



OP-91JH-20
CÓD.: 7891182034050

Câmara Municipal Japeri-RJ

Copeiro

Língua Portuguesa

Compreensão e interpretação de textos. Tipos e gêneros textuais.	01
Frase e oração.	16
Ortografia.	23
acentuação gráfica,	26
pontuação,	28
classes de palavras, sintaxe de colocação. Formação de palavras. Palavras primitivas e derivadas.	30
concordância nominal e verbal,	42
regência verbal e nominal,	47
Produção textual	50
Variação linguística.	51

Conhecimentos Matemáticos

Raciocínio Matemático.	01
Conjuntos. Sistema de numeração decimal. Números racionais. Operações Fundamentais: adição, subtração, multiplicação e divisão.	33
Medida de tempo.	43
Resolução de Problemas.	45

Conhecimentos Específicos

Noções sobre a prática do trabalho;	01
Relações interpessoais;	10
Ética profissional;	19
Manipulação de alimentos. Higiene e segurança na manipulação de alimentos;	27
Noções básicas de nutrição e dietética.	40
Finalidades da limpeza;	41
Racionalização do trabalho.	44
Seleção e organização das atividades: Ergonomia aplicada ao trabalho.	44
As técnicas de uso, limpeza, conservação, utilização e guarda dos alimentos e equipamentos de uso.	47



AVISO IMPORTANTE



A Apostilas Opção **não** está vinculada as organizadoras de Concurso Público. A aquisição do material **não** garante sua inscrição ou ingresso na carreira pública.



Sua Apostila aborda os tópicos do Edital de forma prática e esquematizada.



Alterações e Retificações após a divulgação do Edital estarão disponíveis em **Nosso Site** na **Versão Digital**.



Dúvidas sobre matérias podem ser enviadas através do site: <https://www.apostilasopcao.com.br/contatos.php>, com retorno do Professor no prazo de até **05 dias úteis**.



PIRATARIA É CRIME: É proibida a reprodução total ou parcial desta apostila, de acordo com o Artigo 184 do Código Penal.



Apostilas Opção, a Opção certa para a sua realização.



CONTEÚDO EXTRA

Aqui você vai saber tudo sobre o Conteúdo Extra Online



Para acessar o **Conteúdo Extra Online** (*vídeoaulas, testes e dicas*) digite em seu navegador: www.apostilasopcao.com.br/extra



O **Conteúdo Extra Online** é apenas um material de apoio complementar aos seus estudos.



O **Conteúdo Extra Online** **não** é elaborado de acordo com Edital da sua Apostila.



O **Conteúdo Extra Online** foi tirado de diversas fontes da internet e **não** foi revisado.



A Apostilas Opção **não** se responsabiliza pelo **Conteúdo Extra Online**.

LÍNGUA PORTUGUESA

Compreensão e interpretação de textos. Tipos e gêneros textuais.	01
Frase e oração.	16
Ortografia	23
acentuação gráfica,	26
pontuação,	28
classes de palavras, sintaxe de colocação. Formação de palavras. Palavras primitivas e derivadas.	30
concordância nominal e verbal,	42
regência verbal e nominal,	47
Produção textual.	50
Variação linguística.	51

COMPREENSÃO E INTERPRETAÇÃO DE TEXTOS. TIPOS E GÊNEROS TEXTUAIS.

Texto – é um conjunto de ideias organizadas e relacionadas entre si, formando um todo significativo capaz de produzir interação comunicativa (capacidade de codificar e decodificar).

Contexto – um texto é constituído por diversas frases. Em cada uma delas, há uma informação que se liga com a anterior e/ou com a posterior, criando condições para a estruturação do conteúdo a ser transmitido. A essa interligação dá-se o nome de *contexto*. O relacionamento entre as frases é tão grande que, se uma frase for retirada de seu contexto original e analisada separadamente, poderá ter um significado diferente daquele inicial.

Intertexto - comumente, os textos apresentam referências diretas ou indiretas a outros autores através de citações. Esse tipo de recurso denomina-se *intertexto*.

Interpretação de texto - o objetivo da interpretação de um texto é a identificação de sua ideia principal. A partir daí, localizam-se as ideias secundárias - ou fundamentações -, as argumentações - ou explicações -, que levam ao esclarecimento das questões apresentadas na prova.

Normalmente, numa prova, o candidato deve:

1- **Identificar** os elementos fundamentais de uma argumentação, de um processo, de uma época (neste caso, procuram-se os verbos e os advérbios, os quais definem o tempo).

2- **Comparar** as relações de semelhança ou de diferenças entre as situações do texto.

3- **Comentar**/relacionar o conteúdo apresentado com uma realidade.

4- **Resumir** as ideias centrais e/ou secundárias.

5- **Parafrasear** = reescrever o texto com outras palavras.

Condições básicas para interpretar

Fazem-se necessários:

- Conhecimento histórico-literário (escolas e gêneros literários, estrutura do texto), leitura e prática;

- Conhecimento gramatical, estilístico (qualidades do texto) e semântico;

Observação – na semântica (significado das palavras) incluem-se: *homônimos e parônimos, denotação e conotação, sinonímia e antonímia, polissemia, figuras de linguagem*, entre outros.

- Capacidade de observação e de síntese;

- Capacidade de raciocínio.

Interpretar / Compreender

Interpretar significa:

- *Explicar, comentar, julgar, tirar conclusões, deduzir.*

- *Através do texto, infere-se que...*

- *É possível deduzir que...*

- *O autor permite concluir que...*

- *Qual é a intenção do autor ao afirmar que...*

Compreender significa

- *entendimento, atenção ao que realmente está escrito.*

- *o texto diz que...*

- *é sugerido pelo autor que...*

- *de acordo com o texto, é correta ou errada a afirmação...*

- *o narrador afirma...*

Erros de interpretação

- **Extrapolação** (“*viagem*”) = ocorre quando se sai do contexto, acrescentando ideias que não estão no texto, quer por conhecimento prévio do tema quer pela imaginação.

- **Redução** = é o oposto da extrapolação. Dá-se atenção apenas a um aspecto (esquecendo que um texto é um conjunto de ideias), o que pode ser insuficiente para o entendimento do tema desenvolvido.

- **Contradição** = às vezes o texto apresenta ideias contrárias às do candidato, fazendo-o tirar conclusões equivocadas e, conseqüentemente, errar a questão.

Observação - Muitos pensam que existem a ótica do escritor e a ótica do leitor. Pode ser que existam, mas numa prova de concurso, o que deve ser levado em consideração é o que o autor diz e nada mais.

Coesão - é o emprego de mecanismo de sintaxe que relaciona palavras, orações, frases e/ou parágrafos entre si. Em outras palavras, a coesão dá-se quando, através de um pronome relativo, uma conjunção (NEXOS), ou um pronome oblíquo átono, há uma relação correta entre o que se vai dizer e o que já foi dito.

Observação – São muitos os erros de coesão no dia a dia e, entre eles, está o mau uso do pronome relativo e do pronome oblíquo átono. Este depende da regência do verbo; aquele, do seu antecedente. Não se pode esquecer também de que os pronomes relativos têm, cada um, valor semântico, por isso a necessidade de adequação ao antecedente.

Os pronomes relativos são muito importantes na interpretação de texto, pois seu uso incorreto traz erros de coesão. Assim sendo, deve-se levar em consideração que existe um pronome relativo adequado a cada circunstância, a saber:

- *que* (neutro) - relaciona-se com qualquer antecedente, mas depende das condições da frase.

- *qual* (neutro) idem ao anterior.

- *quem* (pessoa)

- *cujo* (posse) - antes dele aparece o possuidor e depois o objeto possuído.

- *como* (modo)

- *onde* (lugar)

- *quando* (tempo)

- *quanto* (montante)

Exemplo:

Falou tudo QUANTO queria (correto)

Falou tudo QUE queria (errado - antes do QUE, deveria aparecer o demonstrativo O).

Dicas para melhorar a interpretação de textos

- Leia todo o texto, procurando ter uma visão geral do assunto. *Se ele for longo, não desista! Há muitos candidatos na disputa, portanto, quanto mais informação você absorver com a leitura, mais chances terá de resolver as questões.*

- Se encontrar palavras desconhecidas, não interrompa a leitura.

- Leia, leia bem, leia profundamente, ou seja, leia o texto, pelo menos, duas vezes – *ou quantas forem necessárias.*

- *Procure fazer inferências, deduções (chegar a uma conclusão).*

- **Volte ao texto quantas vezes precisar.**

- **Não permita que prevaleçam suas ideias sobre as do autor.**

- Fragmente o texto (parágrafos, partes) para melhor compreensão.

- **Verifique, com atenção e cuidado, o enunciado de cada questão.**

- O autor defende ideias e você deve percebê-las.

