

CONHECIMENTOS GERAIS

Leia o texto e responda as questões 01 e 02.

Planeta Água (Guilherme Arantes)

Água que nasce na fonte serena do mundo
E que abre o profundo grotão
Água que faz inocente riacho e deságua
Na corrente do ribeirão
Águas escuras dos rios que levam a fertilidade ao sertão
Águas que banham aldeias
E matam a sede da população(...)

01 – Na letra da música “Planeta Água” aparecem algumas palavras com a presença de encontro consonantal. Assinale a alternativa que apresenta uma dessas palavras:

- A) fonte
- B) profundo
- C) banham
- D) nasce
- E) riacho

02 – No primeiro verso da música diz “Água que nasce na fonte...”. O futuro do pretérito do verbo **nascer**, no modo indicativo é:

- A) nasceu
- B) nascia
- C) nasceria
- D) nascendo
- E) nascerá

03 – Assinale a alternativa em que todas as palavras têm a mesma classificação no que se refere ao número de sílabas:

- A) asa, anão, violão, fala;
- B) leite, lâmpada, céu, país;
- C) bicicleta, estômago, televisão, decrescente;
- D) olho, casado, trabalho, porta;
- E) pão, dizer, carteiro, folha.

04 – Assinale a alternativa em que as palavras são acentuadas pelo mesmo motivo que saída e técnico, respectivamente:

- A) alô - saúde
- B) médico - físico
- C) início - cajá
- D) proibem - fábula
- E) você - miúdo

“A tragédia da vida é que nos tornamos velhos cedo demais e sábios tarde demais.”

(Benjamin Franklin, 1706-1790)

Com base na frase acima responda as questões 05, 06 e 07.

05 – Na frase do cientista e inventor norte-americano, encontramos:

- A) um substantivo coletivo;
- B) vários substantivos compostos;
- C) dois verbos;
- D) um verbo apenas;
- E) cinco artigos.

06 – A palavra **cedo** que aparece na frase acima é:

- A) substantivo
- B) advérbio
- C) artigo
- D) numeral
- E) verbo

07 – A palavra **tragédia** é:

- A) monossílabo tônica;
- B) polissílabo;
- C) paroxítona;
- D) proparoxítona;
- E) dissílabo.

08 – Assinale a alternativa que contém um substantivo sobrecomum:

- A) bonito
- B) abelha
- C) indivíduo
- D) tamanduá
- E) pantera

09 – Na frase “Sou o **trigésimo sétimo da fila**”, o numeral cardinal correspondente ao que está em destaque é:

- A) 370
- B) 37
- C) 36
- D) 33
- E) 360

10 – “A cada dia que vivo, mais me convenço de que o desperdício da vida está no amor que não damos, nas forças que não usamos, na prudência egoísta que nada arrisca, e que, esquivando-nos do sofrimento, perdemos também a felicidade.”

(Carlos Drummond de Andrade)

As palavras **amor** e **felicidade** presentes na frase acima, de Drummond, são substantivos:

- A) próprios
- B) compostos
- C) abstratos
- D) coletivos
- E) concretos

11 – Os números naturais 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, e 9 também são conhecidos como algarismos:

- A) romanos;
- B) indo-arábicos;
- C) arábicos;
- D) romano-arábicos;
- E) egípcios.

12 – Aponte a alternativa abaixo em que **NÃO** aparece um número consecutivo.

- A) 1, 2, 3;
- B) 21, 22, 23;
- C) 101, 102, 103;
- D) 1010, 1011, 1012;
- E) 2010, 2012, 2013.

Observe a imagem abaixo e responda as questões 03 e 04.



13 – O formato da imagem que aparece acima é de um:

- A) quadrado
- B) círculo
- C) retângulo
- D) triângulo
- E) losango

14 – A régua acima tem 15 centímetros, quantos centímetros são necessários para formar um metro?

- A) 10 cm;
- B) 100 cm;
- C) 1000 cm;
- D) 101 cm;
- E) 110 cm.

15 – Numa garrafa de refrigerante abaixo tem 290 ml, porém eu preciso de 1 litro para levar à festa. Marque a alternativa em que aparece a quantidade exata, para completar um litro:

- A) 350 ml de refrigerante;
- B) 400 ml de refrigerante;
- C) 500 ml de refrigerante;
- D) 610 ml de refrigerante;
- E) 710 ml de refrigerante.



16 – Se eu tenho 150 reais para gastar na minha feira da semana, e transformo esses reais em algarismo romano fica:

- A) CL
- B) DL
- C) ML
- D) LM
- E) IM

17 – Se eu tenho 750 moedas de 1 centavo, eu tenho:

- A) R\$ 7,50;
- B) R\$ 70,50;
- C) R\$ 75,00;
- D) R\$ 75,50;
- E) R\$ 705,50.

