

LÍNGUA PORTUGUESA



Quadrilha

“A quadrilha é uma dança folclórica realizada durante as Festas Juninas, comuns nos meses de junho e julho. Ela é dançada em pares e conta com a música, os passos e a vestimenta do universo caipira como seus elementos principais.

Com origens europeias, a quadrilha como é conhecida atualmente recebeu ao longo do tempo influências de ritmos nordestinos, indígenas e africanos. Outros nomes dados à manifestação são: quadrilha junina e quadrilha caipira.”

Disponível no site: <https://brasilecola.uol.com.br/detalhes-festa-junina/quadrilha.htm>

QUESTÃO 01

De acordo com o texto em quais meses do ano a quadrilha é tradicionalmente realizada?

- A) Abril e maio
- B) Junho e julho
- C) Agosto e setembro
- D) Dezembro e janeiro

QUESTÃO 02

Quais são os outros nomes citados para a quadrilha no texto?

- A) Quadrilha sertaneja e quadrilha rural
- B) Quadrilha folclórica e quadrilha tradicional
- C) Quadrilha junina e quadrilha caipira
- D) Quadrilha brasileira e quadrilha popular

QUESTÃO 03

Qual é a separação correta da palavra **vestimenta**?

- A) ves-ti-men-ta
- B) ve-sti-men-ta
- C) ves-ti-me-nta
- D) ves-timen-ta

QUESTÃO 04

Assinale a alternativa em que todas as palavras estão escritas corretamente:

- A) folclórica – pares – cangica
- B) caipira – passos – universso
- C) canjica – universo – passoca
- D) quadrilha – vestimenta – paçoca

QUESTÃO 05

Leia a Charge abaixo:



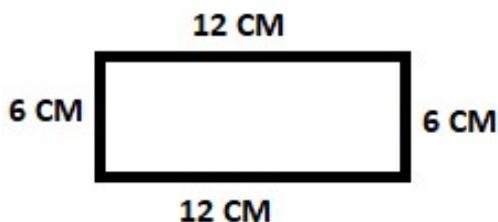
Na frase do personagem de chapéu "O senhor tá ótimo!", qual é o nome do sinal de pontuação usado no final da frase.

- A) Ponto de interrogação
- B) Ponto de exclamação
- C) Dois-pontos
- D) Ponto final

MATEMÁTICA

QUESTÃO 06

Calcule o perímetro da figura a baixo:



O resultado obtido é:

- A) 18 cm
- B) 21 cm
- C) 36 cm
- D) 5.184 cm

QUESTÃO 07

O resultado do dobro de 115, somado com a metade de 180, é:

- A) 230
- B) 340
- C) 398
- D) 320

QUESTÃO 08

Complete a sequência: 2, 4, 6, 8, ____

- A) 10
- B) 11
- C) 12
- D) 13

QUESTÃO 09

No sítio do Sr. Pedro tem 10 pés de Jaca e 4 pés de Mamão. Na última colheita cada pé de Jaca deu 32 Jacas e cada pé de Mamão deu 35 mamões. Qual foi o total de frutas que o Sr. Pedro colheu?

- A) Foram colhidas 536 frutas.
- B) Foram colhidas 480 frutas.
- C) Foram colhidas 460 frutas.
- D) Foram colhidas 250 frutas.

QUESTÃO 10

Ana limpa 3 salas em 2 horas. Quantas salas Ana limpará em 6 horas, mantendo o mesmo ritmo de trabalho?

- A) 6 salas
- B) 9 salas
- C) 12 salas
- D) 18 salas

CONHECIMENTOS GERAIS

QUESTÃO 11

O Estado de Mato Grosso destaca-se na economia nacional principalmente por sua:

- A) Produção mineral de ferro e carvão
- B) Indústria automobilística
- C) Produção de grãos como soja e milho
- D) Extração de petróleo

QUESTÃO 12

Mato Grosso está localizado na região:

- A) Centro-Oeste
- B) Norte
- C) Nordeste
- D) Sul

QUESTÃO 13

Qual bioma NÃO está presente no estado de Mato Grosso?

- A) Amazônia
- B) Cerrado
- C) Pantanal
- D) Caatinga

QUESTÃO 14

Entre as opções selecione o símbolo do município de Luciana - MT:



QUESTÃO 15

O primeiro nome dado ao local onde hoje está situada a cidade de Luciana-MT foi:

- A) Araguaiana
- B) Mato Verde
- C) Rio Verde
- D) Mato Grosso

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 16

Para evitar contaminação cruzada durante a preparação dos alimentos, deve-se:

- A) Usar a mesma faca e tábua para carnes e verduras sem lavar
- B) Lavar bem as mãos, utensílios e superfícies entre as preparações diferentes
- C) Manter os alimentos juntos na geladeira
- D) Preparar todos os alimentos em um único recipiente

QUESTÃO 17

É uma técnica de aquecimento indireto que utiliza água para cozinhar ou aquecer alimentos de forma suave e controlada. Em vez de colocar o recipiente com o alimento diretamente no fogo, ele é colocado dentro de um recipiente maior com água, que então é aquecido. Isso garante que o calor seja distribuído de maneira uniforme e evita que o alimento queime ou cozinhe em excesso.

Essa técnica refere-se a:

- A) Grelhar
- B) Brasear
- C) Banho-Maria
- D) Gratinar

QUESTÃO 18

Considerando as boas práticas de higiene e segurança alimentar, analise as afirmativas a seguir sobre os cuidados essenciais com os alimentos:

- I. Lavar bem folhas, frutas e verduras (incluindo o uso de escova para cascas, se possível), e depois deixá-los de molho por 15 minutos em água potável com hipoclorito (na proporção de 1 colher de sopa par
- II. Priorizar o uso de alimentos mais antigos antes dos mais novos, sempre observando os prazos de validade indicados nas embalagens.
- III. Lavar bem as mãos antes de iniciar qualquer preparo de alimentos.
- IV. Evitar assoprar alimentos quentes para esfriá-los, a fim de prevenir a contaminação por saliva.

Quais afirmativas estão corretas em relação aos cuidados com os alimentos?

- A) I, II, III e IV
- B) I, II e III
- C) II, III e IV
- D) I, II e IV



QUESTÃO 19

Qual grupo de alimentos é rico em carboidratos e deve fazer parte do cardápio escolar?

- A) Carnes e ovos.
- B) Óleos e gorduras.
- C) Refrigerantes e doces.
- D) Arroz, batata e pão.

QUESTÃO 20

Qual atitude demonstra um bom relacionamento no ambiente de trabalho?

- A) Fazer fofocas sobre os colegas
- B) Trabalhar em equipe e respeitar as opiniões dos outros
- C) Criticar os colegas em público
- D) Ignorar os pedidos de ajuda