

LIGUA PORTUGUESA

O que são Fake News?

"Fake News são notícias falsas publicadas por veículos de comunicação como se fossem informações reais. Esse tipo de texto, em sua maior parte, é feito e divulgado com o objetivo de legitimar um ponto de vista ou prejudicar uma pessoa ou grupo (geralmente figuras públicas).

As Fake News têm um grande poder viral, isto é, espalham-se rapidamente. As informações falsas apelam para o emocional do leitor/espectador, fazendo com que as pessoas consumam o material "noticioso" sem confirmar se é verdade seu conteúdo.

O poder de persuasão das Fake News é maior em populações com menor escolaridade e que dependem das redes sociais para obter informações. No entanto, as notícias falsas também podem alcançar pessoas com mais estudo, já que o conteúdo está comumente ligado ao "viés político."

"O termo Fake News ganhou força mundialmente em 2016, com a corrida presidencial dos Estados Unidos, época em que conteúdos falsos sobre a candidata Hillary Clinton foram compartilhados de forma intensa pelos eleitores de Donald Trump.

Apesar do recente uso do termo Fake News, o conceito desse tipo de conteúdo falso vem de séculos passados e não há uma data oficial de origem. A palavra "fake" também é relativamente nova no vocabulário, como afirma o Dicionário Merriam-Webster. Até o século XIX, os países de língua inglesa utilizavam o termo "false news" para denominar os boatos de grande circulação.

As Fakes News sempre estiveram presentes ao longo da história, o que mudou foi a nomenclatura, o meio utilizado para divulgação e o potencial de persuasão que o material falso adquiriu nos últimos anos.

Muito antes de o Jornalismo ser prejudicado pelas Fake News, escritores já propagavam falsas informações sobre seus desafetos por meio de comunicados e obras. Anos mais tarde, a propaganda tornou-se o veículo utilizado para espalhar dados distorcidos para a população, o que ganhou força no século XX."

(Disponível em "O que são Fake News?" em: <https://brasilecola.uol.com.br/curiosidades/o-que-sao-fake-news.htm>)

- 1) Segundo o texto, podemos dizer corretamente que as fake news:
 - a) É um termo novo e uma prática nova.
 - b) É um termo antigo, mas uma prática nova.
 - c) É um termo novo, mas uma prática antiga.
 - d) Foram usadas, pela primeira vez, em 2016.
 - e) É um termo antigo e uma prática antiga.

- 2) Dentre as razões pelas quais as Fake News têm um grande poder de propagação, o texto destaca a seguinte:
 - a) Simplicidade da informação.
 - b) Informações sempre sobre política.
 - c) Informações pequenas.
 - d) Informações com fundo de verdade.
 - e) Apelo para o lado emocional de quem a consome.

- 3) Segundo o texto, o poder de persuasão das fake News tem alguma relação com o grau de escolaridade das pessoas que as consomem?
 - a) Não, independentemente da escolaridade, o poder de persuasão é o mesmo.
 - b) Sim, sendo que em populações de menor escolaridade as fake News costumam ter maior poder de persuasão.
 - c) Não, mas é possível traçar um paralelo com partidos políticos apenas.
 - d) Sim, sendo que em populações de maior estudo que consomem mais notícias de viés político, há maior entrada de fake News se comparadas com populações de baixa escolaridade.
 - e) O texto não traça relações objetivas entre poder de persuasão de fake News e grau de escolaridade.

- 4) Em sua maior parte, dentre os objetivos da fake news apontados pelo texto, podemos destacar corretamente:
 - a) Legitimar pessoas públicas.
 - b) Prejudicar pessoas, salvo se públicas.
 - c) Prejudicar pessoas, normalmente, públicas.
 - d) Legitimar um grupo.
 - e) Prejudicar pessoas, desde que sejam públicas.

- 5) A palavra "públicas" é acentuada pela mesma razão que a palavra:
 - a) Júri.
 - b) Amém.
 - c) Alguém.
 - d) Última.
 - e) Têxtil.

