



DEPARTAMENTO DE ÁGUA E ESGOTO
Bauru – SP

Nome:

CPF:

Sala:

RG:

Carteira:

CONCURSO PÚBLICO – 2016

COZINHEIRO

INSTRUÇÕES GERAIS PARA O CANDIDATO

1. Você está recebendo, para realizar esta prova, um caderno de questões e uma folha de respostas;
2. Confira seus dados no topo desta página e no verso. No caso de alteração de dado incorreto, somente preencha abaixo do dado a ser corrigido;
3. Você deverá assinar nos locais especificados, rubricar TODAS as paginas e devolver todo este material ao término da prova;
4. No caderno encontram-se 40 (QUARENTA) questões de múltipla escolha, com apenas uma alternativa correta;
5. Não é permitido o uso de celulares, calculadoras, cadernos de anotações e outros materiais que não se assemelhem à apenas lápis, caneta e borracha;
6. Para cada pergunta haverá 04 (quatro) alternativas de resposta, identificadas pelas letras (A), (B), (C) e (D). Cada questão tem apenas UMA alternativa como resposta correta. A indicação de duas ou mais alternativas anula a questão, mesmo que uma das respostas esteja correta;
7. Preocupe-se em responder acertadamente o maior número de questões. Não perca tempo demasiado nas questões em que encontrar dificuldade. Responda primeiro às mais fáceis, retornando no final da prova, caso haja tempo, às questões mais difíceis. Questões erradas não anulam questões certas;
8. A alternativa correta deverá ser assinalada no próprio caderno de questões. Após responder todas as questões você deverá transcrever, a tinta, os resultados na folha de resposta, no campo reservado para cada questão. A folha de resposta não poderá ser rasurada. ATENÇÃO AO MODELO DE PREENCHIMENTO EXPLÍCITO NA FOLHA DE RESPOSTAS;
9. O próprio caderno de questões pode ser usado como rascunho;
10. Você terá 03 (três) horas para realizar a prova, incluindo também o tempo para preenchimento da folha de respostas. O candidato será avisado quando da última meia hora da prova;
11. Caso o candidato necessite dirigir-se ao fiscal da prova, deverá fazê-lo com sinal de braço. Somente levante de seu lugar com autorização do fiscal.

BOA PROVA!

Assinatura: _____



Língua Portuguesa

Texto: "Ovo"

Agora essa. Descobriram que ovo, afinal, não faz mal. Durante anos, nos aterrorizaram. Ovos eram bombas de colesterol. Não eram apenas desaconselháveis, eram mortais. Você podia calcular em dias o tempo de vida perdido cada vez que comia uma gema.

Cardíacos deviam desviar o olhar se um ovo fosse servido num prato vizinho: ver ovo fazia mal. E agora estão dizendo que foi tudo um engano, o ovo é inofensivo. O ovo é incapaz de matar uma mosca.

Sei não, mas me devem algum tipo de indenização. Não se renuncia a pouca coisa quando se renuncia ao ovo frito. Dizem que a única coisa melhor do que ovo frito é sexo. A comparação é difícil. Não existe nada no sexo comparável a uma gema deixada intacta em cima do arroz depois que a clara foi comida, esperando o momento de prazer supremo quando o garfo romperá a fina membrana que a separa do êxtase e ela se desmanchará, sim, se desmanchará, e o líquido quente e viscoso escorrerá e se espalhará pelo arroz como as gazelas douradas entre os lírios de Gileade nos cantares de Salomão, sim, e você levará o arroz à boca e o saboreará até o último grão molhado, sim, e depois ainda limpará o prato com pão. Ou existe e eu é que tenho andado na turma errada. O fato é que quero ser ressarcido de todos os ovos fritos que não comi nestes anos de medo inútil. E os ovos mexidos, e os ovos quentes, e as omeletes babadas, e os toucinhos do céu, e, meu Deus, os fios de ovos. Os fios de ovos que não comi para não morrer dariam várias voltas no globo. Quem os trará de volta? E pensar que cheguei a experimentar ovo artificial, uma pálida paródia de ovo que, esta sim, deve ter me roubado algumas horas de vida a cada garfada infeliz. Ovo frito na manteiga! O rendado marrom das bordas tostadas da clara, o amarelo provençal da gema... Eu sei, eu sei. Manteiga ainda não foi liberada. Mas é só uma questão de tempo.

Luiz Fernando Veríssimo

Leia o texto "O ovo" de Luiz Fernando Veríssimo para responder as questões de Língua Portuguesa.

