

LÍNGUA PORTUGUESA

01) Assinale a alternativa em que todas as palavras estão acentuadas CORRETAMENTE:

- (A) Lapis – café – ônibus.
- (B) Lápis – café – ônibus.
- (C) Lápis – cafe – ônibus.
- (D) Lapis – café – ônibus.
- (E) Lápis – café – ônibus.

02) A palavra “janela” possui quantas sílabas?

- (A) Uma sílaba.
- (B) Duas sílabas.
- (C) Três sílabas.
- (D) Quatro sílabas.
- (E) Cinco sílabas.

03) Assinale a alternativa que apresenta a frase de forma CORRETA:

- (A) O atriz recebeu aplausos.
- (B) As cidadão participaram da reunião.
- (C) Os rapaz chegaram cedo.
- (D) As meninas estavam animadas.
- (E) O professoras organizaram a atividade.

04) Assinale a alternativa em que as palavras são sinônimas:

- (A) Claro / escuro.
- (B) Entrar / sair.
- (C) Bonito / belo.
- (D) Subir / descer.
- (E) Alegre / triste.

05) Assinale a alternativa CORRETA de acordo com a norma-padrão:

- (A) Assisti o espetáculo ontem.
- (B) Cheguei no colégio atrasado.
- (C) Obedecemos aos avisos da direção.
- (D) Prefiro mais português do que matemática.
- (E) Aspirei o cargo de gerente.

MATEMÁTICA/RACIOCÍNIO LÓGICO

06) Um ônibus saiu de um terminal rodoviário às 23h e 25 minutos e chegou ao seu destino às 6h e 15 minutos do dia seguinte. Sabendo que ele fez uma parada de 30 minutos neste intervalo de tempo, qual é quantidade de tempo que permaneceu em movimento?

- (A) 5h e 40 min.
- (B) 5h e 55 min.
- (C) 6h e 10 min.
- (D) 6h e 20 min.
- (E) 6h e 30 min.

07) Um carro percorreu 140 quilômetros em um período de 2 horas. Se este carro manter a mesma velocidade de 140 km, mas agora por 5 horas, irá percorrer uma distância de:

- (A) 280 km.
- (B) 320 km.
- (C) 350 km.
- (D) 420 km.
- (E) 480 km.

08) Uma caixa contém 64 bobinas de papel para impressoras e é vendida por R\$ 248,96. Considerando estas informações, o valor unitário de cada bobina é igual a:

- (A) R\$ 3,29.
- (B) R\$ 3,54.
- (C) R\$ 3,69.
- (D) R\$ 3,89.
- (E) R\$ 4,02.

09) Um reservatório de água tem hoje $\frac{3}{5}$ do seu volume ocupado. Após uma semana de chuvas intensas, a capacidade deste reservatório passou para $\frac{3}{4}$ de sua capacidade ocupada. Com base nestes dados, a fração que ainda resta para que ele tenha 100% da sua capacidade ocupada é igual a:

- (A) $\frac{1}{4}$.
- (B) $\frac{2}{5}$.
- (C) $\frac{1}{5}$.
- (D) $\frac{2}{3}$.
- (E) $\frac{1}{6}$.

10) Considerando os dias do ano de maneira ordinal, em que mês do ano sempre vai cair o 200º dia do ano?

- (A) Maio.
- (B) Julho.
- (C) Agosto.
- (D) Junho.
- (E) Setembro.

CONHECIMENTOS GERAIS

11) A representatividade feminina na política é um passo muito importante para a democracia de qualquer cidade. Quais das mulheres abaixo já foram eleitas e/ou tomaram posse como vereadoras no município de Paula Freitas? Analise as assertivas abaixo e assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA:

- I - Karina Souza Rosa.**
- II - Andressa Talita Kuzma.**
- III - Pamella Mariely Bueno Kloc.**
- IV - Pâmela Lemos de Cordova.**

- (A) Apenas II, III e IV.
- (B) Apenas I e II.
- (C) Apenas II e III.
- (D) Apenas I, III e IV.
- (E) I, II, III e IV.

12) A Gruta Nossa Senhora dos Navegantes é um importante ponto turístico do município de Paula Freitas, atraindo moradores e visitantes em busca de lazer, pesca e contato direto com a natureza. Geograficamente, esse importante atrativo natural está localizado no leito de qual rio que banha a região?

- (A) Rio Paraná.
- (B) Rio Iguaçu.
- (C) Rio Tibagi.
- (D) Rio Paranapanema.
- (E) Rio Ivaí.

13) O município de Paula Freitas possui uma forte tradição agrícola que movimenta sua economia e cultura. Anualmente, a cidade atrai muitos visitantes para celebrar a colheita de um dos produtos de maior destaque histórico-cultural na região. Qual é o nome dessa tradicional festividade municipal?

- (A) Festa do Milho.
- (B) Festa do Pinhão.
- (C) Festa da Soja.
- (D) Festa da Melancia.
- (E) Festa do Feijão.

