



SOBRADINHO - BA

PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO - BAHIA

Cozinheiro

EDITAL Nº 01/2023

CÓD: SL-018DZ-23
7908433245575

Língua Portuguesa

1. Compreensão e interpretação de textos em português	7
2. Ortografia (acentuação gráfica)	8
3. Emprego das classes de palavras	10

Matemática

1. Resolução de situações problema envolvendo as quatro operações (adição, subtração, multiplicação, divisão) com números inteiros, decimais e fracionários	31
2. Noções básicas de proporcionalidade	32
3. Leitura e interpretação de tabelas e gráficos.....	34

Conhecimentos Específicos Cozinheiro

1. Boas Práticas de Manipulação de Alimentos	61
2. Técnica Dietética	64
3. Segurança do trabalho (Normas regulamentadoras).....	65
4. Ética e moral	69
5. Conceitos da área, formas e técnicas de preparo de alimentos	71
6. Utensílios e equipamentos industriais na cozinha.....	85
7. Conhecimentos sobre trabalho em equipe.....	87
8. Descarte correto do lixo orgânico e reciclável.	88

Entrevista: texto expositivo e é marcado pela conversa de um entrevistador e um entrevistado para a obtenção de informações. Tem como principal característica transmitir a opinião de pessoas de destaque sobre algum assunto de interesse.

Cantiga de roda: gênero empírico, que na escola se materializa em uma concretude da realidade. A cantiga de roda permite as crianças terem mais sentido em relação a leitura e escrita, ajudando os professores a identificar o nível de alfabetização delas.

Receita: texto instrucional e injuntivo que tem como objetivo de informar, aconselhar, ou seja, recomendam dando uma certa liberdade para quem recebe a informação.

ORTOGRAFIA (ACENTUAÇÃO GRÁFICA).

— Definições

Com origem no idioma grego, no qual *orto* significa “direito”, “exato”, e *grafia* quer dizer “ação de escrever”, ortografia é o nome dado ao sistema de regras definido pela gramática normativa que indica a escrita correta das palavras. Já a Ortografia Oficial se refere às práticas ortográficas que são consideradas oficialmente como adequadas no Brasil. Os principais tópicos abordados pela ortografia são: o emprego de acentos gráficos que sinalizam vogais tônicas, abertas ou fechadas; os processos fonológicos (crase/acento grave); os sinais de pontuação elucidativos de funções sintáticas da língua e decorrentes dessas funções, entre outros.

Os acentos: esses sinais modificam o som da letra sobre a qual recaem, para que palavras com grafia similar possam ter leituras diferentes, e, por conseguinte, tenham significados distintos. Resumidamente, os acentos são agudo (deixa o som da vogal mais aberto), circunflexo (deixa o som fechado), til (que faz com que o som fique nasalado) e acento grave (para indicar crase).

O alfabeto: é a base de qualquer língua. Nele, estão estabelecidos os sinais gráficos e os sons representados por cada um dos sinais; os sinais, por sua vez, são as vogais e as consoantes.

As letras K, Y e W: antes consideradas estrangeiras, essas letras foram integradas oficialmente ao alfabeto do idioma português brasileiro em 2009, com a instauração do Novo Acordo Ortográfico. As possibilidades da vogal Y e das consoantes K e W são, basicamente, para nomes próprios e abreviaturas, como abaixo:

– Para grafar símbolos internacionais e abreviações, como *Km* (quilômetro), *W* (watt) e *Kg* (quilograma).

– Para transcrever nomes próprios estrangeiros ou seus derivados na língua portuguesa, como Britney, Washington, Nova York.

Relação som X grafia: confira abaixo os casos mais complexos do emprego da ortografia correta das palavras e suas principais regras:

«**ch**” ou “**x**”?: deve-se empregar o X nos seguintes casos:

– Em palavras de origem africana ou indígena. Exemplo: *oxum*, *abacaxi*.

– Após ditongos. Exemplo: *abaixar*, *faixa*.

– Após a sílaba inicial “en”. Exemplo: *enxada*, *enxergar*.

– Após a sílaba inicial “me”. Exemplo: *mexilhão*, *mexer*, *mexeric*.

s” ou “x”?: utiliza-se o S nos seguintes casos:

– Nos sufixos “ese”, “isa”, “ose”. Exemplo: *síntese*, *avisa*, *verminose*.

