

## AGENTE DE PREPARO DE ALIMENTOS

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ABAIXO.

- 01 - Você recebeu do fiscal o seguinte material:  
a) este caderno, com o enunciado das 40 questões objetivas, sem repetição ou falha, com a seguinte distribuição:

LÍNGUA PORTUGUESA		MATEMÁTICA		CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS	
Questões	Pontos	Questões	Pontos	Questões	Pontos
1 a 5	1,5	16 a 20	1,0	26 a 30	2,5
6 a 10	2,0	21 a 25	2,0	31 a 35	3,5
11 a 15	3,5	—	—	36 a 40	4,0

- b) 1 **CARTÃO-RESPOSTA** destinado às respostas às questões objetivas formuladas nas provas.

- 02 - Verifique se este material está em ordem e se o seu nome e número de inscrição conferem com os que aparecem no **CARTÃO-RESPOSTA**. Caso contrário, notifique **IMEDIATAMENTE** o fiscal.
- 03 - Após a conferência, o candidato deverá assinar no espaço próprio do **CARTÃO-RESPOSTA**, preferivelmente a caneta esferográfica de tinta na cor preta. No **CARTÃO-RESPOSTA**, o candidato deverá assinalar também, no espaço próprio, o gabarito correspondente às suas provas: ① branca, ② amarela, ③ verde, ④ azul. **Se assinalar um gabarito que não corresponda ao de suas provas ou deixar de assinalá-lo, terá as mesmas desconsideradas.**
- 04 - No **CARTÃO-RESPOSTA**, a marcação das letras correspondentes às respostas certas deve ser feita cobrindo a letra e preenchendo todo o espaço compreendido pelos círculos, a **caneta esferográfica de tinta na cor preta**, de forma contínua e densa. A LEITORA ÓTICA é sensível a marcas escuras; portanto, preencha os campos de marcação completamente, sem deixar claros.
- Exemplo: (A) ● (C) (D) (E)
- 05 - Tenha muito cuidado com o **CARTÃO-RESPOSTA**, para não o **DOBRAR, AMASSAR** ou **MANCHAR**. O **CARTÃO-RESPOSTA SOMENTE** poderá ser substituído caso esteja danificado em suas margens superior ou inferior - **BARRA DE RECONHECIMENTO PARA LEITURA ÓTICA**.
- 06 - Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas 5 alternativas classificadas com as letras (A), (B), (C), (D) e (E); só uma responde adequadamente ao quesito proposto. Você só deve assinalar **UMA RESPOSTA**. A marcação em mais de uma alternativa anula a questão, **MESMO QUE UMA DAS RESPOSTAS ESTEJA CORRETA**.
- 07 - As questões objetivas são identificadas pelo número que se situa acima de seu enunciado.
- 08 - **SERÁ ELIMINADO** do Concurso Público o candidato que:  
a) se utilizar, durante a realização das provas, de máquinas e/ou relógios de calcular, bem como de rádios gravadores, *headphones*, telefones celulares ou fontes de consulta de qualquer espécie;  
b) se ausentar da sala em que se realizam as provas levando consigo o Caderno de Questões e/ou o **CARTÃO-RESPOSTA**;  
c) se recusar a entregar o Caderno de Questões e/ou o **CARTÃO-RESPOSTA** quando terminar o tempo estabelecido.
- 09 - Reserve os 30 (trinta) minutos finais para marcar seu **CARTÃO-RESPOSTA**. Os rascunhos e as marcações assinaladas no Caderno de Questões **NÃO SERÃO LEVADOS EM CONTA**.
- 10 - Quando terminar, verifique se **ASSINALOU, NO CARTÃO-RESPOSTA, O NÚMERO DO GABARITO CORRESPONDENTE ÀS SUAS PROVAS**, entregue ao fiscal **O CADERNO DE QUESTÕES E O CARTÃO-RESPOSTA** e **ASSINE A LISTA DE PRESENÇA**.  
**Obs.** O candidato só poderá se ausentar do recinto das provas após **1 (uma) hora** contada a partir do efetivo início das mesmas. Por motivo de segurança, o candidato **não** poderá levar o Caderno de Questões, a qualquer momento.
- 11 - **O TEMPO DISPONÍVEL PARA ESTAS PROVAS DE QUESTÕES OBJETIVAS É DE 3 (TRÊS) HORAS**, findo o qual o candidato deverá, **obrigatoriamente**, entregar o Caderno de Questões e o **CARTÃO-RESPOSTA**.
- 12 - As questões e os gabaritos das Provas Objetivas serão divulgados no primeiro dia útil após a realização das mesmas, no endereço eletrônico da **FUNDAÇÃO CESGRANRIO** (<http://www.cesgranrio.org.br>).

