

LÍNGUA PORTUGUESA 10 QUESTÕES

Texto para as questões 1, 2 e 3

O resistente camelo

Há imensos desertos de areia na Arábia e na África. O clima ali é quente e seco. Existem longas extensões no deserto em que não há água.

As pessoas não poderiam ir muito longe nele se não tivessem ajuda. Mas elas têm a ajuda do camelo.

O camelo pode transportar uma pessoa, além de um fardo pesado. E ele não se importa de viver no deserto. Isso porque tem muitas vantagens que outros animais não têm.

Às vezes, o vento sopra no deserto e a areia acaba entrando em tudo: por exemplo, nos olhos, ouvidos e nariz das pessoas. Mas não nos do camelo. Ele tem longos cílios que impedem a areia de entrar em seus olhos. Não entra nos ouvidos, porque ele possui pelo protegendo as orelhas. E tem a capacidade de fechar as narinas para que a areia não entre.

A boca do camelo não é tão delicada quanto a dos outros animais. Ele é capaz de comer as plantas espinhosas do deserto sem machucá-la.

As patas do camelo são grandes e chatas e não afundam na areia macia. Ele consegue andar trinta milhas num dia e passar vários dias sem comer nem beber.

Mas é claro que, como todo mundo, ele também precisa de comida e água para viver. Só que não tão frequentemente quanto os outros animais. Quando tem comida, ele come muito. E guarda em sua corcunda. Quando tem água, também bebe um bocado. E conserva-a em outras partes do corpo. Depois vai usando a comida e a bebida à medida que vai necessitando.

O camelo não é um animal amigável nem se importa com os seres humanos. Mas, para os povos do deserto, é um animal extremamente importante.

Leonora e Arthur Hornblow

01. De acordo com o texto, o camelo tem algumas vantagens em relação aos outros animais que vivem no deserto. Assinale a única alternativa INCORRETA, sobre essas vantagens.

- A. Seus olhos e orelhas são protegidos por cílios e pelos que impedem a areia de entrar.

- B. Suas narinas também são protegidas da areia por pelos muito grossos.
- C. A boca do camelo é tão resistente que ele é capaz de comer plantas espinhosas sem se machucar.
- D. Graças ao tamanho e ao formato de suas patas, o camelo não afunda na areia macia.
- E. O camelo é capaz de passar vários meses sem comer nem beber.

02. Por que o camelo não precisa de água nem de alimento com a mesma frequência que os outros animais?

- A. O camelo é um animal resistente e acostumado com a vida difícil nos desertos de areia, portanto pode passar meses sem beber água e nada acontece a ele.
- B. A boca do camelo, que não é delicada, possui um reservatório onde ele armazena água e alimento por vários dias.
- C. Diferentemente dos outros animais do deserto o camelo não precisa beber muita água, pois o seu organismo possui uma substância que libera um líquido necessário para sua sobrevivência.
- D. O camelo guarda o que come e a água que bebe em sua corcunda e em outras partes do corpo, depois vai usando à medida que vai necessitando.
- E. O camelo consegue andar trinta milhas num dia e passar vários dias sem comer nem beber porque recebeu treinamento para resistir a fome e a sede.

03. De acordo com o texto o que significa: "O camelo não é um animal amigável e nem se importa com os seres humanos"?

- A. Apesar de dócil e domesticado, o camelo prefere a companhia de outros animais que vivem no deserto.
- B. Significa que o camelo não é um animal que se relaciona com os seres humanos, ele não dá atenção para humanos.
- C. Porque a função do camelo é somente de transportar pessoas pelo deserto.
- D. O camelo, apesar de viver no deserto, só se adapta com as pessoas que vivem na mesma região.
- E. A vida do camelo junto aos humanos é triste e cansativa, pois é muito grande a exploração e os maus tratos.

04. Classificou-se, corretamente, a palavra dada em:

- A. Lâmpada – paroxítona.
- B. Ideia – tritongo.
- C. História – proparoxítona.
- D. Bombom – oxítona.
- E. Flor – monossílabo átono.

05. Marque a alternativa em que todas as palavras são masculinas.

- A. Apêndice, champanha, guaraná.
- B. Alvará, dinamite, omoplata.
- C. Omelete, aguardente, sentinela.
- D. Cal, telefonema, comichão.
- E. Análise, hélice, cataplasma.

