



Fundação de Apoio ao Desenvolvimento
da Universidade Estadual de Londrina

MUNICÍPIO DE ARAPONGAS
EDITAL Nº 051/2016
DATA DA PROVA: 11/09/2016

CARGO:
COZINHEIRO
(NÍVEL FUNDAMENTAL INCOMPLETO)

Conhecimentos Gerais: Questões 01 a 08; **Matemática:** Questões 09 a 14;
Língua Portuguesa: Questões 15 a 20; **Conhecimentos Específicos:** Questões 21 a 30.

LEIA AS INSTRUÇÕES ABAIXO ANTES DE INICIAR A PROVA

1	Identifique-se na parte inferior da capa deste caderno de questões.
2	A prova terá duração de 4 (quatro) horas, incluindo o tempo de preenchimento do cartão-resposta
3	Utilize caneta esferográfica azul ou preta no preenchimento do cartão-resposta.
4	O candidato só poderá retirar-se da sala após 1 (uma) hora do início das provas, seja para ir embora ou para utilizar os sanitários.
5	Este caderno de provas contém 30 (trinta) questões de múltipla escolha (a,b,c,d).
6	Cada questão de múltipla escolha apresenta uma única resposta correta.
7	Verifique se o caderno está completo e sem imperfeições gráficas. Se houver algum problema, comunique imediatamente ao fiscal.
8	Durante a aplicação da prova é proibido qualquer tipo de consulta.
9	Este caderno de provas pode ser usado como rascunho, sendo a correção da prova feita única e exclusivamente pela leitura eletrônica dos cartões-resposta.
10	Assine o cartão-resposta no local indicado.
11	Não serão computadas questões não assinaladas no cartão-resposta, ou que contenham mais de uma resposta, emenda ou rasura.
12	Ao término da prova, o cartão-resposta deverá ser devolvido ao fiscal da prova.
13	O caderno de prova poderá ser levado somente pelo candidato que se retirar da sala de aplicação de provas no decurso da última hora da realização das mesmas.
14	É obrigatória a saída simultânea dos 3 (três) últimos candidatos, que assinarão a ata de encerramento da aplicação da prova e acompanharão os fiscais à coordenação para lacre do envelope de cartões-resposta.

Identificação do candidato

Nome (em letra de forma)	Nº do Documento

QUESTÕES 01 A 08 - CONHECIMENTOS GERAIS

01. O Estado do Paraná é uma das unidades federativas da Região Sul do Brasil. Qual das seguintes cidades é a capital desse estado?

- a) Curitiba.
 - b) Londrina.
 - c) Maringá.
 - d) Ponta Grossa.
-

02. Assinale a alternativa que indica corretamente o ano em que ocorreu a Independência do Brasil.

- a) 1500.
 - b) 1753.
 - c) 1822.
 - d) 1930.
-

03. Embora haja atualmente no Brasil uma multiplicidade de crenças religiosas, a maior parte da população nacional é de religião:

- a) budista.
 - b) católica.
 - c) evangélica.
 - d) espírita.
-

04. Assinale a alternativa que indica o nome do atual presidente dos Estados Unidos da América.

- a) Bill Clinton.
 - b) Donald Trump.
 - c) Barack Obama.
 - d) George Bush.
-

05. É amplamente reconhecida a importância do Paraná no atual cenário produtor nacional. Sobre esse assunto, assinale a alternativa que NÃO indica um dos principais produtos agrícolas paranaense.

- a) Cana-de-açúcar.
 - b) Milho.
 - c) Cacau.
 - d) Soja.
-

06. Assinale a alternativa que indica o nome de um país que NÃO se localiza na América do Sul.

- a) Argentina.
 - b) Brasil.
 - c) Colômbia.
 - d) Estados Unidos.
-

07. Em relação à preservação do meio ambiente, assinale a alternativa que apresenta informação INCORRETA sobre poluição.

- a) A poluição pode causar condições adversas às atividades sociais e econômicas.
 - b) Poluição sonora é aquela causada pelo excesso de ruídos.
 - c) A poluição de rios e lagos é praticamente inexistente no Brasil.
 - d) Poluição atmosférica é aquela que afeta as condições do ar que respiramos.
-

08. Assinale a alternativa que apresenta uma definição correta para o conceito de biodiversidade.

- a) Diz respeito à variedade de formas de vida existentes no planeta.
 - b) É o desaparecimento definitivo de uma espécie de ser vivo.
 - c) Trata da degradação das características físicas naturais do meio ambiente.
 - d) É o processo de aumento da temperatura dos oceanos e da atmosfera.
-

QUESTÕES 09 A 14 - MATEMÁTICA

09. João comprou 20 litros de água, com esse volume, quantas garrafas de 1/2 litro poderão ser cheias?

- a) 10 garrafas.
 - b) 20 garrafas.
 - c) 40 garrafas.
 - d) 30 garrafas.
-

10. 245 cm³ equivalem a quantos mililitros?

