



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA
COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO
CONCURSO PÚBLICO – EDITAL Nº 135/2011
FUNÇÃO: COZINHEIRO**



(NOME COMPLETO EM LETRA DE FORMA)

(Nº DE INSCRIÇÃO)

INSTRUÇÕES

1. Verifique se este caderno contém vinte questões objetivas e observe se ele apresenta algum tipo de defeito. Em caso de dúvida, comunique o fiscal.
2. O conteúdo desta prova está distribuído da seguinte maneira:

| QUESTÕES | CONTEÚDO | QUESTÕES | CONTEÚDO | QUESTÕES | CONTEÚDO |
|----------|-------------------|----------|------------|----------|---------------------------|
| 01 a 05 | Língua Portuguesa | 06 a 10 | Matemática | 11 a 20 | Conhecimentos Específicos |

3. As questões desta prova apresentam quatro alternativas, assinaladas com os números 01, 02, 04 e 08, nesta sequência. Cada questão terá como resposta a soma dos números correspondentes às alternativas que você apontar como corretas.
4. Instruções sobre o cartão de respostas.
 - 4.1 CONFIRA os dados seguintes, que devem coincidir com os de sua inscrição: nome do candidato, função, número de inscrição.
 - 4.2 ASSINE no local indicado.
 - 4.3 PREENCHA os campos ópticos com cuidado, porque não haverá substituição do cartão em caso de erro ou rasura.
 - 4.4 NÃO DOBRE E NÃO AMASSE o cartão.
 - 4.5 Para cada questão, PREENCHA SEMPRE DOIS CAMPOS, um na coluna das dezenas e um na coluna das unidades. Como exemplo, se esta prova tivesse a questão 41 e se você encontrasse o número 09 como resposta para ela, o cartão de registro de respostas teria que ser assinalado da maneira indicada ao lado.
5. O prazo destinado para resolução desta prova é de TRÊS HORAS, a partir do momento em que for completado o processo de distribuição dos cadernos de questões, incluído o tempo para preenchimento do cartão de respostas.
6. Quando você terminar a prova, solicite ao fiscal que apanhe o material de prova na sua carteira. Assine o protocolo de registro de presença e aguarde sua liberação pelo fiscal para sair do local de prova. Lembre-se de que você só pode deixar o local de prova após às 10h30min.
7. É obrigatória a permanência dos três últimos candidatos da sala para a assinatura da ata de encerramento de aplicação da prova.



**Observação: Você pode preencher a papeleta abaixo e levá-la.
ATENÇÃO! Só a destaque depois de ter entregue o cartão de respostas ao fiscal.**

..... destaque aqui



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA
COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO
CONCURSO PÚBLICO – EDITAL Nº 135/2011
FUNÇÃO: COZINHEIRO



PAPELETA PARA ANOTAÇÃO DAS RESPOSTAS ASSINALADAS – USO OPCIONAL

| | | | | | | | | | |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 01 | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 | 10 |
| 06 | 11 | 14 | 03 | 15 | 03 | 12 | 14 | 10 | 03 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 15 | 03 | 11 | 15 | 03 | 15 | 07 | 06 | 10 | 14 |

LÍNGUA PORTUGUESA

TEXTO PARA AS QUESTÕES 01 A 05

Esse tal de cortisol

Hormônio produzido pela glândula suprarrenal, o cortisol é liberado como socorro para aliviar a pressão da adrenalina sobre o organismo. O efeito benéfico, no entanto, torna-se prejudicial quando ele fica muito tempo no corpo, o que acontece nas situações de estresse prolongado. O *workaholic*¹, vale lembrar, vive em constante estresse.

A curto prazo, explica Naim Akel Filho, professor de Psicologia da Pontifícia Universidade Católica do Paraná – PUCPR e coordenador do Grupo de Estudos em Neurociência, o prejuízo é a perda de qualidade de vida. Desânimo, desmotivação, agressividade e irritação são os sintomas mais comuns. A face mais perversa desse acúmulo, porém vem a longo prazo. "É um prejuízo silencioso: a morte dos neurônios. Na juventude ela não se revela, aparecendo de forma mais intensa no envelhecimento, quando o indivíduo precisa da reserva e ela foi queimada", afirma Akel Filho. "Diversas pesquisas já relacionaram o mal de Alzheimer e as perdas cognitivas da velhice ao estresse crônico", acrescenta.

