

Cod. 1 - Português - Ensino Fundamental - 4ª Série - 14
questões
PORTUGUÊS FUNDAMENTAL - 4a. SÉRIE

.01. Uma das palavras abaixo está incorretamente grafada.

Assinale-a:

- A. Jiló.
- B. Beringela.
- C. Gesto.
- D. Face.

.02. Assinale a alternativa que melhor completa a palavra abaixo:

BO___E ___A

- A. x, ch.
- B. x, x.
- C. ch, x.
- D. ch, ch.

.03. Uma das palavras abaixo está incorretamente separada.

Assinale-a:

- A. pa – ssos.
- B. tra – ba – lho.
- C. ca – ri – nho.
- D. psi – có – lo – go.

.04. Sabendo-se que hiato é o encontro de duas vogais pronunciadas em dois impulsos distintos, formando sílabas diferentes, podemos dizer que ocorre um hiato em:

- A. Jóquei.
- B. Uruguai.
- C. Saara.
- D. Dói.

.05. Assinale a alternativa em que as duas palavras apresentam encontro consonantal:

- A. Admitir – passo.
- B. Canto – passo.
- C. Admitir – canto.
- D. Admitir – pneu.

.06. Assinale a alternativa que completa a oração abaixo de acordo com os padrões da Gramática Normativa:

“Maria e José _____ vários _____ ontem”.

- A. comprarão – livro.
- B. comprarão – livros.
- C. compraram – livros.
- D. compraram – livro.

.07. Uma das palavras abaixo está incorretamente grafada.

Assinale-a:

- A. Hesitar.
- B. Húmido.
- C. Hélice.
- D. Flecha.

.08. Assinale a alternativa que completa a frase abaixo, de acordo com os padrões da Gramática Normativa:

“Ele está muito _____ .”

- A. suado.
- B. assuado.
- C. assoado.
- D. soado.

.09. A alternativa que completa adequadamente as palavras abaixo é:

“Anali___ar” – “Desli___ar”

- A. z – z.
- B. s – z.
- C. z – s.
- D. s – s.

.10. Assinale a alternativa cujo plural está de acordo com os padrões gramaticais:

- A. Os pés-des-moleque.
- B. Os pés-de-moleques.
- C. Os pés-de-moleque.
- D. O pé-de-moleques.

.11. Assinale a alternativa que melhor completa o período abaixo:

“Hoje _____ dois anos que não o vejo. Já _____ duas horas e nada de ele aparecer”.

- A. faz – são.
- B. fazem – são.
- C. faz – é.
- D. fazem – é.

.12. Complete de acordo com padrões gramaticais:

“Bebida, jogo, preguiça. Tudo _____ desperdício”.

- A. são.
- B. é.
- C. parecem.
- D. valem.

.13. Leia atentamente: “Neste lago _____ vários peixes, mas _____ são grandes”. A alternativa que melhor completa estas orações é:

- A. há – pouco.
- B. hão – pouco.
- C. há – poucos.
- D. hão – poucos.

.14. Assinale a alternativa que completa as orações abaixo, expressando a idéia de “um pouco”:

“A porta estava _____ aberta e as meninas _____ nervosas”.

- A. meia – meias.
- B. meio – meio.
- C. meia – meia.
- D. meio – meias.

Cod. 7 - Conhecimentos Gerais - 4ª Série - 10 questões
CONHECIMENTOS GERAIS - 4ª SÉRIE

.15. Qual o nome do técnico da seleção brasileira de futebol responsável pela classificação para a Copa do Mundo de 2002?

- A. José Cândido S. Maior (Candinho).
- B. Luiz Felipe Scolari.
- C. Emerson Leão.
- D. Vanderlei Luxemburgo da Silva.

.16. Como é popularmente denominado o tipo de transporte coletivo de passageiros extremamente polêmico que vem se popularizando e proliferando por todas as capitais do Brasil e que, ao mesmo tempo em que ajuda a resolver algumas deficiências do sistema de transporte, sofre uma série de críticas quanto aos efeitos no trânsito e à segurança dos passageiros?

- A. Ônibus.
- B. Metrô.
- C. Lotação.
- D. Táxi.

.17. Qual o nome do atleta brasileiro que unificou os cinturões dos superpenas da Organização Mundial de Boxe (OMB) e da Associação Mundial de Boxe (AMB), em Las Vegas, em janeiro de 2002?

- A. Acelino de Freitas, o Popó.
- B. Éder Jofre.
- C. Miguel de Oliveira.
- D. Maguila.