1. Em relação ao Gênero Textual, considerando a leitura e características do texto, podemos constatar que trata-se de:
 - a) Texto dissertativo.
 - b) Texto jornalístico.

- c) Texto crônica.
- d) Texto literário.

2. Leia o seguinte fragmento do texto: "Agora essa. Descobriram que ovo, afinal, não faz mal. Durante anos, nos aterrorizaram. Ovos eram bombas de colesterol. Não eram apenas desaconselháveis, eram mortais." Desta forma, podemos entender que:
 - a) O ovo sempre fez mal à saúde, portanto mesmo com informação contrária, ainda não poderia se constatar sua eficácia para a qualidade de vida.
 - b) O ovo não faz mais mal à saúde, podendo agora consumi-lo sem problema algum.
 - c) O ovo agora pode ser consumido, desde que com moderação para não fazer mal à saúde.
 - d) O ovo fazia mal à saúde e se consumido em excesso pode continuar fazendo, portanto é preciso consumi-lo com responsabilidade.

Para responder as próximas questões de nº 3 a nº 7, considere os conhecimentos das Classes de Palavras:

"Cardíacos deviam desviar o olhar se um ovo fosse servido num prato vizinho: ver ovo fazia mal. E agora estão dizendo que foi tudo um engano, o ovo é inofensivo. O ovo é incapaz de matar uma mosca."

3. O termo em destaque o funciona na frase como:
 - a) Preposição.
 - b) Pronome.
 - c) Verbo.
 - d) Artigo.
4. A palavra em destaque ovo tem a seguinte classificação, descrita na alternativa:
 - a) Substantivo.
 - b) Adjetivo.
 - c) Advérbio.
 - d) Verbo.

5. O termo destacado **ver** apresenta a correta classificação na alternativa:

- a) Numeral.
- b) Adjetivo.
- c) Advérbio.
- d) Verbo.

6. A palavra **agora**, é utilizada no trecho apresentado porque funciona em sua análise de classes de palavras como:

- a) Advérbio.
- b) Pronome.
- c) Substantivo.
- d) Adjetivo.

7. O termo **inofensivo** é utilizado na construção da oração porque tem a função de:

- a) Verbo.
- b) Advérbio.
- c) Adjetivo.
- d) Substantivo.

8. Leia o seguinte fragmento extraído do texto: *“Não existe nada no sexo comparável a uma gema deixada intacta em cima do arroz depois que a clara foi comida, esperando o momento de prazer **supremo** quando o garfo romperá a fina membrana que a separa do êxtase e ela se desmanchará, sim, se desmanchará, e o líquido quente e viscoso escorrerá e se espalhará pelo arroz como as gazelas douradas entre os lírios de Gileade nos cantares de Salomão, sim, e você levará o arroz à boca e o saboreará até o último grão molhado, sim, e depois ainda limpará o prato com pão.”* O termo em destaque tem seu **antônimo** descrito na alternativa:

- a) Superior a tudo.
- b) Igual a tudo.

- c) Inferior a tudo.
- d) Diferente de tudo.

9. Leia as alternativas e assinale aquela que apresenta **uma de suas separações silábicas incorreta**:

- a) In-de-ni-za-ção, mar-ron, ques-tão.
- b) Lí-rios, úl-ti-mo, re-nun-cia.
- c) Pro-ven-çal, can-ta-res, er-ra-da.
- d) Com-pa-rá-vel, du-ran-te, dei-xa-da.

10. Leia o fragmento extraído do texto: *“Eu sei, eu sei. Manteiga ainda não foi liberada. Mas é só uma questão de tempo.”* Podemos entender o descrito na alternativa:

- a) Que a manteiga e o ovo são bons alimentos a saúde, já reconhecidos por especialistas.
- b) Que a manteiga, ao contrário do ovo, não deixará de ser uma vilã à saúde.
- c) Que manteiga, assim como o ovo, em breve deixará de ser uma vilã à saúde.
- d) Que a manteiga já foi reconhecida como benéfica à saúde.

Matemática

11. A tartaruga “Ninja” foi visitar uma amiga. Andou 3 metros no primeiro dia. Nos dias seguintes, andou 2 metros a mais que no dia anterior. Assim, “Ninja” levou 4 dias para chegar. Qual a distância percorrida, em metros, da casa de “Ninja” até a casa de sua amiga?

