

SEDUCE-PE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO,
CULTURA E ESPORTES DE PETROLINA

Auxiliar de Cozinha

EDITAL Nº 88/2023

CÓD: SL-039DZ-23
7908433245889

Língua Portuguesa

1. Compreensão e interpretação de textos em português	7
2. Ortografia (acentuação gráfica)	10
3. Emprego das classes de palavras	12

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 Auxiliar de Cozinha

1. Os alimentos	45
2. Proteção dos alimentos	50
3. Cuidados pessoais no trabalho; Segurança no trabalho	51
4. Da merenda escolar	53
5. Preparação dos alimentos.....	56
6. O gás de cozinha	59
7. Utilização e manuseio dos eletrodomésticos.....	72
8. Elaboração dos pratos.....	74
9. Estocagem dos alimentos; Controle de estoque.....	74
10. Melhor aproveitamento de alimentos	75
11. Conservação e validade dos alimentos	76
12. Relacionamento interpessoal	79
13. Conservação de alimentos e manipulação de carnes; Conservação e higiene	81
14. Conceitos básicos de alimentação, nutrição, nutrientes e alimentos. Relação entre saúde e alimento; 19. A classificação dos alimentos	81
15. Os nutrientes e sua atuação no organismo.....	81
16. Seleção, conservação e condições inadequadas ao consumo dos alimentos.....	81
17. Cuidados ao compor frutas e verduras, alimentos enlatados, grão e farinhas, massas, doces e tortas, carnes, pescado, laticínios	82

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 zoólogos 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 zoólogos 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/>

ANÁLISE E A INTERPRETAÇÃO DO TEXTO SEGUNDO O GÊNERO EM QUE SE INSCREVE

Compreender um texto trata da análise e decodificação do que de fato está escrito, seja das frases ou das ideias presentes. Interpretar um texto, está ligado às conclusões que se pode chegar ao conectar as ideias do texto com a realidade. Interpretação trabalha com a subjetividade, com o que se entendeu sobre o texto.

Interpretar um texto permite a compreensão de todo e qualquer texto ou discurso e se amplia no entendimento da sua ideia principal. Compreender relações semânticas é uma competência imprescindível no mercado de trabalho e nos estudos.

Quando não se sabe interpretar corretamente um texto pode-se criar vários problemas, afetando não só o desenvolvimento profissional, mas também o desenvolvimento pessoal.

Busca de sentidos

Para a busca de sentidos do texto, pode-se retirar do mesmo os **tópicos frasais** presentes em cada parágrafo. Isso auxiliará na apreensão do conteúdo exposto.

Isso porque é ali que se fazem necessários, estabelecem uma relação hierárquica do pensamento defendido, retomando ideias já citadas ou apresentando novos conceitos.

Por fim, concentre-se nas ideias que realmente foram explicitadas pelo autor. Textos argumentativos não costumam conceder espaço para divagações ou hipóteses, supostamente contidas nas entrelinhas. Deve-se ater às ideias do autor, o que não quer dizer que o leitor precise ficar preso na superfície do texto, mas é fundamental que não sejam criadas suposições vagas e inespecíficas.

Importância da interpretação

A prática da leitura, seja por prazer, para estudar ou para se informar, aprimora o vocabulário e dinamiza o raciocínio e a interpretação. A leitura, além de favorecer o aprendizado de conteúdos específicos, aprimora a escrita.

Uma interpretação de texto assertiva depende de inúmeros fatores. Muitas vezes, apressados, descuidamo-nos dos detalhes presentes em um texto, achamos que apenas uma leitura já se faz suficiente. Interpretar exige paciência e, por isso, sempre releia o texto, pois a segunda leitura pode apresentar aspectos surpreendentes que não foram observados previamente. Para auxiliar na busca de sentidos do texto, pode-se também retirar dele os **tópicos frasais** presentes em cada parágrafo, isso certamente auxiliará na apreensão do conteúdo exposto. Lembre-se de que os parágrafos não estão organizados, pelo menos em um bom texto, de maneira aleatória, se estão no lugar que estão, é porque ali se fazem necessários, estabelecendo uma relação hierárquica do pensamento defendido, retomando ideias já citadas ou apresentando novos conceitos.

