



Prefeitura de Osasco - SP
Cozinheiro

LÍNGUA PORTUGUESA

Leitura e interpretação de diversos tipos de textos (literários e não literários)	1
Sinônimos e antônimos; Sentido próprio e figurado das palavras	4
Pontuação	5
Classes de palavras: substantivo, adjetivo, numeral, artigo, pronome, verbo, advérbio, preposição e conjunção: emprego e sentido que imprimem às relações que estabelecem.....	9
Concordância verbal e nominal	21
Regência verbal e nominal	23
Colocação pronominal.....	26
Crase	27
Exercícios	29
Gabarito	42

MATEMÁTICA

Resolução de situações-problema, envolvendo: adição, subtração, multiplicação, divisão, potenciação ou radiciação com números racionais, nas suas representações fracionária ou decimal	1
Mínimo múltiplo comum.....	3
Porcentagem	5
Razão e proporção	6
Regra de três simples.....	9
Equação do 1º grau.....	10
Grandezas e medidas – quantidade, tempo, comprimento, superfície, capacidade e massa	11
Relação entre grandezas – tabela ou gráfico.....	16
Noções de geometria plana – forma, área, perímetro e Teorema de Pitágoras.....	20
Exercícios	30
Gabarito.....	36

SUMÁRIO



CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Técnicas de preparo dos alimentos.....	1
Porcionamento dos alimentos	5
Noções de elaboração de cardápio.....	6
Noções básicas de nutrição e de serviços de alimentação: procedimentos operacionais	8
Boas práticas de manipulação dos alimentos: higiene pessoal e dos utensílios de trabalho.....	15
Recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios. Controle de estoque	19
Manutenção, ordem e limpeza do ambiente de trabalho	20
Equipamentos de Proteção Individual	22
Segurança do trabalho	23
Exercícios	31
Gabarito.....	37

SUMÁRIO



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.



“A Constituição garante o direito à educação para todos e a inclusão surge para garantir esse direito também aos alunos com deficiências de toda ordem, permanentes ou temporárias, mais ou menos severas.”

A partir do fragmento acima, assinale a afirmativa **incorreta**.

- (A) A inclusão social é garantida pela Constituição Federal de 1988.
- (B) As leis que garantem direitos podem ser mais ou menos severas.



A resolução de problemas matemáticos envolve a aplicação de uma variedade de recursos, sendo que os princípios algébricos e aritméticos se destacam como uma parte fundamental desse processo. Esses princípios são classificados de acordo com a complexidade e a abordagem dos conteúdos.

A prática constante na resolução de questões desse tipo é o que proporciona o desenvolvimento de habilidades cada vez maiores para enfrentar problemas dessa natureza.

Exemplos:

01. (Câmara Municipal de São José dos Campos/SP – Analista Técnico Legislativo – Designer Gráfico – VUNESP) Em um condomínio, a caixa d'água do bloco A contém 10 000 litros a mais de água do que a caixa d'água do bloco B. Foram transferidos 2 000 litros de água da caixa d'água do bloco A para a do bloco B, ficando o bloco A com o dobro de água armazenada em relação ao bloco B. Após a transferência, a diferença das reservas de água entre as caixas dos blocos A e B, em litros, vale

- (A) 4 000.
- (B) 4 500.
- (C) 5 000.
- (D) 5 500.
- (E) 6 000.

Resolução:

$$A = B + 10000 \quad (I)$$

$$\text{Transferidos: } A - 2000 = 2.B, \text{ ou seja, } A = 2.B + 2000 \quad (II)$$

Substituindo a equação (II) na equação (I), temos:

$$2.B + 2000 = B + 10000$$

$$2.B - B = 10000 - 2000$$

$$B = 8000 \text{ litros (no início)}$$

$$\text{Assim, } A = 8000 + 10000 = 18000 \text{ litros (no início)}$$

Portanto, após a transferência, fica:

$$A' = 18000 - 2000 = 16000 \text{ litros}$$

$$B' = 8000 + 2000 = 10000 \text{ litros}$$

$$\text{Por fim, a diferença é de : } 16000 - 10000 = 6000 \text{ litros}$$

Resposta: E.