– Nos sufixos “ense”, “osa” e “oso”, quando formarem adjetivos. Exemplo: *amazonense*, *formosa*, *jocos*.

– Nos sufixos “ês” e “esa”, quando designarem origem, título ou nacionalidade. Exemplo: *marquês/marquesa*, *holandês/holandesa*, *burguês/burguesa*.

– Nas palavras derivadas de outras cujo radical já apresenta “s”. Exemplo: *casa* – *casinha* – *casarão*; *análise* – *analisar*.

Porque, Por que, Porquê ou Por quê?

– **Porque** (junto e sem acento): é conjunção explicativa, ou seja, indica *motivo/razão*, podendo substituir o termo *pois*. Portanto, toda vez que essa substituição for possível, não haverá dúvidas de que o emprego do *porque* estará correto. Exemplo: Não choveu, *porque/pois* nada está molhado.

– **Por que** (separado e sem acento): esse formato é empregado para introduzir uma pergunta ou no lugar de “o motivo pelo qual”, para estabelecer uma relação com o termo anterior da oração. Exemplos: *Por que* ela está chorando? / Ele explicou *por que* do cancelamento do show.

– **Porquê** (junto e com acento): trata-se de um substantivo e, por isso, pode estar acompanhado por artigo, adjetivo, pronomes ou numeral. Exemplo: Não ficou claro *o porquê* do cancelamento do show.

– **Por quê** (separado e com acento): deve ser empregado ao fim de frases interrogativas. Exemplo: Ela foi embora novamente. *Por quê?*

Parônimos e homônimos

– **Parônimos:** são palavras que se assemelham na grafia e na pronúncia, mas se divergem no significado. Exemplos: *absolver* (perdoar) e *absorver* (aspirar); *aprender* (tomar conhecimento) e *apreender* (capturar).

– **Homônimos:** são palavras com significados diferentes, mas que coincidem na pronúncia. Exemplos: “gosto” (substantivo) e “gosto” (verbo gostar) / “este” (ponto cardeal) e “este” (pronomes demonstrativos).

Acentuação gráfica

— Definição

A acentuação gráfica consiste no emprego do acento nas palavras grafadas com a finalidade de estabelecer, com base nas regras da língua, a intensidade e/ou a sonoridade das palavras. Isso quer dizer que os acentos gráficos servem para indicar a sílaba tônica de uma palavra ou a pronúncia de uma vogal. De acordo com as regras gramaticais vigentes, são quatro os acentos existentes na língua portuguesa:

– **Acento agudo:** Indica que a sílaba tônica da palavra tem som aberto. Ex.: *área*, *relógio*, *pássaro*.

– **Acento circunflexo:** Empregado acima das vogais “a” e “e” e “o” para indicar sílaba tônica em vogal fechada. Ex.: *acadêmico*, *âncora*, *avô*.

– **Acento grave/crase:** Indica a junção da preposição “a” com o artigo “a”. Ex.: “Chegamos à casa”. Esse acento não indica sílaba tônica!

– **Til:** Sobre as vogais “a” e “o”, indica que a vogal de determinada palavra tem som nasal, e *nem sempre* recai sobre a sílaba tônica. Exemplo: a palavra *órfã* tem um acento agudo, que

43. (PC/SP – Desenhista Técnico-Pericial – VUNESP/2014) Considere as matrizes $M = \begin{bmatrix} 2 & -1 & 1 \\ 0 & 1 & 1 \\ 1 & -2 & 2 \end{bmatrix}$ e $N = \begin{bmatrix} -1 \\ 0 \\ 2 \end{bmatrix}$. Em relação a MN , que é o produto da matriz M pela matriz N , é correto afirmar que

- (A) $N = \begin{bmatrix} 0 \\ 2 \\ 3 \end{bmatrix}$
- (B) $MN = [0 \ 31; 2 \ 3]$
- (C) $MN = \begin{bmatrix} -2 & 1 & -1 \\ 0 & 0 & 0 \\ 2 & -4 & 4 \end{bmatrix}$
- (D) $MN = \begin{bmatrix} -2 & -1 & 1 \\ 0 & 1 & 1 \\ 2 & -2 & 23 \end{bmatrix}$
- (E) $MN = \begin{bmatrix} 2 & 1 & 2 \\ 0 & -1 & 1 \\ -6 & -4 & 1 \end{bmatrix}$

Resposta: A.

