Maxi educa

SUZANO-SP

PREFEITURA MUNICIPAL DE SUZANO - SÃO PAULO

COZINHEIRO ESCOLAR



- APOSTILA COMPLETA
- MATERIAL PARA DOWNLOAD
- TEORIA E QUESTÕES

DE ACORDO COM O EDITAL Nº 02/2026

Maxi educa

Este é um Material de Demonstração!

Este arquivo é ápenas uma amostra do conteúdo completo da Apostila. Aqui você encontrará algumas páginas selecionadas para que possa conhecer a qualidade, estrutura e metodologia do nosso material. No entanto, esta não é a apostila completa.

POR QUE INVESTIR NA APOSTILA COMPLETA?

- Conteúdo totalmente alinhado ao edital
- Teoria clara, objetiva e sempre atualizada
- Diferentes práticas que otimizam seus estudos
- Questões gabaritadas

Adquira agora o material completo.
www.maxieduca.com.br

SUMÁRIO

Prefeitura de Suzano - SP

Cozinheiro Escolar

LÍNGUA PORTUGUESA

Interpretação de textos diversos **1**
Principais tipos e gêneros textuais e suas funções..... **6**
Semântica: sinônimos, antônimos, sentido denotativo e sentido conotativo **13**
Emprego e diferenciação das classes de palavras: substantivo, adjetivo, numeral, pronome, artigo, verbo, advérbio, preposição e conjunção **17**
Tempos, modos e flexões verbais. Flexão de substantivos e adjetivos (gênero e número) **29**
Ortografia (conforme Novo Acordo vigente); Ordem alfabética..... **33**
Pontuação **45**
Acentuação..... **49**
Divisão silábica..... **52**
Questões **55**
GABARITO **67**

MATEMÁTICA

Operações fundamentais: adição, subtração, multiplicação e divisão. Frações: frações equivalentes, simplificação de frações, conversão de fração em um número decimal, adição e subtração de números fracionários..... **1**
Equações do 1º grau com uma variável..... **13**
Sistema métrico decimal: quilômetro, hectômetro, decâmetro, metro, decímetro, centímetro e milímetro. Medidas de massa: tonelada, quilograma, grama e miligrama. Medidas de Volume: metro cúbico, centímetro cúbico e milímetro cúbico. Medida de tempo: hora, minuto e segundo. Conversão de medidas..... **15**
Área e perímetro de figuras planas. Volume de sólidos geométricos **21**
Razão e proporção; Regra de três simples..... **28**
Porcentagem **32**
Questões **34**
Gabarito..... **39**

SUMÁRIO

Esta é apenas uma amostra gratuita. Adquira a apostila completa com desconto clicando aqui.

SUMÁRIO

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Noções de higienização no preparo de alimentos 1
Conhecimento dos utensílios e dos equipamentos utilizados na cozinha; Limpeza, manutenção e organização de utensílios, equipamentos e móveis de cozinha 6
Controle higiênico-sanitário na manipulação de alimentos 11
Conhecimento de temperos, condimentos e grupos alimentares 16
Preparo de carnes, pescados, guarnições e saladas 21
Frios e laticínios..... 25
Noções de confeitaria..... 30
Perecibilidade dos alimentos..... 35
Conservação e armazenamento de alimentos..... 40
Manejo dos resíduos de cozinha..... 44
Normas de Segurança pertinentes ao cargo; Equipamentos de proteção individual (EPIs)..... 49
Informações sobre o munícipio de Suzano: história, geografia, dados gerais, símbolos e pontos turísticos 54
Lei Orgânica do município de Suzano..... 60
Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Suzano 61
Questões 61
Gabarito..... 69

SUMÁRIO

Esta é apenas uma amostra gratuita. Adquira a apostila completa com desconto clicando aqui.

Língua Portuguesa

A compreensão e a interpretação de textos são habilidades essenciais para que a comunicação alcance seu objetivo de forma eficaz. Em diversos contextos, como na leitura de livros, artigos, propagandas ou imagens, é necessário que o leitor seja capaz de entender o conteúdo proposto e, além disso, atribuir significados mais amplos ao que foi lido ou visto.

Para isso, é importante distinguir os conceitos de compreensão e interpretação, bem como reconhecer que um texto pode ser verbal (composto por palavras) ou não-verbal (constituído por imagens, símbolos ou outros elementos visuais).

Compreender um texto implica decodificar sua mensagem explícita, ou seja, captar o que está diretamente apresentado. Já a interpretação vai além da compreensão, exigindo que o leitor utilize seu repertório pessoal e conhecimentos prévios para gerar um sentido mais profundo do texto. Dessa forma, dominar esses dois processos é essencial não apenas para a leitura cotidiana, mas também para o desempenho em provas e concursos, onde a análise de textos e imagens é frequentemente exigida.