## LÍNGUA PORTUGUESA

### Texto I

#### Uma obra de arte

Não sei fazer um ovo frito. Como filha de uma grande cozinheira, cresci completamente à margem de tudo o que se desenrolava na cozinha, aposento da casa do qual era permanentemente expulsa (“lugar de criança não é aqui”). Minha mãe sempre monopolizou os trabalhos. Acho que nem para ajudante servi. Nos dias, por exemplo, dos grandes almoços de comida baiana, o máximo que me era permitido era cortar os quiabos para o caruru, e mesmo assim achava aquilo uma tarefa bastante complexa: é preciso tirar as duas pontas, depois cortar o quiabo no sentido longitudinal, em cruz, para em seguida fazer uma segunda cruz enviesada e, só então, cortar em rodela (entenderam?). Não era fácil, não. Foi por coisas assim que nunca aprendi a cozinhar.

Mas outro dia, sem qualquer razão, remexendo num armário de minha mãe, retirei de lá um livro de receitas e me sentei para examiná-lo. Era um livro antigo, muito antigo, com a capa de um couro escuro, cheio de manchas, e folhas amareladas, também repletas de nódoas. Sabia que aquele era o livro de receitas da minha avó.(...)

E agora, ali estava, em minhas mãos (...). Comecei a folheá-lo. As nódoas nas páginas pareciam fazer revelações, cada mancha era talvez uma gota caída durante a elaboração da receita, na pressa do dia a dia. E as próprias receitas já contavam histórias. Falavam de um mundo que não existe mais, (...)

E fiquei pensando: algumas pessoas acham que a vida só tem sentido para quem deixa um legado, um registro artístico qualquer. Bobagem. Não há diferença entre deixar para trás uma escultura gigantesca, que paire sobre toda uma cidade, e um simples livro de receitas – desde que ambos sejam capazes de um dia, no futuro, comover pessoas. Ou uma pessoa, que seja. Nisso minha avó se igualou aos artistas. A seu modo, deixou uma obra de arte.

SEIXAS, Heloisa. Contos Mínimos. *Revista Domingo*, JB, 20 nov. 2005.

1

Quando a autora do texto diz que cresceu “completamente à margem de tudo o que se desenrolava na cozinha,” (l. 2-3), ela quer mostrar que

- (A) participava de todas as atividades culinárias.
- (B) estava sempre na cozinha, como boa ajudante.
- (C) conhecia bem as tarefas de uma grande cozinheira.
- (D) acompanhava de perto os trabalhos na cozinha.
- (E) era sempre convidada a se retirar desse recinto.

2

A menina, em dia de grande almoço, podia ajudar na cozinha. Numere de 1 a 5 as seguintes etapas, na ordem que ela deveria seguir para cortar os quiabos:

- ( ) cortar no sentido longitudinal
- ( ) cortar em rodela
- ( ) fazer uma cruz enviesada
- ( ) tirar as duas pontas
- ( ) pegar um dos quiabos

A sequência correta das etapas, de cima para baixo, é:

- (A) 1 – 2 – 3 – 4 – 5
- (B) 2 – 4 – 5 – 3 – 1
- (C) 3 – 5 – 4 – 2 – 1
- (D) 4 – 3 – 5 – 1 – 2
- (E) 5 – 4 – 1 – 2 – 3

3

“Nisso minha avó se **igualou** aos artistas.” (l. 36)

O **CONTRÁRIO** da palavra destacada é

- (A) identificou.
- (B) diferenciou.
- (C) comparou.
- (D) assimilou.
- (E) confundiu.

4

A autora do texto não aprendeu a fazer ovo frito porque

- (A) é difícil saber quando está no ponto.
- (B) deixa respingar gordura no livro de receitas.
- (C) cresceu afastada da cozinha da casa.
- (D) filha de cozinheira não gosta de cozinhar.
- (E) sua avó não deixava pegar o livro de receitas.

5

De acordo com o texto, o livro de receitas pode ser considerado uma obra de arte porque

- (A) foi ele que deu sentido à vida da avó.
- (B) continha receitas muito gostosas.
- (C) era muito antigo e cheio de histórias.
- (D) comoveu pelo menos uma pessoa.
- (E) falava de um mundo que não existe mais.

