

CONCURSO PÚBLICO

CARGO 105

COZINHEIRO

TIPO A



INSTRUÇÕES

Confira seus dados pessoais e verifique se o tipo de caderno de provas corresponde ao tipo indicado na sua folha de respostas. Se houver qualquer divergência, solicite providências ao fiscal de sala mais próximo.

A prova objetiva é constituída de questões com cinco opções (A, B, C, D e E), com **uma única resposta correta**. Caso o caderno da prova esteja incompleto ou tenha qualquer defeito, solicite providências ao fiscal de sala mais próximo.

Transcreva as respostas das questões para a folha de respostas, que é **o único documento válido** para a correção das provas. O candidato é o único responsável pelo preenchimento da folha de respostas. Serão consideradas marcações indevidas as que estiverem em desacordo com o edital de abertura ou com a folha de respostas, tais como marcação rasurada ou emendada, ou campo de marcação não-preenchido integralmente. Em hipótese alguma haverá substituição da folha de respostas por erro de preenchimento por parte do candidato.

Para a marcação, o candidato deve usar caneta esferográfica

de tinta **preta**. Não é permitido que outras pessoas façam as marcações da folha de respostas.

É vedado ao candidato amassar, molhar, dobrar, rasgar ou, de qualquer modo, danificar a sua folha de respostas, sob pena de arcar com os prejuízos decorrentes da impossibilidade de realização da leitura óptica.

Esta prova tem a duração de três horas. O candidato deverá permanecer obrigatoriamente em sala por, no mínimo, uma hora após o início da prova e poderá levar seu caderno de prova somente no decurso dos últimos quinze minutos anteriores ao horário determinado para o término da prova.

A desobediência a qualquer uma das determinações constantes no presente caderno ou na folha de respostas implicará a anulação da sua prova.

Os gabaritos oficiais preliminares das provas objetivas serão divulgados na Internet, no endereço eletrônico <http://www.movens.org.br/prefsaoluís>, no dia 16/1/2007, a partir das 16 horas.

CRONOGRAMA

ETAPA	DIA
Divulgação do gabarito oficial preliminar das provas objetivas	16/1/2007
Prazo para entrega de recursos contra o gabarito oficial preliminar das provas objetivas – 2 dias	17 e 18/1/2007
Resultado final das provas objetivas para todos os cargos, do concurso para os cargos de Nível Médio e de Nível Fundamental e convocação para a avaliação de títulos para os cargos de Nível Superior	13/2/2007
Entrega dos documentos referentes à avaliação de títulos	14 e 15/2/2007
Resultado provisório na avaliação de títulos	7/3/2007
Prazo para entrega dos recursos contra o resultado provisório na avaliação de títulos	8 e 9/3/2007
Resultado final na avaliação de títulos e resultado final do concurso (Nível Superior)	22/3/2007



PROVA DE CONHECIMENTOS GERAIS

QUESTÃO 01

Em uma unidade de alimentação e nutrição, a falta de treinamento adequado pode levar o profissional a sofrer acidentes na cozinha e ainda colocar em risco seus colegas, além de prejudicar o ambiente de trabalho como um todo. Quanto aos fatores que podem causar acidentes em cozinhas, marque Verdadeiro (V) ou Falso (F).

- I - ambiente com pouca luminosidade.
- II - temperatura, ventilação e umidade adequadas.
- III - turnos de trabalho exagerados devido à falta de pessoal.
- IV - funcionários bem treinados.
- V - transporte, sem carrinhos, de panelas com alimentos.

A seqüência correta é

- (A) V V F F V.
- (B) V F V F V.
- (C) F F V F V.
- (D) V F F V F.
- (E) F V F V F.

QUESTÃO 02

Com relação ao uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI), é correto afirmar que

- (A) é utilizado para proteger a integridade física dos funcionários dos fatores de risco do meio ambiente.
- (B) não previne problemas de pele, queimaduras, cortes etc.
- (C) a capa para câmara fria previne doenças respiratórias, mas a sua utilização não é obrigatória no ambiente da cozinha.
- (D) calçados abertos e antiderrapantes são obrigatórios nas cozinhas.
- (E) as luvas, tanto de lonita, como as de plástico descartáveis, não fazem parte dos EPI.

QUESTÃO 03

Na cozinha, são chamadas pré-preparo as operações a que se submetem os alimentos antes de sua cocção. São etapas do pré-preparo:

- (A) limpar, descascar e picar.
- (B) subdividir, misturar e cozinhar.
- (C) descascar, picar e fritar.
- (D) lavar, moer e assar.
- (E) limpar, liquidificar e ferver.