14) No enfrentamento de doenças transmitidas pelo mosquito *Aedes aegypti*, ações educativas e a eliminação de focos de reprodução do inseto são medidas essenciais de saúde pública. Em 2025, instituições e escolas do município de Paula Freitas receberam premiações do Serviço Social do Comércio (Sesc) na campanha de prevenção à doença. Qual das alternativas abaixo se refere ao nome oficial dessa campanha?

- (A) Aqui o Mosquito Não Entra.
- (B) Paraná Sem Mosquito.
- (C) Todos Contra a Dengue.
- (D) Xô, Dengue.
- (E) Combate Total ao Aedes.

15) O município de Paula Freitas possui forte tradição na prática de um esporte que é herança cultural de imigrantes europeus, sendo muito popular na região Sul do Brasil. A modalidade é disputada em pistas retangulares chamadas de canchas. O objetivo do jogo consiste no lançamento de bolas para que elas parem o mais perto possível do bolim, que serve como alvo principal. Qual é o nome desse esporte, que frequentemente mobiliza a comunidade em torneios locais?

- (A) Boliche.
- (B) Malha.
- (C) Bocha.
- (D) Bete (ou Taco).
- (E) Críquete.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

16) Método de cozimento que consiste em aplicar calor direto aos alimentos, usado para carne bovina, aves e peixes, proporcionando um sabor levemente defumado e uma crosta caramelizada é conhecido por:

- (A) Cozimento na panela de pressão.
- (B) Grelhar.
- (C) Saltear.
- (D) Assar ou Fritar.
- (E) Cozinhar a vapor.

17) Que processo o cozinheiro NÃO precisa saber para executar suas atribuições?

- (A) Cozinhar em banho-maria.
- (B) Cortar ou fatiar alimentos.
- (C) Montar um prato.
- (D) Torneare alimentos.
- (E) Manutenção nos equipamentos.

18) Quanto a higiene da equipe na cozinha, assinale a alternativa CORRETA:

- (A) Os funcionários devem lavar as mãos frequentemente, principalmente depois de manusear alimentos crus.
- (B) A limpeza dos utensílios e superfícies deve ser feita apenas no final do segundo expediente.
- (C) A cozinha deve estar próxima dos banheiros para facilitar o acesso dos funcionários.
- (D) É opcional o uso de uniforme e touca na cozinha.
- (E) Alimentos crus e cozidos podem ser armazenados juntos para economizar espaço.

19) No processo de descongelamento de alimentos, assinale a alternativa que apresenta o método mais seguro:

- (A) Descongelar dentro da geladeira.
- (B) Descongelar sob o calor da luz solar.
- (C) Descongelar por imersão em água quente.
- (D) Descongelar à temperatura ambiente.
- (E) Descongelar no forno.

20) É um eletrodoméstico utilizado para grelhar alimentos de maneira prática e saudável:

- (A) O multiprocessador.
- (B) A seladora.
- (C) O grill elétrico.
- (D) O mixer.
- (E) Aquecedor bivolt.

21) Das recomendações abaixo, qual está em desacordo com as orientações da Anvisa?

- (A) Lave bem as mãos antes de preparar os alimentos e depois de usar o banheiro.
- (B) Retire brincos, pulseiras, anéis, colares, relógio e maquiagem.
- (C) Utilize uniforme na instituição/empresa onde trabalha e troque-o semanalmente.
- (D) Use cabelos presos e touca.
- (E) Esteja sempre limpo.

22) É utilizado no preparo de alimentos, ele adiciona sabor concentrado e cor avermelhada aos pratos, também pode servir para engrossar molhos, ainda confere cor a sopas e guisados:

- (A) Alecrim.
- (B) Coentro.
- (C) Cominho.
- (D) Molho de mostarda.
- (E) Extrato de tomate.

23) Qual equipamento é utilizado no pré-preparo de alimentos?

- (A) Fogão.
- (B) Grelha.
- (C) Chapa.
- (D) Liquidificador.
- (E) Freezer.

24) Assinale a alternativa que descreve equipamentos de segurança individual para a função de cozinheira:

- (A) Cinto de segurança e capacete.
- (B) Óculos e viseiras.
- (C) Capacetes e luvas de borracha.
- (D) Máscaras e botas.
- (E) Touca e avental.

25) O bom profissional que cozinha não desperdiça alimentos. Usa de criatividade, por exemplo, com o arroz que não foi consumido, prepara arroz de forno ou risotos. Nesse caso, o cozinheiro:

- (A) Cria ótimas receitas.
- (B) Ela não corre o risco de causar problemas.
- (C) Age com imprudência, pois as sobras devem ser descartadas.
- (D) Faz o aproveitamento de sobras.
- (E) Aumenta o desperdício com gás

26) Assinale a alternativa CORRETA sobre o armazenamento de alimentos:

- (A) O depósito de alimentos deve ser higienizado e organizado a cada dois ou três meses.
- (B) O depósito de alimentos é um lugar sem ventilação e sem claridade.
- (C) Sem problema pode utilizar alimentos com a data de validade vencida.
- (D) Os produtos utilizados no preparo das refeições podem ser armazenados diretamente no piso.
- (E) Armazenar ingredientes e embalagens em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes.

