

SANTO ANDRÉ - SP

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANDRÉ –
SÃO PAULO

Merendeira

CONCURSO PÚBLICO N.º 02/2023

CÓD: SL-055MA-23
7908433235576

Língua Portuguesa

1. Compreensão de texto.	7
2. Sinônimos e antônimos	11
3. Frases (afirmativa, negativa, exclamativa, interrogativa).	12
4. Noções de número: singular e plural.	12
5. Noções de gênero: masculino e feminino.....	13
6. Concordância do adjetivo com o substantivo e do verbo com o substantivo e com o pronome.....	14
7. Pronomes pessoais e possessivos.	15
8. Verbos ser, ter e verbos regulares.....	16
9. Reconhecimento de frases corretas e incorretas.....	18

Matemática

1. Resolução de situações-problema, envolvendo: adição, subtração, multiplicação ou divisão, com números racionais não negativos, nas suas representações fracionária ou decimal	67
2. Grandezas e medidas – quantidade, tempo, comprimento, capacidade e massa.....	73

Conhecimentos Específicos Merendeira

1. Técnicas de preparo dos alimentos.....	101
2. Porcionamento dos alimentos.	103
3. Noções de elaboração de cardápio.....	104
4. Noções básicas de nutrição e de serviços de alimentação: procedimentos operacionais.....	105
5. Boas práticas de manipulação dos alimentos: higiene pessoal e dos utensílios de trabalho	109
6. Recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios. Controle de estoque	112
7. Manutenção, ordem e limpeza do ambiente de trabalho	112
8. Equipamentos de Proteção Individual	113
9. Segurança do trabalho.....	114

Identificando o tema de um texto

O tema é a ideia principal do texto. É com base nessa ideia principal que o texto será desenvolvido. Para que você consiga identificar o tema de um texto, é necessário relacionar as diferentes informações de forma a construir o seu sentido global, ou seja, você precisa relacionar as múltiplas partes que compõem um todo significativo, que é o texto.

Em muitas situações, por exemplo, você foi estimulado a ler um texto por sentir-se atraído pela temática resumida no título. Pois o título cumpre uma função importante: antecipar informações sobre o assunto que será tratado no texto.

Em outras situações, você pode ter abandonado a leitura porque achou o título pouco atraente ou, ao contrário, sentiu-se atraído pelo título de um livro ou de um filme, por exemplo. É muito comum as pessoas se interessarem por temáticas diferentes, dependendo do sexo, da idade, escolaridade, profissão, preferências pessoais e experiência de mundo, entre outros fatores.

Mas, sobre que tema você gosta de ler? Esportes, namoro, sexualidade, tecnologia, ciências, jogos, novelas, moda, cuidados com o corpo? Perceba, portanto, que as temáticas são praticamente infinitas e saber reconhecer o tema de um texto é condição essencial para se tornar um leitor hábil. Vamos, então, começar nossos estudos?

Propomos, inicialmente, que você acompanhe um exercício bem simples, que, intuitivamente, todo leitor faz ao ler um texto: reconhecer o seu tema. Vamos ler o texto a seguir?

CACHORROS

Os zoológicos acreditam que o cachorro se originou de uma espécie de lobo que vivia na Ásia. Depois os cães se juntaram aos seres humanos e se espalharam por quase todo o mundo. Essa amizade começou há uns 12 mil anos, no tempo em que as pessoas precisavam caçar para se alimentar. Os cachorros perceberam que, se não atacassem os humanos, podiam ficar perto deles e comer a comida que sobrava. Já os homens descobriram que os cachorros podiam ajudar a caçar, a cuidar de rebanhos e a tomar conta da casa, além de serem ótimos companheiros. Um colaborava com o outro e a parceria deu certo.

Ao ler apenas o título “Cachorros”, você deduziu sobre o possível assunto abordado no texto. Embora você imagine que o texto vai falar sobre cães, você ainda não sabia exatamente o que ele falaria sobre cães. Repare que temos várias informações ao longo do texto: a hipótese dos zoológicos sobre a origem dos cães, a associação entre eles e os seres humanos, a disseminação dos cães pelo mundo, as vantagens da convivência entre cães e homens.

As informações que se relacionam com o tema chamamos de subtemas (ou ideias secundárias). Essas informações se integram, ou seja, todas elas caminham no sentido de estabelecer uma unidade de sentido. Portanto, pense: sobre o que exatamente esse texto fala? Qual seu assunto, qual seu tema? Certamente você chegou à conclusão de que o texto fala sobre a relação entre homens e cães. Se foi isso que você pensou, parabéns! Isso significa que você foi capaz de identificar o tema do texto!