QUESTÃO 04

São métodos de cocção pelo calor úmido:

- (A) cocção a vapor, forno, fritura.
- (B) fervura, microondas, cocção a vapor.
- (C) grelha, forno, fritura.
- (D) fritura, água em ebulição, forno.
- (E) cocção a vapor, fervura, água em ebulição.

QUESTÃO 05

As frutas oleaginosas contêm cerca de 60% de lipídios e por isso são consideradas de difícil digestão. Assinale a opção que apresenta somente frutas oleaginosas.

- (A) Avelã, cupuaçu, castanha de caju.
- (B) Nozes, amêndoas, açaí.
- (C) Castanha de caju, castanha do Pará, manga.
- (D) Amêndoas, avelã, cupuaçu.
- (E) Nozes, avelã, castanha do Pará.

QUESTÃO 06

Quanto à cocção de carnes, é INCORRETO afirmar que

- (A) ela destrói germes patogênicos.
- (B) a cocção rápida em temperatura elevada determina o endurecimento da carne, pela retração bruta das fibras musculares.
- (C) o tempo de cocção independe do tipo de corte da carne e do respectivo peso.
- (D) assar em forno brando (120 °C) é a forma pela qual se observam menores perdas de nutrientes.
- (E) ao se cortar a carne para bife, deve-se procurar sempre seccionar os feixes musculares, cortando-a no sentido perpendicular às fibras.

QUESTÃO 07

Sabe-se que a clara batida dá esponjosidade e leveza às preparações. O ponto ideal é quando, retirado o batedor, a clara batida permanece no fundo da vasilha sem se soltar, o que conhecemos como "claras em neve". Este ponto de esponjosidade se dá devido a

- (A) leveza da lecitina, permitindo a retenção de ar.
- (B) viscosidade da albumina, permitindo a retenção de ar.
- (C) estabilidade da albumina, permitindo a leveza da clara.
- (D) estrutura celular do ovo, permitindo uma massa leve e porosa.
- (E) grande quantidade de proteína formada pelas lecitoproteínas.

QUESTÃO 08

São características do pescado fresco:

- (A) olhos salientes, guelras acinzentadas.
- (B) carne firme, olhos brilhantes.
- (C) carne elástica, escamas opacas.
- (D) carne branca, olhos turvos.
- (E) escama desprendendo-se facilmente, cauda firme em direção do corpo.

QUESTÃO 09

Assinale a opção abaixo que apresenta somente alimentos do grupo das leguminosas.

- (A) Lentilha, feijão branco, guando, abobrinha.
- (B) Tremoço, amendoim, feijão mulatinho, soja.
- (C) Ervilha, grão de bico, milho, feijão verde.
- (D) Ervilha, soja, quiabo, guando.
- (E) Grão de bico, ervilha, lentilha, milho.

QUESTÃO 10

Quanto a conservação e preparo de hortaliças, assinale a opção correta.

- (A) Devem ser consumidas, de preferência, após alguns dias depois de adquiridas.
- (B) Quando conservadas no refrigerador, devem ser colocadas envoltas em papel alumínio no gavetão de vegetais.
- (C) As hortaliças verde-escuras devem ser cozidas rapidamente para que o ácido contido nas células vegetais não venha a modificar o tom verde da clorofila.
- (D) O corte das hortaliças conhecido como "juliana" é feito em formato de cubos, usados em guarnições e sopas.
- (E) O corte das hortaliças conhecido como "camponesa" é feito em formato de quadrados, usados em guarnições simples e mistas de vegetais.

QUESTÃO 11

Numa cozinha, não é (são) atribuição(ões) do cozinheiro:

- (A) receber e conferir os gêneros alimentícios entregues pelo setor de estocagem.
- (B) distribuir as dietas e participar da distribuição das refeições nos refeitórios.
- (C) executar as preparações determinadas e solicitadas.
- (D) colaborar na manutenção da ordem e da limpeza da sua área de trabalho.
- (E) comunicar à chefia qualquer ocorrência que impossibilite a execução das preparações e dietas.

QUESTÃO 12

Um dos itens mais importantes e marcantes dentro de um ambiente de confecção e distribuição de refeições é a higiene e a forma como o funcionário se apresenta. Assinale Verdadeiro (V) ou Falso (F).