- 6)** Qual a classe gramatical da palavra destacada?
Escrevia **melhor** quando tinha o hábito de ler.
- a) Adjetivo
 - b) Pronome
 - c) Verbo
 - d) Substantivo
 - e) Advérbio.

- 7)** **Psiu!** Faça silêncio enquanto estiver na biblioteca.
A palavra destacada é um exemplo de:
- a) Interjeição
 - b) Preposição
 - c) Artigo
 - d) Numeral
 - e) Advérbio

- 8)** Em que alternativa temos um artigo indefinido feminino plural?
- a) Umas
 - b) Uma
 - c) Um
 - d) Uns
 - e) As

- 9)** Assinale a alternativa em que não há erro de ortografia:
- a) Agente não vai com vocês.
 - b) Toda regra tem sua exceção.
 - c) Isso eu não fasso nem morto.
 - d) Ela é bonita mais muito promíscua.
 - e) Se der eu vou, concerteza.

- 10)** Marque a alternativa correta do ponto de vista ortográfico:
- a) A muito tempo, os dinossauros dominavam a terra.
 - b) Vou planejar minha viagem para o exterior.
 - c) Hora, hora, você por aqui? Quem diria?
 - d) Churrasco é muito bom, mas infelizmente não faz bem.
 - e) A luta entre o bem o mau é constante na humanidade.

- 11)** Indique a oração que está na voz reflexiva:
- a) Deitou-se assim que chegou em casa.
 - b) Nunca se está bem de verdade.
 - c) Sonha-se com um bom casamento.
 - d) Usou-se um tom de autoridade.
 - e) Vende-se o terreno.

- 12)** Marque a alternativa em que há um antônimo de ÓBICE:
- a) Oposição
 - b) Problema
 - c) Desembargo
 - d) Óbito
 - e) Perturbação.

- 13)** Marque a alternativa em que NÃO há um sinônimo de DIFUNDIR:
- a) Divulgar
 - b) Publicar
 - c) Disseminar
 - d) Espalhar
 - e) Confidenciar

- 14)** Assinale a alternativa que não contém um dígrafo:
- a) Dragão.
 - b) Pássaro.
 - c) Agulha.
 - d) Correto.
 - e) Machismo.

- 15)** Observe a expressão matemática a seguir e assinale a assertiva que representa corretamente o valor de X.

$$X = \left(\frac{1}{10} + \frac{2}{4}\right) * \left(\frac{8}{10} - \frac{1}{2}\right)$$

- a) 1,18.
- b) 0,20.
- c) 1,20.
- d) 0,18.
- e) 1,13.

- 16)** Em um clube de festas possui como capacidade de lotação um número de 2.000 pessoas. O dono desse clube decidiu realizar um evento, e disponibilizou para venda a quantidade de ingressos que corresponde ao número da capacidade de lotação, sabe-se que para esse evento foram vendidos $\frac{4}{5}$ do número total de ingressos disponibilizados para venda. Assinale a assertiva que representa a quantidade de ingressos que NÃO foram vendidos para esse evento.
- a) 550 ingressos.
 - b) 1.550 ingressos.
 - c) 600 ingressos.
 - d) 1.600 ingressos.
 - e) 400 ingressos.

17) O servidor público João recebe um salário líquido de R\$ 5.000 por mês. Certo mês, João teve alguns problemas financeiros e precisou contratar um empréstimo consignado para pagar em 18 meses. Durante esses 18 meses João percebeu que o custo mensal desse empréstimo iria consumir $\frac{4}{25}$ de seu salário líquido. Com base nessas informações, assinale a assertiva que apresenta o valor do custo total que João terá com esse empréstimo ao finalizar o pagamento das 18 parcelas.

- a) R\$ 14.400,00.
- b) R\$ 5.000,00.
- c) R\$ 12.300,00.
- d) R\$ 15.500,00.
- e) R\$ 10.200,00.

18) Dois trabalhadores foram contratados para roçar um grande lote, eles perceberam que somente eles dois trabalhando pegariam 20 dias para finalizar o serviço, como ainda havia muitos outros serviços a serem feitos por eles, os mesmos decidiram contratar mais 3 trabalhadores para ajuda-los a roçar esse lote. Com base nessas informações, e levando em consideração que todos trabalhadores trabalhem no mesmo ritmo, assinale a assertiva que representa a quantidade de dias que os 5 trabalhadores irão levar para roçar esse lote completamente.