Adaptado de: jornal Gazeta do Povo de 01.05.2011, página 11, suplemento Viverbem

1 workaholic - que ou quem é viciado em trabalho.

01 – Com relação ao texto, assinale o que for correto.

- 01) O mal de Alzheimer pode apresentar sintomas ainda na juventude.
- 02) Precisamos controlar o estresse para não comprometer a saúde mental na velhice.
- 04) O cortisol prejudica a saúde das pessoas quando permanece por muito tempo no organismo.
- 08) Os níveis de produção de cortisol mantêm-se estáveis por toda a vida do ser humano.

02 – Os termos "hormônio" e "indivíduo" são acentuados porque são paroxítonas terminadas em ditongo crescente. Com relação às palavras que estão grafadas corretamente, acentuadas ou não, conforme as regras de acentuação vigentes no nosso país, assinale o que for correto.

- 01) Equilíbrio, expediente, experiência, rubrica.
- 02) Tirania, tolerância, soberania, carência.
- 04) Referência, versátil, incidência, escritório.
- 08) Princípio, modéstia, mecânica, acessível.

03 – Na última frase "... já relacionaram o mal de Alzheimer ...", o termo destacado é um substantivo. Com relação ao emprego das palavras "mau" e "mal" nos períodos abaixo, assinale o que for correto.

- 01) Infelizmente ele faz um mal negócio pedindo demissão do emprego.
- 02) Assim você me deixa mal diante dos amigos.
- 04) Mal ele saiu da faculdade, já conseguiu um bom emprego.
- 08) Quando não há limites para o tempo dedicado ao trabalho, pode significar um mau gerenciamento da vida da pessoa.

04 – Com relação ao texto, assinale o que for correto.

- 01) Na segunda frase foi empregado o pronome pessoal reto "ele" para substituir o termo "cortisol".
- 02) O adjetivo "cognitivas" empregado na última frase do texto pode ser substituído pela locução adjetiva "de cognição" sem prejuízo ao conteúdo.
- 04) Os adjetivos "constante" e "crônico" que acompanham o substantivo "estresse" são antônimos.
- 08) Ao final do texto, se substituírmos o termo "estresse" por "perturbação", a combinação regente "ao" seria substituída pelo artigo "a".

05 – Na frase "Desânimo, desmotivação, agressividade e irritação são os sintomas mais comuns", o verbo ser está conjugado na 3ª pessoa do plural, pois concorda com o sujeito composto da oração. Com relação às regras de concordância verbal e nominal adotadas pela norma culta da língua portuguesa, assinale o que for correto.

- 01) Fazia dois dias que chovia sem parar.
- 02) Nunca houve tantas contribuições para a campanha organizada pela associação.
- 04) A impossibilidade de acordos entre os jogadores acarreta dificuldades para os times.
- 08) Mais de um caso de ausência foi constatado no concurso.

MATEMÁTICA

06 – Um atleta já percorreu 35% de uma distância de 8 km. Nesse contexto, assinale o que for correto.

- 01) O atleta já percorreu 2.800 m.
- 02) Ainda falta percorrer 5,2 km.
- 04) Ainda falta percorrer 520 m.
- 08) O atleta já percorreu 280 m.

07 – Na compra de uma geladeira, Márcia obteve um desconto de 10% sobre o preço de tabela e vai pagar R\$ 720,00, num certo prazo. Lúcia comprou o mesmo produto, mas como vai pagar à vista obteve um desconto maior, e vai pagar R\$ 680,00. Nesse contexto, assinale o que for correto.

- 01) Márcia vai pagar 10% a mais que Lúcia.
- 02) Na venda das duas geladeiras a loja deu um desconto de R\$ 100,00.
- 04) O preço de tabela da geladeira é superior a R\$ 750,00.
- 08) Lúcia obteve um desconto de 15% sobre o preço de tabela.