06. Preencha as lacunas com D para dígrafo e EC para encontro consonantal.

- () blusa, crítica, faísca
- () Garfo, pneu, cascavel
- () exceção, palha, discípulo
- () desça, assassino, equivaler

Assinale a alternativa com a sequência correta:

- A. D, EC, EC, D.
- B. EC, EC, D, D.
- C. D, EC, D, EC.
- D. EC, D, EC, D.
- E. D, D, EC, EC.

07. "Muitos atletas brasileiros atuam na Europa". Nesta oração o tipo de sujeito é:

- A. Sujeito composto.
- B. Sujeito simples.
- C. Sujeito oculto.
- D. Oração sem sujeito.
- E. Sujeito indeterminado.

08. Assinale a alternativa em que a oração possui predicado verbal.

- A. O dia amanheceu cinzento.
- B. Santos Dumont foi o inventor de talento.
- C. Os alunos ouviam a aula atentos.
- D. O futebol é uma paixão séria.
- E. O exército americano chegou ao Brasil.

09. Marque a única alternativa em que não há ERRO na formação do plural do substantivo

- A. Todos os escrivãos abandonaram a delegacia da cidade.
- B. Os irmãos abraçaram-se comovidos.
- C. Muitos cidadãos protestaram contra a poluição ambiental.
- D. Os antigos gregos e romanos eram povos pagãos.
- E. Ganhei seis lindas colherzinhas de prata.

10. Leia a frase do quadro abaixo:



Na frase há:

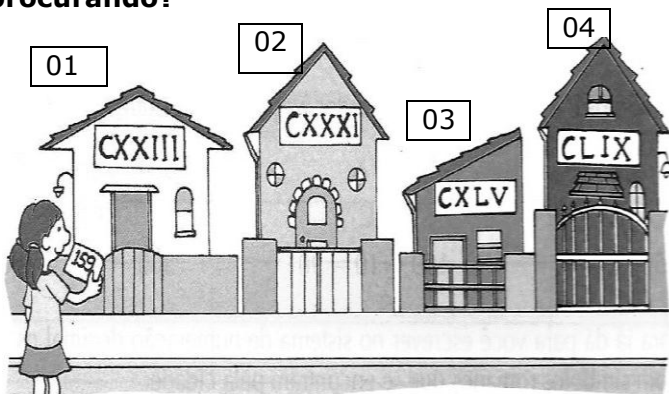
- A. 1 artigo 2 numerais.
- B. 3 adjetivos e 1 verbo.
- C. 2 pronomes e 2 advérbios.
- D. 1 adjetivo e 3 verbos.
- E. 3 pronomes e 3 adjetivos.

MATEMÁTICA 05 QUESTÕES

11. Num avião havia 128 passageiros. Em uma cidade desceram 53 passageiros e subiram 65. Quantos passageiros seguiram a viagem no avião?

- A. 140 passageiros.
- B. 75 passageiros.
- C. 118 passageiros.
- D. 183 passageiros.
- E. 63 passageiros.

12. Lina está com um número 159 anotado em um cartão. Qual das casas abaixo a Lina está procurando?



- A. O número da casa 01.
- B. O número da casa 02.
- C. O número da casa 03.
- D. O número da casa 04.
- E. Nenhuma das casas acima.

13. Uma bibliotecária recebeu alguns pacotes com 657 livros no total. Ela quer distribuir esses livros igualmente em 14 estantes. Quantos livros deverá colocar em cada estante? Quantos livros sobrarão nos pacotes?

- A. A bibliotecária deverá colocar 46 livros em cada estante e sobrarão 15 livros nos pacotes.
- B. A bibliotecária deverá colocar 46 livros em cada estante e sobrarão 12 livros nos pacotes.
- C. A bibliotecária deverá colocar 26 livros em cada estante e sobrarão 13 livros nos pacotes.

- D. A bibliotecária deverá colocar 36 livros em cada estante e sobrarão 13 livros nos pacotes.
- E. A bibliotecária deverá colocar 46 livros em cada estante e sobrarão 13 livros nos pacotes.

14. Sara, Vanda e Silvia encomendaram uma pizza, que veio dividida em 8 pedaços. Sara comeu 2 pedaços, Vanda, 3 pedaços e Silvia somente 1 pedaço. Que fração da pizza sobrou?