- Observe as relações interparágrafos. Um parágrafo geralmente mantém com outro uma relação de continuação, conclusão ou falsa oposição. Identifique muito bem essas relações.

- Sublinhe, em cada parágrafo, o tópico frasal, ou seja, a ideia mais importante.

- **Nos enunciados, grife palavras como “correto” ou “incorreto”, evitando, assim, uma confusão na hora da resposta – o que vale não somente para Interpretação de Texto, mas para todas as demais questões!**

- Se o foco do enunciado for o tema ou a ideia principal, leia com atenção a introdução e/ou a conclusão.

- Olhe com especial atenção os pronomes relativos, pronomes pessoais, pronomes demonstrativos, etc., chamados *vocabulos relatores*, porque remetem a outros vocabulos do texto.

Fontes de pesquisa:

<http://www.tudosobreconcursos.com/materiais/portugues/como-interpretar-textos>

<http://portuguesemfoco.com/pf/09-dicas-para-melhorar-a-interpretacao-de-textos-em-provas>

<http://www.portuguesnarede.com/2014/03/dicas-para-você-interpretar-melhor-um.html>

<http://vestibular.uol.com.br/cursinho/questoes/questao-117-portugues.htm>

QUESTÕES

1-) (SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DO DISTRITO FEDERAL/DF – TÉCNICO EM ELETRÔNICA – IA-DES/2014)

Gratuidades

Crianças com até cinco anos de idade e adultos com mais de 65 anos de idade têm acesso livre ao Metrô-DF. Para os menores, é exigida a certidão de nascimento e, para os idosos, a carteira de identidade. Basta apresentar um documento de identificação aos funcionários posicionados no bloqueio de acesso.

Disponível em: <<http://www.metro.df.gov.br/estacoes/gratuidades.html>> Acesso em: 3/3/2014, com adaptações.

Conforme a mensagem do primeiro período do texto, assinale a alternativa correta.

(A) Apenas as crianças com até cinco anos de idade e os adultos com 65 anos em diante têm acesso livre ao Metrô-DF.

(B) Apenas as crianças de cinco anos de idade e os adultos com mais de 65 anos têm acesso livre ao Metrô-DF.

(C) Somente crianças com, no máximo, cinco anos de idade e adultos com, no mínimo, 66 anos têm acesso livre ao Metrô-DF.

(D) Somente crianças e adultos, respectivamente, com cinco anos de idade e com 66 anos em diante, têm acesso livre ao Metrô-DF.

(E) Apenas crianças e adultos, respectivamente, com até cinco anos de idade e com 65 anos em diante, têm acesso livre ao Metrô-DF.

Dentre as alternativas apresentadas, a única que condiz com as informações expostas no texto é “Somente crianças com, no máximo, cinco anos de idade e adultos com, no mínimo, 66 anos têm acesso livre ao Metrô-DF”.

RESPOSTA: “C”.

2-) (SUSAM/AM – TÉCNICO (DIREITO) – FGV/2014 - adaptada)
“Se alguém que é gay procura Deus e tem boa vontade, quem sou eu para julgá-lo?” a declaração do Papa Francisco, pronunciada durante uma entrevista à imprensa no final de sua visita ao Brasil, ecoou como um trovão mundo afora. Nela existe mais forma que substância – mas a forma conta”. (...)

(Axé Silva, O Mundo, setembro 2013)

O texto nos diz que a declaração do Papa ecoou como um trovão mundo afora. Essa comparação traz em si mesma dois sentidos, que são

(A) o barulho e a propagação.

(B) a propagação e o perigo.

(C) o perigo e o poder.

(D) o poder e a energia.

(E) a energia e o barulho.

Ao comparar a declaração do Papa Francisco a um trovão, provavelmente a intenção do autor foi a de mostrar o “barulho” que ela causou e sua propagação mundo afora. Você pode responder à questão por eliminação: a segunda opção das alternativas relaciona-se a “mundo afora”, ou seja, que se propaga, espalha. Assim, sobraria apenas a alternativa A!

RESPOSTA: “A”.

3-) (SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DO DISTRITO FEDERAL/DF – TÉCNICO EM CONTABILIDADE – IA-DES/2014 - adaptada)

Concha Acústica

Localizada às margens do Lago Paranoá, no Setor de Clubes Esportivos Norte (ao lado do Museu de Arte de Brasília – MAB), está a Concha Acústica do DF. Projetada por Oscar Niemeyer, foi inaugurada oficialmente em 1969 e doada pela Terracap à Fundação Cultural de Brasília (hoje Secretaria de Cultura), destinada a espetáculos ao ar livre. Foi o primeiro grande palco da cidade.

Disponível em: <<http://www.cultura.df.gov.br/nossa-cultura/concha-acustica.html>>. Acesso em: 21/3/2014, com adaptações.

Assinale a alternativa que apresenta uma mensagem compatível com o texto.

(A) A Concha Acústica do DF, que foi projetada por Oscar Niemeyer, está localizada às margens do Lago Paranoá, no Setor de Clubes Esportivos Norte.

(B) Oscar Niemeyer projetou a Concha Acústica do DF em 1969.

(C) Oscar Niemeyer doou a Concha Acústica ao que hoje é a Secretaria de Cultura do DF.

(D) A Terracap transformou-se na Secretaria de Cultura do DF.

(E) A Concha Acústica foi o primeiro palco de Brasília.

Recorramos ao texto: “Localizada às margens do Lago Paranoá, no Setor de Clubes Esportivos Norte (ao lado do Museu de Arte de Brasília – MAB), está a Concha Acústica do DF. Projetada por Oscar Niemeyer”. As informações contidas nas demais alternativas são incoerentes com o texto.

RESPOSTA: “A”.

ESTRUTURAÇÃO E ARTICULAÇÃO DO TEXTO.

Primeiramente, o que nos faz produzir um texto é a capacidade que temos de pensar. Por meio do pensamento, elaboramos todas as informações que recebemos e orientamos as ações que interferem na realidade e organização de nossos escritos. O que lemos é produto de um pensamento transformado em texto.

Logo, como cada um de nós tem seu modo de pensar, quando escrevemos sempre procuramos uma maneira organizada do leitor compreender as nossas ideias. A finalidade da escrita é direcionar totalmente o que você quer dizer, por meio da comunicação.

Para isso, os elementos que compõem o texto se subdividem em: introdução, desenvolvimento e conclusão. Todos eles devem ser organizados de maneira equilibrada.

Introdução

Caracterizada pela entrada no assunto e a argumentação inicial. A ideia central do texto é apresentada nessa etapa. Essa apresentação deve ser direta, sem rodeios. O seu tamanho raramente excede a 1/5 de todo o texto. Porém, em textos mais curtos, essa proporção não é equivalente. Neles, a introdução pode ser o próprio título. Já nos textos mais longos, em que o assunto é exposto em várias páginas, ela pode ter o tamanho de um capítulo ou de uma parte precedida por subtítulo. Nessa situação, pode ter vários parágrafos. Em redações mais comuns, que em média têm de 25 a 80 linhas, a introdução será o primeiro parágrafo.

Desenvolvimento

A maior parte do texto está inserida no desenvolvimento, que é responsável por estabelecer uma ligação entre a introdução e a conclusão. É nessa etapa que são elaboradas as ideias, os dados e os argumentos que sustentam e dão base às explicações e posições do autor. É caracterizado por uma “ponte” formada pela organização das ideias em uma sequência que permite formar uma relação equilibrada entre os dois lados.

O autor do texto revela sua capacidade de discutir um determinado tema no desenvolvimento, e é através desse que o autor mostra sua capacidade de defender seus pontos de vista, além de dirigir a atenção do leitor para a conclusão. As conclusões são fundamentadas a partir daqui.

Para que o desenvolvimento cumpra seu objetivo, o escritor já deve ter uma ideia clara de como será a conclusão. Daí a importância em planejar o texto.

Em média, o desenvolvimento ocupa 3/5 do texto, no mínimo. Já nos textos mais longos, pode estar inserido em capítulos ou trechos destacados por subtítulos. Apresentar-se-á no formato de parágrafos medianos e curtos.

Os principais erros cometidos no desenvolvimento são o desvio e a desconexão da argumentação. O primeiro está relacionado ao autor tomar um argumento secundário que se distancia da discussão inicial, ou quando se concentra em apenas um aspecto do tema e esquece o seu todo. O segundo caso acontece quando quem redige tem muitas ideias ou informações sobre o que está sendo discutido, não conseguindo estruturá-las. Surge também a dificuldade de organizar seus pensamentos e definir uma linha lógica de raciocínio.

