

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*



30 questões



M7

**Monitor de Projetos Especiais
Culinária**



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

“Há quem não creia que uma criança, três anos, por exemplo, já revele o caráter mau ou bom que terá na vida. Diz a Bíblia, em Provérbios, 20.11: ‘Toda criança se revela em seus atos, demonstrando se a sua conduta será pura e bela!’. Há meninos que, aos três anos, chutam o gato, há meninos que, aos três anos, afagam o gato. Bandido é bandido já ao nascer.”

Luiz Carlos Prates: *Verdade*. In: Diário Catarinense, 6 set, 2010, p. 2.

1. A última frase do texto deixa transparecer, por parte do autor:

- a. () raiva.
- b. () tristeza.
- c. () tolerância.
- d. (X) preconceito.
- e. () compreensão.

2. Assinale a alternativa **incorreta**, a respeito do que se afirma quanto à forma verbal sublinhada.

- a. () “já revele” – Equivale a denote.
- b. () “Há meninos” – Equivale a Existem.
- c. (X) “afagam o gato” – No pretérito imperfeito do indicativo fica afagaram.
- d. () “quem não creia” / “já revele” – Encontram-se no presente do subjuntivo.
- e. () “se revela” – No futuro do pretérito do indicativo fica revelaria.

3. Assinale a alternativa **incorreta**.

- a. (X) Em “Toda criança se revela” o se transmite ideia de condição.
- b. () Em “há meninos que, aos três anos, afagam o gato” a oração sublinhada é uma subordinada adjetiva restritiva.
- c. () A mesma ideia de oposição de “caráter mau ou bom” aparece em “chutam o gato... afagam o gato”.
- d. () Nas expressões sublinhadas, em “que, aos três anos,” e “já ao nascer”, ha idéia de tempo.
- e. () Em “três anos, por exemplo,” as vírgulas isolam uma expressão explicativa.

4. Analise as frases abaixo.

1. Os Estados Unidos lutam contra o terrorismo.
2. Deviam haver menos crianças tão agitadas.
3. Deviam existir mais vagas para monitores.
4. Durante as provas, aqui é proibido entrada de estranhos.
5. Elisa mesmo ficou meia decepcionada com o resultado do concurso.
6. Prefiro crianças a adultos.

Assinale a alternativa que indica todas as frases gramaticalmente **corretas**.

- a. () São corretas apenas as frases 2, 3 e 6.
- b. () São corretas apenas as frases 2, 4 e 5.
- c. () São corretas apenas as frases 1, 2, 3 e 5.
- d. (X) São corretas apenas as frases 1, 3, 4 e 6.
- e. () São corretas apenas as frases 1, 4, 5 e 6.

5. Assinale a alternativa **incorreta**.

- a. () Em Não o considero mau, a próclise foi determinada pela negação.
- b. (X) Em Fiquei feliz, tendo encontrado-me com o menino a ênclise, correta, foi determinada pela locução verbal.
- c. () Há uma expressão com sentido conotativo, em Toda criança é um botão em flor.
- d. () Ambiguidade é um vício de linguagem; consiste em duplicidade de sentido em uma frase, como em Pessoas que cuidam de crianças de três anos com frequência são generosas.
- e. () Há polissemia, em Aquela atriz é uma tremenda gata.

Estudos Sociais

5 questões

6. Assinale a alternativa que indica as regiões em que o Brasil encontra-se política e geograficamente dividido.

- a. (X) Norte, Nordeste, Sudeste, Sul e Centro-Oeste.
- b. () Norte, Noroeste, Sudeste, Sul e Centro-Oeste.
- c. () Norte, Nordeste, Noroeste, Sudeste, Sul e Centro-Oeste.
- d. () Amazônica, Norte, Nordeste, Sudeste, Sul e Centro-Oeste.
- e. () Amazônica, Noroeste, Nordeste, Sudeste, Sul e Centro-Oeste.

7. Tiveram grande importância na formação do povo e cultura brasileiros. Deles herdamos ritmos, danças, muitas palavras e pratos deliciosos como o Acarajé e o Vatapá.

O texto faz referências ao povo:

- a. () Grego.
- b. () Italiano.
- c. () Alemão.
- d. (X) Africano.
- e. () Açoriano.

8. Complete o texto

Usar em todas as relações sexuais é o método mais eficaz para a redução do risco de transmissão das, em especial do vírus da, o HIV.

Assinale a alternativa que preenchem **correta** e sequencialmente as lacunas do texto.

- a. () DIU ; AIDS ; Hepatite
- b. () DIU ; H1N1 ; Hepatite B
- c. () Camisinha ; H1N1 ; Gripe
- d. () Preservativos ; AIDS ; H1N1
- e. (X) Preservativos ; DST ; AIDS

9. Droga de baixo preço cujo uso disseminou-se rapidamente em todas as faixas etárias, principalmente entre a população mais jovem. É obtida com a mistura de cocaína e bicarbonato de sódio. Causando dependência rapidamente, traz importantes consequências físicas entre as quais a morte e graves problemas sociais já que, para obtê-la, o seu usuário é capaz de agir com violência, cometer crimes e se prostituir.