- a) 20 m.
- b) 19 m.
- c) 24 m.
- d) 18 m.

12. Decidi experimentar uma nova receita de “cocada”. Coloquei 200 gramas de açúcar. Experimentei e não gostei. Coloquei mais 100 gramas. Experimentei novamente e ainda não estava bom. Resolvi acrescentar 350 gramas. A “cocada” ficou gostosa, mas muito doce. Cheguei à conclusão de que o último acréscimo de açúcar deveria ter sido de apenas 250

- gramas. Quantas gramas coloquei a mais que o ideal?
- 550 gramas.
 - 100 gramas.
 - 650 gramas.
 - 250 gramas.
- 13.** O Colégio “Albert Einstein”, promoveu uma gincana para arrecadação de leite em pó, que serão doados para as instituições assistenciais. Os alunos arrecadaram 840 latas de leite em pó. Para a doação, as latas de leite, foram embaladas em caixas contendo 30 latas cada uma. Quantas caixas serão necessárias para colocar o leite arrecadado para a doação?
- 28 caixas.
 - 31 caixas.
 - 29 caixas.
 - 30 caixas.
- 14.** Os três amigos fazem coleção de selos comemorativos.
- Fúlvio tem 32 selos;
 - Flávio tem o dobro de selos de Fúlvio;
 - João tem o triplo dos selos de Flávio;
 - Francisco tem o quádruplo de selos de João.
- Quantos selos tem cada um?
- Fúlvio tem 32, Flávio tem 64, João tem 768 e Francisco tem 192 selos.
 - Fúlvio tem 32, Flávio tem 768, João tem 64 e Francisco tem 192 selos.
 - Fúlvio tem 32, Flávio tem 64, João tem 192 e Francisco tem 768 selos.
 - Fúlvio tem 32, Flávio tem 192, João tem 768 e Francisco tem 64 selos.
- 15.** Marcelo foi ao supermercado “Ki Barato” e observou o anúncio abaixo:
- Molho de tomate A, 200 gramas – Preço R\$ 2,40.
 - Molho de tomate B, 450 gramas – Preço R\$ 5,00.
- Supondo que tenha a mesma qualidade, é mais vantajoso comprar da marca A ou da marca B?
- comprar da marca A.
 - comprar da marca B.
 - comprar A ou B.
 - não é vantajoso comprar de nenhuma das marcas.
- 16.** Precisava verificar quantas gramas tinha a lata de palmitos. Então coloquei numa balança de pratos, uma lata de palmitos e verifiquei que ela “equilibra” um peso de 200 gramas mais 2 latas de sardinhas. Cada lata de sardinhas, mais um peso de 20 gramas; “equilibra” um peso de 200 gramas. Quantas gramas tem a lata de palmitos?
- 1 lata de palmitos tem 180 gramas.
 - 1 lata de palmitos tem 260 gramas.
 - 1 lata de palmitos tem 560 gramas.
 - 1 lata de palmitos tem 200 gramas.
- 17.** Dona Maria recebeu na sua cafeteria nova um folheto que dizia:
- “8 cafezinhos com 3 colheres cheias de pó e 0,5 litros de água”
- Com essas informações, quantas colheres de pó de café e quantos litros de água serão necessários para fazer 24 cafezinhos?
- 15 colheres de pó e 0,5 litros de água.
 - 3 colheres de pó e 1,5 litros de água.
 - 18 colheres de pó e 1,5 litros de água.
 - 9 colheres de pó e 1,5 litros de água.
- 18.** Resolvi fazer a festa de aniversário de minha filha. Verifiquei que para uma receita são usados 480 gramas de farinha de trigo e rende 24 salgadinhos. Quantas gramas de farinha de trigo serão necessários para fazer 50 salgadinhos?

- a) Serão necessários 1000 gramas de farinha de trigo.
- b) Serão necessários 100 gramas de farinha de trigo.
- c) Serão necessários 960 gramas de farinha de trigo.
- d) Serão necessários 900 gramas de farinha de trigo.

19. O cozinheiro Manoel precisava fazer um jantar para uma empresa. Ele demorou 38 horas para finalizar o jantar. Seu colega Joaquim, fez o mesmo jantar, mas com o quántuplo de sua velocidade. Quantas horas e quantos minutos Joaquim teria levado para fazer o mesmo jantar?

- a) 3 horas e 40 minutos.
- b) 2 horas e 10 minutos.
- c) 3 horas e 10 minutos.
- d) 7 horas e 36 minutos.