Conclusão

Considerada como a parte mais importante do texto, é o ponto de chegada de todas as argumentações elaboradas. As ideias e os dados utilizados convergem para essa parte, em que a exposição ou discussão se fecha.

Em uma estrutura normal, ela não deve deixar uma brecha para uma possível continuidade do assunto; ou seja, possui atributos de síntese. A discussão não deve ser encerrada com argumentos repetitivos, como por exemplo: “Portanto, como já dissemos antes...”, “Concluindo...”, “Em conclusão...”.

Sua proporção em relação à totalidade do texto deve ser equivalente ao da introdução: de 1/5. Essa é uma das características de textos bem redigidos.

Os seguintes erros aparecem quando as conclusões ficam muito longas:

- O problema aparece quando não ocorre uma exploração devida do desenvolvimento, o que gera uma invasão das ideias de desenvolvimento na conclusão.

- Outro fator consequente da insuficiência de fundamentação do desenvolvimento está na conclusão precisar de maiores explicações, ficando bastante vazia.

- Enrolar e “encher linguiça” são muito comuns no texto em que o autor fica girando em torno de ideias redundantes ou paralelas.

- Uso de frases vazias que, por vezes, são perfeitamente dispensáveis.

- Quando não tem clareza de qual é a melhor conclusão, o autor acaba se perdendo na argumentação final.

Em relação à abertura para novas discussões, a conclusão não pode ter esse formato, **exceto** pelos seguintes fatores:

- Para não influenciar a conclusão do leitor sobre temas polêmicos, o autor deixa a conclusão em aberto.

- Para estimular o leitor a ler uma possível continuidade do texto, o autor não fecha a discussão de propósito.

- Por apenas apresentar dados e informações sobre o tema a ser desenvolvido, o autor não deseja concluir o assunto.

- Para que o leitor tire suas próprias conclusões, o autor enumera algumas perguntas no final do texto.

A maioria dessas falhas pode ser evitada se antes o autor fizer um esboço de todas as suas ideias. Essa técnica é um roteiro, em que estão presentes os planejamentos. Naquele devem estar indicadas as melhores sequências a serem utilizadas na redação; ele deve ser o mais enxuto possível.

Fonte de pesquisa:

http://producao-de-textos.info/mos/view/Caracter%C3%ADsticas_e_Estruturas_do_Texto/

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/>

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.

Ironia dramática (ou satírica)

A ironia dramática é um dos efeitos de sentido que ocorre nos textos literários quando a personagem tem a consciência de que suas ações não serão bem-sucedidas ou que está entrando por um caminho ruim, mas o leitor já tem essa consciência.

Exemplo: Em livros com narrador onisciente, que sabe tudo o que se passa na história com todas as personagens, é mais fácil aparecer esse tipo de ironia. A peça como Romeu e Julieta, por exemplo, se inicia com a fala que relata que os protagonistas da história irão morrer em decorrência do seu amor. As personagens agem ao longo da peça esperando conseguir atingir seus objetivos, mas a plateia já sabe que eles não serão bem-sucedidos.

Humor

Nesse caso, é muito comum a utilização de situações que pareçam cômicas ou surpreendentes para provocar o efeito de humor.

Situações cômicas ou potencialmente humorísticas compartilham da característica do efeito surpresa. O humor reside em ocorrer algo fora do esperado numa situação.

Há diversas situações em que o humor pode aparecer. Há as tirinhas e charges, que aliam texto e imagem para criar efeito cômico; há anedotas ou pequenos contos; e há as crônicas, frequentemente acessadas como forma de gerar o riso.

Os textos com finalidade humorística podem ser divididos em quatro categorias: anedotas, cartuns, tiras e charges.

Exemplo:



Questões

01. (IF-GO - Assistente em Administração – CS-UFG – 2019)

Os Três Porquinhos e o Lobo, “Nossos Velhos Conhecidos”

Era uma vez Três Porquinhos e um Lobo Bruto. Os Três Porquinhos eram pessoas de muito boa família, e ambos tinham herdado dos pais, donos de uma churrascaria, um talento deste tamanho. Pedro, o mais velho, pintava que era uma maravilha – um verdadeiro Beethoven. Joaquim, o do meio, era um espanto das contas de somar e multiplicar, até indo à feira fazer compras sozinho. E Ananás, o menor, esse botava os outros dois no bolso – e isso não é maneira de dizer. Ananás era um mágico admirável. Mas o negócio é que – não é assim mesmo, sempre? – Pedro não queria pintar, gostava era de cozinhar, e todo dia estragava pelo menos um quilo de macarrão e duas dúzias de ovos tentando fazer uma bacalhoada. Joaquim vivia perseguindo meretrizes e travestis, porque achava matemática chato, era doido por imoralidade aplicada. E Ananás detestava as mágicas que fazia tão bem – queria era descobrir a epistemologia da realidade cotidiana. Daí que um Lobo Bruto, que ia passando um dia, comeu os três e nem percebeu o talento que degustava, nem as incoerências que transitam pela alma cultivada. MORAL: É INÚTIL ATIRAR PÉROLAS AOS LOBOS.

Fernandes, Millôr. *100 Fábulas fabulosas*. Rio de Janeiro: Record, 2003.

Ao anunciar *Os Três Porquinhos e o Lobo* como “Velhos Conhecidos”, a fábula produz ironia porque

- A) a história narrada sofre alterações, mas a moral da história explicitada ao final do texto mantém-se a mesma da forma original.
- B) as descrições das personagens trazem características que subvertem a moral da história transmitida pela forma original.
- C) a atualização das características das personagens resulta em uma idealização compatível com os valores da vida contemporânea.
- D) o desfecho da narrativa ocorre de maneira abrupta, explicitando a possibilidade de um final feliz no mundo atual.

02. (SESACRE - Agente Administrativo – IBFC – 2019)

Leia com atenção a tira de “Calvin e Haroldo”, criada pelo cartunista Bill Watterson, para responder à questão.



De acordo com a tira e com a Gramática Normativa da Língua Portuguesa, analise as afirmativas abaixo e assinale a alternativa correta.

CONHECIMENTOS MATEMÁTICOS

Raciocínio Matemático.	01
Conjuntos. Sistema de numeração decimal. Números racionais. Operações Fundamentais: adição, subtração, multiplicação e divisão.	33
Medida de tempo.	43
Resolução de Problemas.	45

RACIOCÍNIO MATEMÁTICO.

RACIOCÍNIO LÓGICO MATEMÁTICO

Este tipo de raciocínio testa sua habilidade de resolver problemas matemáticos, e é uma forma de medir seu domínio das diferentes áreas do estudo da Matemática: Aritmética, Álgebra, leitura de tabelas e gráficos, Probabilidade e Geometria etc. Essa parte consiste nos seguintes conteúdos:

- Operação com conjuntos.
- Cálculos com porcentagens.
- Raciocínio lógico envolvendo problemas aritméticos, geométricos e matriciais.
- Geometria básica.
- Álgebra básica e sistemas lineares.
- Calendários.
- Numeração.
- Razões Especiais.
- Análise Combinatória e Probabilidade.
- Progressões Aritmética e Geométrica.

RACIOCÍNIO LÓGICO DEDUTIVO

Este tipo de raciocínio está relacionado ao conteúdo Lógica de Argumentação.

ORIENTAÇÕES ESPACIAL E TEMPORAL

O raciocínio lógico espacial ou orientação espacial envolvem figuras, dados e palitos. O raciocínio lógico temporal ou orientação temporal envolve datas, calendário, ou seja, envolve o tempo.

O mais importante é praticar o máximo de questões que envolvam os conteúdos:

- Lógica sequencial
- Calendários

RACIOCÍNIO VERBAL

Avalia a capacidade de interpretar informação escrita e tirar conclusões lógicas.

Uma avaliação de raciocínio verbal é um tipo de análise de habilidade ou aptidão, que pode ser aplicada ao se candidatar a uma vaga. Raciocínio verbal é parte da capacidade cognitiva ou inteligência geral; é a percepção, aquisição, organização e aplicação do conhecimento por meio da linguagem.

Nos testes de raciocínio verbal, geralmente você recebe um trecho com informações e precisa avaliar um conjunto de afirmações, selecionando uma das possíveis respostas:

- A – Verdadeiro (A afirmação é uma consequência lógica das informações ou opiniões contidas no trecho)
- B – Falso (A afirmação é logicamente falsa, consideradas as informações ou opiniões contidas no trecho)
- C – Impossível dizer (Impossível determinar se a afirmação é verdadeira ou falsa sem mais informações)

ESTRUTURAS LÓGICAS

1. Proposição

Proposição ou sentença é um termo utilizado para exprimir ideias, através de um conjunto de palavras ou símbolos. Este conjunto descreve o conteúdo dessa ideia.