Fonte: <https://portuguesrapido.com/tema-ideia-central-e-ideias-secundarias/>

Identificação de efeitos de ironia ou humor em textos variados**Ironia**

Ironia é o recurso pelo qual o emissor diz o contrário do que está pensando ou sentindo (ou por pudor em relação a si próprio ou com intenção depreciativa e sarcástica em relação a outrem).

A ironia consiste na utilização de determinada palavra ou expressão que, em um outro contexto diferente do usual, ganha um novo sentido, gerando um efeito de humor.

Exemplo:



Na construção de um texto, ela pode aparecer em três modos: ironia verbal, ironia de situação e ironia dramática (ou satírica).

Ironia verbal

Ocorre quando se diz algo pretendendo expressar outro significado, normalmente oposto ao sentido literal. A expressão e a intenção são diferentes.

Exemplo: Você foi tão bem na prova! Tirou um zero incrível!

Ironia de situação

A intenção e resultado da ação não estão alinhados, ou seja, o resultado é contrário ao que se espera ou que se planeja.

Exemplo: Quando num texto literário uma personagem planeja uma ação, mas os resultados não saem como o esperado. No livro “Memórias Póstumas de Brás Cubas”, de Machado de Assis, a personagem título tem obsessão por ficar conhecida. Ao longo da vida, tenta de muitas maneiras alcançar a notoriedade sem sucesso. Após a morte, a personagem se torna conhecida. A ironia é que planejou ficar famoso antes de morrer e se tornou famoso após a morte.

Observe que chegamos a uma divisão não exata cujo quociente é menor que o divisor. Isso comprova que o número 113 é primo.

Exemplo: $\sqrt{5} - \sqrt{5} = 0$ e 0 é um número racional.

– O quociente de dois números irracionais, pode ser um número racional.

Exemplo: $\sqrt{8} : \sqrt{2} = \sqrt{4} = 2$ e 2 é um número racional.

– O produto de dois números irracionais, pode ser um número racional.

Exemplo: $\sqrt{7} \cdot \sqrt{7} = \sqrt{49} = 7$ é um número racional.

Exemplo: radicais ($\sqrt{2}, \sqrt{3}$) a raiz quadrada de um número natural, se não inteira, é irracional.

Conjunto dos Números Reais (R)

O conjunto dos números reais é representado pelo R e é formado pela junção do conjunto dos números racionais com o conjunto dos números irracionais. Não esqueça que o conjunto dos racionais é a união dos conjuntos naturais e inteiros. Podemos dizer que entre dois números reais existem infinitos números.

Entre os conjuntos números reais, temos:

$R^* = \{x \in R \mid x \neq 0\}$: conjunto dos números reais não-nulos.

$R^+ = \{x \in R \mid x \geq 0\}$: conjunto dos números reais não-negativos.

$R^{*+} = \{x \in R \mid x > 0\}$: conjunto dos números reais positivos.

$R^- = \{x \in R \mid x \leq 0\}$: conjunto dos números reais não-positivos.

$R^{*-} = \{x \in R \mid x < 0\}$: conjunto dos números reais negativos.

— Múltiplos e Divisores

Os conceitos de múltiplos e divisores de um número natural estendem-se para o conjunto dos números inteiros². Quando tratamos do assunto múltiplos e divisores, referimo-nos a conjuntos numéricos que satisfazem algumas condições. Os múltiplos são encontrados após a multiplicação por números inteiros, e os divisores são números divisíveis por um certo número.

Devido a isso, encontraremos subconjuntos dos números inteiros, pois os elementos dos conjuntos dos múltiplos e divisores são elementos do conjunto dos números inteiros. Para entender o que são números primos, é necessário compreender o conceito de divisores.

Múltiplos de um Número

Sejam a e b dois números inteiros conhecidos, o número a é múltiplo de b se, e somente se, existir um número inteiro k tal que $a = b \cdot k$. Desse modo, o conjunto dos múltiplos de a é obtido multiplicando a por todos os números inteiros, os resultados dessas multiplicações são os múltiplos de a.

