



Prefeitura Municipal de Jandira - SP

Cozinheiro E Merendeira

LÍNGUA PORTUGUESA

Interpretação de diversos tipos de textos (literários e não literários)	1
Sinônimos e antônimos. Sentido próprio e figurado das palavras.	4
Ortografia. Ordem alfabética	5
Divisão silábica	12
Questões	13
Gabarito	23

MATEMÁTICA

Operações com números naturais e fracionários: adição, subtração, multiplicação e divisão. ..	1
Noções de conjunto	10
Sistema de medidas: tempo, comprimento e quantidade.....	13
Sistema monetário brasileiro.	19
Raciocínio lógico.	22
Questões	38
Gabarito	45

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Conhecimentos específicos na área e uso adequado de equipamentos e materiais.	
Limpeza, manutenção e organização dos utensílios e equipamentos de cozinha.....	1
Higiene na manipulação dos alimentos	3
prevenção de acidentes.....	5
higiene do manipulador de alimentos	17
Noções e técnicas de seleção de alimentos para o preparo de refeições. noções e conhecimentos de gêneros e produtos alimentícios utilizados no preparo das refeições.....	19
recebimento, armazenamento, acondicionamento e disposição desses gêneros	31
procedimentos para economia de energia elétrica e água.....	32
Noções de Segurança no trabalho e prevenção de acidentes	33
Resolução-RDC Anvisa nº 216/04.....	34
Questão	44
Gabarito	49

SUMÁRIO



Língua Portuguesa

Definição Geral

Embora correlacionados, esses conceitos se distinguem, pois sempre que compreendemos adequadamente um texto e o objetivo de sua mensagem, chegamos à interpretação, que nada mais é do que as conclusões específicas. Exemplificando, sempre que nos é exigida a compreensão de uma questão em uma avaliação, a resposta será localizada no próprio no texto, posteriormente, ocorre a interpretação, que é a leitura e a conclusão fundamentada em nossos conhecimentos prévios.

Compreensão de Textos

Resumidamente, a compreensão textual consiste na análise do que está explícito no texto, ou seja, na identificação da mensagem. É assimilar (uma devida coisa) intelectualmente, fazendo uso da capacidade de entender, atinar, perceber, compreender. Compreender um texto é apreender de forma objetiva a mensagem transmitida por ele. Portanto, a compreensão textual envolve a decodificação da mensagem que é feita pelo leitor. Por exemplo, ao ouvirmos uma notícia, automaticamente compreendemos a mensagem transmitida por ela, assim como o seu propósito comunicativo, que é informar o ouvinte sobre um determinado evento.

Interpretação de Textos

É o entendimento relacionado ao conteúdo, ou melhor, os resultados aos quais chegamos por meio da associação das ideias e, em razão disso, sobressai ao texto. Resumidamente, interpretar é decodificar o sentido de um texto por indução.

A interpretação de textos compreende a habilidade de se chegar a conclusões específicas após a leitura de algum tipo de texto, seja ele escrito, oral ou visual.

Grande parte da bagagem interpretativa do leitor é resultado da leitura, integrando um conhecimento que foi sendo assimilado ao longo da vida. Dessa forma, a interpretação de texto é subjetiva, podendo ser diferente entre leitores.

Exemplo de compreensão e interpretação de textos

Para compreender melhor a compreensão e interpretação de textos, analise a questão abaixo, que aborda os dois conceitos em um texto misto (verbal e visual):

FGV > SEDUC/PE > Agente de Apoio ao Desenvolvimento Escolar Especial > 2015

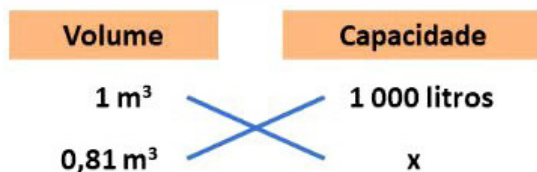
Português > Compreensão e interpretação de textos

A imagem a seguir ilustra uma campanha pela inclusão social.





Matemática



Assim, $x = 0,81 \cdot 1000 = 810 \text{ L}$.

Portanto, a resposta correta é a alternativa b.

Medidas de Massa

No Sistema Internacional de unidades a medida de massa é o quilograma (kg)¹. Um cilindro de platina e irídio é usado como o padrão universal do quilograma.

As unidades de massa são: quilograma (kg), hectograma (hg), decagrama (dag), grama (g), decigrama (dg), centigrama (cg) e miligrama (mg).

São ainda exemplos de medidas de massa a arroba, a libra, a onça e a tonelada. Sendo 1 tonelada equivalente a 1000 kg.

• Unidades de medida de massa

As unidades do sistema métrico decimal de massa são: quilograma (kg), hectograma (hg), decagrama (dag), grama (g), decigrama (dg), centigrama (cg), miligrama (mg).