Concentre-se nas ideias que de fato foram explicitadas pelo autor: os textos argumentativos não costumam conceder espaço para divagações ou hipóteses, supostamente contidas nas entrelinhas. Devemos nos ater às ideias do autor, isso não quer dizer que você precise ficar preso na superfície do texto, mas é fundamental que não criemos, à revelia do autor, suposições vagas e inespecíficas. Ler com atenção é um exercício que deve ser praticado à exaustão, assim como uma técnica, que fará de nós leitores proficientes.

- Informação dos componentes do produto (ingredientes);
- Informação adicional de nutrientes e valores de ingestão diária (IDR);
- Número de registro no órgão competente, no caso de produtos de origem animal SIF; SIE; SIM; SIV; SS;
- Carimbo do serviço de inspeção de origem para produtos de origem animal e seus derivados (leite, manteiga, nata, creme de leite, iogurte, bebidas lácteas, queijos, embutidos, ovos e seus derivados, mel e seus derivados, peixes, moluscos, crustáceos, moluscos bivalves entre outros, peso líquido e bruto;
- Indicações precisas com relação à temperatura adequada para armazenamento, transporte e condições de estocagem;
- Data da fabricação data de validade.

Estocagem dos Alimentos

A estocagem adequada de alimentos tem dois objetivos básicos:

- Evitar perdas econômicas (apodrecimento, alterações organolépticas);
- Prevenir intoxicações e infecções alimentares.

Regas para Evitar Contaminação e Alteração de Alimento

Durante a manipulação e embalagem de produtos, deve-se ter o cuidado para que a limpeza esteja sendo efetuada, não gere pó nem respingos de água ou qualquer outro tipo de contaminação.
Armazenar separadamente os alimentos prontos para comercialização dos produtos deteriorados que esperam devolução ou remoção para aterros sanitários ou similares.
Os alimentos perecíveis devem ser mantidos em condições adequadas de armazenagem conforme as especificações do produto.
Os alimentos congelados, devem ser descongelados sob refrigeração e/ou em forno de micro-ondas em pequenas porções.
As embalagens cujos produtos foram usados apenas em parte, devem ser mantidas bem fechadas, armazenadas e identificadas quanto ao conteúdo, data e lote.
O estoque deve ser mantido em movimento, dando saída dos produtos que entraram primeiro ou mais velhos (FIFO).
Fiscalização de estoque com a finalidade de procurar sinais que impliquem a presença de vetores (ratos, camundongos, baratas, traças).
Condimentos, temperos devem ser armazenados bem fechados.
Embalagens devem ser mantidas em local limpo, arejado e protegidas.

RELACIONAMENTO INTERPESSOAL

Para Albuquerque (2012), uma maneira de desenvolver a individualidade de cada ser é aprender a aceitá-los como são, pois assim nos adaptamos a cada um, construindo um comportamento tolerante. Quando estamos dispostos a aceitar as pessoas, conseqüentemente nos tornamos mais flexíveis e observadores, o que facilita o convívio, o aprendizado, e a capacidade de desenvolver-se, descobrindo valores a partir de fraquezas de outros.

Mesmo sendo impossível agradar a todos o ser humano necessita entender que precisa conviver com as pessoas a sua volta, ninguém consegue viver sozinho, por isso tratar as pessoas bem ou saber lidar com a presença de vários a sua volta é o mínimo que se precisa diante de uma sociedade em decorrente ascensão.

De acordo com Chiavenato (2010), o relacionamento interpessoal é uma variável do sistema de administração participativo, que representa o comportamento humano que gera o trabalho em equipe, confiança e participação das pessoas. “As pessoas não atuam isoladamente, mas por meio de interações com outras pessoas para poderem alcançar seus objetivos” (CHIAVENATO, 2010, p. 115).

Manter um bom relacionamento é imprescindível, o sucesso no dia a dia, na convivência com pessoas e também no ambiente profissional depende muito de como você trata as pessoas a sua volta, não se pode escolher com quem trabalhar, ou com quem dividir uma mesa no trabalho, somos “convidados” a lidar com as diferenças em todos os aspectos.

Um relacionamento interpessoal saudável entre o líder e seus liderados facilita no desbloqueio da insegurança que rodeiam os colaboradores no dia a dia, o respeito e admiração trazem harmonia para o ambiente de trabalho.