Como a matriz A é 3×3 e a matriz B é 3×1 , o produto só pode ser 3×1

44. (PREF. DE UBATUBA/SP – Procurador Municipal – EDE-CAN/2014) Uma rádio apresenta dois programas com músicas antigas das décadas de 60, 70 e 80, cujos números de músicas de cada década são sempre iguais conforme indicado a seguir:

- Programa A: cinco canções da década de 60, três da década de 70 e quatro da década de 80; e,

- Programa B: oito canções da década de 60, duas da década de 70 e sete da década de 80.

Considere que nos dois primeiros meses a partir das estreias desses programas os mesmos foram apresentados várias vezes:

-1º mês: 50 programas A e 20 programas B; e,

-2º mês: 30 programas A e 40 programas B.

A matriz que representa a quantidade de músicas exibidas nos dois meses considerados é

- (A) $\begin{pmatrix} 490 & 420 \\ 210 & 210 \\ 410 & 360 \end{pmatrix}$
- (B) $\begin{pmatrix} 600 & 340 \\ 220 & 120 \\ 510 & 290 \end{pmatrix}$
- (C) $\begin{pmatrix} 410 & 470 \\ 190 & 170 \\ 340 & 400 \end{pmatrix}$

(D) $\begin{pmatrix} 550 & 360 \\ 190 & 160 \\ 470 & 360 \end{pmatrix}$

Resposta: C.

1º mês

Como são 50 programas A

$5 \times 50 = 250$ canções da década de 60

$3 \times 50 = 150$ da década de 70

$4 \times 50 = 200$ da década de 80

20 programas B, para cada década temos:

$8 \times 20 = 160$ da década de 60

$2 \times 20 = 40$ da década de 70

$7 \times 20 = 140$ da década de 80

Década de 60: $250 + 160 = 410$

Década de 70: $150 + 40 = 190$

Década de 80: $200 + 140 = 340$

Com as respostas do 1º mês conseguimos obter a resposta C.

45. (BRDE – Analista de Sistemas – FUNDATE/2015) A solução do seguinte sistema linear $\begin{cases} x + 2y + z = 10 \\ x - z = 5 \\ y - 2z = 13 \end{cases}$ é:

- (A) $S = \{(0, 2, -5)\}$
- (B) $S = \{(1, 4, 1)\}$
- (C) $S = \{(4, 0, 6)\}$
- (D) $S = \{(3/2, 6, -7/2)\}$
- (E) Sistema sem solução.

Resposta: D.

Da II equação tiramos:

$$X = 5 + z$$

Da III equação:

$$Y = 13 + 2z$$

Substituindo na I

$$5 + z + 2(13 + 2z) + z = 10$$

$$5 + z + 26 + 4z + z = 10$$

$$6z = 10 - 31$$

$$6z = -21$$

$$Z = -21/6$$

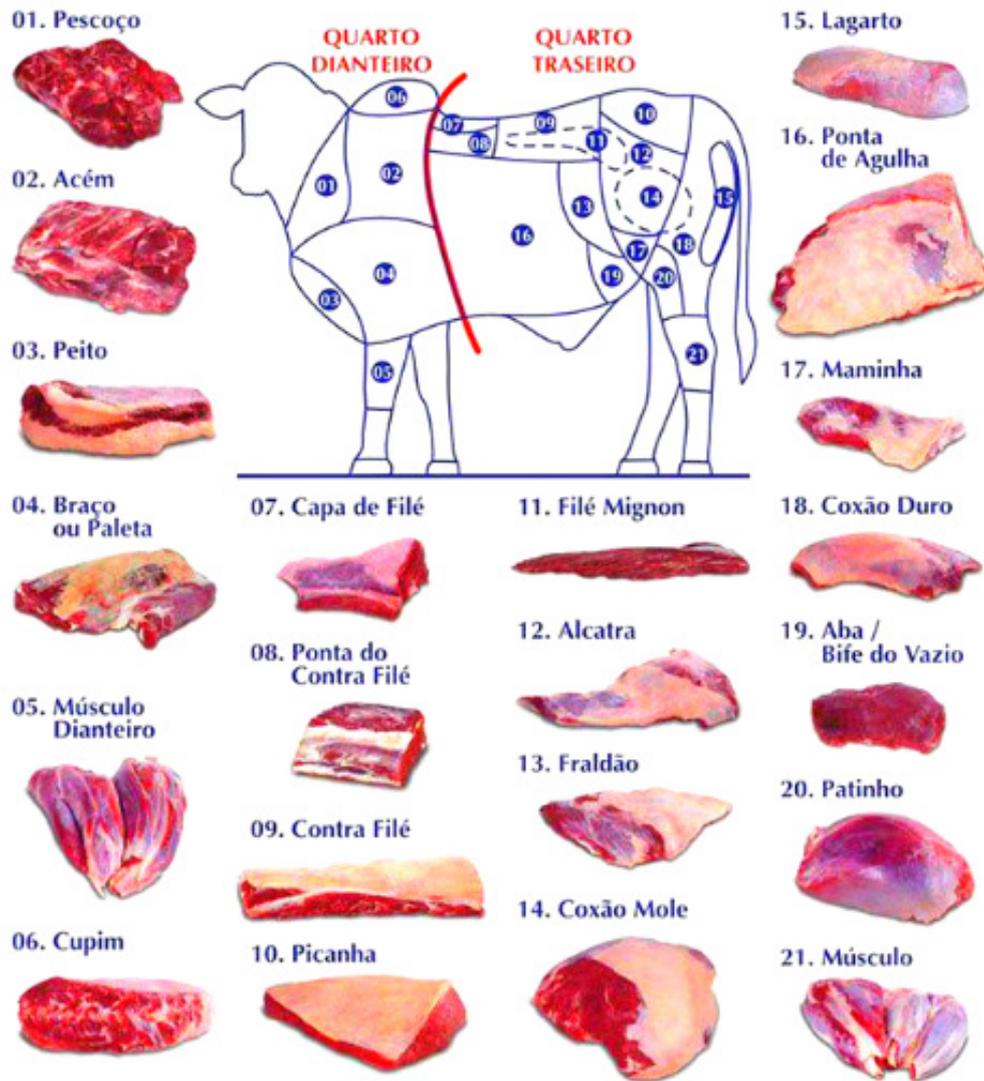
$$Z = -7/2$$

$$X = 5 + z$$

$$x = 5 - \frac{7}{2} = \frac{10 - 7}{2} = \frac{3}{2}$$

$$y = 13 + 2z = 13 + 2\left(-\frac{7}{2}\right) = 6$$

Cortes da carne- Parte dianteira e parte traseira



Frango

Hoje em dia, a carne de frango é a mais consumida. Tem o mesmo valor nutritivo da carne de vaca e é muito prática: encontra-se congelada ou resfriada em muitos pontos de venda.

Os frangos são vendidos cortados ao meio ou em pedaços variados: só o peito, os filés do peito, as coxas (que podem ser vendidas também ligadas às sobrecoxas), os pés, as asas, o pescoço ou a carcaça. Os miúdos também são postos à venda de maneira a facilitar o trabalho da dona-de-casa: em alguns estabelecimentos podem ser encontrados fígados e moelas embalados separadamente.

Peito: é a parte nobre do frango. É composto de carne branca e macia, e é geralmente a preferida de todos. Com ele preparam-se enroladinhos, picadinhos, etc.

Asas: são consideradas as partes mais saborosas. Fritas, são insuperáveis.

Coxas e sobrecoxas: proporcionam a execução de pratos de visual mais requintado, pois possuem uma forma definida e atraente. Dão assados e ensopados magníficos e podem ser acompanhadas por vários tipos de molho.

Carne Suína

A carne suína é tida como uma das mais saudáveis disponíveis na nossa alimentação, de acordo com especialistas em saúde e alimentação. Ela tem menor teor de gorduras do que a carne de boi, mantendo características como o volume de proteínas, vitaminas do complexo B e ferro em sua composição.

Molho de mostarda

Ingredientes

3 colheres de sopa de mostarda
1 colher de sopa de vinagre
3 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de mel

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador e sirva com saladas.