6

A menina percebeu que o livro de receitas que ela encontrou era muito antigo porque

- (A) as páginas estavam amareladas.
- (B) as folhas tinham nódoas.
- (C) estava muito manchado.
- (D) estava num armário da mãe.
- (E) tinha capa de couro escuro.

7

Analise as afirmações a seguir sobre o significado de algumas palavras ou expressões do texto.

- I – A mãe sempre **monopolizou** os trabalhos, ou seja, sempre tomou os trabalhos exclusivamente para si.  
 II – As folhas estavam **repletas de nódoas**, o que significa que estavam cheias de manchas, marcas, sinais.  
 III – A avó deixou o livro como **legado**, isto é, deixou-o como herança.

Está(ão) correta(s) a(s) afirmação(ões)

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

8

Analise os trechos a seguir, retirados do texto, e indique aquele em que a substituição do substantivo por um pronome foi feita de acordo com a língua padrão.

- (A) “Não sei fazer um ovo...” (l. 1) – Não sei fazê-lo.  
 (B) “...era cortar os quiabos...” (l. 8-9) – era cortar eles.  
 (C) “retirei de lá um livro...” (l. 17) – retirei-lho de lá.  
 (D) “...pareciam fazer revelações,” (l. 24-25) – pareciam-nas.  
 (E) “...contavam histórias.” (l. 27) – contavam-as.

9

Leia o texto abaixo e coloque a pontuação.

Marta

Você está na cozinha

Eu coloquei uma panela no fogo para cozinhar as batatas

Dê uma olhada para mim  por favor

A pontuação correta para este texto é:

- (A)  .  !  ?  ,  !  
 (B)  .  ?  :  :  !  
 (C)  !  ?  :  ;  ?  
 (D)  !  ?  .  ,  .  
 (E)  ?  !  :  ,  .

10

Indique a única palavra que apresenta **ERRO** de grafia.

- (A) Cozimento.  
 (B) Impermeabilização.  
 (C) Vazilha.  
 (D) Azeitona.  
 (E) Autorizar.

Texto II

### SUCO ENERGÉTICO

- 1 beterraba pequena sem casca
- 1 cenoura média sem casca
- 2/3 copo de suco de laranja

11

A palavra “energético” no título da receita acima indica que o suco é

- (A) dietético.  
 (B) totalmente natural.  
 (C) destinado a atletas.  
 (D) para dar energia.  
 (E) fornecedor de muitas calorias.

12

Abaixo estão cinco versões para o modo de fazer o suco energético. Todas as versões estão corretas gramaticalmente, mas, por causa da pontuação, uma delas tem uma informação diferente das outras. Assinale-a.

- (A) Bata tudo no liquidificador até obter um suco homogêneo, passe na peneira e sirva imediatamente.  
 (B) Bata tudo no liquidificador até obter um suco homogêneo; passe na peneira e sirva imediatamente.  
 (C) Bata tudo no liquidificador até obter um suco homogêneo. Passe na peneira e sirva imediatamente.  
 (D) Bata tudo no liquidificador, até obter um suco homogêneo; passe na peneira e sirva imediatamente.  
 (E) Bata tudo no liquidificador. Até obter um suco homogêneo, passe na peneira e sirva imediatamente.

13

A separação das sílabas está correta na palavra

- (A) ha-bi-tu-an-do.  
 (B) in-fe-cto-lo-gis-ta.  
 (C) be-ne-fi-cia-das.  
 (D) res-fria-do.  
 (E) gue-rra.

14

Assinale a frase que apresenta **ERRO** de uso de pronome.

- (A) Maria conversou com nós todos.
- (B) Vamos se encontrar depois do trabalho.
- (C) Ela se machucou descendo a escada.
- (D) A diretora pediu para eu comprar lápis.
- (E) Tu te lembras dos nomes de teus colegas?

15

Observe o texto no quadrinho a seguir.



O Globo, Segundo Caderno, 19 set. 2009, p. 10.