- A. $\frac{4}{8}$
- B. $\frac{3}{8}$
- C. $\frac{8}{8}$
- D. $\frac{2}{8}$
- E. $\frac{1}{8}$

15. Leia o anúncio abaixo:

Condomínio Sete Torres



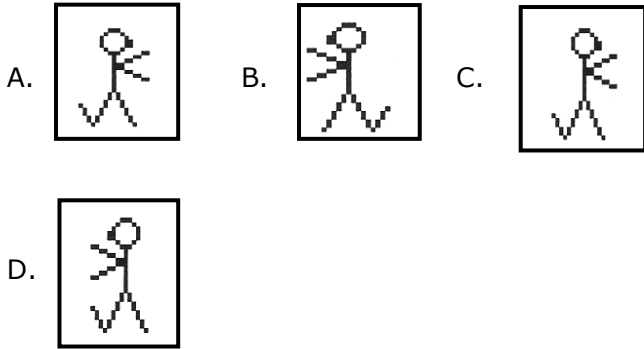
**7 magníficos edifícios
5 andares em cada um
2 apartamentos por andar**

Quantos apartamentos há ao todo nesse condomínio?

- A. 77 apartamentos.
- B. 72 apartamentos.
- C. 70 apartamentos.
- D. 74 apartamentos.
- E. 76 apartamentos.

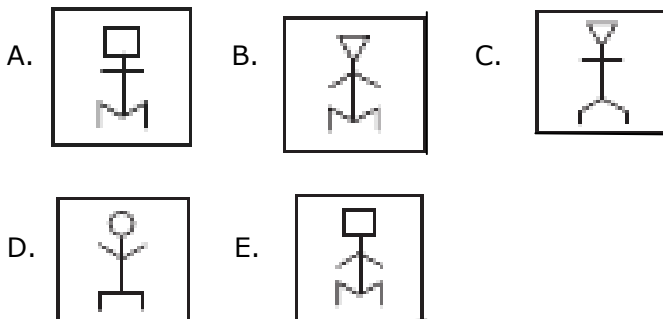
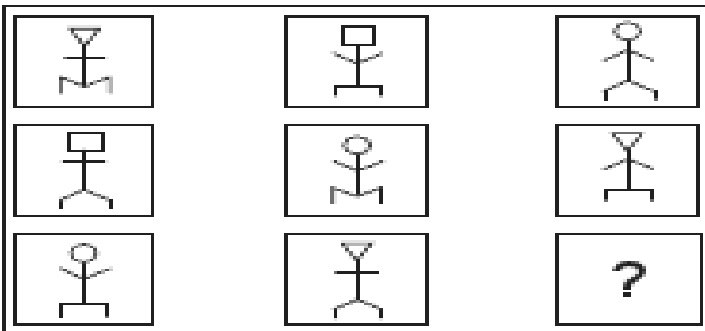
RACIOCÍNIO LÓGICO 05 QUESTÕES

16. Qual das figuras não pertence ao grupo abaixo?

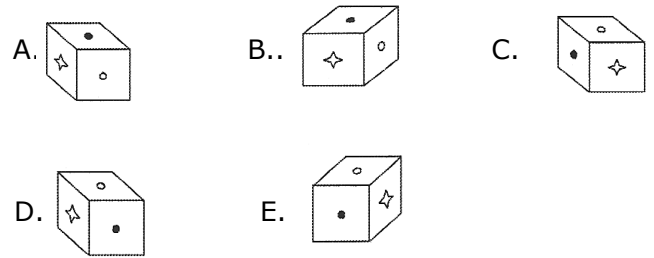
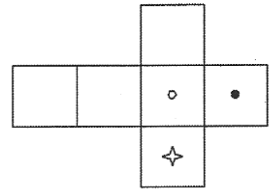


E. Todas as figuras pertencem ao mesmo grupo.

17. Observe atentamente as figuras abaixo e assinale a alternativa com a figura que deverá substituir corretamente o ponto de interrogação.



18. A figura ao lado foi desenhada em cartolina e dobrada de modo a formar um cubo. Qual das alternativas mostra o cubo assim formado?