- a) 10 dias.
- b) 15 dias.
- c) 12 dias.
- d) 8 dias.
- e) 5 dias.

19) Um estádio de futebol possui capacidade para 40.000 torcedores. Em um dos jogos realizado nesse estádio os organizadores da partida se enganaram e colocaram a venda a quantidade de ingressos de $\frac{1}{20}$ a mais, levando em consideração a capacidade de acomodação dos torcedores. Assinale a assertiva que representa a quantidade de ingressos a mais que foram disponibilizadas para venda.

- a) 8.000 torcedores.
- b) 2.000 torcedores.
- c) 5.000 torcedores.
- d) 1.000 torcedores.
- e) 500 torcedores.

20) Observe as expressões matemáticas seguir.

$$Z = (10 * 2) - (25 - 12)$$

$$X = \left(\frac{2}{4} + 5\right) + \left(32 - \frac{49}{14}\right)$$

Assinale a assertiva que representa o produto de $(Z * X)$.

- a) 41.
- b) 152.
- c) 238.
- d) 346
- e) 82.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DO CARGO

21) O cuidado na hora do recebimento dos gêneros e o armazenamento adequado são de grande relevância para garantir a preservação das características dos alimentos e manter a sua segurança sanitária. Assinale o que não faz parte no momento do recebimento:

- a) Data e horário do recebimento e da reposição ou troca.
- b) Verificar se a área está limpa e oferece condições para uma adequada conferência.
- c) Verificar se o veículo que transporta os alimentos é refrigerado quando tiver carnes e laticínios.
- d) Não se faz necessário conferir nota fiscal, isso é mero expediente de prolação.
- e) Características gerais dos gêneros alimentícios.

22) No ato de recebimento dos gêneros devem ser conferidas as características gerais dos gêneros, neste quesito, qual tópico não faz parte desta conferência:

- a) A data da Nota Fiscal.
- b) Marca.
- c) Especificação.
- d) Embalagem.
- e) Quantidade.

23) Qualidade dos gêneros é uma das características gerais dos gêneros que deve ser observada, como ela se caracteriza:

- a) As caixas fechadas contendo gêneros devem ser abertas para a conferência e descartadas.

- b) Descrita no pedido e na Nota Fiscal. No caso de hortifrutis e carnes é necessário a pesagem sem a embalagem secundária (caixas).
 - c) Os gêneros devem estar acondicionados em embalagens íntegras, sem a presença de elementos estranhos, manchas ou odor não característicos. - Hortifrutis com maturação adequada, frescos e íntegros. O tamanho dos gêneros deve atender à especificação (tamanho médio). - As carnes, aves e peixes devem estar congelados, em embalagens lacradas e rotuladas (SIF, origem e validade) e corresponder ao tipo de corte solicitado, apresentando odor e coloração característicos.
 - d) Deve ser a mesma da Nota Fiscal e constar da Relação Mensal de Marcas (RMM) aprovadas pelo INAD.
 - e) Deve atender ao descrito no Descritivo de Gêneros Alimentícios (DGA).
-

24) Com relação as Notas Fiscais, o que não deve ser observado:

- a) O nome da empresa e o local de entrega.
 - b) A parte avessa da Nota Fiscal é o ponto mais importante.
 - c) A data da Nota Fiscal.
 - d) A marca e a especificação dos gêneros.
 - e) A quantidade em pesos e medidas.
-

25) Sobre o armazenamento de gêneros alimentícios, indique como não se deve estocar:

- a) Não retirar os gêneros alimentícios da embalagem secundária, como caixas de papelão, sacos de papel ou caixotes.
- b) Armazenar os alimentos agrupando por tipo (cereais, leguminosas, farinhas, enlatados...), em prateleiras ou pallets, afastados pelo menos a 10cm da parede e 25cm do piso.
- c) O empilhamento dos produtos deve ser alinhado e em altura que não prejudique as suas características.
- d) Os gêneros alimentícios que necessitam de refrigeração devem ser armazenados respeitando a informação do fornecedor contida na rotulagem quanto à temperatura, observando-se o espaçamento mínimo necessário para a circulação de ar.
- e) Os gêneros que tiverem a data de validade mais próxima deverão ser posicionados na frente ou por cima dos demais. Nunca Utilizar Produtos Vencidos.

