

Prefeitura Municipal de São José
Secretaria de Assistência Social

Edital nº 001/2010

<http://sj.assistsocial.fepese.org.br>

Caderno de Prova



7 de novembro



das 9 às 12 h



3 h*



20 questões



F3

Profissional de Cozinha



Confira o número que você obteve no ato da inscrição com o que está indicado no cartão-resposta.

* A duração da prova inclui o tempo para o preenchimento do cartão-resposta.

Instruções

Para fazer a prova você usará:

- este **caderno de prova**;
- um **cartão-resposta** que contém o seu nome, número de inscrição e espaço para assinatura.

Verifique, no caderno de prova, se:

- faltam folhas e a sequência de questões está correta.
- há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas.

Comunique imediatamente ao fiscal qualquer irregularidade.

Atenção!

- Não é permitido qualquer tipo de consulta durante a realização da prova.
- Para cada questão são apresentadas 5 (cinco) alternativas diferentes de respostas (a, b, c, d, e). Apenas uma delas constitui a resposta correta em relação ao enunciado da questão.
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais.
- Não destaque folhas da prova.

Ao terminar a prova, entregue ao fiscal o caderno de prova completo e o cartão-resposta devidamente preenchido e assinado.

Conhecimentos Gerais

(10 questões)

Língua Portuguesa

5 questões

Texto

“Os brigadeiros foram criados no Brasil logo depois da Segunda Guerra Mundial. Na época, era quase impossível arranjar leite fresco, ovos, amêndoas e açúcar para os doces. Aí alguém descobriu que a mistura de leite condensado e chocolate dava um doce gostoso. O nome foi em homenagem ao brigadeiro Eduardo Gomes, político e candidato à Presidência [em 1945].”

Marcelo Duarte: *O guia dos curiosos*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995, p. 129.

1. Assinale a alternativa **incorreta**, quanto à acentuação gráfica.

- a. (X) A palavra **Aí** recebe acento gráfico por ser oxítona em **i**.
- b. () As palavras **época** e **político** recebem acento gráfico por serem proparoxítonas.
- c. () A palavra **impossível** recebe acento gráfico por ser paroxítona terminada em **l**.
- d. () A palavra **alguém** é oxítona, como são oxítonas **guaraná**, **você**, **parabéns** e **vinténs**.
- e. () A palavra **açúcar** é paroxítona, como são paroxítonas **éter**, **âmbar**, **fênix** e **Milton**.

2. Assinale a alternativa **incorreta**, quanto à classificação das palavras sublinhadas nos fragmentos apresentados abaixo.

- a. () “**leite** fresco” = substantivo
- b. () “**a** mistura” = artigo definido
- c. (X) “em **homenagem**” = adjetivo
- d. () “**para** os doces” = preposição
- e. () “**alguém** descobriu” = pronome indefinido

3. Assinale a alternativa **incorreta**, quanto à pontuação.

- a. () A vírgula, depois de “Na época”, marca um adjunto adverbial deslocado na frase.
- b. (X) As aspas que se encontram no início e no final do texto sobre brigadeiros realçam palavras e expressões que esse texto apresenta.
- c. () A vírgula, depois de “Carlos Gomes”, separa o apostro “político e candidato à Presidência [1945]”.
- d. () As vírgulas, em “leite fresco, ovos, amêndoas”, separam palavras que têm a mesma função sintática na frase.
- e. () As reticências podem indicar que uma ideia vai além do que é dito (ou escrito): *Um brigadeiro me agrada; muitos brigadeiros...*

4. Assinale a alternativa **incorreta**, quanto à ortografia.

São escritas com:

- a. () **rr**: arroz, terreno, carro.
- b. () **ch**: chinês, chupeta, fechadura.
- c. () **ss**: admissão, agressão, excesso.
- d. () **ç**: abstenção, exceção, retenção.
- e. (X) **c**: facinar, florescer, ressucitar.

5. Assinale a alternativa que contém uma frase gramaticalmente **incorreta**.

- a. () Prefiro sol a chuva; mar a rio.
- b. () Marta trabalhou tanto que está meio cansada.
- c. () Brigadeiros, cajuzinhos, cocadas, tudo me agrada.
- d. (X) Foi encaminhado para a chefia todos os relatórios deste departamento.
- e. () Faz vinte e sete anos que moro na rua Xavier Andrade.

Estudos Sociais

5 questões

6. O IBGE está realizando, em todo o Brasil, O Censo 2010. Assinale a alternativa que indica uma finalidade do Censo.

- a. O Censo 2010 tem, entre seus objetivos, coletar dados sobre a população brasileira para saber, entre outras coisas, quantos somos, onde e como vivemos.
- b. O Censo tem como objetivo saber quanto as pessoas ganham para que o governo possa cobrar o Imposto de Renda.
- c. O Censo 2010 tem como principal objetivo saber dados da produção agrícola, industrial e do comércio.
- d. As informações do Censo servem, principalmente, para escrever um livro sobre a miséria que ainda existe no país. Com este livro vamos conseguir mais investimentos externos.
- e. Através do censo conhecemos dados como população, regiões naturais, hidrografia, relevo, meios de transporte e de comunicação.

