



CÓD: SUB-OP-055MA-23
7908403536030

SANTO ANDRÉ-SP

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANDRÉ
DO ESTADO DE SÃO PAULO**

Merendeira

CONCURSO PÚBLICO N.º 02/2023

Língua Portuguesa

| | |
|--|----|
| 1. Compreensão de texto..... | 5 |
| 2. Sinônimos e antônimos | 13 |
| 3. Frases (afirmativa, negativa, exclamativa, interrogativa). Reconhecimento de frases corretas e incorretas..... | 14 |
| 4. Noções de número: singular e plural. Noções de gênero: masculino e feminino. Pronomes pessoais e possessivos. Verbos ser, ter e verbos regulares..... | 16 |
| 5. Concordância do adjetivo com o substantivo e do verbo com o substantivo e com o pronome..... | 23 |

Matemática

| | |
|--|----|
| 1. Resolução de situações-problema, envolvendo: adição, subtração, multiplicação ou divisão, com números racionais não negativos, nas suas representações fracionária ou decimal | 57 |
| 2. Grandezas e medidas – quantidade, tempo, comprimento, capacidade e massa | 66 |

Conhecimentos Específicos Merendeira

| | |
|---|----|
| 1. Técnicas de preparo dos alimentos | 71 |
| 2. Porcionamento dos alimentos | 73 |
| 3. Noções de elaboração de cardápio | 74 |
| 4. Noções básicas de nutrição e de serviços de alimentação: procedimentos operacionais | 75 |
| 5. Boas práticas de manipulação dos alimentos: higiene pessoal e dos utensílios de trabalho | 79 |
| 6. Recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios. Controle de estoque | 82 |
| 7. Manutenção, ordem e limpeza do ambiente de trabalho | 83 |
| 8. Equipamentos de Proteção Individual | 84 |
| 9. Segurança do trabalho | 85 |

Vale lembrar que é comum enquadrar os gêneros textuais em determinados tipos textuais. No entanto, nada impede que um texto literário seja feito com a estruturação de uma receita culinária, por exemplo. Então, fique atento quanto às características, à finalidade e à função social de cada texto analisado.

ARGUMENTAÇÃO

O ato de comunicação não visa apenas transmitir uma informação a alguém. Quem comunica pretende criar uma imagem positiva de si mesmo (por exemplo, a de um sujeito educado, ou inteligente, ou culto), quer ser aceito, deseja que o que diz seja admitido como verdadeiro. Em síntese, tem a intenção de convencer, ou seja, tem o desejo de que o ouvinte creia no que o texto diz e faça o que ele propõe.

Se essa é a finalidade última de todo ato de comunicação, todo texto contém um componente argumentativo. A argumentação é o conjunto de recursos de natureza linguística destinados a persuadir a pessoa a quem a comunicação se destina. Está presente em todo tipo de texto e visa a promover adesão às teses e aos pontos de vista defendidos.

As pessoas costumam pensar que o argumento seja apenas uma prova de verdade ou uma razão indiscutível para comprovar a veracidade de um fato. O argumento é mais que isso: como se disse acima, é um recurso de linguagem utilizado para levar o interlocutor a crer naquilo que está sendo dito, a aceitar como verdadeiro o que está sendo transmitido. A argumentação pertence ao domínio da retórica, arte de persuadir as pessoas mediante o uso de recursos de linguagem.

Para compreender claramente o que é um argumento, é bom voltar ao que diz Aristóteles, filósofo grego do século IV a.C., numa obra intitulada "Tópicos: os argumentos são úteis quando se tem de escolher entre duas ou mais coisas".

Se tivermos de escolher entre uma coisa vantajosa e uma desvantajosa, como a saúde e a doença, não precisamos argumentar. Suponhamos, no entanto, que tenhamos de escolher entre duas coisas igualmente vantajosas, a riqueza e a saúde. Nesse caso, precisamos argumentar sobre qual das duas é mais desejável. O argumento pode então ser definido como qualquer recurso que torna uma coisa mais desejável que outra. Isso significa que ele atua no domínio do preferível. Ele é utilizado para fazer o interlocutor crer que, entre duas teses, uma é mais provável que a outra, mais possível que a outra, mais desejável que a outra, é preferível à outra.