Molho de laranja

Ingredientes

1 xícara de suco de laranja;
½ xícara de azeite;
1 colher de suco de limão;
1 pitada de sal.

Modo de preparo

Bata no liquidificador os ingredientes e sirva com saladas.

Guarnições¹⁹

Guarnição é um conceito que abrange vários usos e significados. O termo é usado em referência à junção de legumes, hortaliças ou outros alimentos que se servem juntamente com a carne ou o peixe.

Neste sentido, a guarnição é um acompanhamento do prato principal. Muitas das vezes, procura-se, através da guarnição, conferir um sabor adicional ou criar um contraste com o prato principal embora, às vezes, seja usada com fins decorativos.

As batatas, o arroz, a massa, os vegetais e as saladas são exemplos de guarnições: “Vou mandar vir carne assada com guarnição de verduras”, “Para acompanhar o frango, vou optar por uma guarnição de batatas à murro”, “O prato que pediu vem sem guarnição”, “A carne está boa, mas a guarnição está fria”.

Marinadas

A marinada é uma técnica culinária que consiste em colocar um alimento, geralmente uma peça de carne, numa mistura de água, sal, temperos e algum componente ácido, como o vinagre. Os ingredientes podem ficar a marinar desde alguns minutos até várias horas.

Este preparo vai temperar o alimento e deixa-lo macio e suculento.

Sopas e Cremes²⁰

Caldo verde com mandioca

Ingredientes do Caldo verde com mandioca

700g de mandioca em pedaços;
1 colher (sopa) de óleo;
1 cebola pequena ralada;
1 paio fatiado;
2 xícaras (chá) de couve fatiada finamente;
Sal e pimenta-do-reino a gosto.

Modo de preparo

Coloque a mandioca em uma panela de pressão e cubra com água e sal. Cozinhe por 30 minutos depois de iniciada a pressão e desligue. Retire a pressão sob água corrente e abra. Aqueça uma panela com o óleo e refogue a cebola e o paio por 5 minutos.

Retire os filamentos da mandioca e bata, aos poucos, no liquidificador com a água do cozimento até obter um caldo de espessura média. Despeje na panela do paio e deixe levantar fervura. Adicione a couve e cozinhe por 5 minutos. Tempere com sal e pimenta e sirva.

Sopa de legumes com macarrão

Ingredientes

3 colheres (sopa) de azeite;
1 cebola picada;
2 dentes de alho picados;
2 colheres (sopa) de extrato de tomate;
2 cenouras em rodela;
2 batatas em cubos;
200g de vagem picada;
1 espiga de milho verde em rodela;
2 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado;
2 litros de água;
1 cubo de caldo de legumes;
1/2 pacote de macarrão conchinha (250g);
Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde picado a gosto;
Queijo parmesão ralado para polvilhar.

Modo de preparo

Aqueça uma panela com o azeite, em fogo médio, e frite a cebola e o alho por 2 minutos. Junte o extrato, os legumes, o frango, a água, o caldo de legumes e cozinhe por 15 minutos. Junte o macarrão, se necessário, cubra com mais água, tempere com sal, pimenta, cheiro-verde e cozinhe até amaciar tudo. Transfira para pratos e sirva polvilhado com parmesão.

Creme de mandioquinha com bacon

Ingredientes

1kg de mandioquinha em pedaços;
3 xícaras (chá) de água;
1 cubo de caldo de legumes;
1 e 1/2 xícara (chá) de leite;
2 colheres (sopa) de manteiga;
250g de bacon em cubos;
1 cebola picada;
1 caixa de creme de leite (200g);
Sal, pimenta-do-reino e cebolinha picada a gosto.

Modo de preparo

Leve uma panela ao fogo médio com a mandioquinha, a água e o caldo de legumes até amaciar. Transfira para o liquidificador, junte o leite e bata até ficar cremoso. Reserve. Aqueça uma panela com a manteiga, em fogo médio, e frite o bacon até dourar. Adicione a cebola e frite por 2 minutos. Junte a mandioquinha batida, o creme de leite, sal, pimenta e cozinhe até ferver. Transfira para sopeiras, polvilhe com cebolinha e sirva.

¹⁹ <https://conceito.de/guarnicao>

²⁰ <https://guiadacozinha.com.br/receitas-de-sopas-para-o-inverno/>