Essa distinção entre compreensão e interpretação é crucial, pois permite ao leitor ir além do que está explícito, alcançando uma leitura mais crítica e reflexiva.

Conceito de Compreensão

A compreensão de um texto é o ponto de partida para qualquer análise textual. Ela representa o processo de decodificação da mensagem explícita , ou seja, a habilidade de extrair informações diretamente do conteúdo apresentado pelo autor, sem a necessidade de agregar inferências ou significados subjetivos. Quando compreendemos um texto, estamos simplesmente absorvendo o que está dito de maneira clara, reconhecendo os elementos essenciais da comunicação, como o tema , os fatos e os argumentos centrais.

A Compreensão em Textos Verbais

Nos textos verbais , que utilizam a linguagem escrita ou falada como principal meio de comunicação, a compreensão passa pela habilidade de ler com atenção e reconhecer as estruturas linguísticas. Isso inclui:

- **Vocabulário :** O entendimento das palavras usadas no texto é fundamental. Palavras desconhecidas podem comprometer a compreensão, tornando necessário o uso de dicionários ou ferramentas de pesquisa para esclarecer o significado.
- **Sintaxe:** A maneira como as palavras estão organizadas em frases e parágrafos também influencia o processo de compreensão. Sentenças complexas, inversões sintáticas ou o uso de conectores como conjunções e preposições requerem atenção redobrada para garantir que o leitor compreenda as relações entre as ideias.
- **Coesão e coerência:** são dois pilares essenciais da compreensão. Um texto coeso é aquele cujas ideias estão bem conectadas, e a coerência se refere à lógica interna do texto, onde as ideias se articulam de maneira fluida e compreensível.

Ao realizar a leitura de um texto verbal, a compreensão exige a decodificação de todas essas estruturas. É a partir dessa leitura atenta e detalhada que o leitor poderá garantir que absorveu o conteúdo proposto pelo autor de forma plena.

A Compreensão em Textos Não-Verbais

Além dos textos verbais, a compreensão se estende aos textosnão-verbais , que utilizam símbolos, imagens, gráficos ou outras representações visuais para transmitir uma mensagem. Exemplos de textos não-verbais incluem obras de arte, fotografias, infográficos e até gestos em uma linguagem de sinais.

A compreensão desses textos exige uma leitura visual aguçada, na qual o observador decodifica os elementos presentes, como:

Esta é apenas uma amostra gratuita. Adquira a apostila completa com desconto clicando aqui.

Conjunto dos Números Naturais (ℕ)

O conjunto dos números naturais é simbolizado pela letra N e compreende os números utilizados para contar e ordenar. Esse conjunto inclui o zero e todos os números positivos, formando uma sequência infinita.

Em termos matemáticos, os números naturais podem ser definidos como ℕ = {0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, …}

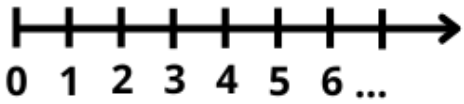
O conjunto dos números naturais pode ser dividido em subconjuntos:

ℕ* = {1, 2, 3, 4…} ou ℕ* = ℕ – {0}: conjunto dos números naturais não nulos, ou sem o zero.

ℕp = {0, 2, 4, 6…}, em que n ∈ ℕ: conjunto dos números naturais pares.

ℕi = {1, 3, 5, 7..}, em que n ∈ ℕ: conjunto dos números naturais ímpares.

P = {2, 3, 5, 7..}: conjunto dos números naturais primos.



Operações com Números Naturais

Praticamente, toda a Matemática é edificada sobre essas duas operações fundamentais: adição e multiplicação.

Adição de Números Naturais

A primeira operação essencial da Aritmética tem como objetivo reunir em um único número todas as unidades de dois ou mais números.

Exemplo: *6 + 4 = 10, onde 6 e 4 são as parcelas e 10 é a soma ou o total.*

Subtração de Números Naturais

É utilizada quando precisamos retirar uma quantidade de outra; é a operação inversa da adição. A subtração é válida apenas nos números naturais quando subtraímos o maior número do menor, ou seja, quando a-b tal que a ≥ b.

Exemplo: *200 – 193 = 7, onde 200 é o minuendo, 193 é o subtraendo e 7 é a diferença.*

- **Obs.:** o minuendo também é conhecido como aditivo e o subtraendo como subtrativo.

