peixes grelhados, carnes e caldos consomês.
- c) Tem sabor e aroma peculiares que dão toque especial às preparações.
- d) É um sal com teor de sódio reduzido, porque é originado da misturada de cloreto de sódio e de potássio. É utilizado em dietas para restrição de sal (hipossódicas).

08) Assinale a alternativa **CORRETA** no que se refere aos molhos básicos.

- a) Hortaliças podem ficar mais conservadas em contato com molhos, especialmente molhos rápidos
- b) Saladas de folhas são normalmente servidas acompanhando pratos com molhos leves e frios.
- c) Leguminosas para saladas devem ser cozidas al dente e temperadas ainda mornas, e se beneficiam de molhos ácidos, como vinagretes.
- d) Um dos mais conhecidos é o molho tártaro, um preparado a partir de um purê de vegetal ou fruta.

09) Sobre o corte muscular bovino conhecido como bife de vazio, aba de filé, ponta de costela e fraldão, marque a alternativa **CORRETA**.

- a) Constituído de feixes musculares finos.
- b) Fica ótimo no preparo de marinados, sopas, molhos, caldos de carnes, carne de panela, bife a rolê, picadinhos e carne moída
- c) Não pode ser assada em churrasco ou na grelha.
- d) É um corte muito macio.

10) Para o preparo dos fundos de carnes, aves e peixes, utiliza-se, principalmente:

- a) Ossos, somente.
- b) Aparas e espinhas, somente.
- c) Os ossos, carcaças, pele, espinhas e aparas.
- d) Pele, somente.

11) Sobre as responsabilidades do cozinheiro em relação aos Equipamentos de Proteção Individual (EPI), é **INCORRETO** afirmar que:

- a) Usar os EPIs somente para a finalidade a que se destina.
- b) Responsabilizar-se pela guarda e conservação.
- c) Providenciar o reparo ou a substituição quando ocorrer qualquer alteração que o torne impróprio para uso.
- d) Cumprir as determinações do empregador sobre o uso adequado do EPI.

12) Qual a atitude **CORRETA** sobre os Hábitos de Higiene?

- a) Fumar nas dependências do serviço de alimentação.
- b) Falar ao celular manipulando alimentos.
- c) Manusear o dinheiro durante a manipulação de alimentos.
- d) Retirar adornos pessoais, como brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio, piercing e correntes.

- 13) Em que consiste gratinar um alimento?
- Submetê-lo a altas temperaturas - em chama ou brasa - por um curto período, até que ele cozinhe com o seu próprio líquido.
 - Expor o alimento ao aquecimento proveniente de uma fonte a gás ou elétrica, com o objetivo duplo de cozinhá-lo ao ponto certo e, simultaneamente, gerar uma superfície dourada e crocante.
 - Aquecê-lo no forno a uma temperatura controlada, por tempo suficiente para que se atinja o resultado desejado.
 - Cozinhar um alimento tanto por imersão em líquido como em gordura.

- 14) Qual o nutriente que é essencial para a visão noturna?
- Vitamina A.
 - Vitamina C.
 - Vitamina B6.
 - Vitamina D.

- 15) Sobre o relacionamento com os clientes, marque a alternativa **CORRETA**.
- Cumprimente todos os seus clientes sem sorriso no rosto, procure chamá-los por apelidos para ficar mais informal.
 - Apresentação pessoal e dos pratos não influem no atendimento ao cliente.
 - Reclamações são comuns, finja que não entendeu.
 - Não existem normas ou regras mágicas e estabelecidas, os cozinheiros devem ficar sempre alerta, pois respeito, bom senso, cortesia e atenção em relação às necessidades do cliente são primordiais.

- 16) Qual tipo de perigo as lascas de unhas e de esmaltes representam quando encontradas nos alimentos?
- Biológicos.
 - Químicos.
 - Físicos.
 - Biológico e Químico.