O objetivo da argumentação não é demonstrar a verdade de um fato, mas levar o ouvinte a admitir como verdadeiro o que o enunciador está propondo.

Há uma diferença entre o raciocínio lógico e a argumentação. O primeiro opera no domínio do necessário, ou seja, pretende demonstrar que uma conclusão deriva necessariamente das premissas propostas, que se deduz obrigatoriamente dos postulados admitidos. No raciocínio lógico, as conclusões não dependem de crenças, de uma maneira de ver o mundo, mas apenas do encadeamento de premissas e conclusões.

Por exemplo, um raciocínio lógico é o seguinte encadeamento:

A é igual a B.

A é igual a C.

Então: C é igual a B.

Admitidos os dois postulados, a conclusão é, obrigatoriamente, que C é igual a A.

Outro exemplo:

Todo ruminante é um mamífero.

A vaca é um ruminante.

Logo, a vaca é um mamífero.

Admitidas como verdadeiras as duas premissas, a conclusão também será verdadeira.

No domínio da argumentação, as coisas são diferentes. Nele, a conclusão não é necessária, não é obrigatória. Por isso, deve-se mostrar que ela é a mais desejável, a mais provável, a mais plausível. Se o Banco do Brasil fizer uma propaganda dizendo-se mais confiável do que os concorrentes porque existe desde a chegada da família real portuguesa ao Brasil, ele estará dizendo-nos que um banco com quase dois séculos de existência é sólido e, por isso, confiável. Embora não haja relação necessária entre a solidez de uma instituição bancária e sua antiguidade, esta tem peso argumentativo na afirmação da confiabilidade de um banco. Portanto é provável que se creia que um banco mais antigo seja mais confiável do que outro fundado há dois ou três anos.

Enumerar todos os tipos de argumentos é uma tarefa quase impossível, tantas são as formas de que nos valem para fazer as pessoas preferirem uma coisa a outra. Por isso, é importante entender bem como eles funcionam.

Já vimos diversas características dos argumentos. É preciso acrescentar mais uma: o convencimento do interlocutor, o auditório, que pode ser individual ou coletivo, será tanto mais fácil quanto mais os argumentos estiverem de acordo com suas crenças, suas expectativas, seus valores. Não se pode convencer um auditório pertencente a uma dada cultura enfatizando coisas que ele abomina. Será mais fácil convencê-lo valorizando coisas que ele considera positivas. No Brasil, a publicidade da cerveja vem com frequência associada ao futebol, ao gol, à paixão nacional. Nos Estados Unidos, essa associação certamente não surtiria efeito, porque lá o futebol não é valorizado da mesma forma que no Brasil. O poder persuasivo de um argumento está vinculado ao que é valorizado ou desvalorizado numa dada cultura.

Tipos de Argumento

Já verificamos que qualquer recurso linguístico destinado a fazer o interlocutor dar preferência à tese do enunciador é um argumento. Exemplo:

Argumento de Autoridade

É a citação, no texto, de afirmações de pessoas reconhecidas pelo auditório como autoridades em certo domínio do saber, para servir de apoio àquilo que o enunciador está propondo. Esse recurso produz dois efeitos distintos: revela o conhecimento do produtor do texto a respeito do assunto de que está tratando; dá ao texto a garantia do autor citado. É preciso, no entanto, não fazer do texto um amontoado de citações. A citação precisa ser pertinente e verdadeira. Exemplo:

"A imaginação é mais importante do que o conhecimento."

Quem disse a frase aí de cima não fui eu... Foi Einstein. Para ele, uma coisa vem antes da outra: sem imaginação, não há conhecimento. Nunca o inverso.

Alex José Periscinoto.

