

# CADERNO DE QUESTÕES



## PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO BELO ADMINISTRAÇÃO DIRETA E INDIRETA

### CONCURSO PÚBLICO EDITAL N. 002/2019

CARGO: **COZINHEIRO ESCOLAR**

#### 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:

1- Quantas vírgulas são necessárias na data:

Porto Belo 16 de janeiro de 1973.

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

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) Porto Belo
- (C) atuam
- (D) pelo
- (E) última

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

- (A) silên\_\_\_io
- (B) mudan\_\_\_a
- (C) catarinen\_\_\_e
- (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 a afirmativa II.
- (C) Apenas as afirmativas I e 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) 17.
  - (E) 23.
- 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) 200.
  - (C) 500.
  - (D) 400.
  - (E) 300.
- 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) 208.
  - (B) 102.
  - (C) 92.
  - (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) 20.
  - (B) 30.
  - (C) 25.
  - (D) 10.
  - (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) 12.
  - (C) 9.
  - (D) 6.
  - (E) 14.

## 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 do Araçá.
  - (B) Praia de Perequê.
  - (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) Joinville e Blumenau.
  - (E) Tubarão e Palhoça.
- 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) Carnaval.
  - (C) Folia de Reis.
  - (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 racial
  - (D) preconceito cultural
  - (E) preconceito de gênero

#### QUESTÕES DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

- 16- Sobre a ética no serviço público, assinale a alternativa correta:
- (A) Os servidores devem ser honestos no cumprimento de suas funções.
  - (B) Os servidores podem fazer uso de informações da instituição para seu próprio interesse.
  - (C) Os servidores podem usar seu cargo para ganhos privados.
  - (D) Os servidores não têm a obrigação de proteger e conservar o patrimônio do Estado.
  - (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) Manifestar-se sobre assuntos polêmicos.
  - (B) Favorecer os colegas que considera amigos.
  - (C) Trocar mensagens pessoais durante a jornada de trabalho.
  - (D) Isolar-se dos colegas de trabalho.
  - (E) Ser discreto.
- 18- Sobre alimentação saudável, assinale a alternativa correta:
- (A) Fazer uso de alimentos industrializados, com conservantes e aromatizantes.
  - (B) Dar preferência às carnes vermelhas em todas as refeições.
  - (C) Consumir em quantidades adequadas todos os grupos de alimentos.
  - (D) Fazer uso de gorduras de origem animal para cozinhar os alimentos.
  - (E) Fazer uso abundante do sal.
- 19- Leia e assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna:
- É necessário que o cozinheiro tenha cuidado ao trabalhar com os mais variados tipos de facas e demais objetos cortantes. Para evitar cortes nas mãos, pulso e dedos, o cozinheiro deve usar \_\_\_\_\_. Trata-se de um EPI fabricado com matéria-prima selecionada que evita o contato da lâmina com a pele.
- (A) luva de borracha.
  - (B) luva térmica.
  - (C) luva de feltro.
  - (D) luva de malha de aço.
  - (E) luva de látex.

**20-** Analise a descrição do tipo de cozimento:

- O cozinheiro, de preferência, corta os alimentos em tamanhos iguais.
- O cozinheiro cozinha os alimentos em uma frigideira, com pouca gordura e em fogo alto.
- O cozinheiro faz movimentos constantes para que os alimentos “pulem” da frigideira para obter um cozimento uniforme.

Assinale a alternativa que indica o nome desse tipo de cozimento:

- (A) Assar.
- (B) Saltear.
- (C) Grelhar.
- (D) Refogar.
- (E) Zelar.

**21-** As frutas e verduras perdem valor nutritivo com maior facilidade. Por essa razão, deve-se observar que:

- (A) Com o amadurecimento avançado, as frutas e verduras não perdem os nutrientes.
- (B) O tempo de armazenamento longo é benéfico às frutas e verduras.
- (C) Ao cozinhar as verduras, mantenha a tampa da panela aberta.
- (D) Frutas e verduras devem ser consumidas quando estiverem bem frescas.
- (E) O cozimento em altas temperaturas é benéfico às verduras.

**22-** Sobre a higienização de equipamentos e utensílios da cozinha, analise as afirmativas abaixo e identifique as corretas:

- I- No processo de higienização dos utensílios, é possível identificar duas etapas: a da limpeza e a da sanitização.
- II- A etapa da limpeza consiste na remoção de resíduos de alimentos, sujidades ou outro material portador de agentes contaminantes.
- III- A etapa da lavagem é realizada com detergentes adequados e em concentrações apropriadas. As superfícies que ainda apresentem resíduos aderentes devem ser escovadas e, a seguir, enxaguadas.
- IV- A esponja não deve ser guardada mergulhada em água e sabão.

Assinale a alternativa correta:

- (A) Apenas as afirmativas I, II e IV estão corretas.
- (B) Apenas as afirmativas I e II estão corretas.
- (C) Apenas as afirmativas I e III estão corretas.
- (D) Apenas a afirmativa IV está correta.
- (E) Todas as afirmativas estão corretas.

**23-** Observe a ilustração:



Assinale a alternativa que indica o corte apresentado na ilustração:

- (A) Gomos
- (B) Chips.
- (C) Julienne.
- (D) Battonnet.
- (E) Cubos.

- 24-** Assinale a alternativa correta relacionada ao armazenamento de alimentos não perecíveis na despensa:
- (A) Ignorar a validade dos produtos, não sendo necessário ser marcada nas próprias embalagens.
  - (B) Guardar as embalagens mais pesadas nas prateleiras superiores e as embalagens mais leves nas prateleiras superiores.
  - (C) Manter as caixas de papelão originais dos alimentos na despensa, mesmo depois de abertas.
  - (D) Os alimentos não perecíveis devem ficar em contato direto com o piso.
  - (E) Agrupar os alimentos por tipo, separando latarias, pacotes e caixas.
- 25-** Ao preparar refeições à base de proteínas, o cozinheiro utiliza ingredientes como:
- (A) Macarrão e arroz.
  - (B) Abobrinha e berinjela.
  - (C) Maçã e manga.
  - (D) Carne e leite.
  - (E) Feijão e ervilha.



**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.