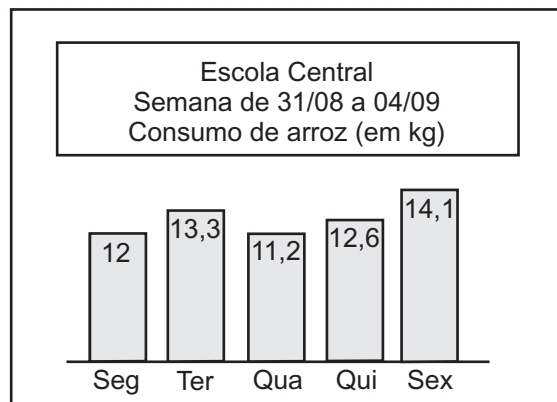
Na sua fala, a professora está

- (A) dando uma ordem.
- (B) contando uma história.
- (C) argumentando sobre um assunto.
- (D) descrevendo uma situação.
- (E) fazendo uma proibição.

## MATEMÁTICA

16

O gráfico abaixo apresenta a quantidade de arroz, em kg, consumida durante uma semana na Escola Central.



Qual foi o consumo médio diário de arroz, em kg, nessa semana?

- (A) 10,48
- (B) 11,60
- (C) 12,64
- (D) 12,88
- (E) 13,20

17

Para fazer biscoitos de chocolate, Dona Valéria segue uma receita que utiliza 200 g de chocolate em pó e meio quilo de farinha de trigo, dentre outros ingredientes. Seguindo a mesma receita, ela vai fazer uma quantidade maior de biscoitos, utilizando 750 g de chocolate em pó. Dona Valéria fez as contas e viu que não tinha em casa farinha suficiente. Ela precisou comprar mais 650 g para completar a receita que queria fazer. Quantos gramas de farinha Dona Valéria tinha em casa?

- (A) 1.875
- (B) 1.250
- (C) 1.225
- (D) 925
- (E) 850

18

O tampo de uma mesa é um retângulo de 2,4 m de comprimento por 1,5 m de largura. Dona Maria fez uma toalha retangular para esta mesa. Para ter bom caimento, o comprimento e a largura dessa toalha têm, cada um, 1 m a mais do que o tampo da mesa. Qual é, em m<sup>2</sup>, a área dessa toalha?

- (A) 3,6
- (B) 4,8
- (C) 6,5
- (D) 7,2
- (E) 8,5

19

O sinal de trânsito da Rua das Flores fica aberto para pedestres durante meio minuto. Quando João começou a atravessar a Rua das Flores, o sinal já estava aberto há 9 segundos. Quando João terminou a travessia, faltavam 2 segundos para o sinal fechar. Quantos segundos João levou para atravessar a Rua das Flores?

- (A) 19
- (B) 20
- (C) 21
- (D) 22
- (E) 23

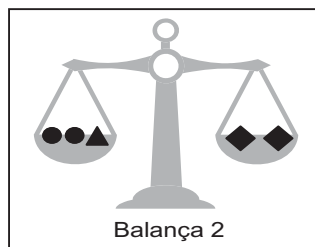
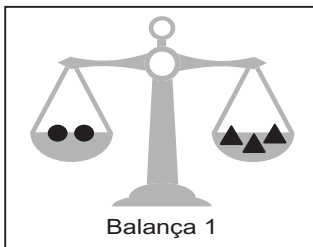
20

Ao fazer o lanche para as crianças de uma escola, o Agente de Preparo de Alimentos preparou 75 litros de suco. Como algumas crianças faltaram, sobraram 6 litros de suco. Que percentual da quantidade de suco preparada pelo Agente foi consumido pelas crianças?

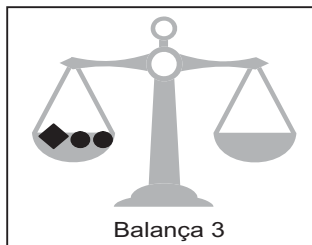
- (A) 80%
- (B) 84%
- (C) 86%
- (D) 92%
- (E) 94%

21

Observe atentamente as Balanças 1 e 2, que estão equilibradas.



Agora, observe a Balança 3.



Quantos ▲ são necessários para equilibrar a Balança 3?

- (A) 4
- (B) 5
- (C) 6
- (D) 7
- (E) 8

22

Dona Carla precisa guardar 6 kg de açúcar. Ela dispõe de 3 potes iguais. Em cada pote cabem 2,4 kg. Se ela encher completamente os dois primeiros potes, quantos quilos de açúcar ela colocará no terceiro pote?

- (A) 1,2
- (B) 1,4
- (C) 1,6
- (D) 1,8
- (E) 2,0

23

No refeitório de certa escola há 9 mesas com 6 lugares cada e 12 mesas com 10 lugares cada. Ao todo, quantos lugares há nesse refeitório?