In: Folha de S. Paulo, 30/8/1993, p. 5-2

A tese defendida nesse texto é que a imaginação é mais importante do que o conhecimento. Para levar o auditório a aderir a ela, o enunciador cita um dos mais célebres cientistas do mundo. Se um físico de renome mundial disse isso, então as pessoas devem acreditar que é verdade.

Operações

• **Soma ou Adição:** Associamos aos números inteiros positivos a ideia de ganhar e aos números inteiros negativos a ideia de perder.

ATENÇÃO: O sinal (+) antes do número positivo pode ser dispensado, mas o sinal (-) antes do número negativo nunca pode ser dispensado.

• **Subtração:** empregamos quando precisamos tirar uma quantidade de outra quantidade; temos duas quantidades e queremos saber quanto uma delas tem a mais que a outra; temos duas quantidades e queremos saber quanto falta a uma delas para atingir a outra. A subtração é a operação inversa da adição. O sinal sempre será do maior número.

ATENÇÃO: todos parênteses, colchetes, chaves, números, ..., entre outros, precedidos de sinal negativo, tem o seu sinal invertido, ou seja, é dado o seu oposto.

Exemplo:

(FUNDAÇÃO CASA – AGENTE EDUCACIONAL – VUNESP) Para zelar pelos jovens internados e orientá-los a respeito do uso adequado dos materiais em geral e dos recursos utilizados em atividades educativas, bem como da preservação predial, realizou-se uma dinâmica elencando “atitudes positivas” e “atitudes negativas”, no entendimento dos elementos do grupo. Solicitou-se que cada um classificasse suas atitudes como positiva ou negativa, atribuindo (+4) pontos a cada atitude positiva e (-1) a cada atitude negativa. Se um jovem classificou como positiva apenas 20 das 50 atitudes anotadas, o total de pontos atribuídos foi

- (A) 50.
- (B) 45.
- (C) 42.
- (D) 36.
- (E) 32.

Resolução:

50-20=30 atitudes negativas
20.4=80
30.(-1)=-30
80-30=50

Resposta: A

• **Multiplicação:** é uma adição de números/ fatores repetidos. Na multiplicação o produto dos números *a* e *b*, pode ser indicado por ***a x b***, ***a . b*** ou ainda ***ab*** sem nenhum sinal entre as letras.

• **Divisão:** a divisão exata de um número inteiro por outro número inteiro, diferente de zero, dividimos o módulo do dividendo pelo módulo do divisor.

ATENÇÃO:

- 1) No conjunto Z, a divisão não é comutativa, não é associativa e não tem a propriedade da existência do elemento neutro.
- 2) Não existe divisão por zero.
- 3) Zero dividido por qualquer número inteiro, diferente de zero, é zero, pois o produto de qualquer número inteiro por zero é igual a zero.

Na multiplicação e divisão de números inteiros é muito importante a **REGRA DE SINAIS:**

| |
|---|
| Sinais iguais (+) (+); (-) (-) = resultado sempre positivo . |
| Sinais diferentes (+) (-); (-) (+) = resultado sempre negativo . |

Exemplo:

(PREF.DE NITERÓI) Um estudante empilhou seus livros, obtendo uma única pilha 52cm de altura. Sabendo que 8 desses livros possui uma espessura de 2cm, e que os livros restantes possuem espessura de 3cm, o número de livros na pilha é:

- (A) 10
- (B) 15
- (C) 18
- (D) 20
- (E) 22

Resolução:

São 8 livros de 2 cm: $8 \cdot 2 = 16$ cm
Como eu tenho 52 cm ao todo e os demais livros tem 3 cm, temos:

$52 - 16 = 36$ cm de altura de livros de 3 cm
 $36 : 3 = 12$ livros de 3 cm

O total de livros da pilha: $8 + 12 = 20$ livros ao todo.