- 17) Em caixas d'água ou reservatórios, a água **não** deve ser armazenada em quais condições?
- Superfícies do reservatório lisas, resistentes e impermeáveis, livres de rachaduras.
 - Sem vedação para impedir a entrada de insetos e outras sujidades.
 - Instalado em local acessível para inspeção e higienização.
 - Protegida contra inundações e infiltrações.

- 18) O que deve ser feito com resíduos de produção de óleos?
- Devem ser acondicionados em recipientes rígidos, fechados, identificados e fora de manipulação de alimentos para evitar a presença de roedores e insetos até a empresa especializada no reprocessamento fazer a coleta do material.
 - Estes resíduos devem ser descartados diretamente no esgoto.
 - Devem ser descartados no sistema de coleta de água de chuva.
 - Descartados na pia.

- 19) Qual prática está em desacordo com a Ética Profissional?
- Respeitar as boas práticas de higiene e manipulação de alimentos.
 - Utilizar ingredientes que não atendem aos padrões de qualidade.
 - Evitar desperdícios.
 - Valorizar a sustentabilidade.

- 20) Escolha uma alternativa que apresenta atitudes **CORRETAS** quanto a Higiene Ambiental.
- Não higienizar as embalagens dos alimentos antes de serem abertas.
 - O papel toalha utilizado na higienização das mãos é reciclado.
 - As mercadorias não são armazenadas no chão, mas sim em paletes.
 - As lixeiras são acionadas com contato manual e não higienizam as mãos após essa prática.



CONHECIMENTOS GERAIS
Questões de 21 a 40

Leia o texto a seguir:

GOVERNO VAI APRESENTAR PROJETO PARA PROIBIR
CELULARES EM SALA DE AULA

O uso de celulares em sala de aula pelos estudantes pode estar com os dias contados no Brasil. Um projeto de lei atualmente em desenvolvimento, que inclui o banimento dos telefones, deve ser apresentado em outubro pelo Ministério da Educação (MEC), como destaca a Folha de São Paulo na sexta-feira (20).

Em entrevista ao jornal, o ministro da Educação, Camilo Santana, confirmou que a pasta decidiu elaborar o PL para dar maior segurança jurídica às instituições de ensino na hora de proibir os smartphones nas aulas. Na visão do ministério, divulgar apenas uma "recomendação" para evitar o aparelho não surtiria maiores efeitos.

Ainda conforme Santana, o projeto é baseado em estudos que apontam melhorias na atenção, no desempenho e até mesmo na saúde mental dos estudantes em decorrência do banimento. Ele citou o relatório da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) como uma das referências.

Divulgado recentemente, o documento recomenda a proibição dos celulares em sala de aula e vai além, sugerindo o banimento total do aparelho nas escolas, em alguns casos. A entidade faz uma relação entre o uso da tecnologia pelos estudantes e dificuldades de aprendizado, apontando, ainda, o surgimento de problemas de saúde mental.

(Trecho do texto de André Luiz Dias Gonçalves)

Disponível em:

<https://www.tudosaladeaula.com/2024/09/atividade-de-interpretacao-noticia-proibicao-de-celular-nas-escolas-8-e-9ano.html> Acesso em 26.09.2024.

- 21) Qual é o principal objetivo do projeto de lei mencionado no texto?
- Incentivar o uso de tecnologia em sala de aula.
 - Proibir o uso de celulares em todas as escolas do país.
 - Dar maior segurança jurídica para as escolas que desejam proibir os celulares.
 - Reduzir os custos com equipamentos tecnológicos nas escolas.
- 22) De acordo com o texto lido, qual é o principal argumento utilizado para justificar a proibição dos celulares em sala de aula?
- A necessidade de reduzir a violência nas escolas.
 - A dificuldade das escolas em controlar o uso dos celulares.
 - A influência negativa dos celulares no desempenho dos alunos.
 - A falta de infraestrutura tecnológica nas escolas.

23) Na frase "Um projeto de lei atualmente em desenvolvimento...", a palavra sublinhada exerce a função de:

- a) Adjetivo
- b) Pronome
- c) Substantivo
- d) Advérbio

24) Qual é o tempo do verbo "surtiria" na frase: "Na visão do ministério, divulgar apenas uma 'recomendação' para evitar o aparelho não surtiria maiores efeitos"?