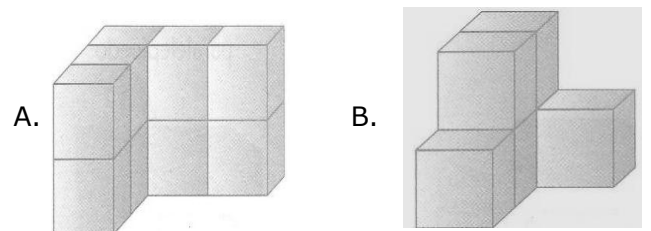
19. Carlindo sempre mente nas terças-feiras, quintas-feiras e sábados e, no restante dos dias da semana, sempre fala a verdade. Um dia, Afonsinho encontra Carlindo e ocorre o diálogo seguinte.

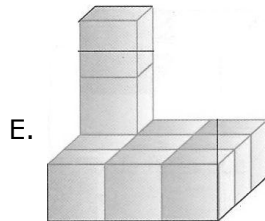
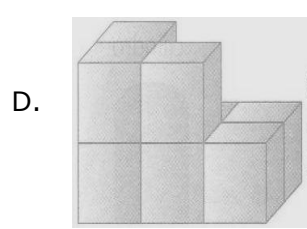
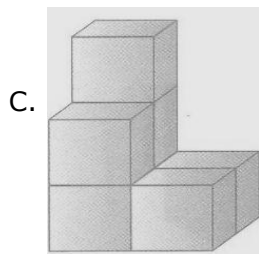
- Afonsinho pergunta: Que dia é hoje?
- Carlindo responde: Sábado.
- Afonsinho pergunta: E que dia será amanhã?
- Carlindo responde: Quarta-feira.

Em que dia da semana Afonsinho encontrou Carlindo?

- A. Domingo.
- B. Terça-feira.
- C. Quarta-feira.
- D. Quinta-feira.
- E. Sábado.

20. Observe a figura do lado e assinale a alternativa que representa a sua vista frontal.





COZINHEIRA ESPECIFICA

21. O profissional que atua na função de Cozinheiro deve dominar as técnicas de preparação dos alimentos e ter familiaridade com palavras que são próprias da linguagem da arte da culinária. Nas alternativas abaixo, identifique cada uma dessas técnicas, fazendo a associação correta.

(1) marinar.

(2) gratinar.

(3) dessalgar.

(4) grelhar.

(5) empanar.

(6) untar

() retirar o sal.

() assar na grelha.

() Friccionar, esfregar, aplicar gordura ou substância oleosa numa forma ou refratário.

() colocar carnes em vinha-d' alho antes de cozinhar para impregná-las de tempero.

() colocar queijo, farinha de rosca sobre certos pratos feitos no forno para que se forme uma crosta.

() passar (carne, peixe, frango, etc.) na farinha de trigo e no ovo.

A. 3 - 4 - 5 - 2 - 1 - 6.

B. 3 - 4 - 5 - 1 - 2 - 6.

C. 3 - 2 - 6 - 4 - 3 - 5.

D. 3 - 4 - 6 - 1 - 2 - 5.

E. 3 - 4 - 6 - 2 - 1 - 5.

22. Todos sabem que manipular alimentos em um ambiente sujo é uma forma comum de contaminá-los. Além da higiene com os alimentos, utensílios e equipamentos, é necessária uma atenção especial na higiene do espaço onde se preparam os alimentos e refeições. Em relação à higiene da cozinha, a afirmativa correta é:

A. Iniciar a limpeza pelos lugares mais altos até chegar ao chão, e tomar o cuidado para não espirrar água ou sabão onde já foi limpo.

B. Esvaziar as lixeiras sempre que atingirem sua capacidade máxima.

C. No dia a dia fazer a higiene do piso com pano úmido; proceder à lavagem do mesmo mensalmente.

D. Limpar exaustores quinzenalmente para garantir a higiene do local.

E. Descartar os panos de limpeza após o seu uso.

23. Considere os seguintes ingredientes de uma receita de bolo de chocolate:

• 1 xícara de margarina;

• 2 xícaras de farinha de trigo;

• 1 xícara de achocolatado;

• 1 xícara de leite;

• 1 xícara de açúcar;

• 1 colher de sopa de fermento;

• 4 ovos.

O modo mais apropriado de se preparar essa receita, antes de levá-la ao forno, é:

A. Bater a farinha de trigo com a margarina; acrescentar a clara em neve; colocar em seguida achocolatado, gema e fermento, adicionar o leite e, por último, o açúcar.