- a) 24,5 ml
 - b) 245 ml
 - c) 0,245 ml
 - d) 2450 ml
-

11. Uma formiga andou em um dia 0,52 km. No dia seguinte, andou mais 130 m e, no terceiro dia, mais 2,01 hm. Qual a distância total que a formiga andou, em metros, nos três dias?

- a) 132,53 m
 - b) 85,10 m
 - c) 1325,30 m
 - d) 851,00 m
-

12. Se um quadrado tem 7 cm de aresta, qual será o valor da área?

- a) 7 cm²
 - b) 14 cm²
 - c) 49 cm²
 - d) 28 cm²
-

13. Se Paulo pinta 50 m² de parede por dia, em 5 dias quantos m² de parede Paulo pintará?

- a) 55 m²
- b) 250 m²
- c) 500 m²
- d) 100 m²

14. Pedro trabalha de auxiliar de cozinha e recebe R\$ 1.821,00 de salário. Este mês Pedro vai receber um bônus de 20% do valor total do salário em horas extras. Qual será o valor do bônus recebido por Pedro?

- a) R\$ 364,20
- b) R\$ 2.185,20
- c) R\$ 3.642,00
- d) R\$ 1.821,00

QUESTÕES 15 A 20 - LÍNGUA PORTUGUESA

Atenção: O texto abaixo se refere às questões 15, 16 e 17.

Como é feito o chiclete?

Primeiro se faz uma mistura de vários tipos de borracha, que é chamada de goma base. Depois são incluídos resinas e óleos vegetais, que amaciam a massa, substâncias minerais, que encorpam a mistura, e açúcar, corantes, aromas e ácidos, que dão o sabor. Em seguida, essa massa é esticada, cortada e são acrescentados um xarope de açúcar e essências que formam a casquinha crocante do chiclete. Aí é só embrulhar.

(Maria Carolina Cristianini. Revista Recreio, nº 516, p. 5. Abril)

15. O tema do texto é:

- a) Como se fabrica o chiclete.
- b) Como se amacia uma massa.
- c) Como se masca chiclete.
- d) Como surgiu o chiclete.

16. De acordo com o texto, o chiclete:

- a) Não contém açúcar.
- b) É feito somente de açúcar.
- c) É feito de vários ingredientes.
- d) Já se encontra pronto na natureza, é só embrulhar.

17. De acordo com o texto, na fabricação do chiclete, as resinas e óleos vegetais:

- a) Encorpam a mistura.
- b) Amaciam a massa.
- c) Dão o sabor.
- d) Formam a casquinha crocante do chiclete.

18. Assinale a única alternativa, na qual todas as palavras estão escritas corretamente.

- a) Pirulíto; gratuito; amável; histérico.
- b) Jibóia; certêza; assembleia; romêno.
- c) Assembleia; palácio; saída; também.
- d) Saudável; gratuito; jibóia; carater.

19. Assinale abaixo a única alternativa em que as palavras estão corretamente separadas em sílabas.

- a) A-ma-nhe-cer; en-tra-da.
- b) res-po-s-ta; re-su-l-t-a-do.
- c) co-m-pu-ta-do-r; te-le-vi-sã-o.
- d) em-pr-és-ti-mo; a-çú-ca-r.

20. Assinale a alternativa em que a frase está escrita corretamente quanto à pontuação.

- a) Paula. Preste mais atenção; pois o tempo está, acabando?
- b) Paula! Preste mais atenção? Pois o tempo, está acabando,
- c) Paula, preste mais atenção, pois o tempo está acabando!
- d) Paula; preste mais atenção? Pois, o tempo está acabando.

QUESTÕES 21 A 30 - CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. Sobre os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) é correto afirmar que:

- a) Devem ser utilizados apenas nos processos com faca para evitar que o manipulador se corte.
- b) Os manipuladores de alimentos homens que mantêm os cabelos curtos e a barba feita não precisam usar touca na cabeça.
- c) Seu uso é indispensável para garantir a segurança dos manipuladores durante as atividades desempenhadas.
- d) As botas e sapatos fechados não fazem parte dos EPIs dos manipuladores de alimentos.

22. O que são Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)?

- a) É o uniforme utilizado na cozinha para proteger contra acidentes com preparações quentes.
- b) É todo dispositivo ou produto, de uso individual, utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção contra riscos capazes de ameaçar a sua segurança e a sua saúde no trabalho.
- c) Na cozinha o único EPI é o casaco utilizado para entrar na câmara fria para prevenir o choque térmico.
- d) Apesar de recomendado pela legislação, o EPI é de uso opcional do trabalhador dentro da cozinha.