São exemplos de **proposições**:

p: Pedro é médico.

q: $5 > 8$

r: Luíza foi ao cinema ontem à noite.

2. Princípios fundamentais da lógica

Princípio da Identidade: **A é A.** Uma coisa é o que é. O que é, é; e o que não é, não é. Esta formulação remonta a Parmênides de Eleia.

Princípio da não contradição: Uma proposição não pode ser verdadeira e falsa, ao mesmo tempo.

Princípio do terceiro excluído: Uma alternativa só pode ser verdadeira ou falsa.

3. Valor lógico

Considerando os princípios citados acima, uma proposição é classificada como verdadeira ou falsa.

Sendo assim o valor lógico será:

- a verdade (**V**), quando se trata de uma proposição verdadeira.
- a falsidade (**F**), quando se trata de uma proposição falsa.

4. Conectivos lógicos

Conectivos lógicos são palavras usadas para conectar as proposições formando novas sentenças.

Os principais conectivos lógicos são:

~	não
∧	e
∨	Ou
→	se...então
↔	se e somente se

5. Proposições simples e compostas

As proposições simples são assim caracterizadas por apresentarem apenas uma ideia. São indicadas pelas letras minúsculas: p, q, r, s, t...

As proposições compostas são assim caracterizadas por apresentarem mais de uma proposição conectadas pelos conectivos lógicos. São indicadas pelas letras maiúsculas: P, Q, R, S, T...

Obs: A notação Q(r, s, t), por exemplo, está indicando que a proposição composta Q é formada pelas proposições simples r, s e t.

Exemplo:

Proposições simples:

p: Meu nome é Raissa

q: São Paulo é a maior cidade brasileira

r: $2+2=5$

s: O número 9 é ímpar

t: O número 13 é primo

Proposições compostas

P: O número 12 é divisível por 3 e 6 é o dobro de 12.

Q: A raiz quadrada de 9 é 3 e 24 é múltiplo de 3.

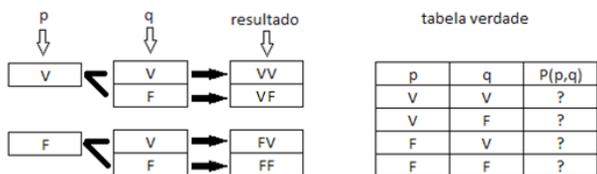
R(s, t): O número 9 é ímpar e o número 13 é primo.

6. Tabela-Verdade

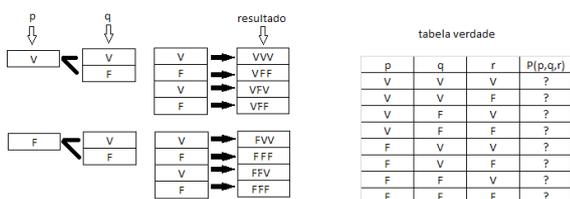
A tabela-verdade é usada para determinar o valor lógico de uma proposição composta, sendo que os valores das proposições simples já são conhecidos. Pois o valor lógico da proposição composta depende do valor lógico da proposição simples.

A seguir vamos compreender como se constrói essas tabelas-verdade partindo da árvore das possibilidades dos valores lógicos das proposições simples, e mais adiante veremos como determinar o valor lógico de uma proposição composta.

Proposição composta do tipo P(p, q)



Proposição composta do tipo P(p, q, r)



Proposição composta do tipo P(p, q, r, s)

A tabela-verdade possui $2^4 = 16$ linhas e é formada igualmente as anteriores.

⋮

Proposição composta do tipo P(p1, p2, p3,..., pn)

A tabela-verdade possui 2^n linhas e é formada igualmente as anteriores.

7. O conectivo não e a negação

O conectivo **não** e a **negação** de uma proposição **p** é outra proposição que tem como valor lógico **V** se **p** for falsa e **F** se **p** é verdadeira. O símbolo $\sim p$ (**não p**) representa a negação de **p** com a seguinte tabela-verdade:

P	$\sim P$
V	F
F	V

Exemplo:

$p = 7$ é ímpar
 $\sim p = 7$ não é ímpar

P	$\sim P$
V	F

$q = 24$ é múltiplo de 5
 $\sim q = 24$ não é múltiplo de 5

q	$\sim q$
F	V

8. O conectivo e e a conjunção

O conectivo **e** e a **conjunção** de duas proposições **p** e **q** é outra proposição que tem como valor lógico **V** se **p** e **q** forem verdadeiras, e **F** em outros casos. O símbolo $p \wedge q$ (**p e q**) representa a conjunção, com a seguinte tabela-verdade:

P	q	$p \wedge q$
V	V	V
V	F	F
F	V	F
F	F	F

Exemplo

$p = 2$ é par
 $q =$ o céu é rosa
 $p \wedge q = 2$ é par e o céu é rosa

P	q	$p \wedge q$
V	F	F

$p = 9 < 6$
 $q = 3$ é par
 $p \wedge q: 9 < 6$ e 3 é par

P	q	$p \wedge q$
F	F	F

9. O conectivo ou e a disjunção

O conectivo **ou** e a **disjunção** de duas proposições **p** e **q** é outra proposição que tem como valor lógico **V** se alguma das proposições for verdadeira e **F** se as duas forem falsas. O símbolo $p \vee q$ (**p ou q**) representa a disjunção, com a seguinte tabela-verdade:

P	q	$p \vee q$
V	V	V
V	F	V
F	V	V
F	F	F

Exemplo:

$p = 2$ é par
 $q =$ o céu é rosa
 $p \vee q = 2$ é par ou o céu é rosa

P	q	$p \vee q$
V	F	V

10. O conectivo se... então... e a condicional

A condicional **se p então q** é outra proposição que tem como valor lógico **F** se **p** é verdadeira e **q** é falsa. O símbolo $p \rightarrow q$ representa a condicional, com a seguinte tabela-verdade:

P	q	$p \rightarrow q$
V	V	V
V	F	F
F	V	V
F	F	V

Exemplo:

P: $7 + 2 = 9$

Q: $9 - 7 = 2$

$p \rightarrow q$: **Se** $7 + 2 = 9$ **então** $9 - 7 = 2$

P	q	$p \rightarrow q$
V	V	V

$p = 7 + 5 < 4$

q = 2 é um número primo

$p \rightarrow q$: **Se** $7 + 5 < 4$ **então** 2 é um número primo.

P	q	$p \rightarrow q$
F	V	V

p = 24 é múltiplo de 3 q = 3 é par

$p \rightarrow q$: **Se** 24 é múltiplo de 3 **então** 3 é par.

P	q	$p \rightarrow q$
V	F	F

p = 25 é múltiplo de 2

q = $12 < 3$

$p \rightarrow q$: **Se** 25 é múltiplo de 2 **então** $2 < 3$.

P	q	$p \rightarrow q$
F	F	V

11. O conectivo se e somente se e a bicondicional

A bicondicional **p** se e somente se **q** é outra proposição que tem como valor lógico **V** se p e q forem ambas verdadeiras ou ambas falsas, e **F** nos outros casos.

O símbolo $P \leftrightarrow Q$ representa a bicondicional, com a seguinte tabela-verdade:

P	q	$p \leftrightarrow q$
V	V	V
V	F	F
F	V	F
F	F	V

Exemplo

p = 24 é múltiplo de 3

q = 6 é ímpar

$P \leftrightarrow Q$ = 24 é múltiplo de 3 **se, e somente se,** 6 é ímpar.

P	q	$p \leftrightarrow q$
V	F	F

12. Tabela-Verdade de uma proposição composta

Exemplo

Veja como se procede a construção de uma tabela-verdade da proposição composta $P(p, q) = ((p \vee q) \rightarrow (\sim p)) \rightarrow (p \wedge q)$, onde p e q são duas proposições simples.