18 – O sucessor de 1.999 é:

- A) 1.997;
- B) 1.999;
- C) 2.000;
- D) 2.100;
- E) 3.000.

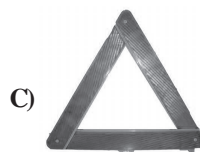
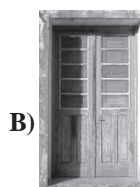
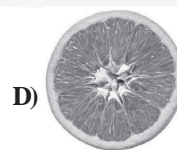
19 – Se um kg de frutas e verduras juntas custa R\$ 1.30, quanto custa 7 kg destes mesmos itens:



http://1.bp.blogspot.com/_6VhUGzkIWGQ/SoRcBJFiB8I/AAAAAAAAABD4/LT-2QyorD5M/s400/frutas.jpg

- A) R\$ 7.10;
- B) R\$ 7.90;
- C) R\$ 8.30;
- D) R\$ 9.10;
- E) R\$ 9.30.

20 – Aponte a alternativa que apresenta a forma geométrica de um triângulo.



CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21 – O armazenamento de alimentos envolve alguns tipos de procedimentos básicos:

- I Congelamento;
- II Refrigeração;
- III Esquentamento;
- IV. Estoque seco.

Estão corretos os itens:

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

22 – Aponte a única alternativa **INCORRETA** sobre o armazenamento de produtos.

- A) Tudo deve estar identificado;
- B) O estoque e as embalagens devem ser mantidos limpos e secos;
- C) Produtos descartáveis podem ficar juntos a outros alimentos;
- D) O empilhamento no estoque deve ser alinhado e em altura que não prejudique as características do produto;
- E) Os alimentos não devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos, de higiene e perfumaria.

23 – Todos os itens abaixo são causas de acidentes de trabalho, **EXCETO**:

- I ato inseguro;
- II condição insegura;
- III fator pessoal de insegurança.

Está (ao) corretos o (s) item (ns):

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

24 – Dentro do ambiente de trabalho estão presentes vários fatores de riscos químicos. Marque a alternativa em que aparece um agente de risco que **NÃO** é químico.

- A) neblina;
- B) poeira;
- C) fumo;
- D) vírus;
- E) vapores.

25 – Sobre o ambiente de trabalho, os riscos ocupacionais e o esforço físico intenso estão inseridos no grupo:

- A) físico;
- B) químico;
- C) biológico;
- D) ergonômico;
- E) de acidentes.

26 – Aponte a alternativa abaixo que **NÃO** apresenta fatores de diminuição de acidentes no trabalho.

- A) Sinalização de toda a empresa;
- B) Ausência de kit de primeiros socorros;
- C) Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) atuante;
- D) Utilização de chaves de segurança;
- E) Treinamentos para prevenção de acidentes.

27 – São princípios que regem a Comissão Interna de Segurança do Trabalho:

- I Apoio ativo da administração;
- II Manutenção de pessoal dedicado exclusivamente à segurança;
- III Extensão do Programa de Segurança fora da companhia;
- IV. Deixar de orientar os novos trabalhadores da empresa.

Estão corretos os itens:

- A) I e II;
- B) I e III;
- C) II e III;
- D) I, II e III;
- E) II, III e IV.

28 – A imagem abaixo é um equipamento de proteção individual denominado:



<http://www.siamfesp.org.br/novo/adm/acao/imagens/674.jpg>

- A) óculos;
- B) protetor facial;
- C) capacete;
- D) botina;
- E) luva.

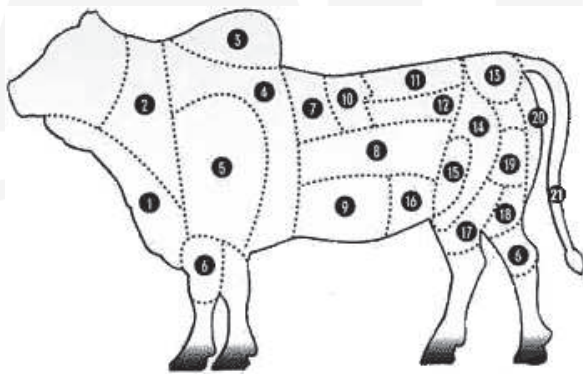
29 – Pode-se afirmar que equipamento de proteção individual é:

- 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.

30 – Aponte a única alternativa correta sobre a estocagem de alimentos.