23. Além da higiene durante os processos de manipulação dos alimentos, o funcionário deve se preocupar com a forma em que se apresenta para o trabalho. Marque V (verdadeiro) e F (falso) nas afirmativas abaixo e assinale a alternativa correta que obedece a sequência de cima para baixo:

- () Tomar banho todos os dias.
() Manter as unhas curtas e bem pintadas.
() Os cabelos devem ser mantidos limpos e escovados.
() Os homens devem manter-se barbeados.

- a) V – F – V – V.
b) V – V – V – V.
c) V – F – F – F.
d) F – V – V – F.

24. Para evitar a contaminação dos alimentos devemos tomar alguns cuidados com a higiene dos equipamentos e utensílios. Sobre isso, assinale a alternativa correta.

- a) Higienizar as bancadas antes do uso com álcool 70% ou com o produto indicado pela chefia.
b) Os equipamentos não precisam ser higienizados periodicamente se não forem utilizados.
c) Quando as bancadas de trabalho estiverem cheias, apoie as panelas no chão com cuidado para o alimento não cair.
d) As panelas devem ser bem lavadas utilizando palha de aço para arear.

25. Sobre a higiene do ambiente de trabalho assinale V (verdadeiro) ou F (falso) nas afirmativas abaixo e assinale a alternativa correta que obedece a sequência de cima para baixo:

- () Deixar o piso sempre limpo para que seus colegas e você mesmo não escorreguem.
() Os latões de lixo devem estar sempre tampados, limpos e com sacos plásticos resistentes.
() Remover o lixo apenas nos horários determinados, independentemente de estarem cheios e transbordando, para evitar a contaminação.

- a) F – V – F.
b) V – F – V.
c) F – F – V.
d) V – V – F.

26. Analise as afirmativas acerca da higiene e preparo dos alimentos e assinale a alternativa correta.

I. Durante o processo de higienização das verduras, deve-se desprezar as folhas que não estejam em condições de serem utilizadas como: queimadas, furadas, amareladas e murchas.

II. Após a lavagem com água, as frutas devem ser colocadas em solução clorada ou produto específico na diluição determinada para a higienização adequada.

III. Os ovos que estiverem com a casca rachada não devem ser utilizados.

IV. Todos os alimentos pré-preparados ou prontos, mantidos em armazenamento, devem ser devidamente identificados por etiquetas.

- a) Apenas as alternativas I e II estão corretas.
b) Apenas as alternativas II, III e IV estão corretas.
c) Todas as alternativas estão incorretas.
d) Todas as alternativas estão corretas.

27. Para trabalhar em uma cozinha é importante ter conhecimento de algumas técnicas de preparo utilizadas com frequência nos cardápios. Sobre isso, relacione as colunas abaixo e assinale a alternativa com a sequência correta.

- I. Dessalgar
II. Grelhar
III. Banho-maria
IV. Gratinar

- () Assar na grelha.
() Tostar a camada superficial de queijo ralado ou de farinha de rosca (em certos pratos), formando uma crosta.
() Modo de aquecer, derreter, cozinhar ou evaporar qualquer substância em que o recipiente que a contém é colocado dentro de outro recipiente com água fervente ou quente.
() Retirar o sal.

- a) IV – II – III – I.
b) II – IV – III – I.
c) III – I – II – IV.
d) II – I – III – IV.

28. Assinale a alternativa que completa adequadamente as lacunas da afirmativa abaixo.

“_____ é uma técnica culinária que consiste em preparar alimentos mergulhando os ingredientes (massas, peixe, carne, legumes) em _____ a alta temperatura.”

- a) Refogar / Óleo.
b) Assar / Água.
c) Fritar / Óleo.
d) Cozer / Água.

29. Durante o turno de trabalho e de acordo com a ética profissional, o cozinheiro deve, EXCETO:

- a) Fazer comentários sobre a vestimenta dos outros funcionários do setor.
- b) Tratar seus colegas com respeito e cordialidade.
- c) Respeitar a chefia.
- d) Cumprimentar seus colegas de trabalho ao entrar no setor.

30. Durante o processo de preparo do feijão, você percebe que há uma mosca dentro da panela. Assinale a alternativa que contempla a conduta adequada neste caso.

- a) Finge que não vê e continua o preparo.
- b) Tira a mosca, não conta para ninguém e serve o feijão.
- c) Comunica a chefia imediatamente para que tome as medidas adequadas.
- d) Serve o feijão, mas avisa os colegas do setor para não o comerem.

GABARITO

PREENCHA SUAS RESPOSTAS NO QUADRO ABAIXO E DESTAQUE NA LINHA PONTILHADA

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

Divulgação do Gabarito Preliminar às 17 horas do dia 12/09/2016.