Utilizando o grama como base, os múltiplos e submúltiplos das unidades de massa estão na tabela a seguir.

Múltiplos			Base	Submúltiplos		
Quilograma	Hectograma	Decagrama	Gramas	Decigrama	Centigrama	Miligrama
kg	hg	dag	g	dg	cg	mg
1000 g	100 g	10 g	1 g	0,1 g	0,01 g	0,001 g

Além das unidades apresentadas existem outras como a tonelada, que é um múltiplo do grama, sendo que 1 tonelada equivale a 1 000 000 g ou 1 000 kg. Essa unidade é muito usada para indicar grandes massas.

A arroba é uma unidade de medida usada no Brasil, para determinar a massa dos rebanhos bovinos, suínos e de outros produtos. Uma arroba equivale a 15 kg.

O quilate é uma unidade de massa, quando se refere a pedras preciosas. Neste caso 1 quilate vale 0,2 g.

— Conversão de unidades

Como o sistema padrão de medida de massa é decimal, as transformações entre os múltiplos e submúltiplos são feitas multiplicando-se ou dividindo-se por 10^2 .

1 <https://www.todamateria.com.br/medidas-de-massa/>

2 <https://www.todamateria.com.br/medidas-de-massa/>



Conhecimentos Específicos

Higienização de Alimentos¹²

Como higienizar frutas, verduras e legumes

Com uma agricultura tão rica e variada não é de se admirar que muitas pessoas ainda tenham dúvidas sobre a forma correta de higienizar as frutas, verduras e legumes.

Para que o consumo de frutas com a casca e de verduras e legumes crus não ocasione problemas de saúde, a recomendação do Ministério da Saúde é que o consumo só aconteça após uma higienização cuidadosa dos alimentos.

Mas, como fazer a higienização dos alimentos?

A higienização dos alimentos compreende a lavagem correta, seguida de molho por 15 minutos, em soluções à base de hipoclorito de sódio - também conhecido como água sanitária.

Muitos acreditam que deixar de molho em vinagre é suficiente, mas não é correto, “já que o ácido acético não elimina as bactérias e microrganismos existentes nesses produtos” explica Etelma Maria Mendes Rosa, nutricionista do CESANS (Centro de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável), que pertence à Codeagro - órgão da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.

A forma correta da higienização:

“Antes de colocar em molho, se faz necessário alguns cuidados importantes. Os legumes, verduras e frutas devem ser lavados, por inteiro, em água corrente. Aqueles que apresentam cascas mais rugosas e resistentes podem ser esfregados com uma escovinha exclusiva para essa finalidade. Já as folhas devem ser lavadas uma a uma, dos dois lados, em água corrente. Em seguida, devem ser colocadas em uma solução clorada com 1 litro de água, adicionando 10 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária a 2,5% por 15 minutos. A água sanitária não deve ter perfume e deve vir com recomendações para uso em alimentos.”

Depois de deixar os alimentos de molho para higienizar, basta enxaguar com água filtrada, se quiser, para tirar o possível gosto e cheiro de água sanitária.

Etelma ressalta ainda que a alternativa ao uso da água sanitária são os produtos feitos com hipoclorito de sódio e comercializados exclusivamente para esse fim. Vendidos em supermercados e farmácias, o uso desses produtos se dá da mesma forma, basta diluir algumas gotas em 1 litro de água e deixar as frutas e legumes de molho por 15 minutos.

“A eficácia desses produtos comerciais é a mesma do hipoclorito de sódio (água sanitária). O que muda é a forma de apresentação e comercialização, mas os resultados são exatamente os mesmos”.

Importância da Higiene dos Alimentos

O ser vivo tem “instintos naturais” de alimentação, defesa e orientação. No homem, porém, tais mecanismos naturais não são suficientes para sua adaptação às novas condições de vida. Por isso, a criança é o mais indefeso dos seres vivos, precisando do cuidado contínuo dos adultos.

Os cuidados que a criança recebe da família ou escola dependem especialmente do seu padrão sociocultural e econômico. O grupo social a que pertence, portanto, acabará determinando o seu padrão alimentar e a qualidade dos cuidados a ela prestados. Tanto o padrão alimentar como os serviços prestados podem ser orientados por uma equipe bem preparada, que vai procurar fazer com que as informações sejam aproveitadas ao máximo, mas sempre de acordo com os recursos disponíveis e a situação local.

Um dos primeiros passos para que essa orientação seja proveitosa é realizar atividades com as crianças envolvendo conceitos básicos sobre o tema Higiene, muito relacionado com a qualidade de vida.

1 <https://alimentacaoemfoco.org.br/higienizacao-de-alimentos/>

2 http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cuidado_alimentos.pdf