Assinale a alternativa que indica a droga que pode ser relacionada às informações acima.

- a. () Ice
- b. (X) Crack
- c. () Heroína
- d. () Ecstasy
- e. () LSD

10. Examine as afirmações:

1. O Brasil é um país de grandes contrastes sociais.
2. A distribuição da renda no Brasil é muito desigual.
3. O Brasil, apesar dos seus problemas, tem o 3º melhor IDH (índice de desenvolvimento humano) do continente americano.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. () É correta apenas a afirmativa 1.
- b. () É correta apenas a afirmativa 3.
- c. (X) São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- d. () São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- e. () São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.

Conhecimentos Específicos

(20 questões)

11. O Estatuto da Criança e do Adolescente foi criado para:

- a. () garantir aos pais os castigos quando necessários.
- b. () garantir aos pais o direito de doarem suas crianças para o exterior.
- c. () prestigiar as crianças hostilizadas somente por adolescentes.
- d. (X) preservar todos os direitos de crianças e adolescentes brasileiros.
- e. () garantir o registro dos nascimentos de crianças da região Norte.

12. O Estatuto da Criança e do Adolescente considera adolescente aquela pessoa:

- a. () que é apenas pobre carente.
- b. () que está morando na rua a 2 anos.
- c. (X) entre 12 e 18 anos de idade.
- d. () após completar a maioridade.
- e. () que tem uma família completa.

13. Os índices de violência doméstica e nos grandes centros, vivenciados por crianças e jovens, são alarmantes em nosso país. Os programas comunitários em nossa sociedade tendem amenizar esta situação. É de primeira ordem e urgente proteger, promover e defender este público infanto-juvenil.

Todos os seus direitos fundamentais estão garantidos:

- a. () no Órgão do Governo Federal.
- b. () na Secretaria do Governo Federal.
- c. () na Conferência Nacional Feminista.
- d. () nas Instituições de Saúde da Região Sul.
- e. (X) no Estatuto da Criança e do Adolescente.

14. A sigla LDB significa:

- a. () Legislação Burocrática.
- b. () Legião Disponível Educacional.
- c. (X) Lei de Diretrizes e Bases da Educação.
- d. () Lei do Bom Empreendedor.
- e. () Lei Básica Estudantil.

15. Podemos afirmar que bairros com poucas condições de moradia, ausência de saneamento básico e de população de baixa renda econômica são chamados de comunidades:

- a. (X) carentes.
- b. () religiosas.
- c. () sanitárias.
- d. () agrícolas.
- e. () populacionais.

16. A Higiene na Cozinha é imprescindível, seja em nossa casa, lanchonete, restaurante ou hotel. São necessárias medidas de limpeza do local, no preparo e no armazenamento dos alimentos, assim como de todos os equipamentos e utensílios domésticos utilizados na cozinha. O asseio corporal dos funcionários também é de grande importância. O grande objetivo é manter a saúde das pessoas.

A falta desses cuidados pode:

- a. () desenvolver a insônia.
- b. (X) causar muitas doenças.
- c. () elevar a nossa imunidade.
- d. () comprometer nossa visão.
- e. () restaurar nossa energia.

17. Equipamentos da cozinha são aqueles acessórios de maior porte, indispensáveis, que facilitam a vida do cozinheiro quando precisa preparar, guardar ou conservar um alimento.

Dentre eles estão:

- a. tigela e enlatados.
 - b. enlatados e fogão.
 - c. extensão e gelo seco.
 - d. abajur e liquidificador.
 - e. geladeira, fogão, freezer e liquidificador.
-

18. Alguns instrumentos ou objetos menores, de grande utilidade, nos auxiliam no preparo dos alimentos. Com eles podemos cortar, medir, amassar ou preparar uma refeição. São as colheres, xícaras, garfos, facas etc.

Por isso os denominamos de:

- a. vassoura piaçava.
 - b. saboneteira higiênica.
 - c. pregadores de roupa.
 - d. utensílios domésticos.
 - e. balde para lavar roupas.
-

19. Quando manuseamos os alimentos, precisamos tomar alguns cuidados essenciais como: ter asseio corporal, usar o avental ou uniforme limpo, prender os cabelos, manter as unhas aparadas, não beber e fumar na área de trabalho etc.

Manipulação dos alimentos significa o modo de:

- a. restaurar os pratos.
- b. preparar os alimentos com as mãos.
- c. degustar os alimentos.
- d. depurar as refeições.
- e. reciclar os alimentos.

20. Na conservação dos alimentos, a maior preocupação é com a contaminação dos mesmos. Para isso, é necessário implantar medidas de higiene rigorosas.

Caso estes cuidados sejam inadequados, pode ocorrer a:

- a. deterioração dos alimentos.
 - b. classificação dos alimentos.
 - c. preparação dos alimentos.
 - d. refrigeração dos alimentos.
 - e. validade dos alimentos.
-

21. Nas operações culinárias, preparar uma refeição é uma arte. Escolher os ingredientes, ver as quantidades, qual o método a ser utilizado é algo que deveria merecer toda a atenção das pessoas.