20. Na cozinha da escola “Albert Einstein”, a cozinheira disse que tem merenda suficiente para 12 pessoas durante 21 dias. Se ela precisar alimentar 2 pessoas a mais, quantos dias a merenda deverá durar?

- a) 19 dias.
- b) 25 dias.
- c) 24,5 dias.
- d) 18 dias.

Conhecimentos Específicos

21. As doenças de origem alimentar ocorrem quando um indivíduo contrai uma enfermidade, devido a ingestão de alimentos contaminados com bactérias patogênicas e/ou suas toxinas. A doença que envolve a ingestão de células viáveis do microrganismo, colonização e/ou invasão, é denominada:

- a) Toxinfecção alimentar
- b) Infestação alimentar
- c) Infecção alimentar
- d) Intoxicação alimentar

22. Durante o preparo os alimentos podem receber contaminantes das mais variadas fontes. Essa contaminação pode ser minimizada através da implantação de um programa de Boas Práticas em todos os elos da Cadeia Produtiva de Alimentos. Sobre esse programa, é correto afirmar que:

- a) O controle de pragas é obrigatório nos locais onde se produz alimentos e facultativo nos locais de armazenamento.
- b) As superfícies que entram em contato direto com os alimentos podem ser fontes de bactérias patogênicas, devendo ser rigorosamente limpas e sanificadas.
- c) A contaminação cruzada pelos manipuladores de alimentos não ocorre durante a produção.
- d) O controle da potabilidade da água utilizada no processamento dos alimentos deve ocorrer a cada dois anos.

23. Assinale a alternativa CORRETA sob a forma de armazenamento para conservação dos alimentos perecíveis, como carnes, peixes e frutas:

- a) Devem ficar em local seco, ventilado, protegidos do calor excessivo e umidade.
- b) Todos estes alimentos devem ser congelados.
- c) Estes alimentos estragam facilmente e devem ser armazenados em geladeira.
- d) Todas alternativas acima estão corretas.

24. Considerando a responsabilidade do cozinheiro pela segurança do alimento servido, assinale a alternativa correta, referente a manipulação de alimentos:

- a) O manipulador de alimentos deve sempre prender os cabelos e mantê-lo com touca, visto que um único fio de cabelo no alimento é o bastante para contaminá-lo.
- b) Nada impede que o cozinheiro use relógio, correntes, brincos e pulseiras, durante a manipulação de alimentos.
- c) O manipulador de alimentos é a pessoa que lava, descasca, corta, rala, cozinha, ou seja, prepara os alimentos.
- d) O uso de luvas descartáveis durante o preparo de alimentos dispensa a prévia lavagem das mãos.

25. Os antissépticos permitidos para higienização das mãos são:

- a) Álcool gel 92°, sabonete líquido anti - séptico neutro e inodoro.
- b) Álcool gel 70°, sabonete líquido anti -