Multiplicação de Números Naturais

É a operação que visa adicionar o primeiro número, denominado multiplicando ou parcela, tantas vezes quantas são as unidades do segundo número, chamado multiplicador.

Exemplo: *3 x 5 = 15, onde 3 e 5 são os fatores e 15 é o produto.*

- 3 vezes 5 é somar o número 3 cinco vezes: 3 x 5 = 3 + 3 + 3 + 3 + 3 = 15. Podemos no lugar do “x” (vezes) utilizar o ponto “. “, para indicar a multiplicação).

Esta é apenas uma amostra gratuita. Adquira a apostila completa com desconto clicando aqui.

Higiene pessoal e preparo seguro das mãos

Condições do manipulador

A higiene pessoal integra o controle dos riscos que aparecem quando uma pessoa toca ingredientes, embalagens, torneiras e recipientes durante uma mesma jornada. Mãos aparentemente limpas podem transportar microrganismos depois do contato com dinheiro, celular, caixas de transporte, cabelos ou superfícies de uso coletivo. Por isso, a apresentação do trabalhador não se limita à aparência: requer unhas curtas e limpas, ausência de esmalte e unhas artificiais, cabelos completamente contidos e roupas adequadas, conservadas e destinadas ao trabalho. Anéis, relógios, pulseiras e outros adornos dificultam a limpeza de regiões da pele e podem cair nas preparações. O hábito de provar com o mesmo utensílio, falar sobre recipientes abertos ou tocar o rosto também cria caminhos de contaminação. Na escola, o cuidado tem alcance coletivo, pois uma falha pequena pode atingir muitas porções produzidas em sequência.

Saúde, vestimenta e adornos

A condição de saúde interfere diretamente na aptidão para manipular alimentos. Lesões expostas nas mãos, vômitos, diarreia e outros sinais capazes de comprometer a segurança precisam ser comunicados ao responsável, que define o afastamento das tarefas de contato alimentar e as providências cabíveis. Cobrir uma lesão não autoriza, por si só, o retorno ao preparo; é necessário avaliar sua localização, proteção efetiva e orientações de saúde e trabalho. Máscaras, toucas e luvas, quando requeridas por procedimento específico, não anulam a necessidade de mãos limpas. O uniforme deve estar íntegro, ser trocado quando excessivamente sujo e permanecer separado de peças e objetos pessoais. Um trabalhador que descarrega caixas no recebimento e depois inicia o corte de cenouras precisa reorganizar o posto, retirar eventuais sujidades de sua vestimenta e higienizar as mãos antes de manusear o alimento.

Lavagem e antissepsia das mãos

A lavagem correta das mãos é uma sequência física que remove resíduos, gordura e parte significativa dos contaminantes. Utiliza-se água corrente e sabonete líquido adequado, friccionando palmas, dorsos, espaços entre os dedos, polegares, pontas dos dedos, unhas e punhos. O enxágue elimina o sabonete e a sujeira desprendida; a secagem deve ocorrer com recurso higiênico que não devolva contaminação à pele. Torneiras, interruptores e maçanetas podem voltar a sujar as mãos imediatamente após a lavagem, de modo que a instalação e o modo de acionamento exigem atenção. Produtos antissépticos, quando previstos no procedimento adotado, complementam as medidas indicadas, mas não substituem a retirada de sujidades visíveis. A fricção descuidada apenas nas palmas deixa áreas importantes sem limpeza.

Momentos críticos e secagem

Os momentos de lavar as mãos são definidos pelo que ocorreu, não apenas pelo relógio. A ação é necessária ao iniciar o serviço, após ir ao sanitário, tossir, espirrar, assoar o nariz, recolher lixo ou manusear ingredientes crus que possam contaminar outras preparações. A troca entre tarefas é especialmente relevante: uma colher utilizada para uma massa pronta não pode receber o mesmo contato manual empregado na manipulação de ovos crus sem as medidas correspondentes. A mão enluvada também pode carregar contaminantes; se a luva tocar puxador de geladeira ou telefone, sua superfície externa deixa de ser apropriada para contato com alimento pronto. Lavagem, secagem, troca de luvas e organização da bancada formam operações associadas, cada uma respondendo a uma fonte diferente de contaminação.

Esta é apenas uma amostra gratuita. Adquira a apostila completa com desconto clicando aqui.

Maxi educa



GOSTOU DESSE MATERIAL?

A versão **COMPLETA** é o passo decisivo para você finalmente alcançar a aprovação e mudar sua vida. Ative agora seu DESCONTO ESPECIAL!

QUERO MINHA APROVAÇÃO!