- (A) 128
- (B) 144
- (C) 162
- (D) 174
- (E) 196

24

Agentes de Preparo de Alimentos de uma escola receberam cinco dúzias de ovos para preparar bolos. Eles utilizaram metade desses ovos e tiveram que jogar fora 8 ovos, pois estavam estragados. Quantos ovos sobraram?

- (A) 22
- (B) 28
- (C) 32
- (D) 36
- (E) 38

25

Sebastiana comprou um telefone celular e escolheu um plano pós-pago com as seguintes características:

Valor mensal (até 50 minutos)	R\$ 52,00
Chamadas excedentes	R\$ 0,85/minuto

Em um mês em que Sebastiana utilizou seu celular por 63 minutos, qual foi, em reais, o valor da conta?

- (A) 53,55
- (B) 56,50
- (C) 63,05
- (D) 72,50
- (E) 85,00



## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

**26**

O Ministério da Saúde vem alertando para a necessidade de uma alimentação saudável, divulgando orientações aplicáveis a pessoas com mais de dois anos de idade. Uma dessas orientações é que se deve consumir, por dia,

- (A) 1 porção de fruta.
- (B) 1 porção de leites e derivados.
- (C) 2 porções de manteiga.
- (D) 3 porções de legumes e verduras.
- (E) 4 porções de cereais.

**27**

Em um supermercado, Ana comprou um alimento considerado energético, por ser rico em amido e fornecer energia para as atividades diárias. Ana comprou

- (A) cereal.
- (B) fruta.
- (C) carne.
- (D) leite.
- (E) gordura.

**28**

Contaminação dos alimentos é a presença de corpos estranhos que podem causar algum tipo de doença. Para fazer a higienização da alface, por exemplo, o procedimento adequado é

- (A) lavar o molho de alface com água corrente e deixar secar ao ar livre.
- (B) destacar cada folha de alface e deixar de molho, em um litro de água com uma colher de sopa de cloro.
- (C) picar as folhas de alface e aplicar uma fervura em água com vinagre.
- (D) aplicar vinagre branco folha por folha e deixar em refrigeração por uma hora.
- (E) pulverizar inseticida para eliminar larvas e lavar abundantemente em seguida.

**29**

Mariana manipula alimentos e, por isso, deve ter atenção especial com a higiene e a saúde corporal. Para isso, a conduta correta a ser adotada por Mariana é

- (A) manter as unhas aparadas e pintadas apenas com base incolor.
- (B) retirar brincos, anéis e maquiagem antes de entrar na cozinha.
- (C) trocar o uniforme pelo menos a cada dois dias.
- (D) colocar a touca no cabelo após a higiene das mãos.
- (E) lavar as mãos antes de usar o banheiro e atender ao telefone.

**30**

A higiene do local de trabalho é fundamental para garantir que o preparo de alimentos fique livre de contaminação. Para isso, o responsável pela higiene da cozinha deve lavar

- (A) recipientes de lixo diariamente.
- (B) exaustores e coifas mensalmente.
- (C) paredes e portas a cada quinze dias.
- (D) janelas e telas a cada dois meses.
- (E) maçanetas a cada três dias.

**31**

Os cozinheiros de uma escola sabem que a correta higienização das mãos é fundamental para evitar a contaminação dos alimentos. Por isso, realizam um procedimento que proporciona uma higienização adequada, que é a

- (A) abertura da torneira com papel descartável branco.
- (B) secagem das mãos com pano limpo destinado a esse fim.
- (C) esfregação das mãos com escovas plásticas descartáveis.
- (D) utilização de produto antisséptico para finalizar o processo de higiene.
- (E) aplicação de sabão nas mãos, deixando agir por, no mínimo, 3 minutos.

**32**

Se não estiverem bem limpos, os utensílios utilizados no preparo das refeições podem contaminar os alimentos. Para isso, é fundamental

- (A) enxaguar os copos em água filtrada e deixar secar naturalmente.
- (B) lavar os utensílios com detergente neutro e secar com panos limpos.
- (C) lavar e desinfetar os utensílios sempre que utilizar diferentes tipos de alimentos.
- (D) guardar as xícaras e panelas com a base virada para baixo para evitar o contato com as bancadas.
- (E) colocar os utensílios de madeira de molho em solução sanitizante por mais tempo, para garantir a eliminação de micróbios.