.18. Qual dentre as alternativas a seguir mostra o nome de uma doença cujo agente causador é um vírus, é sexualmente transmissível, destrói as defesas naturais do organismo, ainda não tem cura, pode causar a morte, e que pode ser evitada usando-se camisinha?

- A. Dengue.
- B. Febre Aftosa.
- C. Febre Amarela.
- D. AIDS.

.19. Qual o nome da doença transmitida pela picada de um mosquito, causada por um vírus, cuja melhor forma de prevenção é não deixar água limpa parada, e que gerou uma grande epidemia nos primeiros meses de 2002?

- A. Dengue.
- B. Febre Aftosa.
- C. Febre Amarela.
- D. AIDS.

20. Qual a religião predominante no Afeganistão, país acusado pelos EUA de patrocinar o terrorismo e hospedar a organização terrorista Al Qaeda, de Osama Bin Laden, responsável pelos ataques de 11 de setembro às “Torres Gêmeas” em Nova Iorque?

- A. Catolicismo Romano.
- B. Evangélico.
- C. Islamismo.
- D. Judaísmo.

21. Qual o nome do grande conjunto de redes de computadores interligadas pelo mundo inteiro, por meio do qual se pode navegar por páginas, transmitir e-mails, e até mesmo fazer compras?

- A. WWW.
- B. Internet.
- C. PC.
- D. Modem.

22. Qual o nome da empresa brasileira que fabrica aviões, tem suas fábricas instaladas em São José dos Campos, possui uma grande concorrente no Canadá, e que assumiu importante lugar tanto no mercado nacional quanto no internacional?

- A. EMBRATEL.
- B. EMBRAPA.
- C. EMBRATUR.
- D. EMBRAER.

23. Governador do Estado de São Paulo que faleceu no ano passado, aos 70 anos, no Incor, em São Paulo. Nascido em Santos, onde iniciou a vida pública em 1961, ele sofria de câncer desde 1998. Governou São Paulo por seis anos, impondo uma política administrativa que recuperou as finanças do Estado. Foi também deputado, senador e prefeito de São Paulo. Considerando-se o texto apresentado, identifique a alternativa que apresenta o nome dessa importante personalidade política:

- A. Mário Covas.
- B. Geraldo Alckmin.
- C. Franco Montoro.
- D. Orestes Quércia.

24. Nas eleições de 2002, todos os brasileiros deverão votar em candidatos aos seguintes cargos, EXCETO:

- A. Presidente.
- B. Governador.
- C. Senador.
- D. Prefeito.

Cod. 21 - Conhecimentos Específicos - Cozinheiro - 26 questões
COZINHEIRO

25. A higiene pessoal do manipulador de alimentos consiste em:

- A. Fazer a barba e tomar banho diariamente; manter unhas limpas e esmaltadas; usar desodorante inodoro.
- B. Fazer a barba e tomar banho diariamente; não utilizar adornos, exceto alianças; manter o uniforme limpo e passado.
- C. Fazer a barba ou tomar banho diariamente; usar desodorante inodoro; manter os cabelos curtos e cobertos com touca.
- D. Fazer a barba e tomar banho diariamente; não utilizar adornos, inclusive alianças; manter o uniforme limpo.

26. O procedimento correto para higienização das mãos utilizando sabonete anti-séptico é:

- A. Lavar as mãos com o sabonete, esfregar por pelo menos 30 segundos, enxaguar com água corrente e secar com papel descartável.
- B. Lavar as mãos com o sabonete, esfregar por 10 segundos, enxaguar com água corrente e secar com toalha própria para este fim.
- C. Lavar as mãos com o sabonete, esfregar por pelo menos 30 segundos, enxaguar com água corrente e secar ao natural.

D. Lavar as mãos com o sabonete, esfregar por 10 segundos, enxaguar com água corrente e secar ao natural.

27. Quanto aos hábitos pessoais, deve-se evitar:

- A. Provar os alimentos com as mãos; trabalhar com lesões na pele; contaminação oro-nasal (fumar, assoar o nariz etc.).
- B. Provar os alimentos com as mãos; iniciar o trabalho devidamente uniformizado; trabalhar com cortes ou lesões na pele.
- C. Provar o alimento com utensílio limpo e específico para este fim; circular sem uniforme nem cobertura na cabeça; trabalhar com cortes na pele.
- D. Manter um utensílio no bolso da calça exclusivamente para provar os alimentos; contaminação oro-nasal (falar, tossir etc.); trabalhar com lesões supuradas, exceto diarreia e resfriado.