08 – Os números inteiros que aparecem na tabela abaixo foram dispostos segundo determinado padrão. Considerando-se que esse padrão seja mantido indefinidamente, assinale o que for correto.

| 1ª coluna | 2ª coluna | 3ª coluna |
|-----------|-----------|-----------|
| 1 | 2 | 3 |
| 6 | 7 | 8 |
| 11 | 12 | 13 |
| . | . | . |
| . | . | . |
| . | . | . |
| . | . | . |

- 01) O número 485 pertence à 3ª coluna.
- 02) O número 586 pertence à 1ª coluna.
- 04) O número 358 pertence à 3ª coluna.
- 08) O número 497 pertence à 2ª coluna.

09 – Assinale o que for correto.

- 01) Se 1 hectare equivale a 1 hm^2 , então 2 hectares equivalem a 200 m^2 .
- 02) Uma área de 5 km^2 tem 50.000 dam^2 .
- 04) Uma estrada tem 2,5 km. Então 60% dessa estrada corresponde a 150 m.
- 08) Um caderno tem 200 mm de largura e 3 dm de comprimento. O contorno desse caderno mede um metro.

10 – Considere duas peças de madeira X e Y. A peça X tem a forma de um cubo com aresta de 6 cm e a peça Y tem a forma de um paralelepípedo retângulo, cuja base tem dimensões de 6 cm e 9 cm. Se as duas peças têm o mesmo volume, assinale o que for correto.

- 01) A altura da peça Y é de 4 cm.
- 02) A área total da peça X é de 216 cm^2 .
- 04) A área total da peça Y é de 114 cm^2 .
- 08) As duas peças juntas têm um volume de 416 cm^3 .

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

11 – A higiene pessoal dos manipuladores de alimentos (cozinheiros) é fundamental para o desenvolvimento de atividades na cozinha industrial. Nesse contexto, assinale o que for correto.

- 01) Os manipuladores de alimentos deverão usar roupas adequadas, touca ou rede no cabelo, não devendo usar anéis, brincos, relógio de pulso e outros adornos como *piercings*.
- 02) As mãos devem ser lavadas diversas vezes ao dia e as unhas devem estar curtas, limpas e sem esmalte.
- 04) Para limpeza das mãos, o sabonete líquido é mais recomendado que o sabonete em barra.
- 08) Todas as pessoas que circulam dentro da cozinha e de suas dependências devem usar avental e proteção para os cabelos.

12 – Com relação aos motivos pelos quais as tábuas de madeira não são adequadas para uso na manipulação de alimentos, assinale o que for correto.

- 01) Absorvem líquidos, podem ser fontes de contaminação e são de difícil limpeza.
- 02) Mesmo após a limpeza, podem ser contaminadas por bolores.
- 04) São muito pesadas e difíceis de transportar.
- 08) Ocupam muito espaço.

13 – Em um local de preparo de alimentos como uma cozinha industrial, por exemplo, a limpeza e a organização são fundamentais para o seu bom funcionamento. Nesse contexto, assinale o que for correto.

- 01) Cozinhas industriais devem ser ambientes limpos, bem iluminados e com paredes de cores claras.
- 02) Cantos retos, parapeitos horizontais e locais onde haja acúmulo de sujeira devem ser evitados para facilitar a limpeza.
- 04) Materiais de estoque poderão ser deixados em caixas de papelão no mesmo ambiente no qual os alimentos são manipulados para facilitar o trabalho.
- 08) A entrada de insetos deve ser evitada pela adequada instalação de telas protetoras nas janelas, bem como a vedação ou proteção de outros locais por onde eles possam circular.

14 – Os alimentos, se preparados de forma inadequada e sem os devidos cuidados, poderão causar intoxicação alimentar. Para evitar esse sério problema de saúde pública, algumas ações são necessárias. Nesse contexto, assinale o que for correto.