02. (IFNMG – Matemática - Gestão de Concursos) Uma linha de produção monta um equipamento em oito etapas bem definidas, sendo que cada etapa gasta exatamente 5 minutos em sua tarefa. O supervisor percebe, cinco horas e trinta e cinco minutos depois do início do funcionamento, que a linha parou de funcionar. Como a linha monta apenas um equipamento em cada processo de oito etapas, podemos afirmar que o problema foi na etapa:

- (A) 2
- (B) 3
- (C) 5
- (D) 7



Conhecimentos Específicos

— Técnicas básicas e procedimentos durante o preparo dos alimentos

Valor nutritivo

O ato de cozinhar, moer, triturar os alimentos faz com que tenhamos perdas de nutrientes, mas podemos minimizá-las de acordo com a técnica de preparo que usamos. As sopas por exemplo, o ideal é que não seja utilizado o liquidificador, caso a intenção seja deixar a sopa mais pastosa é melhor amassar com o garfo onde a perda de nutrientes será menor que se usarmos o liquidificador, colocar os vegetais com casca na sopa também ajuda.

Ao cozinhar vegetais, colocá-los com a casca para cozinhar também ajuda a preservar nutrientes, se possível o cozimento deve ser feito no vapor onde a perda de nutrientes é menor, mas caso não seja possível devemos colocar pouca água na panela para que o alimento cozinhe e não sobre água para ser jogada, fora onde os nutrientes acabam indo junto com a água.

Quando se trata de carnes, a melhor opção para preservar os nutrientes são os preparos cozidos onde o molho não é jogado fora, as técnicas de assar e grelhar a carne também ajudam a preservar o valor nutritivo destes alimentos.

Sabor

Quando preparamos um alimento, temos por objetivo manter ou realçar o sabor do próprio alimento. Algumas técnicas podem nos ajudar nesse processo como realizar um pré-preparo mais rápido sem deixar o alimento muito tempo esperando para ser preparado. O tipo de corte que realizamos também influencia no sabor dos alimentos, cortes que deixam o alimentos em pedaços maiores pode preservar o sabor deste alimento e outros alimentos como ervas e temperos quando cortados ou macerados (amassados) podem ter seu sabor potencializado. O uso de sal, bicarbonato e vinagre podem ajudar a realçar o sabor dos alimentos.

O modo como armazenamos um alimento também pode alterar o sabor de um alimento, o mais recomendado é que o armazenamento seja feito em embalagens de vidro ou inox que preservam mais o sabor ou em embalagens de plástico de polipropileno que são plásticos mais resistentes e não sofrem alterações que pas-saram partículas do plástico para o alimento alterando o sabor.

Textura

Manter a textura ou melhorar a textura de um alimento faz muita diferença no preparo de um prato, o método de cozimento e corte que usamos para cada alimento garante a textura ideal para cada preparação.

Subdivisão simples

A subdivisão simples é um termo que utilizamos para operações mecânicas simples como por exemplo dividir uma fruta em gomos, picar ou moer um alimento. Essas operações vão antecipar e facilitar a mastigação o que contribui para o processo de digestão dos alimentos, os métodos de divisão simples mais empregados são:

Cortar/picar: Com auxílio de facas ou lâminas dividimos o alimento em partes menores

Moer: Com a utilização de máquinas ou manualmente deixamos o alimento em pedaços pequenos tornando assim homogêneo;

Triturar: dividimos o alimento em pedaços menores com ajuda de alguma máquina como um multiproces-sador por exemplo;

Amassar: Pressionar os alimentos de forma que ele fique homogêneo, pastoso como o purê por exemplo.

Subdivisão por partes

Na subdivisão por partes o alimento é dividido em partes menores, e cada parte vai ficar com um compo-nente deste alimento, é possível separar dois sólidos, dois líquidos ou um líquido de um sólido. Os mais em-pregados são: