

CADERNO DE QUESTÕES



PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO BELO ADMINISTRAÇÃO DIRETA E INDIRETA

CONCURSO PÚBLICO EDITAL N. 002/2019

CARGO: **AUXILIAR DE COZINHA**

INSTRUÇÕES

- 1- O **Caderno de Questões** contém 25 (vinte e cinco) questões de múltipla escolha, sendo 5 questões de Língua Portuguesa, 5 questões de Matemática Básica, 5 questões de Conhecimentos Gerais e 10 questões de Conhecimentos Específicos, cada questão com 5 (cinco) opções (A, B, C, D, E), e uma **Folha Intermediária de Respostas**.
 - 2- Ao receber o material, confira no **Cartão de Respostas**, seu nome, número de inscrição, data de nascimento, RG e cargo. Qualquer irregularidade comunique imediatamente ao fiscal de sala. Não serão aceitas reclamações posteriores.
 - 3- A prova objetiva terá **duração de 3 (três) horas**, incluído, neste tempo, o preenchimento do **Cartão de Respostas**.
 - 4- Leia atentamente cada questão e assinale, no **Cartão de Respostas**, a opção que responde corretamente a cada uma delas. O **Cartão de Respostas** será o único documento válido para a correção eletrônica. O preenchimento do **Cartão de Respostas** e a respectiva assinatura serão de inteira responsabilidade do candidato. Não haverá substituição do **Cartão de Respostas** por erro do candidato.
 - 5- Utilize a **Folha Intermediária de Respostas** para registrar as alternativas escolhidas. É proibido fazer qualquer outro tipo de anotação. Essa folha ficará em seu poder para conferência com o gabarito a ser publicado.
 - 6- Observe as seguintes recomendações relativas ao **Cartão de Respostas**:
 - A maneira correta de marcação das respostas é cobrir, fortemente, com esferográfica de tinta azul ou preta, o espaço correspondente à letra a ser assinalada.
 - Outras formas de marcação diferentes implicarão a rejeição do **Cartão de Respostas**.
 - Será atribuída nota zero às questões não assinaladas ou com falta de nitidez, ou com marcação de mais de uma opção, bem como emendadas ou rasuradas.
 - 7- O fiscal de sala não está autorizado a alterar qualquer destas instruções. Em caso de dúvida, solicite a presença do coordenador local.
 - 8- Você poderá se retirar, definitivamente, da sala de realização da prova após transcorridos 60 (sessenta) minutos contados do seu efetivo início, **sem levar o Caderno de Questões e o Cartão de Respostas**.
 - 9- É permitido fazer anotações, cálculos, riscos e afins no **Caderno de Questões**.
 - 10- Após se identificar e se instalar na sala, você não poderá consultar qualquer material enquanto aguarda o horário de início da prova.
 - 11- Os três últimos candidatos deverão permanecer na sala até que o último deles entregue o **Cartão de Respostas**.
 - 11- Assine no local indicado no **Cartão de Respostas e no Caderno de Questões**.
 - 12- Ao terminar a prova, é de sua responsabilidade entregar ao fiscal o **Cartão de Respostas e Caderno de Questões**.
- Não se esqueça de pegar seus pertences acondicionados em sala.

Porto Belo, 01 de dezembro de 2019.

BOA PROVA

Realização:



Nº de Inscrição:

Nome do candidato:

QUESTÕES DE LÍNGUA PORTUGUESA

1- Quantas vírgulas são necessárias na data:

Porto Belo 16 de janeiro de 1973.

- (A) duas vírgulas
- (B) três vírgulas
- (C) uma vírgula
- (D) quatro vírgulas
- (E) cinco vírgulas

As questões 2 a 5 se referem ao texto a seguir:

Concurso de culinária incentiva merendeiras em Porto Belo

As merendeiras de Porto Belo, cozinheiras que atuam nas escolas da Rede Municipal de Ensino, participaram nesta última semana do 9º Concurso de Culinária, realizado com o objetivo de promover a interação entre elas, além de serem avaliadas pelo trabalho desenvolvido na cozinha. O Concurso de Culinária teve início no dia 30 de setembro e a final foi realizada no dia três de outubro. A cada dia da semana um grupo de cozinheiras apresentava aos jurados receitas elaboradas com ingredientes utilizados no dia a dia da escola. [...]