Por exemplo, listemos os 12 primeiros múltiplos de 2. Para isso temos que multiplicar o número 2 pelos 12 primeiros números inteiros, assim:

$$\begin{aligned} 2 \cdot 1 &= 2 \\ 2 \cdot 2 &= 4 \\ 2 \cdot 3 &= 6 \\ 2 \cdot 4 &= 8 \\ 2 \cdot 5 &= 10 \\ 2 \cdot 6 &= 12 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} 2 \cdot 7 &= 14 \\ 2 \cdot 8 &= 16 \\ 2 \cdot 9 &= 18 \\ 2 \cdot 10 &= 20 \\ 2 \cdot 11 &= 22 \\ 2 \cdot 12 &= 24 \end{aligned}$$

Portanto, os múltiplos de 2 são:

$$M(2) = \{2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24\}$$

Observe que listamos somente os 12 primeiros números, mas poderíamos ter listado quantos fossem necessários, pois a lista de múltiplos é dada pela multiplicação de um número por todos os inteiros. Assim, o conjunto dos múltiplos é infinito.

Para verificar se um número é ou não múltiplo de outro, devemos encontrar um número inteiro de forma que a multiplicação entre eles resulte no primeiro número. Veja os exemplos:

– O número 49 é múltiplo de 7, pois existe número inteiro que, multiplicado por 7, resulta em 49.

$$49 = 7 \cdot 7$$

– O número 324 é múltiplo de 3, pois existe número inteiro que, multiplicado por 3, resulta em 324.

$$324 = 3 \cdot 108$$

– O número 523 não é múltiplo de 2, pois não existe número inteiro que, multiplicado por 2, resulte em 523.

$$523 = 2 \cdot ?$$

• Múltiplos de 4

Como vimos, para determinar os múltiplos do número 4, devemos multiplicar o número 4 por números inteiros. Assim:

$$\begin{aligned} 4 \cdot 1 &= 4 \\ 4 \cdot 2 &= 8 \\ 4 \cdot 3 &= 12 \\ 4 \cdot 4 &= 16 \\ 4 \cdot 5 &= 20 \\ 4 \cdot 6 &= 24 \\ 4 \cdot 7 &= 28 \\ 4 \cdot 8 &= 32 \\ 4 \cdot 9 &= 36 \\ 4 \cdot 10 &= 40 \\ 4 \cdot 11 &= 44 \\ 4 \cdot 12 &= 48 \end{aligned}$$

...

Portanto, os múltiplos de 4 são:

$$M(4) = \{4, 8, 12, 16, 20, 24, 28, 32, 36, 40, 44, 48, \dots\}$$

Divisores de um Número

Sejam a e b dois números inteiros conhecidos, vamos dizer que b é divisor de a se o número b for múltiplo de a, ou seja, a divisão entre b e a é exata (deve deixar resto 0).

Veja alguns exemplos:

– 22 é múltiplo de 2, então, 2 é divisor de 22.

– 63 é múltiplo de 3, logo, 3 é divisor de 63.

– 121 não é múltiplo de 10, assim, 10 não é divisor de 121.

² <https://brasilecola.uol.com.br/matematica/multiplos-divisores.htm>

Para separar os líquidos dos sólidos usamos os seguintes métodos:

- **Espresmer:** é o ato de retirar o líquido de algum alimento sólido, para isso usamos o que chamamos de agentes de pressão como os espremedores manuais e elétricos;
- **Coar/ filtrar:** separamos as partículas sólidas de algum líquido, por exemplo em algum chá, caldo ou quando fazemos o café;
- **Sedimentar:** deixamos o líquido em repouso e as partículas sólidas que estão neste líquido ficam no fundo do recipiente;
- **Centrifugar:** com uma centrífuga separamos os líquidos do sólido.

Cortes básicos

Cortar um alimento significa que iremos separar ou dividi-lo, podemos fazer em diferentes formatos e medidas. Temos alguns cortes que são básicos e muito utilizados como por exemplo:

Corte em palito ou bastonetes é um corte longitudinal um exemplo é a batata cortada nesse formato palito;

Corte em cubos : é feito quando precisamos preparar picadinhos, alguns exemplos deste tipo de corte são o julienne, brunoise (corte que deriva do julienne), chiffonade (corte usado para folhas);

Boleados: são pequenas bolinhas feitas com um instrumento chamado boleador, muito feito em frutas;

Chips: são cortes fatiados com espessura fina ou mais larga;

Soufflé ou vicky: são cortes em círculos em legumes para batata soufflé ou salada quente de cenoura por exemplo;

União dos alimentos

Para unir os ingredientes de uma receita usamos métodos básicos como:

Misturar: unir um ou mais ingredientes usando uma energia mecânica como por exemplo mexer uma salada;

Bater: é quando unimos dois ou mais ingredientes que têm difícil mistura, é necessário o uso da força manual ou de aparelhos como a batedeira, por exemplo quando vamos bater claras em neve;

Sovar/amassar: quando preparamos massas precisamos amassá-las bem para misturar de forma homogênea todos os ingredientes, para garantir o desenvolvimento do glúten que deixará a massa mais fofinha.