- a) Futuro do pretérito
- b) Pretérito perfeito
- c) Pretérito imperfeito
- d) Futuro do presente

25) Assinale a única alternativa em que a concordância e a regência verbal foram usadas corretamente na frase:

- a) Fazem cinco anos que essa discussão acontece.
- b) Haviam muitos estudos sobre o tema.
- c) A maioria dos alunos aprovam a proibição.
- d) A proibição dos celulares implica em mudanças nas aulas.

Leia o texto a seguir:

ESTUDO MOSTRA COMO SERÃO OS HUMANOS NO ANO 3000 EM RAZÃO DA DEPENDÊNCIA TECNOLÓGICA

Um estudo um tanto quanto curioso revelou com que os humanos serão daqui a quase mil anos em função do excesso de uso de tecnologia. Quando se trata de quase mil anos de evolução, é possível observar que a humanidade corre o risco de passar por uma grande mudança estrutural do próprio corpo. Os resultados e previsões dos estudos mostram algo não muito animador quando se trata principalmente de postura corporal.

A Toll Free Forwarding e um grupo de cientistas simularam a possível aparência dos seres humanos no ano 3000. O resultado foi divulgado em 3D para dar ainda mais a impressão de realismo e uma noção mais detalhada de como os seres humanos podem ficar daqui a quase 1.000 anos. A falta de postura provocada pelo uso de celulares e outros aparelhos tecnológicos podem provocar uma série de resultados negativos.

Dentre tantos efeitos negativos simulados está uma mudança significativa na postura, tendo em vista a posição em que as pessoas costumam ficar para manusear os aparelhos celulares. Dessa forma, as costas podem ficar extremamente curvadas. Problemas nos quadris também podem aparecer tendo em vista o excesso de tempo em que as pessoas costumam ficar sentadas em frente ao computador. Os braços e mãos também podem passar por mudanças significativas. Isso porque os dedos podem ficar curvados como uma espécie de garra, enquanto o cotovelo pode ficar permanentemente em um formato de 90 graus. Isso é em função da posição semelhante no qual as pessoas costumam ficar enquanto estão utilizando os celulares. Apesar de ser apenas uma simulação, o prognóstico é um tanto quanto pessimista.

Os cientistas destacaram que quando se trabalha em um computador ou quando utiliza o telefone em excesso acaba tendo uma tendência maior a ter problemas nos músculos da nuca. Esses, por sua vez, precisam se contrair para conseguir manter a cabeça erguida. Por isso, é possível que os seres humanos no ano de 3000 tenham o pescoço mais grosso do que atualmente, além de tê-lo extremamente cansado.

Dentre as novidades negativas previstas pelos cientistas está a possibilidade do surgimento de uma segunda pálpebra. Ela pode acontecer em função do excesso de luz que os olhos recebem vindo tanto de computadores e celulares quanto televisão. "Anos olhando para nossos smartphones ou para telas de computador resultarão em uma postura curvada. Nossas mãos serão moldadas permanentemente em forma de garra depois de segurar consistentemente nossos smartphones", afirmou o grupo de cientistas responsáveis pela simulação.

(Filipe Carbone)

Disponível em: <https://www.tudosaladeaula.com/2022/11/atividade-divulgacao-cientifica-com-gabarito.html> Acesso em 26.09.2024.

26) De acordo com o texto, qual é a principal causa das mudanças físicas previstas para os seres humanos no futuro?

- a) A falta de exercícios físicos.
- b) A alimentação inadequada.
- c) O uso excessivo de tecnologia.
- d) A poluição ambiental.

27) Qual a principal crítica implícita no texto em relação ao uso excessivo de tecnologia?

- a) A tecnologia é um mal necessário.
- b) O uso da tecnologia pode ter consequências negativas para a saúde.
- c) A tecnologia está evoluindo muito rapidamente.
- d) A tecnologia está tornando as pessoas mais isoladas.

28) Qual a principal mensagem que o texto busca transmitir?