Resolução

Uma tabela-verdade de uma proposição do tipo P(p, q) possui $2^2 = 4$ linhas, logo:

p	q	$p \vee q$	$\sim p$	$(p \vee q) \rightarrow (\sim p)$	$p \wedge q$	$((p \vee q) \rightarrow (\sim p)) \rightarrow (p \wedge q)$
V	V					
V	F					
F	V					
F	F					

Agora veja passo a passo a determinação dos valores lógicos de P.

a) Valores lógicos de $p \vee q$

p	q	$p \vee q$	$\sim p$	$(p \vee p) \rightarrow (\sim p)$	$p \wedge q$	$((p \vee p) \rightarrow (\sim p)) \rightarrow (p \wedge q)$
V	V	V				
V	F	V				
F	V	V				
F	F	F				

b) Valores lógicos de $\sim p$

p	q	$p \vee q$	$\sim p$	$(p \vee p) \rightarrow (\sim p)$	$p \wedge q$	$((p \vee p) \rightarrow (\sim p)) \rightarrow (p \wedge q)$
V	V	V	F			
V	F	V	F			
F	V	V	V			
F	F	F	V			

c) Valores lógicos de $(p \vee p) \rightarrow (\sim p)$

p	q	$p \vee q$	$\sim p$	$(p \vee p) \rightarrow (\sim p)$	$p \wedge q$	$((p \vee p) \rightarrow (\sim p)) \rightarrow (p \wedge q)$
V	V	V	F	F		
V	F	V	F	F		
F	V	V	V	V		
F	F	F	V	V		

d) Valores lógicos de $p \wedge q$

p	q	$p \vee q$	$\sim p$	$(p \vee p) \rightarrow (\sim p)$	$p \wedge q$	$((p \vee p) \rightarrow (\sim p)) \rightarrow (p \wedge q)$
V	V	V	F	F	V	
V	F	V	F	F	F	
F	V	V	V	V	F	
F	F	F	V	V	F	

e) Valores lógicos de $((p \vee p) \rightarrow (\sim p)) \rightarrow (p \wedge q)$

p	q	$p \vee q$	$\sim p$	$(p \vee p) \rightarrow (\sim p)$	$p \wedge q$	$((p \vee p) \rightarrow (\sim p)) \rightarrow (p \wedge q)$
V	V	V	F	F	V	V
V	F	V	F	F	F	V
F	V	V	V	V	F	F
F	F	F	V	V	F	F

13. Tautologia

Uma proposição composta formada por duas ou mais proposições **p, q, r, ...** será dita uma **Tautologia** se ela for **sempre verdadeira**, independentemente dos valores lógicos das proposições **p, q, r, ...** que a compõem.

Exemplos:

• Gabriela passou no concurso do INSS **ou** Gabriela **não** passou no concurso do INSS

• **Não é verdade** que o professor Zambeli parece com o Zé gotinha **ou** o professor Zambeli parece com o Zé gotinha.

Ao invés de duas proposições, nos exemplos temos uma única proposição, afirmativa e negativa. Vamos entender isso melhor.

Exemplo:

Grêmio cai para segunda divisão **ou** o Grêmio **não** cai para segunda divisão

Vamos chamar a primeira proposição de "**p**" a segunda de "**~p**" e o conetivo de "**v**"

Assim podemos representar a "frase" acima da seguinte forma: **p v ~p**

Exemplo

A proposição $p \vee \ast (\sim p)$ é uma tautologia, pois o seu valor lógico é sempre V, conforme a tabela-verdade.

p	$\sim P$	$p \vee q$
V	F	V
F	V	V

Exemplo

A proposição $(p \wedge q) \rightarrow (p \leftrightarrow q)$ é uma tautologia, pois a última coluna da tabela-verdade só possui V.

p	q	$p \wedge q$	$p \leftrightarrow q$	$(p \wedge q) \rightarrow (p \leftrightarrow q)$
V	V	V	V	V
V	F	F	F	V
F	V	F	F	V
F	F	F	V	V

14. Contradição

Uma proposição composta formada por duas ou mais proposições p, q, r, \dots será dita uma **contradição** se ela for **sempre falsa**, independentemente dos valores lógicos das proposições p, q, r, \dots que a compõem

Exemplos:

- O Zorra total é uma porcaria e Zorra total **não** é uma porcaria
- Suelen mora em Petrópolis e Suelen **não** mora em Petrópolis

Ao invés de duas proposições, nos exemplos temos uma única proposição, afirmativa e negativa. Vamos entender isso melhor.

Exemplo:

Lula é o presidente do Brasil e Lula **não** é o presidente do Brasil. Vamos chamar a primeira proposição de “ p ” a segunda de “ $\sim p$ ” e o conetivo de “ \wedge ”

Assim podemos representar a “frase” acima da seguinte forma: $p \wedge \sim p$

Exemplo

A proposição $(p \wedge q) \wedge (p \wedge \sim q)$ é uma contradição, pois o seu valor lógico é sempre F conforme a tabela-verdade. Que significa que uma proposição não pode ser falsa e verdadeira ao mesmo tempo, isto é, o princípio da não contradição.

p	$\sim P$	$q \wedge (\sim q)$
V	F	F
F	V	F

15. Contingência

Quando uma proposição não é tautológica nem contra válida, a chamamos de *contingência* ou *proposição contingente* ou *proposição indeterminada*.

A contingência ocorre quando há tanto valores V como F na última coluna da tabela-verdade de uma proposição. Exemplos: $P \wedge Q, P \vee Q, P \rightarrow Q \dots$

16. Implicação lógica

Definição

A proposição P implica a proposição Q , quando a condicional $P \rightarrow Q$ for uma **tautologia**.

O símbolo $P \Rightarrow Q$ (**P implica Q**) representa a implicação lógica.

Diferenciação dos símbolos \rightarrow e \Rightarrow

O símbolo \rightarrow representa uma operação matemática entre as proposições P e Q que tem como resultado a proposição $P \rightarrow Q$, com valor lógico **V** ou **F**.

O símbolo \Rightarrow representa a não ocorrência de **VF** na tabela-verdade de $P \rightarrow Q$, ou ainda que o valor lógico da condicional $P \rightarrow Q$ será sempre **V**, ou então que $P \rightarrow Q$ é uma tautologia.

Exemplo

A tabela-verdade da condicional $(p \wedge q) \rightarrow (p \leftrightarrow q)$ será:

p	q	$p \wedge q$	$P \leftrightarrow Q$	$(p \wedge q) \rightarrow (P \leftrightarrow Q)$
V	V	V	V	V
V	F	F	F	V
F	V	F	F	V
F	F	F	V	V

Portanto, $(p \wedge q) \rightarrow (p \leftrightarrow q)$ é uma tautologia, por isso $(p \wedge q) \Rightarrow (p \leftrightarrow q)$

17. Equivalência lógica

Definição

Há equivalência entre as proposições P e Q somente quando a bicondicional $P \leftrightarrow Q$ for uma tautologia ou quando P e Q tiverem a mesma tabela-verdade. $P \leftrightarrow Q$ (**P é equivalente a Q**) é o símbolo que representa a equivalência lógica.

Diferenciação dos símbolos \leftrightarrow e \Leftrightarrow

O símbolo \leftrightarrow representa uma operação entre as proposições P e Q , que tem como resultado uma nova proposição $P \leftrightarrow Q$ com valor lógico **V** ou **F**.

O símbolo \Leftrightarrow representa a não ocorrência de **VF** e de **FV** na tabela-verdade $P \leftrightarrow Q$, ou ainda que o valor lógico de $P \leftrightarrow Q$ é sempre **V**, ou então $P \leftrightarrow Q$ é uma tautologia.

Exemplo

A tabela da bicondicional $(p \rightarrow q) \leftrightarrow (\sim q \rightarrow \sim p)$ será:

p	q	$\sim q$	$\sim p$	$p \rightarrow q$	$\sim q \rightarrow \sim p$	$(p \rightarrow q) \leftrightarrow (\sim q \rightarrow \sim p)$
V	V	F	F	V	V	V
V	F	V	F	F	F	V
F	V	F	V	V	V	V
F	F	V	V	V	V	V

Portanto, $p \rightarrow q$ é equivalente a $\sim q \rightarrow \sim p$, pois estas proposições possuem a mesma tabela-verdade ou a bicondicional $(p \rightarrow q) \leftrightarrow (\sim q \rightarrow \sim p)$ é uma tautologia.

Veja a representação:

$$(p \rightarrow q) \Leftrightarrow (\sim q \rightarrow \sim p)$$

EQUIVALÊNCIAS LOGICAS NOTÁVEIS

Dizemos que duas proposições são logicamente equivalentes (ou simplesmente equivalentes) quando os resultados de suas tabelas-verdade são idênticos.

Uma consequência prática da equivalência lógica é que ao trocar uma dada proposição por qualquer outra que lhe seja equivalente, estamos apenas mudando a maneira de dizê-la.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Noções sobre a prática do trabalho;	01
Relações interpessoais;	10
Ética profissional;	19
Manipulação de alimentos. Higiene e segurança na manipulação de alimentos;	27
Noções básicas de nutrição e dietética.	40
Finalidades da limpeza;	41
Racionalização do trabalho.	44
Seleção e organização das atividades: Ergonomia aplicada ao trabalho.	44
As técnicas de uso, limpeza, conservação, utilização e guarda dos alimentos e equipamentos de uso..	47

NOÇÕES SOBRE A PRÁTICA DO TRABALHO;

Formas de preparo de carne

Todos os cortes de carne podem render excelentes e saborosos pratos se preparados corretamente. Se você pensa em carne bovina e logo imagina um bife grelhado, saiba que existem muitas outras formas de preparo que acentuam o sabor e a maciez de cada corte.