Pré-preparo

O pré-preparo dos alimentos é fundamental para uma organização na hora de preparar um prato na unidade de alimentação, faz parte do pré-preparo o corte o descongelamento, a higienização das frutas e verduras, a limpeza de carnes como a retirada de vísceras / escamas, o corte dos alimentos, escolher grãos como feijão por exemplo, tempero, porcionamento.

Preparo

- **Refogar x fritar:** qual a diferença?

Quando refogamos um alimento nós utilizamos uma quantidade de óleo bem pequena, mais para untar a panela ou dar um sabor diferente ao refogar os temperos por exemplo. Já quando fritamos os alimentos o método mais comum que utilizamos é a fritura por imersão, onde colocamos o óleo em grande quantidade em uma panela esperamos que ele aqueça e depois colocamos o alimento

imerso neste óleo quente. A principal diferença é a crocância dos alimentos, um alimento frito em imersão será mais crocante que um alimento que foi refogado.

Qual a melhor gordura para utilizar?

Para cada tipo de alimento ou preparação tem uma gordura que se adequa melhor à preparação. As gorduras mais utilizadas para cozinhar os alimentos são:

Óleo de soja é um óleo que passou por processos de refino onde perde algumas propriedades, para cozinhar em casa é recomendado pois tem seu ponto de fumaça (é a temperatura em que o óleo começa a queimar e oxidar, nesta fase o óleo começa a apresentar uma fumaça branca contínua e passa a transferir o sabor para o alimento), mais alto entre os óleos chegando no ponto de fumaça quando atinge 240°C;

Azeite de oliva: quando se trata de azeite temos a ideia de que é mais saudável que os outros óleos, ele realmente apresenta alguns nutrientes diferentes dos outros óleos como os ômega 3, 6 e 9 mas quando aquecemos o azeite esses nutrientes se perdem então não indicamos para cozinhar, a menos que a pessoa queira o sabor que o azeite dá ao alimento e não suas propriedades;

Gordura hidrogenada: muito usada para frituras por conferir mais crocância aos alimentos e resistir à altas temperaturas. Para a saúde não faz bem já que quando consumimos muito alimentos fritos em gordura hidrogenada temos risco de aumento do colesterol ruim o LDL e VLDL, aterosclerose (placas de gordura na nas artérias);

Óleo de coco: se popularizou nos últimos anos, mas não podemos esquecer que é uma gordura saturada, tem um alto ponto de fumaça e sem exagero pode ser usado no preparo dos alimentos.

Cozimento

Quando cozinhamos os alimentos estamos promovendo uma transformação no alimento através do calor. Para cozimento temos vários métodos de cocção que podemos aplicar de acordo com o tipo de alimento. Os métodos mais utilizados são:

Cozimento em água, o alimento cozido em água tem um fator contra que é a crocância, os alimentos cozidos em água não ficam crocante ficam mais com uma textura mais mole, a água é ideal para preparações com molho como macarrão, feijoada;

Cozimento no vapor: o cozimento no vapor utiliza água, mas ela não entra em contato com a alimento fazendo com que ele cozimento somente com o vapor da água preservando os nutrientes do alimento;

Cozimento no micro-ondas: o forno micro-ondas com o aquecimento promove agitação de moléculas fazendo com que o alimento cozinhe mais rápido que em fogão a gás, devemos nos atentar ao recipiente que vamos colocar o alimento já que nem todos os materiais podem ir ao micro-ondas.

Grelhados: os alimentos podem ser grelhados em grelhas, chapas ou grill's, geralmente não é utilizado óleo ou a quantidade é bem pequena o que resulta em um alimento mais saudável.

Perda de vitaminas: como minimizá-las?

A perda de vitaminas é muito comum quando cozinhamos, para evitar as perdas vitamínicas devemos nos atentar ao pré-preparo e preparo dos alimentos onde as perdas ocorrem de forma significativa. Nós temos duas classificações de vitaminas as lipossolúveis que são as que têm mais afinidade com as gorduras, e se perdem com