



PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO DE PROFISSIONAIS TEMPORÁRIOS POR EXCEPCIONAL INTERESSE PÚBLICO

CADERNO DE PROVA Nº 17

AUXILIAR DE COZINHA

Data de aplicação: **14/01/2024**

1. Ao receber este Caderno, aguarde a autorização do Fiscal de Sala e em seguida confira se ele contém 30 (trinta) questões objetivas numeradas sequencialmente de 1 a 30, cada uma com 5 (cinco) alternativas indicadas pelas letras 'A' a 'E', das quais, somente uma corresponderá à resposta certa para a questão.
2. **ATENÇÃO!** A Folha de Respostas será entregue oportunamente pelos Fiscais de Sala. Ao recebê-lo, assinelo.
3. Na Folha de Respostas marque a letra correspondente à resposta correta para a questão conforme o seu julgamento, utilizando **caneta esferográfica de tinta azul ou preta**, conforme exemplo abaixo:



ATENÇÃO! A marcação de mais de uma alternativa anula a questão, mesmo que uma das respostas esteja correta.

4. O tempo total para a resolução da prova e preenchimento da Folha de Respostas é de 3 (três) horas. Ao terminar as provas, entregue ao Fiscal de Sala a Folha de Respostas, e assinelo a Lista de Presença.
5. As provas, os gabaritos, os resultados e as demais informações referentes ao Processo Seletivo Simplificado, serão divulgados no site oficial da FACAPE: www.facape.br, conforme previsto no Edital Nº 88/2023.
6. O candidato só poderá sair da Sala com o Caderno de Prova após 2 (duas) horas e 30 (trinta) minutos do início da aplicação da prova.

Boa prova!

LÍNGUA PORTUGUESA – NFC100

QUESTÃO 01



<https://www.divulgapetrolina.com>

A classe gramatical da palavra “diferença”, na campanha acima, é:

- A) substantivo.
- B) adjetivo.
- C) pronome.
- D) advérbio.
- E) preposição.

QUESTÃO 02

“As belezas das enormes áreas de cultivo de Fruticultura no Vale do São Francisco estão diretamente ligadas à fertilidade dos inúmeros empregos gerados no setor. Potencial espaço para vagas, o setor agropecuário, nos últimos 10 anos em Pernambuco, cresceu 26% na quantidade de postos de trabalho. A sustentação desse cenário tem uma explicação importante: o cultivo de uva e manga na região.”

<https://revistadafruta.com.br>

Com base no texto, o que promove o crescimento da fruticultura e o potencial de empregos no setor no Vale do São Francisco é o cultivo, principalmente, da:

- A) goiaba e uva.
- B) goiaba e manga.
- C) manga e acerola.
- D) uva e manga.
- E) banana e acerola.

QUESTÃO 03



<https://www.comunicaquemuda.com.br>

A campanha acima, tem o propósito comunicativo de:

- A) informar que somente é permitido fumar em lugares fechados.
- B) informar que somente é permitido fumar em lugares públicos.
- C) alertar que somente é permitido fumar em bares e restaurantes.
- D) incentivar a criação de fumódromos.
- E) comunicar que “É proibido fumar neste local”.

QUESTÃO 04

“Hoje em dia, as pessoas acreditam que estar bem consigo mesmas é apresentar um cartão de visita de uma boa aparência, do externo, daquilo que é visível, do que se pode ter, onde tantas vezes uma tristeza profunda se esconde por trás de um sorriso disfarçado.”

Soraya Rodrigues de Aragão

Com base nas regras de acentuação gráfica, é CORRETO afirmar que:

- A) A palavra “pessoas” deveria estar com acento circunflexo no “o”.
- B) As palavras “aparência” e “visível” estão acentuadas adequadamente.
- C) A palavra “boa” deveria estar com acento circunflexo no “o”.
- D) A palavra “tristeza” deveria estar com acento circunflexo no “e”.
- E) A palavra “disfarçado” deveria estar com acento agudo no “a”.

QUESTÃO 05



“Pelas minhas conquistas eu estou disposto a tudo, até mesmo desafiar o meu maior inimigo, eu mesmo.”

Maximiliano Wouters



A palavra “minhas” pertence ao grupo dos pronomes:

- A) indefinidos.
- B) demonstrativos.
- C) pessoais.
- D) possessivos.
- E) relativos.

QUESTÃO 06

Cuscuz daqui

“Não me venha com nutella
nem geleia natural
nem patê de
ou qualquer pão integral
o que faz bem pra goela
é um charque na panela
e um cuscuz bem regional.

Guibson Medeiros

A palavra que deve preencher o espaço no poema acima é:

- A) bringela.
- B) bringelha.
- C) berinjelha.
- D) berinjala
- E) berinjélia.

QUESTÃO 07

“Chamado de rio da integração nacional, o São Francisco percorre sete estados brasileiros: Minas Gerais, Distrito Federal, Goiás, Bahia, Pernambuco, Alagoas e Sergipe. As águas do Velho Chico correm por 521 cidades e apoiam o abastecimento das casas, a irrigação de plantações, a geração de energia e a navegação. Nos trechos em que passa por estados nordestinos, o rio ganha maior importância: o São Francisco representa ali

cerca de dois terços da disponibilidade de água doce da região.”

<http://www.brasil.gov.br>

Com base no texto, pode-se afirmar que:

- A) O rio São Francisco abrange também o estado do Piauí.
- B) Bahia e Pernambuco são os principais estados do nordeste que se beneficiam das águas do Velho Chico.
- C) O rio São Francisco serve apenas para a irrigação do sertão pernambucano.
- D) As águas do Velho Chico somente servem para a geração de energia e a navegação da Bahia.
- E) O rio da integração nacional percorre os estados de Minas Gerais, Distrito Federal, Goiás, Bahia, Pernambuco, Alagoas e Sergipe

QUESTÃO 08



<https://amppe.com.br>

O emprego da preposição “CONTRA”, no contexto da campanha acima, significa:

- A) em frente de.
- B) em oposição a.
- C) em direção a.
- D) em proximidade de.
- E) de frente para.

QUESTÃO 09

“Mudanças climáticas e degradação ambiental enfraquecem os direitos de crianças e adolescentes.”

“Meninas e meninos são os menos responsáveis pelas mudanças climáticas, mas suportarão o maior fardo de seu impacto.”

<https://www.unicef.org>

Os trechos, acima, foram extraídos do texto “Meio ambiente e mudanças climáticas” publicados pela UNICEF. Com base nesses trechos, as palavras sublinhadas foram empregadas, respectivamente, como:

- A) substantivo e substantivo.
- B) adjetivo e adjetivo.
- C) advérbio e advérbio.
- D) pronome e pronome.
- E) conjunção e conjunção.

QUESTÃO 10



<https://jeremiascartoons.blogspot.com>

A temática proposta pelo cartunista é:

- A) visita ao sertão.
- B) a beleza dos cactos.
- C) a seca no sertão.
- D) valorização do trabalhador do sertão.
- E) a presença do sol escaldante do sertão.

MATEMÁTICA – NFC 200

QUESTÃO 11

O tanque de gasolina de um carro tem uma capacidade total de 60 litros. Certo dia esse carro estava com o tanque totalmente vazio e na hora de abastecer, somente foram colocados 50 litros de gasolina. Se em uma viagem foram consumidos três quintos desse combustível, então a quantidade de litros de gasolina que ainda cabem no tanque desse carro é igual a:

- A) 10
- B) 20
- C) 30
- D) 40
- E) 50

QUESTÃO 12

Duas folhas de compensado de mesma largura, sendo uma com 3,6 metros de comprimento e a outra com 2,4 m, serão usadas para a fabricação de algumas mesas de escritório. As mesas terão a mesma largura da folha de compensado, porém, as folhas serão cortadas para que cada mesa fique medindo 1,2 metros de comprimento. A quantidade de mesas que

serão fabricadas com essas medidas será igual a:

- A) 1
- B) 2
- C) 3
- D) 4
- E) 5

QUESTÃO 13

O medidor de energia de uma residência estava marcando, no início do mês, 2.325 kWh. Passados alguns dias verificou-se que esse medidor passou a marcar 2.547 kWh. Portanto, durante esses dias que se passaram, a energia consumida nessa residência, em kWh, foi:

- A) 122
- B) 112
- C) 221
- D) 222
- E) 212

QUESTÃO 14

Certo dia foi organizado um passeio com os estudantes de uma escola. Para levar todos os



estudantes para o local do passeio, foram utilizados 5 ônibus, sendo que cada um transportou 21 estudantes. Além dos estudantes, um dos ônibus também transportou para esse passeio 8 professores. A quantidade total de estudantes e professores juntos, que participaram desse passeio foi:

- A) 113
- B) 110
- C) 105
- D) 100
- E) 98

QUESTÃO 15

Para preparar a merenda escolar suficiente para uma turma de 10 alunos, normalmente são usados 8 kg de arroz. Desejando aumentar a quantidade de merenda para que seja suficiente para 30 alunos, a quantidade de kg de arroz necessária, mantida a proporção, será igual a:

- A) 21
- B) 22
- C) 24
- D) 26
- E) 28

QUESTÃO 16

Um grupo de 7 pessoas que trabalham juntas em um mesmo setor reuniu a quantia total de R\$ 217,35 para comprar os itens para o lanche de um dia de trabalho. Se todos eles contribuíram com a mesma quantia, então o valor com que cada um deles contribuiu foi:

- A) R\$ 31,50
- B) R\$ 31,05
- C) R\$ 30,05
- D) R\$ 30,50
- E) R\$ 31,55

QUESTÃO 17

Para montar algumas sacolas com brindes para os alunos, foram compradas 3 caixas de caneta esferográfica, contendo 20 canetas em cada, e 5 caixas de lápis grafite, contendo 15 lápis em cada. As sacolas de brindes foram montadas colocando-se em cada uma delas uma caneta e um lápis. Após a montagem das sacolas,

verificou-se que a quantidade de canetas havia se esgotado e alguns lápis haviam sobrado. A quantidade de lápis que sobraram foi:

- A) 15
- B) 16
- C) 18
- D) 20
- E) 22

QUESTÃO 18

Durante uma atividade em sala de aula o professor de matemática escreveu os seguintes valores para que fosse efetuada a operação de multiplicação:

$$2546 \times 21 =$$

O resultado CORRETO obtido foi:

- A) 25446
- B) 50926
- C) 55236
- D) 24566
- E) 53466

QUESTÃO 19

Durante uma atividade em sala de aula o professor de matemática escreveu os seguintes valores para que fosse efetuada a operação de subtração:

$$4356 - 1469 =$$

O resultado correto obtido foi:

- A) 5825
- B) 2887
- C) 5887
- D) 3887
- E) 3113



QUESTÃO 20

Durante uma semana, a quantidade de unidades de frutas e de pães consumidos por um grupo de estudantes, em cada dia, foi anotada na tabela a seguir:

Dia da semana	Unidades de frutas	Unidades de pão
Segunda	25	45
Terça	24	32
Quarta	35	43
Quinta	32	34
Sexta	40	45

A quantidade de unidades de frutas consumidas nessa semana pelo grupo de estudantes foi:

- A) 355
- B) 186
- C) 156
- D) 199
- E) 120

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – NFC 301

QUESTÃO 21

Perigo é tudo aquilo que pode causar algum mal à saúde da pessoa. No caso dos alimentos, o perigo pode ser de origem:

- A) física, química e provocada.
- B) biológica, química e física.
- C) física, grave e química.
- D) biológica, acidental e química.
- E) acidental, química e provocada.

QUESTÃO 22

O controle de tempo e temperatura é uma prática indispensável em Unidades de Alimentação e Nutrição e seu objetivo é:

- A) melhorar a apresentação e cor dos alimentos.
- B) evitar a perda de nutrientes.
- C) garantir o cozimento e o sabor ideal do alimento.
- D) garantir a segurança alimentar evitando a transmissão de doenças por meio dos alimentos.

E) a manutenção do alimento com cor, sabor e textura adequados.

QUESTÃO 23

Segundo a OMS (Organização Mundial da Saúde), as temperaturas de cocção adequadas para a preparação de peixes e aves devem estar na faixa de:

- A) 40 a 45°C.
- B) 60 a 80°C.
- C) 63 a 74°C.
- D) 45 a 60°C.
- E) 110 a 120°C.

QUESTÃO 24

O manuseio adequado do Lixo acumulado em uma unidade de alimentação e Nutrição é sempre um risco de contaminação e fonte de microrganismos. Diante disso:

1. Se faz necessário removê-lo apenas no final do dia.
2. Deve sempre estar em sacos e em lixeiras com tampa e pedal.



3. Após mexer no lixo deve-se lavar imediatamente as mãos.
4. Ao ser removido deve ser imediatamente jogado na rua.

As alternativas CORRETAS estão apenas em:

- A) 1.
- B) 1 E 2.
- C) 3 E 4.
- D) 1, 2 E 3.
- E) 2 E 3.

QUESTÃO 25

A Ficha Técnica de Preparação ou Receituário Padrão é um instrumento essencial de controle em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), projetado para estabelecer padrões precisos de quantidades, bem como orientar um programa eficaz de operações e gestão de custos, desempenhando um papel crucial na padronização dos processos culinários, garantindo consistência na qualidade dos alimentos produzidos, otimizando recursos e facilitando o gerenciamento eficiente da produção alimentícia. Sobre ele assinale a alternativa CORRETA:

- A) É possível realizar um controle adequado de custo e estoque sem o uso dela.
- B) Impede a criação e desenvolvimento de novas receitas e preparações.
- C) Permite que se avalie adequadamente custos, tempo de preparo, temperatura de cocção, e utensílios envolvidos nos processos.
- D) Não permite que se avaliem rendimentos e porcionamento de receitas.
- E) É uma ferramenta dispensável no treinamento de funcionários.

QUESTÃO 26

Processo culinário que envolve o rápido cozimento ou imersão de alimentos em água fervente, seguido por um resfriamento rápido em água gelada ou sob água corrente. Esse método é utilizado em diversos alimentos, como vegetais, frutas, carnes e frutos do mar. É um processo conhecido como:

- A) Saltear.
- B) Pré-cozimento.
- C) Selagem.
- D) Estufar.
- E) Branquear.

QUESTÃO 27

Quantos quilos de abóbora são necessários para preparar 300 porções de 80g cada de salada de abóbora?

- A) 24kg
- B) 240kg
- C) 24g
- D) 240g
- E) 2,4kg

QUESTÃO 28

Assinale a alternativa que contém APENAS alimentos não perecíveis.

- A) Pão, ovo e queijo.
- B) Leite, farinha de trigo e ovo.
- C) Açúcar, pão e maçã.
- D) Açúcar, óleo e feijão.
- E) Carne, arroz e sal.

QUESTÃO 29

Enumere a Segunda coluna de acordo com a primeira, segundo critérios específicos para o controle de tempo e temperatura na manipulação de alimentos em serviços de alimentação definido pela RDC 216 de 2004 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

- (1) Resfriamento.
 - (2) Recebimento de não perecíveis.
 - (3) Transporte de alimentos preparados congelados.
 - (4) Preparação.
 - (5) Alimentos prontos e preparados.
- () Alimentos congelados devem ser mantidos a -18°C ou inferiores.
- () Os alimentos preparados devem ser mantidos aquecidos a uma temperatura mínima de 60°C .
- () Redução de 60°C para 10°C em no máximo 2 horas.



() Devem ser armazenados em local limpo e seco, com temperatura ambiente controlada.

() devem ser preparados, mantidos e servidos a temperaturas superiores a 60°C.

A sequência numérica CORRETA de preenchimento dos parênteses da segunda coluna, de cima para baixo é:

A) 3 – 2 – 1 – 4 – 5.

B) 3 – 5 – 4 – 1 – 2.

C) 4 – 5 – 3 – 2 – 1.

D) 3 – 5 – 1 – 2 – 4.

E) 5 – 3 – 1 – 2 – 4.

QUESTÃO 30

De acordo com o “Guia de Boas Práticas Nutricionais para Restaurantes (Anvisa), analise as seguintes assertivas:

- I. ALIMENTO: É toda substância que se ingere no estado natural, semi-elaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos.
- II. Durante o processamento dos alimentos, evitar o contato direto ou indireto (por meio de superfícies, equipamentos, utensílios e manipulação) entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo, a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada
- III. Saneantes: Substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.
- IV. A rotulagem nutricional é uma das informações que devem constar nos rótulos de alimentos produzidos, comercializados e embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores.

Qual a alternativa CORRETA?

A) Apenas I e II.

B) Apenas I e III.

C) Apenas II, III e IV.

D) I, II, III.

E) I, II, III e IV.