- a) A necessidade de proibir o uso de celulares e computadores.
- b) A superioridade do corpo humano em relação à tecnologia.
- c) A inevitabilidade das mudanças físicas no corpo humano.
- d) A importância de encontrar um equilíbrio no uso da tecnologia.

29) Na frase "Dessa forma, as costas podem ficar extremamente curvadas", a expressão sublinhada funciona como:

- a) Predicativo do sujeito
- b) Complemento nominal
- c) Adjunto adnominal
- d) Aposto

30) Na frase "enquanto estão utilizando os celulares", a palavra sublinhada expressa ideia de:

- a) Finalidade
- b) Consequência
- c) Tempo
- d) Concessão

31) Qual das alternativas a seguir apresenta corretamente a regência verbal:

- a) Os cientistas aspiram por um futuro melhor para a humanidade.
- b) Os alunos preferem mais usar o celular do que estudar.
- c) A escola chegou em uma decisão importante.
- d) Os pais assistiram os debates sobre o tema.

32) Analise as frases abaixo em relação ao uso da crase e marque a alternativa correta:

- I. Dirigiu-se a escola para resolver o problema.

- II. Ele sempre se referiu àquela questão com cuidado.
III. José prefere beber leite a tomar água.
a) Somente II está correta.
b) I e II estão corretas.
c) I e III estão corretas.
d) II e III estão corretas.

-
- 33) Na biblioteca escolar, cada prateleira tem 48 livros. Se há 5 prateleiras na biblioteca da escola e foram retiradas essa semana, 42 livros pelos alunos. Restarão quantos livros para ser retirados na próxima semana:
a) 240 livros
b) 200 livros
c) 198 livros
d) 188 livros

-
- 34) Assinale quais números representam números primos:
a) 31, 37, 41 e 49
b) 31, 37, 41 e 43
c) 31, 37, 39 e 41
d) 31, 41, 45 e 47

-
- 35) Uma artesão tem duas fitas, uma de 168cm e outra de 180cm. Ela quer cortar as fitas em pedaços de mesmo comprimento, sem deixar sobras. O comprimento de cada pedaço de fita, será de:
a) 72 pedaços
b) 36 pedaços
c) 24 pedaços
d) 12 pedaços

-
- 36) Waleska usou $\frac{2}{5}$ de um saco de farinha de trigo para fazer um bolo de laranja e $\frac{1}{3}$ do mesmo saco de farinha de trigo para fazer biscoitos de nata. Assinale a afirmação verdadeira.
a) Waleska usou exatamente $\frac{3}{4}$ do saco de farinha de trigo
b) Restou $\frac{1}{4}$ de farinha de trigo na saco.
c) Restou $\frac{4}{15}$ de farinha de trigo na saco.
d) Waleska usou todo o trigo do saco.

-
- 37) Um voo que sai de São Paulo e vai para Londres dura 11 horas. Se o voo sai de São Paulo às 20h (horário local), a que horas ele chega em Londres (considerando que Londres está 4 horas à frente de São Paulo).
a) 11h
b) 12h
c) 13h
d) 14h

-
- 38) Um comerciante comprou um lote de mercadorias por R\$ 8.000,00. Ele vendeu 30% do lote com um lucro de 25% sobre o preço de compra e o restante com um lucro de 15%. O lucro total obtido pelo comerciante foi de:
a) R\$ 840,00
b) R\$ 1.240,00
c) R\$ 1.440,00
d) R\$ 1.540,00

-
- 39) Tomei um empréstimo de R\$ 8.000,00 a uma taxa de 24% ao ano. Se paguei um total de R\$ 9.920,00 ao final do período, esse empréstimo foi feito em quantos meses:
a) 10 meses
b) 12 meses
c) 18 meses
d) 24 meses

-
- 40) A média das notas de 5 alunas em uma prova foi de 8,4. Se as notas de quatro alunas foram 8, 9, 7 e 10, a nota da quinta aluna é:
a) 6
b) 7
c) 8
d) 9

RASCUNHO
PROIBIDO DESTACAR