O SIC – Serviço de Informação da Carne fez uma grande pesquisa culinária e compilou estas orientações, incluindo informações básicas sobre carne e as formas de preparo existentes, bem como a indicação de preparo para os diversos cortes. Aprenda aqui os métodos de preparo por calor seco, e aguarde na segunda parte os métodos de preparo por calor úmido e também um especial sobre carne de vitelo. Bom aprendizado e bom apetite!

Conhecimentos básicos

A forma de preparo mais adequada para cada corte de carne dependerá dos seguintes fatores:

- a maciez natural do corte: a maciez depende do corte em si (sua localização na carcaça), a quantidade de tecido conjuntivo, a idade do animal e a forma de processamento (carne maturada é geralmente mais macia);

- a quantidade e o tipo de tecido conjuntivo: cortes com maior teor de tecido conjuntivo são mais rijos, portanto devem ser preparados com métodos de calor úmido que solubilizam este tecido e amaciam a carne;

- a marmorização ou marmoreio: é a quantidade de gordura entremeadada nas fibras da carne. Cortes magros cozinham mais rapidamente que cortes com maior teor de gordura entremeadada. Se cozidos por longo tempo, cortes magros perdem o suco, passam do ponto e ficam mais duros;

- o tamanho do corte.

Basicamente, existem dois modos de cozimento de carne: por calor seco e calor úmido. Os métodos por calor seco não usam água, porém podem empregar óleo ou gordura em pequenas quantidades. Cortes mais macios e com menos tecido conjuntivo devem ser preparados de preferência em calor seco, como grelha, no forno, ou fritos em pouco óleo. Formas de preparo por calor úmido (que empregam água ou óleos) realçam o sabor das carnes. Cortes com maior teor de tecido conjuntivo e menos macios (particularmente cortes do dianteiro) devem ser preparados por calor úmido (como cozidos, em panela de pressão ou fritos imersos em óleos ou gorduras), até que as fibras amaciem.

Mas antes de falar na forma de preparo, é preciso pensar na temperatura de cozimento, que também é muito importante na preparação da carne. As pesquisas mostram que quanto maior a temperatura de cozimento maiores as perdas por desidratação, deixando a carne menos suculenta e menos macia. Portanto as temperaturas de baixa a moderada são as mais adequadas para cozimento de carne (entre 140oC e 170oC). Porém, para assar cortes magros a temperatura deve ser mais alta (200oC).

Grelhar

Grelhar é um método de cozimento por calor seco. “Grelhar” significa assar ou tostar a carne em cima de uma grelha. É uma forma de preparo adequada para cortes magros e macios.

Sempre que for grelhar carne, pré-aqueça a grelha. Recomenda-se grelhar bifes com pelo menos 2cm de altura, pois bifes muito finos podem ficar secos e passar do ponto rapidamente. Para bifes mais grossos, grelhe em temperatura menor do que a utilizada para bifes mais finos.

Os bifes grossos necessitam de maior tempo de cozimento da parte interna sem que a superfície torre demais. É sempre importante tostar de um lado (selar a superfície, para evitar que os sucos da carne se percam) e depois virar para tostar do outro lado. Prefira espátula ou pinça para virar a carne, para não furá-la. Se usar garfo, espete apenas no cantinho da carne.

Os cortes que podem ser grelhados são os cortes de lombo como bisteca e T-bone, o filé mignon, o contrafilé, a alcatra, miolo da alcatra, picanha, maminha, fraldinha, patinho e coxão mole, além do hambúrguer de carne moída.

Assar

Assar é um método de preparo por calor seco e significa preparar a carne dentro do forno em uma travessa ou panela sem tampa, permitindo que o calor seco circule livremente, até que o alimento esteja cozido e a parte externa dourada. É indicado para cortes de carne grandes (mais de 1,5kg), mais macios e com um pouco de gordura para garantir sua maciez. Para deixar a carne assada ainda melhor, posicione-a sempre na parte central do forno.

Cortes com uma leve cobertura de gordura permanecem mais suculentos, e devem ser assados em forno baixo a moderado (160oC-170oC) e por tempo longo, para evitar que a carne reduza muito seu tamanho. Devem ser servidos bem passados.

Em cortes magros é preciso cuidado para que o assado não fique seco, regando-o freqüentemente com algum molho ou líquido ou envolvendo-o em papel alumínio ou celofane (conforme o corte), assando-os em alta temperatura (200oC) e por menos tempo.

É sempre bom pesar a carne antes de assá-la. Para cada 0,5kg de carne bovina, calcule entre 1 hora e 1,5 horas para assar. Quando calcular a quantidade de carne para um determinado número de pessoas, lembre-se que a carne reduz bastante quando é assada, pois perde água no processo de cozimento.

Quando retirar a carne assada do forno, aguarde uns dez minutos até cortá-la, pois ficará mais fácil de fatiar e os sucos e sabores se acentuarão.

Alguns dos cortes que podem ser assados são o peito, cupim, costela, contrafilé, filé mignon, picanha, alcatra, maminha, coxão duro, lagarto, coxão mole e fraldinha.

Refogar

É um método de preparo de carne por calor seco, adequado para carnes macias e com pouca gordura. Refogar significa cozinhar ou dourar a carne rapidamente em uma pequena quantidade de óleo em uma frigideira ou panela.

Quando possível, seque os pedaços de carne com um papel toalha antes de refogar, pois assim eles dourarão mais facilmente. Use panelas de fundo grosso, que distribuem o calor uniformemente. Evite colocar muitos pedaços ao mesmo tempo, pois a carne acabará ficando cozida e não ficará dourada. Após retirar a carne, adicione um pouco de água para liberar os sucos do fundo da panela e preparar um molho de carne rápido e saboroso.

Curiosidade: O termo “sauté” vem do francês sauter que significa “saltar, pular”, e refere-se ao processo de mexer o alimento vigorosamente para que ele doure uniformemente.

Curiosidade: “Stir-fry” vem do inglês e significa “mexer e fritar”. É uma forma de preparo muito utilizada em pratos de origem oriental, preparados em uma panela antiaderente de fundo arredondado chamada “wok”, que também pode ser substituída por uma frigideira ou panela funda antiaderentes. Styr-fry nada mais é que cozinhar pequenos pedaços de carne, rapidamente, em uma

pequena quantidade de óleo vegetal (1 colher de sopa) em alta temperatura, mexendo sem parar. Geralmente se utilizam tiras finas de carne (1 centímetro de largura), cortadas perpendicularmente às fibras para amaciar a carne e evitar que ela “encolha” durante o cozimento, e adiciona-se vegetais ou massas.

Pode-se refogar cortes como contrafilé, filé mignon, alcatra, fraldinha, pacú (bife do vazio), coxão mole e hambúrguer.

Molhos Frios Diversos!

Aqui vai uma super listinha de diversos molhos frios para você incrementar Saladas, Entradas, Acompanhamentos...!!! Alguns, mais densos, que dá até para usar como patetinhos delicados para canapés ou molhinhos para fondue! Ou até para acompanhar grelhados (às vezes a gente quer um molho frio mesmo por cima de um grelhado!) ou dar um toque num belo sanduiche. Aproveite pois tem uma gama enorme de ingredientes. A quantidade pode variar de acordo com o uso que você irá fazer, então, sugiro testar a quantidade inicial descrita e depois aumentar, se necessário. Escolha seus preferidos! Todos vapt-vupt de fazer! Ah, para todas as receitas que levam iogurte, maionese, requeijão, creme de leite ou leite, temos opções de receitas caseiras e indicação de marcas no mercado, veja aqui:

creme de leite – caseiros ou sem lactose ou vegetais no mercado

iogurte – sem lactose ou vegetais no mercado

leite – caseiro ou sem lactose ou vegetais no mercado

maionese – caseira vegana ou tradicional

requeijão – caseiro ou sem lactose ou vegetais no mercado

Bom, passada essa introdução, vamos então aos Molhos Frios Diversos?

Molho Agridoce com Uva Passas

1 xícara (chá) de requeijão ou maionese

6 a 8 uvas passas bem picadas

sal rosa ou marinho a gosto

Misture tudo num mini-processador, cheque o sal e sirva.

Molho Aioli

1 xícara (chá) de maionese

3 dentes de alho

sal rosa ou marinho (ou temperado) e pimenta do reino moída a gosto

Bata tudo no liquidificador/mini-processador.