Disponível em: <https://www.portobelo.sc.gov.br/noticias/index/ver/codMapaltem/4326/codNoticia/579194>

Acesso em: 04/out/2019. [adaptado]

2- Analisando o título da notícia “Concurso de culinária incentiva merendeiras em Porto Belo”, podemos usar como sinônimo da palavra destacada:

- (A) estimula
- (B) desanima
- (C) desencoraja
- (D) enfraquece
- (E) esmorece

3- É um exemplo de substantivo, retirado do texto:

- (A) de
- (B) atuam
- (C) pelo
- (D) última
- (E) Porto Belo

4- A exemplo de “participaram”, escrito corretamente com C, assinale a alternativa que contenha a única palavra que também é com C:

- (A) mudan___a
- (B) catarinen___e
- (C) silên___io
- (D) discur___o
- (E) compreen___ivo

5- Analise as afirmativas sobre o texto:

- I- As merendeiras que participaram do 9º Concurso de Culinária são cozinheiras.
- II- A notícia traz dois objetivos para a realização do 9º Concurso de Culinária.
- III- O 9º Concurso de Culinária teve duração de uma semana inteira.

Estão corretas, segundo o texto:

- (A) Apenas a afirmativa I.
- (B) Apenas as afirmativas I e II.
- (C) Apenas a afirmativa II.
- (D) Apenas a afirmativa III.
- (E) Apenas as afirmativas II e III.

QUESTÕES DE MATEMÁTICA BÁSICA

- 6- José foi ao cinema, levando consigo 50 reais. Pagou o ingresso de entrada, no valor de 15 reais e também decidiu comprar uma pipoca, no valor de 5 reais, e um refrigerante, no valor de 7 reais. Ao sair do cinema, o valor que restou a José foi, em reais, de:
- (A) 33.
 - (B) 27.
 - (C) 25.
 - (D) 23.
 - (E) 17.
- 7- Ana foi até uma loja para comprar uma televisão nova para sua casa. O valor da televisão para pagamento à vista era de 800 reais. Ana, porém, decidiu comprar a televisão com pagamento parcelado, em 5 prestações iguais de 200 reais. O valor que Ana pagou a mais no pagamento parcelado em relação ao pagamento à vista foi, em reais, de:
- (A) 600.
 - (B) 500.
 - (C) 400.
 - (D) 300.
 - (E) 200.
- 8- Um elevador tem capacidade de carga de 300 kg. Nele entraram três pessoas: a primeira com 82 kg, a segunda com 73 kg e a terceira com 53 kg. Caso entre mais uma pessoa, o peso máximo dela, para que não seja ultrapassada a capacidade de carga máxima desse elevador, deve ser, em kg, de:
- (A) 92.
 - (B) 208.
 - (C) 102.
 - (D) 98.
 - (E) 72.
- 9- Lucas ganhou 15 morangos e decidiu dividi-los igualmente entre ele e seus 4 irmãos. A quantidade de morangos que cada um recebeu corresponde a uma porcentagem do total de morangos, em %, de:
- (A) 30.
 - (B) 25.
 - (C) 10.
 - (D) 20.
 - (E) 5.
- 10- Pedro sempre sai de casa para trabalhar às 9h e sempre chega em casa às 18h. Ele sai para ir para a academia às 20h e sempre chega em casa às 21h. Considerando que, durante a semana, em todos os dias a rotina de Pedro seja igual a essa, pode-se afirmar que o tempo diário que ele passa em casa é, em horas, de:
- (A) 15.
 - (B) 14.
 - (C) 12.
 - (D) 9.
 - (E) 6.

QUESTÕES DE CONHECIMENTOS GERAIS

- 11- Porto Belo é um município de colonização:
- (A) Italiana.
 - (B) Alemã.
 - (C) Açoriana.
 - (D) Japonesa.
 - (E) Espanhola.
- 12- Assinale a alternativa que indica a maior praia do município de Porto Belo:
- (A) Praia de Perequê.
 - (B) Praia do Araçá.
 - (C) Praia do Estaleiro.
 - (D) Praia do Caixa d'Aço.
 - (E) Praia do Baixo.