B. Bater o leite com a farinha de trigo, acrescentar a clara em neve, adicionar o leite, colocar a gema, o açúcar e o achocolatado e acrescentar o fermento.

- C. Bater a margarina com o açúcar; acrescentar a gema; colocar a farinha de trigo, o fermento e o achocolatado; juntar o leite aos poucos e colocar as claras em neve.
- D. Bater a margarina com a farinha de trigo; acrescentar o achocolatado, o leite e o açúcar; adicionar o fermento e acrescentar os ovos inteiros.
- E. Misturar os 3 primeiros ingredientes da lista por meia hora, deixar a massa descansar um pouco, logo após acrescentar os ovos inteiros e por último o leite, o açúcar e o fermento.

24. A panela de pressão é uma grande aliada das donas de casa e de todos os que fazem do ato de cozinhar uma profissão. Por garantir um cozimento rápido, representa uma economia de tempo e gás, porém seu uso requer cuidados especiais, pois o manuseio inadequado representa riscos de acidentes. Assinale a alternativa que indica uma orientação correta.

- A. Ao desligar o fogo, coloque a panela imediatamente sob água corrente para acelerar o processo de resfriamento.
- B. Fazer substituição da borracha de vedação periodicamente, por outra do mesmo fabricante, respeitando o modelo e tamanho.
- C. Nunca retirar a borracha de vedação da tampa, nem mesmo para proceder à limpeza, para prolongar seu tempo de vida útil.
- D. Desconsiderar as recomendações do fabricante.
- E. Por medida de segurança fazer a desobstrução da válvula de controle de pressão a cada 10 dias.

25. Sobre o uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI), é correto que se afirma em:

- A. Calçados abertos são obrigatórios nas cozinhas.
- B. As luvas de plástico descartáveis não fazem parte dos EPI.
- C. É recomendado para proteger a integridade física dos funcionários dos riscos do trabalho.
- D. Não protege de queimaduras, cortes etc.
- E. A capa para câmara fria não previne doenças respiratórias.

26. Uma coisa importante na profissão é a higiene e a forma como o funcionário se apresenta. Julgue os itens a seguir:

- I. Banho diário e cabelos limpos e colocados dentro da touca**
- II. Unhas curtas e pintadas.**
- III. Lavar as mãos antes de manusear alimentos crus**
- IV. Promover a troca diária de sacos de lixo.**

Os procedimentos corretos no ambiente de trabalho são:

- A. I – II.
- B. I – II – III.
- C. I – III – IV.
- D. II – IV.
- E. II – III – IV.

27. Em relação ao preparo de suco de frutas, assinale a alternativa correta.

- A. As frutas devem ser lavadas, desinfetadas em solução clorada e enxaguadas.
- B. A laranja usada no preparo do suco não necessita ser desinfetada em solução clorada.
- C. A acerola não deve ser desinfetada em solução clorada para evitar contaminação química.
- D. A solução clorada utilizada para desinfecção de frutas pode ser reaproveitada por até 36 horas.
- E. A melancia não necessita ser lavada, pois será descascada antes do preparo.

28. Quanto à higiene de utensílios, é correto:

- A. Borrifá-los com álcool a 70% após a lavagem.
- B. Usar esponja de aço.
- C. Enxugá-los com pano de copa.
- D. Guardá-los molhados.
- E. Não utilizar água quente.

29. Relacione os critérios de limpeza e a ordem que deve ser realizada a limpeza na cozinha.

1. Diariamente.
2. Semanalmente.
3. Sempre que utilizar.
4. Diariamente e mantendo seco.
5. Mensalmente.
6. Quinzenalmente.
7. Diariamente e mantendo limpo.

- () Parede e vidros.
 () Piso.
 () Equipamento.
 () Mesa.
 () Lata de Lixo.

A sequência será:

- A. 2, 4, 3, 3, 1.
- B. 3, 2, 2, 1, 4.
- C. 6, 7, 2, 2, 7.
- D. 7, 7, 2, 3, 5.
- E. 1, 2, 3, 6, 7.

30. Como devem se apresentar as embalagens dos enlatados?

- A. Sem vazamentos na tampa, ferrugens ou amassaduras, com data de validade em vigor.
- B. Sem amassaduras, mas com ferrugens.
- C. Sem ferrugens e amassadas.
- D. Com rachaduras e vazamentos.
- E. Não é necessário verificar esses dados.