Molho Asiático (Rende 1 porção para salada individual)

1 dente de alho amassado

2 colheres (sopa) de shoyu

2 colheres (sopa) de vinagre branco (de arroz, de vinho branco, de maçã)

1/2 colher (sopa) de açúcar mascavo

1/2 colher (sopa) de óleo de gergelim

2 colheres (sopa) de azeite ou óleo (de coco, de abacate, de uva)

Bater todos os ingredientes no liquidificador/mini-processador

Molho com Azeitonas

1 xícara (chá) de maionese

6 a 7 azeitonas verdes ou pretas sem caroço trituradas

Misture tudo num mini-processador, cheque o sal e sirva.

Molho Balsâmico com Mel

1 colher (sopa) de vinagre balsâmico

3 colheres (sopa) de azeite

1/2 colher (chá) de mel

sal rosa ou marinho a gosto

Misture tudo num mini-processador, cheque o sal e sirva.

Molho Barbecue

1 colher (chá) de páprica picante (ou defumada – que realmente fica com gosto de barbecue)

1 colher (café) de alho em pó 2 colheres (sopa) de shoyu

1 colher (chá) de açúcar mascavo (ou melado, ou agave)

3 colheres (sopa) de óleo de coco

1 colher (chá) de molho de pimenta vermelha

Misture tudo, cheque o sal e sirva.

Molho de Abacate com Hortelã

4 colheres (sopa) de abacate

10 folhas de hortelã

1 colher (café) de spirulina em pó (opcional)

½ limão tahiti

4 colheres (sopa) de azeite

1 pedra de gelo

1 colher (sopa) de mostarda dijon

sal comum ou de especiarias a gosto

1 pitada de pimenta caiena

Bata todos os ingredientes com a ajuda de um mixer e sirva.

Molho de Beterraba

1½ beterraba (média) cozida

1 dente de alho picado

1 colher (sopa) de cebola picada

2 colheres (sopa) de vinagre branco

½ xícara (chá) de maionese

1 pitada de adoçante em pó Stevia ou açúcar mascavo

sal rosa ou marinho e pimenta do reino a gosto

Cozinhar a beterraba e bater juntamente com os ingredientes no liquidificador/mini-processador.

Molho de Castanhas com Mostarda e Alho

2 xícaras (chá) de castanha de caju hidratada em água por 8 horas ou deixar de molho em água quente por 5 minutos

1 colher (sopa) de mostarda Dijon (caseira ou do mercado)

ervas desidratadas a gosto

1 colher (café) de café de açafreão

1 a 2 dentes de alho

1 xícara (chá) de água

ajustar o sal

Bater todos os ingredientes no liquidificador/mini-processador e consumir em até 5 dias.

Molho de Hortelã à Moda Indiana

300g de iogurte natural sem lactose

60g de folhas de hortelã picadas

pitadas de curry em pó

pitadas de sal marinho ou rosa

Juntar as folhas de hortelã com o iogurte, misturar bem e temperar com pitadas de curry e sal.

Molho de Iogurte e Limão (rende 1 porção para salada individual)

1 dente de alho amassado
 2 colheres (sopa) de suco de limão
 1 colher (sopa) de mostarda Dijon (caseira ou do mercado)
 2 colheres (sopa) de iogurte sem lactose
 2 colheres (sopa) de azeite ou óleo (de coco, de abacate, de uva)
 sal rosa ou marinho e pimenta do reino a gosto
 Bater todos os ingredientes no liquidificador/mini-processador

Molho de Iogurte e Chia

1 xícara (chá) de iogurte natural sem lactose
 suco de 1 limão (preferencialmente o siciliano)
 1 colher (sopa) de mostarda Dijon (caseira ou do mercado)
 1 colher (sopa) de azeite de oliva
 1 colher (sopa) de semente de chia
 sal rosa ou marinho e pimenta do reino a gosto
 Em uma tigela, misture todos os ingredientes. Aguarde 20 minutos antes de servir, pois como a chia é uma semente mucilaginosa, ela ajuda a “engrossar” um pouquinho o molho.

Molho Light de Ameixa

Ingredientes:

2 colheres (sopa) de folhas de hortelã
 1 cebola média picada
 sal marinho ou rosa a gosto
 200g de ameixas secas sem caroço e picadas
 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
 1 folha de louro ou 1 colher de chá de louro em pó
 1 xícara (chá) de vinho tinto (de boa qualidade)
 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
 Coloque em uma panela o azeite de oliva, o vinho, o louro, a hortelã, o açúcar e 1 xícara (chá) de água. Leve para cozinhar e, ao ferver, abaixe o fogo e deixe por mais 5 minutos. Sirva com frango grelhado ou filé de lombo de lombo. Se quiser, pode também servir quente com filé de frango ou filé de lombo de porco.

Molho de Limão e Alho 1

4 dentes de alho picados
 1/2 colher (chá) de sal rosa ou marinho (ou temperado)
 2 ovos
 1 colher (sopa) de suco de limão
 1 pitada de pimenta-do-reino
 1 xícara (chá) de azeite de oliva
 No liquidificador, junte o alho, o sal, os ovos, o suco de limão e a pimenta e bata no liquidificador/mini-processador, acrescente o azeite de oliva em fio, até ficar cremoso.

Molho de Limão e Alho 2

1 colher (sopa) de suco de limão
 3 colheres (sopa) de azeite
 1 dente de alho picado
 sal rosa ou marinho e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
 Bata no liquidificador/mini-processador.

Molho de Maionese

1 xícara (chá) de maionese
 2 cebolinhas verdes sem caroço picadas
 3 galhos de salsa
 1/2 colher (chá) de vinagre de maçã
 1/2 colher (chá) de mostarda amarela (caseira ou do mercado)
 Misture tudo num mini-processador, cheque o sal e sirva.

Molho de Maracujá

3 colheres (sopa) de polpa de maracujá com as sementes
 2 colheres (sopa) de azeite
 1 colher (sopa) de mel
 1 colher (sopa) de água filtrada, ou 2 cubos de gelo (fica geladinho)
 sal marinho e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
 Junte todos os ingredientes e misture bem até ficar consistente e cremosa, acerte o sal e a pimenta-do-reino. Coloque em um pote e mantenha em geladeira de preferência fechado. Dura até 3 dias.

Molho de Missô e Tahine

1/4 xícara (chá) de água
 1 colher (sobremesa) de missô
 1/3 xícara (chá) de tahine
 1 dente de alho amassado
 1 colher (chá) de raspa de casca de laranja
 1 colher (chá) de suco de limão
 1 colher (chá) de salsinha picadinha
 Bata tudo no liquidificador/mini-processador. Se desejar um molho mais fino, acrescentar mais água. Este molho pode ser servido com vegetais crus ou cozidos e também com grãos (arroz, quinoa, sorgo...).

Molho de Mostarda

1 xícara de maionese
 1/2 xícara de creme de leite
 1 colher (sopa) de mostarda amarela (caseira ou do mercado)
 molho de pimenta a gosto
 sal rosa ou marinho (ou temperado) a gosto
 Bata tudo no liquidificador/mini-processador.

Molho Niçoise

1/3 de xícara (chá) de maionese
 1/2 xícara (chá) de pimentão cortado
 1/2 colher (chá) de extrato de tomate (aqui ou aqui)
 1 colher (sopa) de cebolinha verde picada
 sal rosa ou marinho a gosto
 Misture todos os ingredientes no liquidificador/mini-processador e bata bem.

Molho Picante (receita de olho, as quantidades, depende do seu paladar)

tahine
 mel
 shoyu
 limão espremido
 wassabi
 Misture tudo, cheque o sal e sirva.

Molho com Nozes

1 xícara (chá) de requeijão ou maionese
6 a 7 nozes picadas
1/2 colher (chá) de vinagre de maçã
1/2 colher (chá) de mostarda amarela (caseira ou do mercado)
sal rosa ou marinho a gosto
Misture tudo num mini-processador, cheque o sal e sirva.

Molho Rosé

3/4 de xícara (chá) de creme de leite fresco
1/4 de xícara de catchup (aqui ou aqui)
1 colher (sopa) de conhaque
1 pitada de sal rosa ou marinho
Junte todos os ingredientes e bata no liquidificador/mini-processador até ficar espesso.

Molho Russo

2 colheres (sopa) de manteiga ghee
1 maçã ácida descascada e ralada
1 colher (sopa) de vinho branco seco
1 copo de iogurte natural
1 colher (sopa) de creme de leite
1 colher rasa de amido de milho (maisena)
sal rosa ou marinho a gosto
Derreter a manteiga e fritar metade da maçã ralada (a outra metade, triture com o vinho num mini-processador). Juntar o iogurte, o amido de milho e o creme de leite. Voltar ao fogo para engrossar. Juntar por último a maçã que foi triturada no mini-processador.