- 13- Além de Florianópolis, a capital de Santa Catarina, assinale a alternativa que indica as duas maiores cidades do Estado:
- (A) Chapecó e Lages.
 - (B) Balneário Camboriú e Criciúma.
 - (C) São José e Jaraguá do Sul.
 - (D) Tubarão e Palhoça.
 - (E) Joinville e Blumenau.
- 14- O Brasil é conhecido mundialmente por ser um país festivo. Sobre isso, assinale a alternativa que indica a maior festa brasileira:
- (A) Oktoberfest.
 - (B) Folia de Reis.
 - (C) Carnaval.
 - (D) Círio de Nazaré.
 - (E) Festas Juninas.
- 15- Leia e assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna:
- O _____ é a ideia de que pessoas de uma determinada etnia são superiores a outras. Caracteriza-se por um sentimento de discriminação perante pessoas que pertencem a outro grupo étnico, sendo a discriminação devido ao fato de que se considera o outro inferior.
- (A) preconceito social
 - (B) preconceito religioso
 - (C) preconceito cultural
 - (D) preconceito de gênero
 - (E) preconceito racial

QUESTÕES DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

- 16- Sobre a ética no serviço público, assinale a alternativa correta:
- (A) Os servidores podem fazer uso de informações da instituição para seu próprio interesse.
 - (B) Os servidores podem usar seu cargo para ganhos privados.
 - (C) Os servidores não têm a obrigação de proteger e conservar o patrimônio do Estado.
 - (D) Os servidores devem ser honestos no cumprimento de suas funções.
 - (E) Os servidores podem aceitar presente ou item de valor de qualquer pessoa ou instituição em busca de benefícios.
- 17- Para evitar problemas de relacionamento humano no trabalho, tais como desentendimentos, fofocas, conflitos e favorecimentos indevidos, o servidor deve:
- (A) Ser discreto.
 - (B) Manifestar-se sobre assuntos polêmicos.
 - (C) Favorecer os colegas que considera amigos.
 - (D) Trocar mensagens pessoais durante a jornada de trabalho.
 - (E) Isolar-se dos colegas de trabalho.
- 18- Boas práticas de higiene devem ser obedecidas pelos manipuladores de alimentos, desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento, até o momento do consumo. Sobre isso, assinale a alternativa que indica o objetivo das Boas Práticas na Manipulação de Alimentos:
- (A) Oferecer alimentação farta e saborosa.
 - (B) Satisfazer o gosto dos alunos pela alimentação.
 - (C) Evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.
 - (D) Fazer combinação de cores, consistência, sabores.
 - (E) Atender às necessidades nutricionais de alunos e professores.
- 19- Assinale a alternativa que indica como o auxiliar de cozinha deve se apresentar no trabalho:
- (A) Os cabelos podem ficar soltos, desde que estejam limpos.
 - (B) O uniforme deve ser usado dentro e fora da área de preparo dos alimentos.
 - (C) O uniforme não precisa ser trocado diariamente.
 - (D) O auxiliar de cozinha pode usar anéis, aliança e relógio.
 - (E) Tomar banho diariamente e estar sempre limpo.

20- Sobre os cuidados a serem tomados com os ingredientes usados no preparo dos alimentos, analise as afirmativas abaixo e escreva V, se a afirmativa for verdadeira, e F, se for falsa:

- () Armazenar imediatamente os produtos congelados e refrigerados e depois os produtos não perecíveis.
- () Os locais de armazenamento devem ser limpos, organizados, ventilados e protegidos de insetos e outros animais.
- () As embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas ou trincadas podem ser usadas, pois não apresentam riscos à saúde.
- () As embalagens devem ser limpas antes de serem abertas.

Assinale a alternativa com a sequência correta:

- (A) F – F – V – F.
- (B) V – V – F – V.
- (C) V – F – F – F.
- (D) F – V – F – V.
- (E) V – V – V – V.

21- Assinale a alternativa que indica a técnica muito utilizada na cozinha e permite preparar todos os tipos de receitas, que consiste em cozinhar o alimento em calor seco e que permite preparar os alimentos no forno, no fogão ou na grelha:

- (A) Fritar.
- (B) Cozinhar.
- (C) Refogar.
- (D) Assar.
- (E) Selar.