26) Cuidados no armazenamento, indique a alternativa incorreta:

- a) Após o recebimento os gêneros alimentícios, principalmente os “perecíveis” devem ser armazenados quando puder.
 - b) Os gêneros alimentícios que não forem utilizados na totalidade contida na embalagem, devem ser adequadamente fechados e etiquetados com a data de abertura e de validade (seguir a orientação do fabricante indicada na embalagem).
 - c) Nunca utilizar recipientes de produtos de limpeza para acondicionar alimentos;
 - d) As portas das geladeiras e freezers devem ser mantidas fechadas.
 - e) Quando houver acúmulo de gelo (exceder 1 cm) os equipamentos de refrigeração devem ser descongelados para não prejudicar o seu funcionamento.
-

27) No armazenamento em geladeira observar a seguinte ordem:

- a) Prateleiras do meio: alimentos prontos para consumo devidamente cobertos
 - b) Prateleiras superiores: alimentos semi-prontos e/ou pré-preparados tampados
 - c) Prateleiras inferiores: alimentos crus (carne, verduras não higienizadas etc.), separados entre si e de outros produtos.
 - d) A porta da área de armazenamento deve ser mantida aberta.
 - e) Os alimentos podem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos ou descartáveis
-

28) Ainda sobre o armazenamento dos alimentos na geladeira, é correto dizer que na prateleira do meio ficam os:

- a) Alimentos crus (carne, verduras não higienizadas etc.), separados entre si e de outros produtos.
 - b) Alimentos semi-prontos e/ou pré-preparados tampados.
 - c) Alimentos prontos para consumo devidamente cobertos.
 - d) Na porta da área de armazenamento.
 - e) Refrigerados.
-

29) Os processos culinários anteriores ao resfriamento e aquecimento têm como principal objetivo o tornar os alimentos visualmente mais agradáveis e maior aceitabilidade ao paladar

humano. A importância da preparação é muito grande, desta forma, nas alternativas abaixo estão elencadas algumas dessas importâncias, porém, uma não se encaixa, indique-a:

- a) Eliminar organismos patogênicos ou substâncias prejudiciais que podem ser encontrados nos alimentos crus.
- b) Aumentar a digestibilidade.
- c) Aumentar a palatabilidade.
- d) Manter o menor valor nutritivo possível.
- e) Desenvolver, aumentar ou alterar o sabor.

30) Para manter o sabor natural dos alimentos é necessário, à exceção:

- a) Os processos de pré-preparo, espera-se que sejam mais demorados possíveis. Cortar e (se necessário) cozinhar vegetais utilizando-se poucos deles.
- b) Utensílios apropriados para armazenamento até o preparo.
- c) Recomenda-se caixas e potes transparentes, travessas de vidro, inox ou polipropileno, resistentes 'a temperatura e processos mecânicos'.
- d) Alimentos que vem em embalagem de isopor: Esses produtos devem ser transferidos para outro recipiente porque o isopor funciona como isolante térmico prejudicando refrigeração adequada.
- e) Milho, ervilha e conservas: Devem passar para pote de vidro com o próprio líquido de conserva.

31) Sobre a textura e maciez dos alimentos, é errado dizer que:

- a) Adição de substâncias ácidas ou alcalinas favorecem a enrijecer ou amaciar (sal, vinagre).
- b) Os espessantes são definidos como a substância que diminui a viscosidade de um alimento, melhorando a textura e a consistência dos alimentos processados, sendo pouquíssimos utilizados na indústria alimentícia como agentes de textura. Cereais duplicam de volume (trigo para quibe).
- c) Cada alimento possui uma textura diferente e essa textura está associada à percepção, pelos sentidos humanos, dos fenômenos que ocorrem durante a mastigação, como a deformação, a mistura, a hidratação com a saliva e mudanças de tamanho, temperatura, forma e rugosidade dos alimentos.