Molho Tártaro

1 xícara (chá) de maionese
1 colher (sopa) de pickles
1 colher (sopa) de azeitonas (verdes ou pretas)
1 colher (sopa) de cheiro-verde
1 colher (sopa) de cebola ralada (opcional)
alho poró (parte branca) bem batido (opcional)
Pique bem miudinhos os ingredientes. Misture e acerte o sal.
Junte a cebola só na hora de servir.

Patê de Tofu

500g de tofu firme
¼ de xícara (chá) de azeite
suco de meio limão
2 dentes de alho
½ cebola pequena
folhas de 3 ramos de manjeriço
folhas de salsinha a gosto
sal a gosto
No processador/mixer, bata todos os ingredientes até ficar homogêneo.

Vinagrete Agridoce Básico (Rende 1 porção para salada individual)

2 colheres (sopa) de vinagre (balsâmico, de maçã, de arroz, vinho)
2 colheres (sopa) de mostarda Dijon (caseira ou do mercado)
2 colheres (sopa) de mel
2 colheres (sopa) de azeite ou óleo (de coco, de abacate, de uva)
sal rosa ou marinho e pimenta do reino a gosto
Bater todos os ingredientes no liquidificador/mini-processador

Vinagrete de Mostarda

1 colher (sopa) de vinagre de vinho branco
1 colher (chá) de mostarda de Dijon (caseira ou do mercado)
3 colheres (sopa) de azeite
sal e pimenta-do-reino a gosto
Bata no liquidificador/mini-processador. Sirva a seguir. Conserve na geladeira.

Fonte: <https://www.beefpoint.com.br/formas-de-preparo-de-carne-parte-1-5423/>
<https://comidadobem.net/molhos-frios-diversos/>

NHOQUE DE BATATA

INGREDIENTES

6 batatas médias
1 xícara de farinha de trigo
sal a gosto
Molho:
1 lata de molho de tomate
1/2 cebola
1 colher (sopa) de azeite
2 tabletes de caldo de carne
1/2 kg de carne moída
1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, em água, até que estejam macias. Descasque-as e passe pelo espremedor ainda quentes. Vá acrescentando a farinha aos poucos e o sal, amasse bem. Coloque a massa sobre uma mesa enfarinhada e faça rolinhos. Corte cada rolinho em pedaços de mais ou menos 2 cm. Leve ao fogo, em uma panela com bastante água temperada com sal. Quando a água levantar fervura, vá colocando os nhoques, até eles começarem a subir.

Coloque água fria em uma bacia com um escorredor dentro, retire os nhoques já cozidos e coloque-os no escorredor para dar choque térmico.

Repita o processo até toda massa estar cozida.

Escorra bem e coloque o nhoque em um refratário, reserve.

MOLHO:

Pique a cebola, bem miudinha e, em uma panela, frite com azeite.

Acrescente a carne e os tabletes de caldo de carne.

Mexa bem, quando a carne já estiver cozida, acrescente o molho e deixe cozinhar por mais 4 min.

Despeje-o sobre o nhoque, salpique queijo em cima e leve ao forno para gratinar, sirva quente e bom apetite!

Fonte: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/1348-nhoque-de-batata.html>

NHOQUE DE BATATA DOCE

INGREDIENTES

1 kg de batata doce
1 ovo
Farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata doce até que ficar bem mole.

Após cozimento, amasse a batata com garfo ou espremedor e adicione o ovo.

Em seguida, adicione a farinha de trigo, misturando tudo. Amasse bem a massa até o ponto de soltar das mãos. Se desejar pode adicionar queijo parmesão ralado à massa. Farinha demais pode deixar a massa dura.

Estando a massa pronta, retire pedaços dela e enrole no formato de um tubo com mais ou menos 1 cm de diâmetro, sobre mesa enfarinhada.

Corte a massa do tamanho que desejar (quanto menor, melhor). Paralelamente, coloque água para ferver com 1 colher de sopa de óleo e 1 colher de sopa de sal.

No momento que a água levantar fervura, inicie a adição dos nhoques para cozimento.

Deixe-os cozinhar até que flutuem na superfície.

Retire-os à medida que ficarem cozidos.

Experimente os nhoques para confirmar se não tem gosto de farinha. Caso estejam, deixe-os cozinhando mais um pouco.

Depois que retirar todos os nhoques, escorra-os em um escurridor e coloque-os sobre um refratário.

NHOQUE DE MANDIOCA

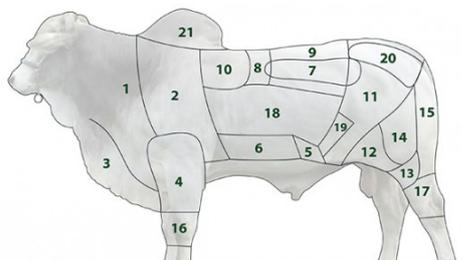
INGREDIENTES

1 kg de mandioca
1 ovo
1 colher (sopa) de margarina
2 xícaras de farinha de trigo
1 pitada de sal

INGREDIENTES

1 kg de mandioca
1 ovo
1 colher (sopa) de margarina
2 xícaras de farinha de trigo
1 pitada de sal

Fonte: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/22891-nhoque-de-mandioca.html>



OS CORTES BOVINOS DE CARNE

1 - Pescoço

A carne de pescoço é um corte bovino constituído de massas ou fibras musculares, de tecido conjuntivo e de gordura. É considerada uma carne de terceira. O tempo de cozimento da carne de pescoço é demorado.

2 - Acém

O acém é considerado uma carne de segunda, relativamente magra. Na culinária, é usada em refogados, assados e cozidos. Também é utilizada moída e em bifés.

3 - Peito e peito com osso

A carne de peito exige muito tempo para ser cozida, por ter uma grande quantidade de fibras e músculos. É considerada uma carne de segunda. Os principais pratos feitos com este corte bovino são o pastrame, o carpaccio, ou ainda o tradicional cozido argentino puchero.

4 - Paleta ou miolo de paleta

Este corte bovino está localizado nas pernas dianteiras do boi. É uma carne apropriada para picadinhos, assados de panela e cozidos. É uma carne suculenta e macia. Se assemelha ao corte bovino patinho.

5 - Fraldinha

É uma carne composta pela parede do abdômen do boi, localizada na lateral do corpo do animal. Possui fibras longas, nervos e gordura. É um corte bovino pequeno, suculento e macio, por isso, muito apreciado em churrascos. Pode ser usada, também, em assados de panela, receitas de stroganoff, espetinhos, entre outros.

6 - Ponta de agulha

Localizada nas últimas costelas do boi. É considerada carne de terceira. Pode ser consumida inteira, em pedaços ou moída. É outro corte que demanda muito tempo de cozimento.

7 - Filé mignon

O filé mignon é um corte bovino que pesa, aproximadamente, 2 quilos. É considerada uma carne nobre, extremamente terna, macia e suculenta, porém não muito saborosa. Requer bons temperos, acompanhamentos e molhos, por suas características citadas acima. Ideal para bifés altos e mal passados.

8 - Filé de Costela

O filé de costela também é conhecido como filé de costa. É uma carne com tempo demorado de cozimento, usada em refogados e cozidos de panela. É considerada uma carne de segunda.

9 - Contra filé

O contra filé também é conhecido como filé do lombo e fica localizado ao lado do filé mignon. É uma carne nobre, macia, com a parte interna magra; e a parte externa contendo uma espessa camada de gordura. É um corte bovino indicado para assados e bifés. Com esse corte bovino, é feita a famosa e tradicional receita Bife à Cavalo, que é muito apreciada na culinária brasileira.

10 - Capa de filé

Carne com textura desigual e grande quantidade de nervos. É considerada uma carne de segunda, que demanda cozimento mais demorado. Pode ser usada em assados, ensopados e refogados.

11 - Alcatra

A alcatra é uma carne de primeira, considerada por muitos a "rainha das carnes". Possui fibras macias, sendo extremamente saborosa. É um dos cortes bovinos mais versáteis. A alcatra inteira mede cerca de 80 cm, e dela, podem ser retirados 5 tipos de carnes diferentes: a maminha, a picanha, o baby beef, o tender steak e o top sirloin. É usada para o preparo de bifés, ensopados, assados e refogados. Também é um corte muito usado em churrascos.

12 - Patinho

O patinho é uma carne de primeira, com fibras macias. Pode ser utilizado para o preparo de bifés, cozidos e picadinhos.

13 - Coxão duro

O coxão duro também é conhecido como chandanca, posta vermelha, perniquim, lagarto plano, lagarto vermelho, lagarto chato, coxão de fora, chã de fora ou lagarto atravessado. É uma carne com longas e rijas fibras, e gordura localizada na parte externa. O seu cozimento é lento. É usada para o preparo de carnes recheadas, cozidos e assados de panela e rosbifés.