Resposta: D

• **Potenciação:** A potência a^n do número inteiro *a*, é definida como um produto de *n* fatores iguais. O número *a* é denominado a **base** e o número *n* é o **expoente**. $a^n = a \times a \times a \times \dots \times a$, *a* é multiplicado por *a* *n* vezes. Tenha em mente que:

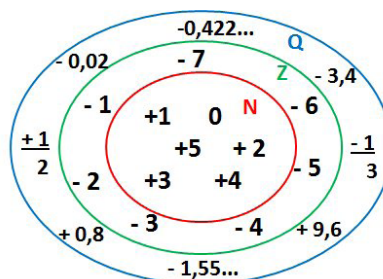
- Toda potência de **base positiva** é um número **inteiro positivo**.
- Toda potência de **base negativa** e **expoente par** é um número **inteiro positivo**.
- Toda potência de **base negativa** e **expoente ímpar** é um número **inteiro negativo**.

Propriedades da Potenciação

- 1) Produtos de Potências com bases iguais: Conserva-se a base e somam-se os expoentes. $(-a)^3 \cdot (-a)^6 = (-a)^{3+6} = (-a)^9$
- 2) Quocientes de Potências com bases iguais: Conserva-se a base e subtraem-se os expoentes. $(-a)^8 : (-a)^6 = (-a)^{8-6} = (-a)^2$
- 3) Potência de Potência: Conserva-se a base e multiplicam-se os expoentes. $[(-a)^5]^2 = (-a)^{5 \cdot 2} = (-a)^{10}$
- 4) Potência de expoente 1: É sempre igual à base. $(-a)^1 = -a$ e $(+a)^1 = +a$
- 5) Potência de expoente zero e base diferente de zero: É igual a 1. $(+a)^0 = 1$ e $(-b)^0 = 1$

Conjunto dos números racionais – Q

Um número racional é o que pode ser escrito na forma $\frac{m}{n}$, onde *m* e *n* são números inteiros, sendo que *n* deve ser diferente de zero. Frequentemente usamos *m/n* para significar a divisão de *m* por *n*.



N C Z C Q (N está contido em Z que está contido em Q)

Cortes básicos

Cortar um alimento significa que iremos separar ou dividi-lo, podemos fazer em diferentes formatos e medidas. Temos alguns cortes que são básicos e muito utilizados como por exemplo:

Corte em palito ou bastonetes é um corte longitudinal um exemplo é a batata cortada nesse formato palito;

Corte em cubos : é feito quando precisamos preparar picadinhos, alguns exemplos deste tipo de corte são o juliene, brunoise (corte que deriva do juliene), chiffonade (corte usado para folhas);

Boleados: são pequenas bolinhas feitas com um instrumento chamado boleador, muito feito em frutas;

Chips: são cortes fatiados com espessura fina ou mais larga;

Soufflé ou vicky: são cortes em círculos em legumes para batata soufflé ou salada quente de cenoura por exemplo;

União dos alimentos

Para unir os ingredientes de uma receita usamos métodos básicos como:

Misturar: unir um ou mais ingredientes usando uma energia mecânica como por exemplo mexer uma salada;

Bater: é quando unimos dois ou mais ingredientes que têm difícil mistura, é necessário o uso da força manual ou de aparelhos como a batedeira, por exemplo quando vamos bater claras em neve;

Sovar/amassar: quando preparamos massas precisamos amassá-las bem para misturar de forma homogênea todos os ingredientes, para garantir o desenvolvimento do glúten que deixará a massa mais fofinha.

Pré-preparo

O pré-preparo dos alimentos é fundamental para uma organização na hora de preparar um prato na unidade de alimentação, faz parte do pré-preparo o corte o descongelamento, a higienização das frutas e verduras, a limpeza de carnes como a retirada de vísceras / escamas, o corte dos alimentos, escolher grãos como feijão por exemplo, tempero, porcionamento.

Preparo

- Refogar x fritar: qual a diferença?