- A) As carnes em geral devem ser armazenadas em até 4°C;
- B) As mamadeiras devem ser mantidas resfriadas em até 8°C;
- C) Os pescados devem ser estocados em até 2°C ou permanecer congelados;
- D) As sobremesas prontas devem ser mantidas resfriadas em até 8°C;
- E) Os hortifrutis devem ser mantidos resfriados em até 10°C.

31 – As técnicas de corte de carnes são importantes para variar e aproveitar bem a carne bovina. Assinale a alternativa que corresponde ao corte de número 7 da imagem abaixo.



<http://tvtem.globo.com/culinaria/receita.asp?EditorialID=69&codigo=3926>

- A) peito sem osso;
- B) fraldinha;
- C) ossobuco;
- D) lagarto;
- E) picanha.

31 – Tipo de carne próprio para churrasco por ser muito saborosa, porém, considerada a vilã das carnes por não ser um alimento saudável. Este pedaço do boi é denominado:

- A) acém;
- B) braço;
- C) ponta de agulha;
- D) cupim;
- E) filé de costela.

32 – Todos os itens abaixo são cuidados de pré-abate de aves, EXCETO:

- A) repouso da ave em gaiola;
- B) jejum de alimentos sólidos;
- C) limpeza do local de abate;
- D) aquecimento da água de escaldagem;
- E) não dar água às aves.

33 – A imagem abaixo é:



<http://www.tramontoalimentos.com.br>

- A) um dorço do frango;
- B) uma asa do frango;
- C) uma coxa do frango;
- D) uma sobrecoxa do frango;
- E) um filé externo do peito.

34 – O abate de aves é uma técnica bastante comum, sendo vários os tipos de aves que podem ser abatidas. Marque a alternativa abaixo em que a ave não serve para o consumo humano.

- A) águia;
- B) marreco;
- C) peru;
- D) galinha;
- E) faisões.

35 – A queimadura é um dos mais comuns dos acidentes de trabalho, principalmente, quando se trata de pessoas que trabalham em cozinhas. As queimaduras podem acontecer com:

- I. água fervente;
- II. fogo;
- III. vapor;
- IV. produtos químicos;
- V. cremes de barbear.

Está(ão) INCORRETO(S) o(s) item(ns):

- A) I, apenas;
- B) II, apenas;
- C) V, apenas;
- D) I e II, apenas;
- E) III e IV, apenas.

36 – As características das queimaduras de 1º grau são identificadas quando:

- A) se manifestam com vermelhidão;
- B) se manifestam com vermelhidão, inchaço e dor;
- C) se manifestam com dor mais intensa e normalmente quando aparecem bolhas ou umidade na região afetada;
- D) se manifestam pela pele esbranquiçada ou carbonizada com muita dor;
- E) se manifestam pela pele esbranquiçada ou carbonizada e com pouca ou nenhuma dor.

37 – Assinale a única alternativa correta sobre os procedimentos corretos que devem ser tomados quando uma pessoa sofre uma queimadura com fogo.

- A) Refrescar a pele com compressas frias;
- B) Lavar o local com água corrente por 10 minutos (se forem os olhos, 15 minutos), enxugando delicadamente e cubrindo-a com um curativo limpo e seco;
- C) Furar as bolhas;
- D) Dar bastante líquido para a pessoa ingerir e, se houver muita dor, um analgésico;
- E) Cubrir a queimadura com algodão.

38 – Com a técnica de cocção os alimentos depois de prontos ficam:

- A) mais tenros e digeríveis;
- B) mais duros e fáceis de cortar;
- C) mais tenros e indigeríveis;
- D) mais condensados e digeríveis;
- E) mais torrados e flexíveis.

39 – Todas as alternativas abaixo são métodos clássicos de cocção rápida, **EXCETO**:

- A) Assar ao forno;
- B) Gratinar;
- C) Assar na chapa ou na grelha;
- D) Fringir e saltear;
- E) Assar no bafo.

40 – A fritura de alimentos à pressão consiste em:

- A) um procedimento no qual se coloca muito líquido na cocção. Este líquido, geralmente um fundo composto de gordura, água e substâncias aromáticas, penetra no alimento e o cozinha, depois de salteado, como na cocção com água;
- B) um processo misto de fringir em banho de gordura e cozer ao vapor. Os alimentos se cozem numa frigideira fechada. Como consequência o vapor de água produzido pela cocção age como transmissor de calor;
- C) em cozer o alimento parcialmente num fundo e parcialmente no vapor de água, produzido por este, depois de dourado. O braseado aplica-se especialmente a peças grandes de carne que se cozem em recipientes semi-herméticos ao forno;
- D) um processo misto de ferver em água e estufar;

E) um processo de colocar água fervida com o alimento dentro e deixar que este cozinhe em fogo baixo levado em seguida ao forno alto para dourar.