- d) Amidos e Utilizados como ingredientes calóricos; Espessantes em sopas.
- e) Na hora de preparar os alimentos, prender os cabelos e não usar anéis, pulseiras, brincos e relógios.

32) A higiene alimentar diz respeito aos cuidados relacionados ao manuseio, preparação e armazenamento dos alimentos de modo a diminuir o risco de contaminação e ocorrência de doenças, como a intoxicação alimentar, por exemplo. Formas de evitar a contaminação, salvo:

- a) Lavar bem as mãos com água e sabão antes de preparar os alimentos.
- b) Usar utensílios de madeira na preparação da comida, pois esse tipo de material é mais higiênico.
- c) Na hora de preparar os alimentos, prender os cabelos e não usar anéis, pulseiras, brincos e relógios.
- d) Ter atenção à higiene pessoal, fazendo a barba regularmente e mantendo as unhas curtas e limpas.
- e) Evitar usar maquiagem na hora de preparar os alimentos.

33) Antes do preparo da refeição em si, temos uma série de procedimentos que devem ser seguidos para manter a ordem e limpeza na cozinha, são eles com exceção de:

- a) Lavar.
- b) Conspurar.
- c) Limpar.
- d) Descascar.
- e) Picar.

34) É uma operação mecânica simples, onde cada fragmento contém as partes do todo. Como exemplo, picar:

- a) União dos alimentos.
- b) Subdivisão por separação por partes.
- c) Subdivisão simples.
- d) Divisão dos Alimentos.
- e) Descascar.

35) Elenque as etapas de construção de um cardápio:

- a) Definir o tipo de restaurante, público alvo, ficha técnica dos pratos, precificação dos pratos, layout, apresentação.
 - b) Público alvo, definir o tipo de restaurante, ficha técnica dos pratos, Layout, apresentação.
 - c) Ficha técnica dos pratos, público alvo, layout, apresentação e precificação dos pratos.
 - d) Layout, ficha Técnica dos pratos e precificação.
 - e) Precificação, ficha técnica, tipo de restaurante e publico alvo.
-

36) Sobre as etapas de construção de um cardápio, onde se encaixa essa característica - Liste e organize os pratos selecionados para servir no seu restaurante e, a partir daí, faça uma ficha técnica com os ingredientes e custos de cada prato:

- a) Layout.
 - b) Precificação.
 - c) Definir o tipo de restaurante.
 - d) Apresentação.
 - e) Ficha técnica dos pratos.
-

37) Sobre as etapas de construção de um cardápio, onde se encaixa essa característica - Escolha como o seu cliente terá acesso ao menu: Impresso; Virtualmente por meio de um QR Code; Online em alguma plataforma/site:

- a) Ficha técnica dos pratos.
 - b) Definir o tipo de restaurante.
 - c) Precificação.
 - d) Layout.
 - e) Apresentação.
-

38) O controle sanitário abrange o conjunto de medidas regulatórias impostas pela Administração Pública com o objetivo de:

- a) Gerar riscos que são associados ao consumo de alimentos.
- b) Aumentar riscos que são associados ao consumo de alimentos.
- c) Procurar riscos que são associados ao consumo de alimentos.
- d) Multar as empresas.
- e) Eliminar, reduzir ou evitar riscos que são associados ao consumo de alimentos.

39) Qual o nome da técnica que determina o quanto de determinado item será servido em um prato dos clientes:

- a) Fração.
 - b) Merecimento.
 - c) Esbanjamento.
 - d) Porcionamento.
 - e) Redução de custos.
-

40) O controle de desperdício é de suma importância para o crescimento e redução de custos em qualquer empresa. As principais causas para perdas e prejuízos nas empresas são as listadas abaixo, salvo:

- a) Falhas na gestão de estoque.
- b) Acidentes.
- c) Avarias.
- d) Armazenamento Adequado.
- e) Desvio de insumos.