28. Quando se deve lavar e sanificar as mãos?

- A. Ao iniciar o trabalho; após assoar o nariz ou tossir; apenas antes de tocar no lixo.
- B. Ao iniciar o trabalho; toda vez que trocar de atividade; antes e após as refeições.
- C. Após assoar o nariz ou tossir; toda vez que trocar de atividade; antes de usar o banheiro.
- D. Após a troca do lixo; antes de assoar o nariz ou espirrar; no início do trabalho.

29. Os utensílios utilizados na cozinha tais como facas, conchas e escumadeiras são lavados manualmente na cozinha da seguinte forma:

- A. Desprezar os resíduos no lixo, esfregar com bucha e detergente, enxaguar com água corrente, imergir em água fervente por 10 minutos, deixar secar ao natural e guardar em local seco e limpo.
- B. Desprezar os resíduos no lixo, esfregar com palha de aço e detergente, enxaguar com água corrente, imergir em água fervente por 5 minutos, deixar secar ao natural e guardar em local limpo e seco.
- C. Desprezar os resíduos no lixo, esfregar com palha de aço e detergente, enxaguar em água corrente, imergir em água a 60°C por 10 minutos, deixar secar ao natural e guardar em local limpo e seco.
- D. Desprezar os resíduos no lixo, esfregar com bucha e detergente, enxaguar com água corrente, imergir em água a 60°C por 5 minutos, secar com papel descartável e guardar em local limpo e seco.

30. Frutas, verduras e legumes só devem ser recebidos se tiverem como característica:

- A. Grau normal de maturação, livres de corpos estranhos, presença de partes deterioradas e parasitas.
- B. Livres de odor e sabor estranhos, ausência de umidade externa, colhidos antes da maturação.
- C. Livres de corpos estranhos, sem terra aderente, aparência sem folhas murchas.
- D. Ausência de partes deterioradas ou parasitas, tamanho e cor característicos, aparência de folhas murchas.

31. A temperatura para armazenamento e a validade da carne resfriada é, respectivamente:

- A. 1°C a 4°C por 48 horas.
- B. 1°C a 4°C por 72 horas.
- C. 4°C a 8°C por 24 horas.
- D. 1°C a 6°C por 24 horas.

32. Quanto à utilização de ovos, pode-se afirmar que:

- A. Nas preparações quentes o ovo deve ser cozido por 2 minutos em fervura ou atingir 64°C.
- B. Preparações sem cocção podem ser elaboradas desde que a clara esteja levemente amarelada e líquida.
- C. Preparações sem cocção devem utilizar ovos pasteurizados ou caipira; já nas preparações quentes, o ovo deve ser cozido ou frito com gema mole.
- D. Na preparações quentes os ovos fritos ou cozidos devem passar por fervura durante 7 minutos à temperatura de 74°C.

- .33.** A retirada de amostras consiste em:
- Utilizar os utensílios da distribuição para porcionar no mínimo 150 gramas do alimento e armazená-lo por 24 horas a no máximo 4°C.
 - Utilizar utensílios específicos esterilizados para porcionar no máximo 80 gramas do alimento e armazená-lo por 48 horas a 8°C.
 - Utilizar os utensílios de distribuição para porcionar no mínimo 100 gramas do alimento e armazená-lo por 72 horas a no máximo 4°C.
 - Utilizar utensílios específicos e esterilizados para porcionar no máximo 80 gramas do alimento por 72 horas a 6°C.
- .34.** Os nutrientes contidos nas substâncias alimentares que produzem calor e energia são:
- Proteína, minerais e gordura.
 - Carboidrato, gordura e vitamina.
 - Proteína, carboidrato e água.
 - Proteína, gordura e carboidrato.
- .35.** São fontes protéicas de origem animal:
- Carne bovina, queijo e grão de bico.
 - Visceras, leite e carne bovina.
 - Peixe, ovos e leguminosas secas.
 - Milho, aves e peixes.
- .36.** Em restaurantes industriais, normalmente, as refeições são compostas por:
- Arroz, feijão, guarnição, prato principal, sobremesa e suco.
 - Arroz, feijão, prato principal, sobremesa e suco.
 - Arroz, feijão, guarnição, carne e sobremesa.
 - Arroz, leguminosas, mistura, prato principal e suco.
- .37.** Os nutrientes são divididos em:
- Construtores, reguladores e dietéticos.
 - Energéticos, construtores e reguladores.
 - Dietéticos, montadores e construtores.
 - Construtores, reguladores e edificadores.
- .38.** A fim de evitar acidentes, alguns equipamentos de proteção individual devem ser usados, dentre eles:
- Luva antitérmica e dedeira.
 - Capa antitérmica e luva plástica.
 - Capa antitérmica e luva com trama de aço.
 - Luva de borracha e dedeira.
- .39.** Na higienização ambiental do piso, o correto é:
- Varrer o piso com água retirando as sujidades, lavar com água e detergente, enxaguar e passar pano embebido em solução sanitizante (hipoclorito de sódio).
 - Varrer o piso a seco retirando as sujidades, lavar com água e detergente, enxaguar e passar pano seco a fim de evitar acidentes.
 - Varrer o piso com água retirando as sujidades, lavar com água e detergente, enxaguar e passar pano embebido em álcool 70%;
 - Varrer o piso a seco retirando as sujidades, lavar com água e detergente, enxaguar e passar pano embebido em solução de sanitizante com álcool 70%.
- .40.** As tábuas de altileno devem ser cuidadosamente lavadas pois são um dos principais contaminadores na cozinha. A lavagem consiste em:
- Eliminar resíduos no lixo, lavar as tábuas com detergente e escova "japonesa", enxaguar em água corrente e secar ao natural.
 - Eliminar resíduos no lixo, lavar as tábuas com detergente e escova "japonesa", enxaguar em água corrente, deixar em imersão na solução sanitizante por 10 minutos e secar ao natural.
 - Eliminar resíduos no lixo, deixar em solução sanitizante por 10 minutos, lavar com detergente e escova "japonesa", enxaguar e secar ao natural.
 - Eliminar os resíduos no lixo, lavar com detergente e escova "japonesa", enxaguar, deixar em solução de água quente e álcool 70% por 10 minutos, secar ao natural.
- .41.** A temperatura de recebimento de pescados congelados e resfriados é, respectivamente:

- 18°C, até 8°C.
 - 10°C, até 5°C.
 - 10°C, até 8°C.
 - 18°C, até 5°C.
- .42.** Os processos permitidos para dessalgar de carnes são:
- Troca de água a 21°C ou a cada 4 horas, em água sob refrigeração até 10°C ou por meio de fervura.
 - Troca de água a 35°C ou a cada 6 horas, em água sob refrigeração até 5°C ou por meio de fervura.
 - Troca de água a cada 3 horas, em água a 21°C sob refrigeração ou por meio de fervura.
 - Troca de água a 21°C sob refrigeração a cada 4 horas ou por meio de fervura.
- .43.** Os pescados e a maionese devem ser mantidos sob refrigeração por, respectivamente:
- Até 4°C por 48 horas e até 6°C por 24 horas.
 - Até 6°C por 48 horas e até 4°C por 36 horas.
 - Até 4°C por 36 horas e até 6°C por 48 horas.
 - Até 4°C por 24 horas e até 4°C por 48 horas.
- .44.** Na distribuição dos pratos quentes deve-se tomar cuidado com o tempo de exposição do alimento. O tempo permitido é:
- 65°C ou mais por 12 horas, 60°C por 3 horas ou abaixo de 60°C por no máximo 6 horas.
 - 55°C por 12 horas, 60° por 6 horas ou 65°C por 3 horas.
 - 65°C ou mais por 12 horas, 60°C por no máximo 6 horas ou abaixo de 60°C por 3 horas.
 - 65°C ou mais por 12 horas, 60°C por no máximo 8 horas ou abaixo de 60°C por no mínimo 4 horas.
- .45.** No pré-preparo de produtos perecíveis o tempo de manipulação em temperatura ambiente NÃO deve exceder a:
- 1 hora.
 - 30 minutos.
 - 2 horas.
 - 45 minutos.
- .46.** A quantidade de água que um adulto de médio porte deve ingerir diariamente é:
- 0,5 a 1 litro.
 - 1,5 a 2 litros.
 - 2,5 a 3 litros.
 - 3,5 a 4 litros.
- .47.** São consideradas importantes fontes de Vitamina C:
- Laranja, abacaxi e acerola.
 - Fígado, rins e trigo.
 - Leite, ovo e carne.
 - Luz solar.
- .48.** Dentre as alternativas, a única que só apresenta alimentos de origem vegetal é:
- Milho, banha e creme de leite.
 - Manteiga, mel e sal.
 - Cogumelos, mandioca e manteiga.
 - Aveia, cará e margarina.
- .49.** A nutrição compreende 3 fases sucessivas:
- Alimentação, metabolismo e digestão.
 - Alimentação, digestão e excreção.
 - Alimentação, excreção e metabolismo.
 - Alimentação, digestão e metabolismo.
- .50.** No recebimento de enlatados deve ser verificado se a embalagem NÃO está:
- Estufada, íntegra ou enferrujada.
 - Quebrada, corroída e dentro do prazo validade.
 - Estufada, amassada e verniz interno corroído.
 - Estufada, apresentando líquido não turvo, quebrada.

FIM DO CADERNO