- I - Banho diário, cabelos limpos e colocados dentro da touca, unhas curtas e sem esmalte.
- II - Lavar as mãos após manusear alimentos crus, após fumar e após proceder a remoção e a troca de forros nas lixeiras.
- III - Lavar as mãos com bastante sabonete líquido, esfregá-las bem e enxugá-las em toalhas de pano próprias para as mãos.
- IV - Na área de distribuição de alimentos, quando houver reposição das cubas, não organizar os alimentos diretamente com as mãos.
- V - Não permitir que os funcionários trabalhem com uniformes largos demais, pois poderão prender-se nas máquinas ou nos cabos das panelas.

A seqüência correta é:

- (A) V V V F V.
- (B) F F V V V.
- (C) V F V F F.
- (D) F F V F F.
- (E) V V F V V.

QUESTÃO 13

A utilização correta dos alimentos é uma ciência e uma arte. É na combinação de ambas que se encontram o equilíbrio e a harmonia capazes de oferecer uma alimentação saudável de forma agradável. Acerca desse assunto, é INCORRETO afirmar:

- (A) permite aproveitar alimentos que não poderiam ser consumidos em seu estado natural.
- (B) melhora a digestibilidade dos alimentos.
- (C) melhora o sabor dos alimentos.
- (D) melhora a textura dos alimentos.
- (E) melhora a apresentação de determinados alimentos.

QUESTÃO 14

Numa cozinha dietética, o cozinheiro deve preparar uma dieta com pouca gordura. Quais dos alimentos abaixo seriam os mais indicados?

- (A) Arroz, feijão, bife à milanesa, cenoura sauté, maçã.
- (B) Leite desnatado com café, pão francês com geléia de frutas, salada de frutas.
- (C) Achatolado, pão integral com requeijão, mamão.
- (D) Sopa de legumes, torrada, goiabada com queijo mussarela.
- (E) Arroz, feijão, rolê de frango, purê de batatas, mousse de maracujá.

QUESTÃO 15

Um médico receitou ao Sr. Armando Conta que caminhasse 2.000 metros ao dia, três vezes na semana, para melhorar o seu estado físico. Sendo assim, quantos quilômetros, por semana, o Sr. Armando Conta caminhará?

- (A) 6
- (B) 14
- (C) 18
- (D) 24
- (E) 30

QUESTÃO 16

Sabe-se que, em geral, um adulto possui 32 dentes, sendo 8 incisivos, 4 caninos e x molares (incluindo os pré-molares). Se x equivale à quantidade de molares existentes na dentição adulta, então podemos dizer que x é igual a

- (A) 6.
- (B) 17.
- (C) 18.
- (D) 19.
- (E) 20.

QUESTÃO 17

Em uma loja, uma televisão custa à vista R\$ 370,00. O gerente da loja foi autorizado a fazer queima de estoque, colocando todos os eletrodomésticos em promoção. Se, no preço da televisão, foi concedido o desconto de 20%, que equivale, aproximadamente, a R\$ 74,00, então podemos afirmar que o valor da televisão com o desconto passou a ser de:

- (A) R\$ 74,00.
- (B) R\$ 296,00.
- (C) R\$ 300,00.
- (D) R\$ 304,00.
- (E) R\$ 370,00.

QUESTÃO 18

Considere a seqüência numérica finita: 25, 20, 15, 11, 7, 4, ... , formada somente por números naturais. Se esta seqüência tem 7 termos, então pode-se dizer que o último termo é igual a

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

QUESTÃO 19

Ao ser indagado sobre sua idade, Cálculo Silva responde: "Eu tenho sete dezenas e meia menos cinco dúzias de anos de idade. Qual é a idade de Cálculo Silva?"

- (A) 10
- (B) 12
- (C) 13
- (D) 15
- (E) 18

Leia o texto abaixo para responder às questões de 20 a 25.



Fonte do Ribeirão e a lenda da serpente encantada

Embora tivesse como objetivo primordial melhorar o saneamento de São Luís, fornecendo água potável à população, a Fonte do Ribeirão foi envolvida, com o passar do tempo, num manto de mistérios e lendas criadas pela imaginação popular. Dos inúmeros contos fantasmagóricos que surgiram ligados ao local, sem dúvida o que mais permanece vivo na memória coletiva da cidade é o da serpente encantada – uma serpente gigantesca que se abrigaria nos recessos mais profundos das galerias subterrâneas que vão dar na Fonte, e que cresce continuamente. De acordo com a tradição oral que passa de geração para geração, chegará o dia em que a cabeça dessa serpente irá tocar o rabo e, quando isso acontecer, São Luís inteira será esmagada num abraço titânico e arrastada para o fundo do mar. [...]