- 01) O treinamento de manipuladores de alimentos ajuda na prevenção da ocorrência de intoxicações alimentares.
- 02) A higiene pessoal, que inclui a correta lavagem das mãos e dos antebraços, a não utilização de adornos (anéis, aliança, etc.), durante o preparo de alimentos, é muito importante.
- 04) Não devem ser utilizadas facas e outros utensílios em alimentos crus e em seguida (sem lavá-las) em alimentos cozidos.
- 08) Muito cuidado deve ser tomado com a limpeza dos equipamentos e utensílios antes e após a utilização.

15 – Com relação aos microorganismos, quando os alimentos são congelados e armazenados no freezer, assinale o que for correto.

- 01) Não conseguem se multiplicar.
- 02) Param de crescer.
- 04) Morrem rapidamente, por isso o período de armazenamento é indeterminado.
- 08) Continuam crescendo rapidamente.

16 – O armazenamento de alimentos na geladeira deve ser feito seguindo alguns critérios. Nesse contexto, assinale o que for correto.

- 01) Alimentos cozidos e prontos para o consumo devem ser protegidos por embalagens para o armazenamento.
- 02) Alimentos crus como vegetais devem ser colocados em locais específicos, protegidos por embalagens e separados de alimentos prontos para o consumo.
- 04) Devemos evitar abrir a porta da geladeira frequentemente porque isso aumenta o consumo de energia e dificulta a manutenção da temperatura desejada no seu interior.
- 08) A colocação organizada dos alimentos na geladeira contribui para a sua melhor eficiência por facilitar a circulação do ar frio.

17 – A conservação dos alimentos está relacionada com a prevenção da contaminação com microorganismos, que podem ser patogênicos ou deterioradores. Nesse contexto, assinale o que for correto.

- 01) Em alimentos com elevada umidade (teor de água) geralmente a deterioração é mais rápida.
- 02) Em muitos alimentos como pães, extrato de tomate e frutas é possível ver o crescimento de fungos (bolores ou mofo) na superfície, o que indica que esses produtos estão se deteriorando.
- 04) Para retardar o crescimento de microorganismos em hortaliças, essas podem ser armazenadas na geladeira após a devida higienização.
- 08) Em alimentos refrigerados não há desenvolvimento de microorganismos.

18 – O preparo de alimentos exige muitos cuidados para evitar problemas relacionados com sua conservação e sua segurança. Nesse contexto, assinale o que for correto.

- 01) A higienização de hortaliças folhosas inclui apenas a lavagem em água corrente.
- 02) Alimentos perecíveis cozidos necessitam ser refrigerados o mais rapidamente possível para que se conservem por mais tempo.
- 04) O armazenamento de alimentos perecíveis pode ser feito em refrigerador, a temperaturas próximas de 0°C, por um limitado período de tempo.
- 08) A utilização de água coletada da chuva pode ser feita sem restrições para o preparo de alimentos, havendo vantagens em relação à água tratada.

19 – Algumas doenças podem ser causadas pela ingestão de alimentos. Nesse contexto, assinale o que for correto.

- 01) Há alimentos que não representam riscos à saúde, mesmo que preparados sem os devidos cuidados higiênicos.
- 02) O cozimento adequado de carnes pode evitar a transmissão de doenças.
- 04) Alimentos crus devem ser evitados porque transmitem doenças.
- 08) Hortaliças que não sejam adequadamente higienizadas podem ser associadas a doenças transmitidas pelos alimentos.

20 – Com relação à segurança no trabalho em cozinhas industriais, assinale o que for correto.

- 01) O processo de fritura não representa risco de acidentes apesar da alta temperatura do óleo ou da gordura.
- 02) Na cozinha industrial, a panela de pressão e o fogão a gás representam sérios riscos de acidentes e devem ser operados com o máximo cuidado e atenção.
- 04) Os riscos de acidente de trabalho não devem ser subestimados, ainda que o trabalhador seja experiente no ramo.
- 08) A luminosidade adequada aliada a paredes pintadas de cores claras podem reduzir riscos à segurança no trabalho para os manipuladores de alimentos.