7. Apesar de não termos sido campeões, um fato muito importante ocorrido neste ano foi a copa do mundo de futebol.

Assinale o país onde esta competição foi realizada.

- a. China
- b. México
- c. África do Sul
- d. Alemanha
- e. Rodésia

8. Assinale a alternativa que indica um grave problema ambiental.

- a. Separação do lixo.
- b. A descoberta do código genético.
- c. A diminuição da taxa de mortalidade.
- d. As pesquisas com as células embrionárias.
- e. Poluição do ar causada, entre outros fatores, pela fumaça dos automóveis.

9. Todos os anos uma doença causa muita preocupação. É a dengue que atinge muitas pessoas, provocando dores, cansaço muscular e outros sintomas.

Assinale a alternativa que indica como o vírus dessa doença é transmitido para as pessoas.

- a. Pelas relações sexuais.
- b. Através de um mosquito (*Aedes aegypti*).
- c. Através da mordida do cachorro contaminado.
- d. Através das fezes de animais domésticos.
- e. Pelo ar, principalmente à noite.

10. Os jornais sempre falam em “pré- sal”.

Essa expressão está relacionada à(ao):

- a. Comércio.
- b. Culinária (comida).
- c. Mineração de ouro.
- d. Exploração de petróleo.
- e. Lugar onde se pesca salmão e outros peixes caros.

Conhecimentos Específicos

(10 questões)

11. O preparo de saladas ou de sucos de frutas deve ser feito:

- a. um dia antes do consumo.
- b. dois dias antes do consumo.
- c. três dias antes do consumo.
- d. uma semana antes do consumo.
- e. sempre na hora do consumo.

12. Como se faz para evitar a contaminação pela bactéria da Salmonella?

- a. Não utilizar azeite.
- b. Não utilizar ovos fritos.
- c. Não utilizar ovos cozidos.
- d. Não utilizar ovos crus ou parcialmente cozidos.
- e. Não utilizar maionese industrializada.

13. A respeito das tábuas de cozinha, elas devem ser preferencialmente:

- a. de plástico, com superfície lisa.
- b. de madeira, com superfície porosa.
- c. de madeira, com superfície altamente porosa.
- d. feitas com uma superfície difícil de higienizar.
- e. pequenas, de madeira pintada.

14. Ao sentir que um alimento de origem animal está com cheiro ruim, o manipulador deve:

- a. cozinhar sem maiores preocupações.
- b. desconfiar que a carne está estragada e automaticamente jogá-lo fora.
- c. levá-lo para casa, para certificar em maior análise se o alimento está mesmo estragado.
- d. levar o alimento cru até a boca e prová-lo para ver se está de fato estragado.
- e. temperar bem o alimento, para disfarçar o cheiro.

15. Assinale a alternativa **correta**, quanto as vasilhas onde se depositam os lixos com restos de alimentos na cozinha.

- a. não é necessário que tenham tampas.
- b. não é necessário que hajam vasilhas e sim sacos de lixo.
- c. devem possuir tampas perfeitamente ajustadas para evitar a entrada de insetos e roedores.
- d. quando houver placa avisando que se trata de lixo orgânico não precisa ter tampa nem saco de lixo.
- e. podem possuir tampas de qualquer tamanho não importando o tamanho delas.

16. No caso de alimentos enlatados, duas coisas que devem ser necessariamente observadas são:

- a. a beleza do rótulo e o custo.
- b. o custo e a marca do produto.
- c. a data de validade e a beleza do rótulo.
- d. a data de validade e o estado da lata (amassada ou não).
- e. o estado da lata (amassada ou não) e a marca do produto.

17. A água utilizada para o preparo de alimentos deve ser:

- a. filtrada.
- b. com gás.
- c. sanitária.
- d. gelada, sem filtrar.
- e. da torneira, sem filtrar.

18. Para descongelar um alimento congelado é preciso, após tirá-lo do congelador, deixá-lo:

- a. em uma frigideira de teflon.
 - b. em cima da pia devidamente coberto.
 - c. em cima do balcão enrolado em um pano de prato.
 - d. dentro da geladeira devidamente coberto.
 - e. no forno desligado dentro de uma forma.
-

19. Em caso de acidentes, qual a primeira atitude a ser tomada?

- a. Ligar para a família.
 - b. Não avisar ninguém.
 - c. Continuar trabalhando e ignorar o acidente.
 - d. Chamar um táxi para ir para a casa.
 - e. Chamar a chefia para que essa dê o encaminhamento adequado ao caso.
-

20. Em caso de incêndio na cozinha, qual das medidas abaixo deve ser evitada?

- a. Chamar os bombeiros.
- b. Jogar água em cima de óleo a arder.
- c. Avisar a chefia.
- d. Ficar longe das chamas.
- e. Tenta abafar as chamas com uma manta não inflamável.



**FEPESE • Fundação de Estudos e
Pesquisas Sócio-Econômicos**
Campus Universitário • UFSC
88040-900 • Florianópolis • SC
Fone/Fax: (48) 3953-1000
<http://www.fepese.org.br>