No que concerne aos fatos registrados, a galeria principal do Ribeirão possui cerca de dois metros de largura e suas paredes são guarnecidas de um lado e de outro por bacias incrustadas nos nichos de onde brota a água, a qual depois escorre por duas canaletas laterais até sair pelas bocas das carrancas que ficam situadas mais abaixo.

Fonte: Eduardo Abrahão. Internet: Patrimoniadahumanidade.com (adaptado).

QUESTÃO 20

A respeito do texto, assinale a opção INCORRETA.

- (A) Há outros contos e lendas que envolvem a cidade de São Luís do Maranhão.
- (B) De acordo com a lenda, a cauda da serpente está na igreja de São Pantaleão, a barriga na igreja do Carmo e a cabeça na Fonte do Ribeirão.
- (C) A Fonte do Ribeirão é mais antiga que a lenda da serpente encantada.
- (D) As carrancas vertem água proveniente da galeria principal do Ribeirão.
- (E) A cidade de São Luís só será arrastada para o mar se a cabeça da serpente encontrar o seu rabo.

QUESTÃO 21

De acordo com o texto, a criação da lenda da serpente encantada tem origem

- (A) na criação de espécies fantasmagóricas na Fonte do Ribeirão.
- (B) na serpente gigantesca que vive nas galerias subterrâneas.
- (C) na imaginação popular e na tradição oral passada de geração a geração.
- (D) no abraço titânico que arrastará a cidade para o fundo do mar.
- (E) no tratamento de água do estado do Maranhão no início do século XVII.

QUESTÃO 22

Considerando os termos sublinhados no texto, julgue os itens abaixo de acordo com a norma culta da língua portuguesa.

- I – O sinal “[...]” indica que o texto apresentado é apenas um trecho de outro texto mais amplo.
- II – O travessão pode ser substituído por uma vírgula, sem que haja alteração no significado do texto.
- III – A colocação de uma vírgula logo após “sem dúvida” reforçaria a idéia de que a lenda da serpente é a que está mais presente na memória coletiva da cidade.

Assinale a opção correta.

- (A) Apenas os itens I e II estão certos.
- (B) Apenas os itens I e III estão certos.
- (C) Apenas os itens II e III estão certos.
- (D) Apenas o item III está certo.
- (E) Os itens I, II e III estão certos.

QUESTÃO 23

As imagens apresentadas referem-se a figuras que o próprio texto menciona. Essas imagens são

- (A) as lendas titânicas.
- (B) as fontes de São Luís.
- (C) as galerias subterrâneas.
- (D) as serpentes.
- (E) as carrancas.

QUESTÃO 24

Comparando o texto com o trecho da canção – A serpente (outra lenda), de Zeca Baleiro, Ramiro Musotto e Celso Borges – apresentada a seguir, assinale a opção correta.

“céu azul rio anil
 dorme a serpente
 levanta miss serpente
 põe tua lente de contato
 mira dos mirantes
 os piratas não param de chegar
 vem vem ver como é que é
 vem sacudir a ilha grande
 vem dançar vem dançar
 Alhadeff te espera na casa de nagô”

- (A) A canção retrata a lenda da serpente encantada com objetividade e seriedade.
- (B) A “ilha grande”, na canção, se refere a um lugar lendário, inexistente.
- (C) Na canção, há um convite a todos os piratas.
- (D) O texto e a canção tratam de um assunto comum – a lenda da serpente encantada.
- (E) Diferentemente do texto, a canção retrata com precisão como a lenda surgiu.

QUESTÃO 25

De acordo com a norma culta da língua portuguesa, assinale a opção correta.

- (A) A separação silábica da palavra “saneamento” é sa-ne-a-men-to.
- (B) A palavra “escorre” pode ser separada de duas maneiras: es-cor-re e es-co-rre.
- (C) A palavra “cerca”, em “possui cerca de dois metros”, pode ser substituída por “acerca”.
- (D) No trecho “a Fonte do Ribeirão foi envolvida, com o passar do tempo, num manto de mistérios e lendas”, se fosse retirada a primeira vírgula, não haveria erro.
- (E) A palavra “inúmeros” segue a mesma regra de acentuação da palavra “potável”.

Rascunho