O aprimoramento deste relacionamento é diário, construído aos poucos e deve ser regado para que futuras frustrações e discórdias no trabalho não venham a aparecer.

Algumas vezes, lidar com as diferenças causa incompatibilidade, desentendimentos, problemas, que devem ser solucionados a partir do bom relacionamento e diálogo entre os colaboradores, pois, “pequenas ações são as sementes dos grandes resultados” (ALBUQUERQUE, 2012, p. 85).

4. OBJETIVA - 2023 - Prefeitura de Piratininga - SP - Cozinha-ro(a)- Sobre os métodos de higienização dos alimentos para a preparação em ambiente escolar, numerar a 2ª coluna de acordo com a 1ª e, após, assinalar a alternativa que apresenta a sequência CORRETA:

- (1) Limpeza. (2) Desinfecção. (3) Higienização. (4) Antissepsia.
 Operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.
 Operação que se divide em duas etapas: limpeza e desinfecção.
 Operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis.
 Operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele, por meio de agente químico, após lavagem, enxágue e secagem das mãos.
 (A) 1 - 4 - 3 - 2.
 (B) 3 - 2 - 4 - 1.
 (C) 2 - 3 - 1 - 4.
 (D) 4 - 1 - 3 - 2.

5. Conforme a Norma Regulamentadora no 6 (NR-6), entenda-se como equipamento conjugado de proteção individual todo aquele

- (A) elaborado para combater apenas um tipo de risco.
 (B) composto por vários dispositivos.
 (C) com finalidade de proteção coletiva.
 (D) para riscos não simultâneos.
 (E) para salvar dois trabalhadores da mesma atividade.

6. IBADE - 2020 - Prefeitura de Ministro Andreazza - RO - Cozinha



Figura 1-TUDO EM ORDEM Dicas para uma despensa limpa e organizada

A preocupação com a segurança da cozinha começa na escolha dos pisos e revestimentos - que devem ser laváveis, antiderrapantes. Passa por detalhes como a proteção de tomadas e se estende às áreas externas onde devem estar os botijões de gás e o depósito de resíduos sólidos.

Sobre os cuidados relacionados aos alimentos, pode-se afirmar, EXCETO, que:

- (A) deve-se proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.
 (B) deve-se permitir que os alimentos entrem em contato com os cabos dos utensílios, beirais ou outros pontos tocados pelas mãos, pois essa ação não acarreta contaminação.
 (C) deve-se higienizar as superfícies de trabalho, utensílios e equipamentos, antes e depois de cada tarefa.
 (D) se tiver que usar o mesmo local para manipular carnes, higienizar verduras e lavar utensílios, deve-se lavar o local com água e detergente e desinfetar com solução clorada entre uma atividade e outra.
 (E) deve-se garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de tocar em qualquer alimento durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação.

7 - IBADE - 2020 - Prefeitura de Ministro Andreazza - RO - Cozinha- A preocupação com a segurança da cozinha começa na escolha dos pisos e revestimentos - que devem ser laváveis, antiderrapantes. Passa por detalhes como a proteção de tomadas e se estende às áreas externas onde devem estar os botijões de gás e o depósito de resíduos sólidos.

Sobre o recebimento dos alimentos pelo responsável, é necessário seguir algumas recomendações:

I- verificar o prazo de validade dos alimentos assim que chegam dos fornecedores, e garantir que a validade seja suficiente para o planejamento daquele consumo;

II- guardar na geladeira os alimentos que estragam rápido, como verduras, legumes e frutas que ao chegar à escola, não podem estar amassados ou ter partes estragadas;

III- verificar se a cor é a normal do produto e se o percentual de gordura ultrapassa 50% do peso total. Para as aves, cada quilo deve conter, no máximo, 800 gramas de água. Se esses valores não estiverem na embalagem, eles podem ser verificados junto ao fornecedor;

IV- devolver alimentos estragados ou fora das especificações, e as irregularidades, comunicadas à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e aos responsáveis na Secretaria de Educação pelo fornecimento dos ingredientes para a merenda.

Dos itens acima mencionados, estão corretos, apenas:

- (A) II e III.
 (B) III e IV.
 (C) I, II e III.
 (D) I, II e IV.
 (E) II, III e IV.