- séptico neutro e inodoro.
- c) Álcool gel 70°, sabonete líquido anti - fungos neutro e inodoro.
- d) Álcool gel 92°, sabonete líquido anti - séptico neutro e inodoro.
- 26.** Qual dos itens descritos abaixo é a mais provável causa de contaminação cruzada:
- a) Moer fígado para fazer patê.
- b) Fumar e não lavar as mãos.
- c) Passar imediatamente ao preparo de sanduíches, depois de desossar carne de frango.
- d) Lavar a carne crua e picar em cubos.
- 27.** Assinale a alternativa CORRETA abaixo com relação ao comportamento inadequado durante a manipulação de alimentos, na preparação e montagem dos marmitex.
- a) Todas as alternativas abaixo.
- b) Falar, comer, observar.
- c) Usar máscara, falar. Observar.
- d) Comer. Assobiar, conservar.
- 28.** Qual a forma adequada de utilização do liquidificador para evitar que o mesmo danifique:
- a) Usar somente para líquidos.
- b) Usar poucas vezes ao mês.
- c) Usar somente alimentos macios.
- d) Não forçar o motor com excesso de alimentos.
- 29.** É necessário lavar as mãos em:
- I - Após utilizar o sanitário, tossir, espirrar ou assoar o nariz.
- II - Após utilizar materiais de limpeza.
- III - Após recolher o lixo ou outros resíduos.
- IV - Após o manuseio de alimentos crus ou não higienizados.
- a) I - II - IV
- b) I - II - III - IV
- c) I - III - IV
- d) I - II - III
- 30.** É dever do COZINHEIRO, exceto:
- a) Administrar seu tempo, servindo na hora determinada.
- b) Seguir às normas técnicas de manipulação da função.
- c) Provar o alimento com as mãos.
- d) Usar adequadamente os equipamentos de segurança.
- 31.** O álcool é um material de limpeza largamente utilizado em copas e cozinhas por sua ação desinfetante. Que tipo de álcool abaixo NÃO provoca ardor caso o manipulador esteja com algum tipo de corte nas mãos:
- a) Absoluta - 99°gl
- b) Etílico - 70°gl
- c) Isopropílico - 92°gl
- d) Etílico - 90°gl
- 32.** Método no qual nenhuma fibra é quebrada e o único objetivo é dar uma CROSTA ou COR mais atraente ao alimento através do calor seco de cima para baixo:
- a) Saltear
- b) Grelhar
- c) Gratinar
- d) Brasear
- 33.** A nutricionista do Serviço de Alimentação e Nutrição solicitou à cozinheira que preparasse a seguinte receita:
- 1 - colocar a água para ferver em uma panela.
- 2 - adicionar o ovo sem casca na água e diminuir a chama do fogo.
- Essa é a receita de:
- a) Ovo cozido
- b) Ovo pochê
- c) Ovo mexido
- d) Ovo desidratado
- 34.** Qual dos utensílios abaixo deve - se evitar o uso na cozinha:
- a) Luva de malha de aço.
- b) Talheres de polietileno.
- c) Colher de madeira.
- d) Colher de plástico resistente.
- 35.** Cozinhar deve ser um ato seguro. Quem cozinha precisa redobrar a atenção ao executar as suas tarefas, evitando as situações de risco que possam gerar acidentes. É uma prática segura, executada pelo cozinheiro para sua proteção como também para a proteção dos outros da equipe que estão transitando pela cozinha, assinale a alternativa CORRETA:
- a) Usar luvas apropriadas para cortar carne.
- b) Sinalizar a área onde está sendo preparada a comida.
- c) Proteger as mãos dos vapores das panelas.
- d) Manter os cabos de panelas voltados para dentro dos limites do fogão.

36. Além da higiene com os alimentos, utensílios e equipamentos, é necessária uma atenção especial na higiene do espaço onde se prepara os alimentos e refeição. Manipular alimentos em ambiente sujo é uma forma comum de contaminá-los. Em relação à higiene da cozinha, a afirmativa CORRETA é:
- Esvaziar as lixeiras sempre que atingirem sua capacidade máxima.
 - Começar a limpeza pelos lugares mais altos até chegar ao chão tomando cuidado para não espirrar água ou sabão onde já foi limpo.
 - Descartar os panos de limpeza após seu uso.
 - No dia a dia fazer a higiene no piso com pano úmido; proceder à lavagem do mesmo semanalmente.
37. A panela de pressão é uma grande aliada do cozinheiro. 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:
- Por medida de segurança fazer a desobstrução da válvula de controle de pressão a cada 10 (dez) dias.
 - Nunca retirar a borracha de vedação da tampa, nem mesmo para proceder à limpeza, para prolongar seu tempo de vida útil.
 - Ao desligar o fogo, coloque a panela imediatamente sob água corrente para acelerar o processo de resfriamento.
 - Fazer a substituição da borracha de vedação periodicamente, por outro do mesmo fabricante respeitando o modelo e tamanho.
38. O comportamento adotado pelo manipulador de alimento durante a execução de suas atividades influencia diretamente na qualidade da refeição produzida. Nas áreas de preparação e distribuição de alimentos, assinale o que não é permitido:
- Comer somente nos horários reservados para a refeição.
 - Conversar, cantar ou tossir sobre os alimentos.
 - Circular pela cozinha estando completamente uniformizado.
 - Lavar as mãos sempre antes de iniciar o serviço.
39. O cozinheiro é o manipulador de alimentos e especialmente que faz disso uma profissão da saúde. Assinale a alternativa INCORRETA a cerca da sua conduta profissional:
- Ser pontual e não faltar ao serviço.
 - Ter higiene pessoal, conservando os cabelos cortados e limpos e usar o avental.
 - Sempre permitir entrada de amigos no local de trabalho.
 - Todas alternativas acima.
40. São alimentos, ditos NÃO perecíveis:
- Carne, leite, maçã.
 - Café, açúcar, pera.
 - Arroz, açúcar, café.
 - Macarrão, feijão, abóbora.