

**Prefeitura Municipal de Bebedouro - SP**  
**Concurso Público - 2017**



**Cod.06: COZINHEIRO**

**PROVA ESCRITA OBJETIVA**

**MODELO: 1**

**CADERNO DE QUESTÕES**

**TURNO: MANHÃ**

**NÚMERO DE QUESTÕES: 40**

**Leia atentamente as instruções abaixo, e aguarde autorização para abertura deste caderno de questões.**

1. Confira o seu CADERNO DE QUESTÕES nos primeiros 30 minutos de prova. Caso haja algum erro de impressão, ausência de questão, dentre outros, o mesmo poderá ser substituído apenas nesse intervalo de tempo.
2. Assine seu nome no espaço próprio do CARTÃO-RESPOSTA, utilizando caneta esferográfica, de preferência, de tinta preta. A não assinatura incide na DESCLASSIFICAÇÃO DO CANDIDATO.
3. No CARTÃO-RESPOSTA, marque no espaço próprio a opção correspondente à sua resposta. Se você assinalar mais de uma opção por questão ou deixar todos os campos em branco, sua prova objetiva será anulada. **PINTE A BOLINHA POR COMPLETO.**
4. Não dobre, não amasse nem manche o CARTÃO RESPOSTA. Ele NÃO poderá ser substituído.
5. Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas 4 opções identificadas com as letras A, B, C e D. Você deve, portanto, assinalar apenas uma opção em cada questão. A marcação em mais de uma opção anula a questão, mesmo que uma das respostas esteja correta.
6. O tempo disponível para esta prova é de quatro horas.
7. Reserve os 30 minutos finais para marcar seu CARTÃO - RESPOSTA. Os rascunhos e as marcações assinaladas no CADERNO DE QUESTÕES não serão considerados na avaliação.
8. Quando terminar a prova, entregue ao fiscal este CADERNO DE QUESTÕES SEM FALTAR NENHUMA PÁGINA OU PARTE DELA, o CARTÃO-RESPOSTA, e assine a LISTA DE PRESENÇA. Caso o CADERNO DE QUESTÕES esteja rasgado ou incompleto, o candidato será eliminado.
9. Você somente poderá deixar o local de prova depois de decorrida 1 hora do início da aplicação das provas.
10. Você será excluído do exame caso:
  - a) Utilize, durante a realização da prova, máquinas e(ou) relógios de calcular, bem como rádios, gravadores, headphones, telefones celulares ou fontes de consulta de qualquer espécie.
  - b) Ausente-se da sala em que se realiza a prova levando consigo o CADERNO DE QUESTÕES, antes do prazo estabelecido, e (ou) o CARTÃO-RESPOSTA.
  - c) Deixe de assinalar corretamente o campo do CARTÃO-RESPOSTA.
  - d) Em caso de você ser um dos três últimos candidatos, deixe o local de prova sem acompanhar o fiscal à coordenação.



## COZINHEIRO

### PROVA DE CONHECIMENTOS GERAIS

Leia o texto e responda às questões 01 a 04

#### Ausência

Por muito tempo achei que a ausência é falta.  
E lastimava ignorante, a falta.  
Hoje não a lastimo.  
Não há falta na ausência.  
A ausência é um estar em mim.  
E sinto-a, branca, tão pegada, aconchegada nos meus braços,  
Que rio e danço e invento exclamações alegres,  
Porque a ausência, essa ausência assimilada,  
Ninguém a rouba mais de mim.  
(ANDRADE Carlos Drummond de. Obra Poética, pag.43)

1. O tema central do texto é:

- a) **O relato de um sentimento do ser humano.**
- b) A necessidade de superação do ser humano.
- c) As alegrias e decepções do homem.
- d) A descrição da tristeza do ser humano.

2. A palavra aconchegada está CORRETAMENTE separada silabicamente na alternativa:

- a) a-con-chega-da.    **b) a-con-che-ga-da.**    c) acon-che-ga-da.    d) a-con-che-gada.

3. Analise a expressão: E sinto-a

O artigo “a” foi usado para substituir a palavra:

- a) Falta.    b) Lastimava.    **c) Ausência.**    d) Aconchegada.

4. Quanto ao gênero, o texto referido classifica-se como:

- a) Carta.    b) Canção.    c) Propaganda.    **d) Poema.**

Leia o texto e responda as questões 05 a 10.

#### Lembranças do mundo antigo

Clara passeava no jardim com as crianças.  
O céu era verde sobre o gramado,  
A água era dourada sob as pontes,  
Outros elementos eram azuis, róseos, alaranjados,  
O guarda-civil sorria, passavam bicicletas,  
A menina pisou a relva para pegar um pássaro,  
O mundo inteiro, a Alemanha, a China, tudo era tranquilo ao redor de Clara.  
As crianças olhavam para o céu: não era proibido.



11. Para uma festa de aniversário, foram encomendados 1250 salgados. Desses, apenas  $\frac{1}{5}$  foram consumidos até o meio da festa. Dos que sobraram,  $\frac{1}{2}$  foram consumidos na segunda metade da festa. Ao final do evento, os salgados foram divididos igualmente para a avó, a tia, o primo, o melhor amigo e a namorada do aniversariante. Com quantos salgados cada uma das pessoas ficou?

**a) 100.**

b) 250.

c) 200.

d) 125.

12. Um voo saindo de Fortaleza para São Paulo fez duas escalas. Na saída, tinham 157 passageiros. Na primeira, desceram 43 e subiram 84 passageiros. Na segunda, 98 pessoas desceram e 63 subiram. Quantas pessoas chegaram nesse voo em São Paulo?

a) 135.