O alimento pode ser saboreado ao natural como as folhas verdes e verduras mas também podem ser usados outros métodos mais conhecidos como:

- a. secar e diluir.
 - b. cozer, assar e fritar.
 - c. encharcar e alternar.
 - d. desidratar e recuperar.
 - e. decompor e concentrar.
-

22. Cocção dos alimentos é:

- a. limpar os alimentos.
- b. a maneira de guardar as frutas.
- c. o ato de congelar os alimentos.
- d. deixar os alimentos na geladeira.
- e. o ato de cozer ou cozinhar os alimentos.

23. Montar um cardápio não é algo fácil. É indispensável saber sobre culinária, combinar elementos, estudar as diversas opções e inovar.

Entendemos por Cardápio ou Menu:

- a. () a arrumação das especiarias.
 - b. () o corte das verduras para um prato.
 - c. () a iniciação da decoração de uma iguaria.
 - d. (X) a relação ou lista dos pratos e bebidas oferecidos pelos restaurantes, bares ou hotéis.
 - e. () os procedimentos para cozer um alimento.
-

24. Montar um cardápio não é apenas reunir e ordenar uma sequência de pratos num caderno. É necessário conhecer todos os tipos de alimentos, as quantidades das porções, as combinações perfeitas, para agradar o nosso cliente. O cardápio é prático, pois auxilia o cliente na hora do pedido.

Constam geralmente num cardápio:

- a. () tipos de receitas de bolos.
 - b. () relação do vários tipos de ovos.
 - c. () o reaproveitamento das cascas de frutas.
 - d. () orientação sobre os cuidados alimentares.
 - e. (X) as entradas, os pratos principais, sobremesas, aperitivos, sucos e carta de vinhos.
-

25. No ritual da degustação, primeiramente comemos com os olhos. A apresentação do alimento já é 50% do sucesso do prato. A higiene é indiscutível nesta hora.

Para isso, o prato deve estar:

- a. (X) bem colorido, com aroma irresistível e temperatura ideal.
- b. () com poucas cores e higiene duvidosa.
- c. () com aparência diferente e escura.
- d. () do jeito certo e congelado.
- e. () desinfetado e arejado.

26. Na escolha das carnes, para nossa alimentação, seja ela bovina, aves ou peixes, precisamos estar atentos para os seguintes fatores:

- a. () nome do vendedor e avalista.
 - b. () escalas de limpeza e de qualidade.
 - c. (X) cor, cheiro, higiene, validade e armazenamento.
 - d. () nome do estabelecimento e bairro procedente.
 - e. () nome do supervisor do supermercado.
-

27. Ao comer legumes e verduras é indicado lavá-los em água corrente, deixando-os de molho por 30 minutos em uma mistura de água e hipoclorito de sódio (vendido em supermercados). Secá-los e guardá-los na geladeira, em recipientes ou sacos plásticos limpos e bem fechados.

Este cuidado se dá pela nossa grande preocupação com:

- a. () a água não filtrada.
 - b. () o manuseio do material.
 - c. () o uso excessivo de sódio.
 - d. (X) o uso excessivo de agrotóxicos.
 - e. () o aparecimento de ferrugem.
-

28. Para mantermos uma alimentação saudável, é preciso ter um eterno cuidado com o que comemos. Escolher as verduras e vegetais com qualidade é um dever de todos nós. Isto vai determinar o nível de nossa saúde.

Podemos considerá-los adequados quando estiverem:

- a. () amolecidos e descoloridos.
- b. (X) firmes, frescos, viçosos, com cheiro característico.
- c. () manchados e com odores suspeitos.
- d. () com fungos e folhas avermelhadas.
- e. () com cheiro impróprio e cor escura.

29. Quando as chamadas ervas culinárias chegam a nossa cozinha, os pratos ficam irreconhecíveis e saborosos. Qualquer alimento, condimentado com elas, pode se transformar, num prato fino e apetitoso. Esses temperos fazem um verdadeiro sucesso.

O nome de algumas dessas ervas são:

- a. () manteiga, pimentão e tomilho.
 - b. () sal, alho, alecrim, limão e canela.
 - c. (X) alecrim, hortelã, manjerona, louro e salsa.
 - d. () canela, salsa, cebola e óleo extra virgem.
 - e. () gengibre, ameixa preta e caldo de carne.
-

30. Para se dar um sabor especial aos pratos, nada melhor que utilizar os segredos das especiarias em nossa cozinha. Elas aromatizam os alimentos e dão aquele toque inesquecível.

O nome de algumas especiarias são:

- a. (X) cravo, canela, pimenta e noz moscada.
- b. () cebola, salsão, hortelã e alho.
- c. () repolho, sálvia e uva passas.
- d. () limão, cenoura e erva doce.
- e. () erva doce, nozes e mostarda.

**Página
em Branco.
(rascunho)**



**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>