27) Foi solicitado que o cozinheiro preparasse molho pesto, o cozinheiro incluiu no molho um ingrediente tradicionalmente utilizado nesse tipo de preparo, que é o:

- (A) Banana.
- (B) Tomate comum.
- (C) Maracujá.
- (D) Manjerição.
- (E) Creme de milho.

28) Assinale a alternativa que indica um procedimento NÃO recomendado para um cozinheiro ao utilizar facas:

- (A) Afiar as facas com cuidado.
- (B) Guardar as facas em lugar específico.
- (C) Conversar muito e gesticular muito com facas na mão.
- (D) Não colocar as facas dentro de cubas com água e sabão.
- (E) Guardar as facas com a lâmina protegida.

29) Os alimentos são classificados por sua origem (animal, vegetal ou mineral), e assim temos visão sobre alimentação saudável e educação nutricional. Assinale a alternativa que apresenta alimento de origem animal:

- (A) Banana prata.
- (B) Alface.
- (C) Macarrão.
- (D) Batata.
- (E) Ovos.

30) Os cereais são alimentos de origem vegetal, formados por grãos, amplamente consumidos em todo o mundo e reconhecidos como uma importante fonte de carboidratos. Assinale a alternativa que apresenta um cereal:

- (A) Arroz.
- (B) Alface.
- (C) Batata doce.
- (D) Feijão.
- (E) Mandioca.

31) Do leite utiliza-se vários derivados usados na alimentação devido ao seu valor nutricional e versatilidade culinária. O creme de leite destaca-se por ser uma parte rica em gordura do leite integral. Qual derivado é usado para produzir o creme de leite?

- (A) Leite in natura.
- (B) Leite condensado.
- (C) Leite fermentado.
- (D) Iogurte de leite.
- (E) Nata.

32) Técnica culinária utilizada no preparo de alimentos, que envolve cozinhar carnes, peixes ou legumes em uma chapa aquecida. Nessa técnica os alimentos são expostos diretamente ao calor, por:

- (A) Fritar.
- (B) Grelhar.
- (C) Ensopar.
- (D) Ferver.
- (E) Refogar.

33) Os legumes e verduras podem ser oferecidos na refeição:

- (A) Somente em saladas cruas.
- (B) Somente em saladas cozidas.
- (C) Somente em sopas.
- (D) Em saladas cruas, cozidas, refogadas, com macarrão, arroz, carnes, sopas etc.
- (E) Somente refogadas.

34) No momento do preparo de bolo, o cozinheiro separou a farinha de trigo, os ovos, o óleo, o leite e o açúcar, porém, percebeu que tinha se esquecido do ingrediente mais utilizado para fazer o bolo crescer, que é:

- (A) A aveia.
- (B) O amido de milho.
- (C) O creme de leite.
- (D) O fermento.
- (E) O sal.

35) Existem alimentos processados, semiprocessados e “in natura”. Entre as alternativas, assinale aquela que indica somente alimentos “in natura”:

- (A) Atum enlatado, queijos, requeijão e salsicha.
- (B) Frutas cristalizadas, carne seca, toucinho e pães.
- (C) Refrigerantes, sorvetes, geleias e ketchup.
- (D) Biscoitos, macarrão, farinha e açúcar.
- (E) Folhas, frutos, ovos e leite.

36) São produtos indicados para a higienização das mãos antes de preparar alimentos:

- (A) Sabonete líquido e hidratante.
- (B) Sabonete perfumado e hidratante.
- (C) Álcool e vinagre.
- (D) Sabonete líquido e álcool.
- (E) Detergente e água sanitária.

37) Em quais alimentos encontramos o cálcio, mineral essencial na constituição de ossos e dentes?

- (A) Açúcar e feijão.
- (B) Leite e derivados.
- (C) Sucos e refrigerantes.
- (D) Chocolate e chá.
- (E) Tomate e lima.

38) Hábito rotineiramente usado pelos cozinheiros, que é provar o alimento durante seu cozimento. O modo CORRETO de provar durante o preparo é:

- (A) Provar um pouco do alimento na palma da mão.
- (B) Colocar a ponta do dedo na panela e levar a boca.
- (C) Prova em uma colher de pau, sem necessariamente lavar essa colher.
- (D) Colocar um pouco do alimento em um recipiente e provar com um talher.
- (E) Por quantidade em um copo, prova-lo e devolver o alimento na panela de preparo.

39) Noções Básicas de Higiene: durante o preparo de alimentos, é recomendado para garantir a segurança alimentar:

- (A) Provar alimentos diretamente com os utensílios de preparo.
- (B) Utilizar luvas descartáveis sem trocar durante todo o turno de trabalho.
- (C) Lavar as mãos com água e sabão após tocar em alimentos crus.
- (D) Desconsiderar o uso de termômetros para verificar a temperatura interna dos alimentos.
- (E) Fazer uma refeição antes de preparar alimentos para evitar de provar alimentos.

40) Após o recebimento de alimentos recém comprados, é CORRETO que o funcionário da cozinha guarde na geladeira:

- (A) Páprica doce.
- (B) Arroz.
- (C) Biscoito integral.
- (D) Sal.
- (E) Queijo Muçarela.