31. Tendo em vista as normas higiênicas e de segurança, que alternativa abaixo é a mais adequada em relação à utilização dos equipamentos de proteção individual em uma cozinha?

- A. Roupa própria, touca, luvas de silicone e tênis.

- B. Touca, avental, luvas descartáveis e sandálias fechadas.
- C. Uniforme, chinelo, cabelos presos ou curtos, luvas descartáveis.
- D. Uniforme, touca, sapato, luvas de silicone para panelas quentes.
- E. Uniforme limpo, touca, avental, botas de borracha, luvas descartáveis, luvas de amianto para panelas quentes, luvas de látex para limpeza.

32. O cozinheiro deve conhecer algumas dicas práticas na preparação dos alimentos. Marque V para as alternativas verdadeiras e F para as alternativas falsas:

- () O caldo de abacaxi não amacia carnes (bifes).
- () Para tirar o excesso de pimenta dos alimentos, deve-se adicionar algumas azeitonas nos mesmos.
- () Para que a carne fique mais saborosa, salgue-a depois de frita ou assada, e não enquanto estiver crua.
- () Se o peixe estiver congelado, descongele-o com leite. O leite faz com que o peixe fique com sabor de fresco.
- () Deixe o frango descongelar sozinho dentro de uma vasilha. Utilize a água do degelo para cozinhar o frango, pois ali estão as suas vitaminas.
- () Para fazer bife ou peixe à milanesa, utilize apenas a clara do ovo, evitando assim que o óleo espume durante a fritura.
- () Para evitar que o bacon enrole, mergulhe em água quente antes de fritar.
- () Para reconhecer o peixe fresco, mergulhe-o numa tigela com água fresca. Se ele flutuar, estará excelente para ser cozido ou frito.

A sequência está correta em:

- A. V, F, V, F, V, V, F, V.
- B. F, V, V, V, V, V, F, F.
- C. V, V, V, F, F, F, V, F.
- D. F, V, F, V, V, F, V, F.
- E. V, F, F, V, V, V, F, V.

33. O bom funcionamento dos equipamentos é necessário tanto para obter resultados satisfatórios nas tarefas executadas, quanto para evitar acidentes de trabalho. Analise as afirmativas abaixo relacionando as VERDADEIRAS e as FALSAS:

- 1) A geladeira pode e deve ser instalada próxima aos fogões, fornos ou estufas.
- 2) O processo de limpeza do freezer é o mesmo da geladeira. Não tente apressar a remoção do gelo com facas ou outros objetos pontiagudos, pois poderá causar sérios danos ao freezer.
- 3) Não se deve ligar vários equipamentos numa única tomada.
- 4) Ao usar qualquer máquina elétrica, verificar se a voltagem é compatível com a tomada onde será ligada.
- 5) Para limpar as grades, o chão e a parte superior de um forno do fogão a gás, usar apenas pano seco, pois os panos molhados ou esponjas com sabão ou detergentes neutros podem danificá-lo.
- 6) Utilize apenas um pano umedecido com água ou água e sabão neutro. Não utilize produtos abrasivos para não danificar sua aparência.

Agora que você leu as afirmativas, assinale a alternativa correta:

- A. 1)F, 2)V, 3)V, 4)V, 5)F, 6)V
- B. 1)V, 2)V, 3)V, 4)F, 5)V, 6)V
- C. 1)F, 2)V, 3)V, 4)V, 5)V, 6)V
- D. 1)V, 2)V, 3)V, 4)V, 5)F, 6)F
- E. 1)V, 2)F, 3)F, 4)F, 5)V, 6)F

34. Considere os seguintes ingredientes de uma receita de bolo de chocolate:

- 1 xícara de margarina;
- 2 xícaras de farinha de trigo;
- 1 xícara de achocolatado;
- 1 xícara de leite;
- 1 xícara de açúcar;
- 1 colher de sopa de fermento;
- 4 ovos.