**33**

Uma cozinha é um ambiente que exige do trabalhador o uso de Equipamentos de Proteção Individual, para garantir sua segurança e sua saúde. Qual dos procedimentos abaixo se refere ao uso correto desses Equipamentos?

- (A) Usar as mesmas luvas de proteção para a retirada do lixo e para o preparo de alimentos.
- (B) Usar botas impermeáveis no deslocamento da residência até o interior do ambiente de trabalho.
- (C) Ser responsável por conservar e guardar o Equipamento em lugar adequado.
- (D) Fazer uso de aventais permeáveis e sujeitos à captação de calor.
- (E) Retirar luvas com resíduos, mantendo-as do lado do avesso.

**34**

Acidente do trabalho é o que ocorre pelo exercício do trabalho a serviço da empresa, provocando lesão corporal ou perturbação funcional que cause a morte, a perda ou a redução, temporária ou permanente, da capacidade para o trabalho. É considerado acidente de trabalho o(a)

- (A) desenvolvimento de diabetes por comer doce no trabalho.
- (B) aumento dos níveis de gordura no sangue, em virtude do cardápio servido no trabalho.
- (C) levantamento excessivo de peso no dia de folga do trabalho.
- (D) lesão corporal devido a acidente de ônibus no caminho para o trabalho.
- (E) agressão sofrida por companheiro de trabalho devido a motivos pessoais.

**35**

A segurança do trabalhador no ambiente de trabalho é responsabilidade da empresa. Para evitar acidentes dentro da cozinha é recomendado o uso de

- (A) sandálias antiderrapantes.
- (B) luvas descartáveis para desossar aves.
- (C) luvas térmicas para retirar panelas quentes do forno.
- (D) saias ou bermudas com comprimento abaixo do joelho.
- (E) aventais de plástico para área de cozimento dos alimentos.

**36**

Preparações com ovos crus não devem ser utilizadas na cozinha, devido à frequente contaminação por micróbios. Após o cozimento dos ovos também há recomendações, como a necessidade de que sejam resfriados imediatamente em água corrente, para evitar

- (A) rompimento da casca.
- (B) nova contaminação por micróbios.
- (C) queimaduras durante a retirada da casca.
- (D) aparecimento de cor esverdeada entre a clara e a gema.
- (E) perdas de proteínas devido à elevada temperatura durante o cozimento.

**37**

Os legumes podem ser cortados em formatos diferentes para atender às exigências de cada receita. Os cortes em tiras, geralmente utilizados em sopas, são chamados de

- (A) jardineira.
- (B) juliana.
- (C) camponesa.
- (D) chips.
- (E) noisette.

**38**

O recebimento das mercadorias é uma etapa importante para garantir a qualidade da refeição produzida. Para isso, alguns aspectos devem ser observados nessa etapa, tais como

- (A) o preço de cada produto comprado individualmente.
- (B) a presença de agrotóxicos na mercadoria.
- (C) a ausência de mercadorias embaladas em caixas de papelão.
- (D) as condições do clima no dia do recebimento das mercadorias.
- (E) as condições de higiene pessoal do entregador de mercadorias.

**39**

Paulo faz a estocagem de alimentos, visando ao armazenamento e ao controle de entrada e saída dos alimentos. Paulo sabe que um método adequado de estocagem é aquele que

- (A) armazena na parte mais baixa do refrigerador os alimentos prontos para consumo.
- (B) mantém os alimentos industrializados, após abertos, na própria embalagem, que deve ser bem fechada.
- (C) guarda produtos de limpeza em prateleiras separadas, no mesmo local que os gêneros alimentícios.
- (D) deixa a porta do estoque aberta para facilitar a circulação de ar, sempre que houver um responsável no local.
- (E) retira gêneros alimentícios seguindo o critério de verificação do primeiro que vence, que é o primeiro que sai.

**40**

A etapa de distribuição das refeições tem como objetivo oferecer os alimentos para o consumo imediato, sob controle de tempo e de temperatura. Nessa etapa, um procedimento correto é o(a)

- (A) uso de utensílios diferentes para servir produtos cozidos e crus.
- (B) abastecimento das cubas o menor número de vezes possível para evitar filas.
- (C) reaproveitamento dos alimentos que foram distribuídos e não foram consumidos.
- (D) manutenção dos alimentos destampados para evitar que o vapor altere o alimento.
- (E) manutenção do alimento em temperatura ambiente por, no máximo, duas horas.