Quando refogamos um alimento nós utilizamos uma quantidade de óleo bem pequena, mais para untar a panela ou dar um sabor diferente ao refogar os temperos por exemplo. Já quando fritamos os alimentos o método mais comum que utilizamos é a fritura por imersão, onde colocamos o óleo em grande quantidade em uma panela esperamos que ele aqueça e depois colocamos o alimento imerso neste óleo quente. A principal diferença é a crocância dos alimentos, um alimento frito em imersão será mais crocante que um alimento que foi refogado.

Qual a melhor gordura para utilizar?

Para cada tipo de alimento ou preparação tem uma gordura que se adequa melhor à preparação. As gorduras mais utilizadas para cozinhar os alimentos são:

Óleo de soja é um óleo que passou por processos de refino onde perde algumas propriedades, para cozinhar em casa é recomendado pois tem seu ponto de fumaça (é a temperatura em que o óleo começa a queimar e oxidar, nesta fase o óleo começa a apresentar uma fumaça branca contínua e passa a transferir o sabor para o alimento), mais alto entre os óleos chegando no ponto de fumaça quando atinge 240°C;

Azeite de oliva: quando se trata de azeite temos a ideia de que é mais saudável que os outros óleos, ele realmente apresenta alguns nutrientes diferentes dos outros óleos como os ômega 3, 6 e 9 mas quando aquecemos o azeite esses nutrientes se perdem então não indicamos para cozinhar, a menos que a pessoa queira o sabor que o azeite dá ao alimento e não suas propriedades;

Gordura hidrogenada: muito usada para frituras por conferir mais crocância aos alimentos e resistir à altas temperaturas. Para a saúde não faz bem já que quando consumimos muito alimentos fritos em gordura hidrogenada temos risco de aumento do colesterol ruim o LDL e VLDL, aterosclerose (placas de gordura na nas artérias);

Óleo de coco: se popularizou nos últimos anos, mas não podemos esquecer que é uma gordura saturada, tem um alto ponto de fumaça e sem exagero pode ser usado no preparo dos alimentos.

Cozimento

Quando cozinhamos os alimentos estamos promovendo uma transformação no alimento através do calor. Para cozimento temos vários métodos de cocção que podemos aplicar de acordo com o tipo de alimento. Os métodos mais utilizados são:

Cozimento em água, o alimento cozido em água tem um fator contra que é a crocância, os alimentos cozidos em água não ficam crocantes ficam mais com uma textura mais mole, a água é ideal para preparações com molho como macarrão, feijoada;

Cozimento no vapor: o cozimento no vapor utiliza água, mas ela não entra em contato com a alimento fazendo com que ele cozimento somente com o vapor da água preservando os nutrientes do alimento;

Cozimento no micro-ondas: o forno micro-ondas com o aquecimento promove agitação de moléculas fazendo com que o alimento cozinhe mais rápido que em fogão a gás, devemos nos atentar ao recipiente que vamos colocar o alimento já que nem todos os materiais podem ir ao micro-ondas.

Grelhados: os alimentos podem ser grelhados em grelhas, chapas ou grill's, geralmente não é utilizado óleo ou a quantidade é bem pequena o que resulta em um alimento mais saudável.

Perda de vitaminas: como minimizá-las?

A perda de vitaminas é muito comum quando cozinhamos, para evitar as perdas vitamínicas devemos nos atentar ao pré-preparo e preparo dos alimentos onde as perdas ocorrem de forma significativa. Nós temos duas classificações de vitaminas as lipossolúveis que são as que têm mais afinidade com as gorduras, e se perdem com mais facilidade em cozimento em óleo, e as hidrossolúveis que têm mais afinidade com a água então se perdem com mais facilidade em cozimentos na água.

A vitamina A quando o alimento passa muito tempo em cozimento em altas temperaturas tem perda de 25%, o cozimento a vapor pode ser aliado para evitar a perda desta vitamina; a exposição à luz faz com que haja uma grande perda das vitaminas D, E e C neste caso devemos ficar atentos no pré-preparo, se precisar cortar o alimento não o deixar muito tempo exposto.