O modo mais apropriado de se preparar essa receita, antes de levá-la ao forno, é:

- A. Bater a farinha de trigo com a margarina; acrescentar a clara em neve; colocar em seguida achocolatado, gema e fermento, adicionar o leite e, por último, o açúcar.
- B. Bater o leite com a farinha de trigo, acrescentar a clara em neve, adicionar o leite, colocar a gema, o açúcar e o achocolatado e acrescentar o fermento.
- C. Bater a margarina com o açúcar; acrescentar a gema; colocar a farinha de trigo, o fermento e o achocolatado; juntar o leite aos poucos e colocar as claras em neve.
- D. Bater a margarina com a farinha de trigo; acrescentar o achocolatado, o leite e o açúcar; adicionar o fermento e acrescentar os ovos inteiros.
- E. Misturar os 3 primeiros ingredientes da lista por meia hora, deixar a massa descansar um pouco, logo após acrescentar os ovos inteiros e por último o leite, o açúcar e o fermento.

35. No armazenamento de produtos perecíveis, sob refrigeração, deve-se manter:

- A. A carne crua na prateleira inferior.
- B. O pudim na prateleira inferior.
- C. Os legumes pré-preparados na prateleira superior.
- D. O pudim na prateleira do meio.
- E. A carne crua na prateleira superior.

36. Pode-se afirmar que equipamento de proteção individual é:

- A. Todo dispositivo ou produto, de uso individual, utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho;
- B. Um conjunto de conformidade com instruções expedidas pelo Ministério do trabalho, nos estabelecimentos ou locais de obra nelas especificadas;
- C. Condição de insegurança, onde alguns requisitos de um plano de segurança são indispensáveis;
- D. Uma Norma Regulamentadora (NR) que objetiva explicitar as determinações contidas dentro das normas de segurança;
- E. Um acordo Coletivo de Trabalho de cada categoria e em conjunto com as Convenções Coletivas sobre Prevenção de Acidentes.

37. De acordo com as afirmativas abaixo, assinale (V) para a VERDADEIRA e (F) para a FALSA.

- I.** Os bifés cortados no sentido horizontal da fibra muscular tornam-se duros após o cozimento.
- II.** A carne assada deve ser fatiada no sentido perpendicular às fibras musculares, assim melhora a apresentação e ficam mais macias.
- III.** O cozimento rápido em altas temperaturas determina o amaciamento da carne.

A alternativa correta na sequência é:

- A. **I** - V; **II** - F; **III** - V.
- B. **I** - F; **II** - V; **III** - F.
- C. **I** - F; **II** - F; **III** - V.
- D. **I** - V; **II** -V; **III** - F.
- E. **I** - F; **II** - F; **III** - F.

38. A carne é importante na alimentação do ser humano. Analise as assertivas e assinale a alternativa que apresenta as INCORRETAS referentes a esse tipo de alimento.

- I.** A carne é um alimento muito rico em nutrientes.
 - II.** Podemos afirmar que a carne é um alimento pobre em nutrientes, porém muito rico em vitamina C.
 - III.** Conservar a carne resfriada elimina a ação das Bactérias que causam seu ranço.
 - IV.** Congelar e descongelar a mesma carne mais de uma vez prejudica sua qualidade alimentar e sua conservação.
 - V.** Devemos ingerir carnes fritas em óleo frequentemente para diminuir a ingestão de gorduras saturadas.
- A. Apenas **I, IV e V.**
 - B. Apenas **I, III e IV.**
 - C. Apenas **III, IV e V.**
 - D. Apenas **II, III, e V.**
 - E. Apenas **II, IV e V.**

39. Analise as afirmações referentes a Ética Profissional:

- 1) Comparecer todos os dias no trabalho é mais importante do que cumprir com horário;**
- 2) Evitar falar em tom áspero com as pessoas na frente de estranhos, querer humilhar ou diminuir as pessoas.**
- 3) Para manter um ambiente de trabalho saudável é necessário ser tolerante e flexível, é saber ouvir as pessoas.**

Marque a opção que apresenta os itens CORRETOS:

- A. Todos os itens estão corretos.
- B. Apenas os itens **1** e **2** estão corretos.
- C. Apenas os itens **2** e **3** está correto.
- D. Apenas os itens **1** e **3** estão corretos.
- E. Todos os itens estão incorretos.

40. Sobre a ética profissional do Cozinheiro, marque o INCORRETO:

- A. Ter iniciativa e ser eficiente.
- B. Servir os alimentos na hora certa.
- C. Ser educado e discreto.
- D. Ser disponível.
- E. Tentar impor sua opinião sempre.