22- Tanto os utensílios de cozinha quanto os demais eletrodomésticos devem ser higienizados com frequência para prolongar a vida útil dos aparelhos. Sobre isso, assinale a alternativa correta:

- (A) A garrafa térmica não precisa ser higienizada de modo especial para ser reabastecida.
- (B) Os panos de prato devem ficar de molho durante dez minutos em um litro de água misturada a duas colheres (sopa) de água sanitária. Depois devem ser lavados, enxaguados e passados com ferro bem quente.
- (C) As tábuas de carne em madeira são as mais recomendadas e seguras.
- (D) O forno micro-ondas deve ser limpo apenas com pano seco.
- (E) As pias e bancadas, utilizadas no preparo dos alimentos, não precisam ser lavadas após sua utilização.

23- Verifique os procedimentos que devem ser observados no recebimento de alimento, no sentido de garantir sua qualidade:

- (A) O entregador não precisa estar com o uniforme limpo.
- (B) Não é necessário verificar se a temperatura do alimento está de acordo com o recomendado no rótulo e/ou adequada para seu transporte.
- (C) Alimentos com prazos de validade recém-vencidos devem ser preparados imediatamente.
- (D) Os alimentos podem ser transportados e guardados perto de produtos que exalem odor.
- (E) Os alimentos devem ser descarregados em área protegida de chuva e sol, limpa, bem iluminada e livre de pragas.

24- Sobre a higiene e organização do ambiente de manipulação de alimentos, assinale a alternativa correta:

- (A) Para a higiene de pisos, paredes, portas, ralos e janelas, deve-se remover a sujeira, lavar com detergente, enxaguar e retirar o excesso com auxílio de rodo e desinfetar com solução clorada própria para ambientes.
- (B) Na higiene de paredes, janelas e portas, deve-se começar pelas partes mais baixas.
- (C) O lixo acumulado na cozinha deve estar sempre ensacado e em recipientes sem tampa.
- (D) A copa e o refeitório devem ser limpos semanalmente, passando-se a vassoura e pano seco no chão.
- (E) Na utilização dos produtos de limpeza, não é necessário seguir as recomendações sugeridas nas embalagens.

25- Assinale a alternativa que indica o tipo de luva que proporciona ampla proteção das mãos e antebraço e é indicada para utilizar na limpeza da cozinha, além de proteger a pele contra produtos de limpeza corrosivos e também contra alergias:

- (A) Luva de vinil.
- (B) Luva de látex.
- (C) Luva de malha de aço.
- (D) Luva térmica.
- (E) Luva de pano.

Rascunho



PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO BELO
ADMINISTRAÇÃO DIRETA E INDIRETA

CONCURSO PÚBLICO
EDITAL N. 002/2019

FOLHA INTERMEDIÁRIA DE RESPOSTAS

Questões	RESPOSTAS				
01	A	B	C	D	E
02	A	B	C	D	E
03	A	B	C	D	E
04	A	B	C	D	E
05	A	B	C	D	E
06	A	B	C	D	E
07	A	B	C	D	E
08	A	B	C	D	E
09	A	B	C	D	E
10	A	B	C	D	E
11	A	B	C	D	E
12	A	B	C	D	E
13	A	B	C	D	E
14	A	B	C	D	E
15	A	B	C	D	E
16	A	B	C	D	E
17	A	B	C	D	E
18	A	B	C	D	E
19	A	B	C	D	E
20	A	B	C	D	E

Questões	RESPOSTAS				
21	A	B	C	D	E
22	A	B	C	D	E
23	A	B	C	D	E
24	A	B	C	D	E
25	A	B	C	D	E
26	A	B	C	D	E
27	A	B	C	D	E
28	A	B	C	D	E
29	A	B	C	D	E
30	A	B	C	D	E
31	A	B	C	D	E
32	A	B	C	D	E
33	A	B	C	D	E
34	A	B	C	D	E
35	A	B	C	D	E
36	A	B	C	D	E
37	A	B	C	D	E
38	A	B	C	D	E
39	A	B	C	D	E
40	A	B	C	D	E

INFORMAÇÕES

O inteiro teor da prova e o gabarito da prova objetiva serão divulgados até às 20h do dia **02 de dezembro de 2019**, no endereço eletrônico <http://concursos.furb.br/>, link Prefeitura de Porto Belo – Concurso Público - Edital 002/2019.

Porto Belo, 01 de dezembro de 2019.