**b) 163.**

c) 147.

d) 143.

13. Sílvia ganhou 30 sacos com laranjas. Em cada saco havia 15 unidades. Ao chegar em casa, deu  $\frac{1}{3}$  para suas vizinhas. Do que sobrou, deu metade para sua mãe e 20 para seu irmão. Com quantas laranjas Sílvia ficou?

a) 27.

b) 30.

c) 75.

**d) 55.**

14. Três tartarugas do projeto TAMAR puseram 215, 198 e 233 ovos, respectivamente. Desses, nasceram, aproximadamente, 80%. Qual a quantidade, aproximada, de ovos que não eclodiram?

a) 230.

b) 129.

c) 320.

**d) 516.**

15. Na cidade Feliz, há 5 escolas no centro do município. Na primeira, estudam 560 alunos. Na segunda, estuda a metade de alunos da primeira. Na terceira, estuda 30% da quantidade dos que estudam na primeira. Na quarta e quinta escolas, estudam 50% dos alunos da primeira escola. Ao todo, temos quantos alunos?

a) 1388.

b) 1479.

**c) 1568.**

d) 1658.

16. Em uma sala de aula os alunos ficam agrupados em 06 mesas. Desse total, 05 mesas ficam com 05 alunos sentados em cada uma e 01 mesa fica com 03 alunos. Qual o total de alunos dessa sala de aula?

a) 26.

b) 27.

**c) 28.**

d) 29.

17. Regina tinha 21 livros, perdeu 3 e emprestou 4. Quantos livros estão agora com a regina?

a) 17.

b) 16.

c) 15.

**d) 14.**

18. Por motivos diversos Sônia apresentou o seguinte quadro de ausências em 10 dias de trabalho com 06 horas diárias.

<b>Dias</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Faltas/hora</b>	1h10min	1h20min	10 min	20 min	1h40min	20 min	10 min	2h	30min	30min

Pode-se afirmar que Sônia faltou nesses dias um total de:

**a) 8h10min.**

b) 8h30min.

c) 8h40min.

d) 8h50min.

19. Em uma sala de aula, a distribuição das idades das crianças é dada pela tabela abaixo:

<b>Idade</b>	10	11	12	13	14	15
<b>Quantidade</b>	4	5	3	1	2	5

O número de crianças entre 12 e 15 anos de idade na sala é de:

- a) 10.
- b) 11.**
- c) 12.
- d) 13.

20. É impossível que nenhuma pessoa jamais tenha ouvido falar na ONU. Essa organização está sempre nos jornais, em se tratando de erradicação da fome, projetos sociais e, mais recentemente, da sua mediação quanto à guerra civil na Síria.

Em primeiro de janeiro de 2017, ocorreu a posse do novo Secretário-Geral da ONU – o principal cargo da organização –, substituindo o sul-coreano Ban Ki-Moon.

O novo secretário-geral da ONU é um:

- a) Português.**
- b) Brasileiro.
- c) Norte Americano.
- d) Japonês.

## PROVA DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. Sobre Segurança do Trabalho, marque a alternativa FALSA.

- a) Segurança do trabalho pode ser entendida como os conjuntos de medidas que são adotadas visando minimizar os acidentes de trabalho e doenças ocupacionais.
- b) A Segurança do Trabalho é definida por normas e leis.
- c) A segurança no trabalho é de responsabilidade exclusiva do empregador.**
- d) Segurança do trabalho pode ser entendida como os conjuntos de medidas que são adotadas visando proteger a integridade e a capacidade de trabalho do trabalhador.

22. Sobre acidente no trabalho, marque a alternativa CORRETA:

- a) Acidente de trabalho é aquele que acontece no exercício do trabalho a serviço da empresa.**
- b) Acidente de trabalho é aquele que acontece, no exercício do trabalho ou fora dele, provocando lesão corporal ou perturbação funcional podendo causar morte, perda ou redução permanente ou temporária, da capacidade para o trabalho.

- c) Não é acidente de trabalho quando o funcionário está prestando serviços por ordem da empresa fora do local de trabalho.
- d) Todas as alternativas estão corretas.

23. Dentro de uma empresa é comum que cada profissional, concentrado em suas atividades, responsabilidades e desafios, perca a visão de equipe. Quando isso acontece as relações interpessoais começam a se deteriorar: o clima organizacional se torna negativo, surgem desentendimentos e disputas internas e o trabalho fica desalinhado. Em suma, quando as relações interpessoais desandam, toda a empresa sofre.

Sobre o assunto, marque a alternativa VERDADEIRA:

- a) Para serem saudáveis, as relações de trabalho devem apresentar equilíbrio. Mesmo que haja um atrito, a equipe possui uma “liga” forte o suficiente entre si para avaliar o atrito de maneira objetiva, resolvê-lo e retornar a um estado de harmonia, mesmo que os envolvidos no atrito não mantenham mais nenhuma relação pessoal e profissional.
- b) Um dos segredos para se ter relações de trabalho saudáveis é misturar as relações pessoais com as profissionais.
- c) Todos os colaboradores precisam estar conscientes dos objetivos da empresa, trabalhar com um mesmo norte e alinhar seu comportamento e suas ações de acordo com esses objetivos. Os funcionários precisam entender que os objetivos da empresa vêm acima dos próprios — pois atingi-los beneficiará a todos, e não apenas a alguns.**
- d) Existem valores básicos como transparência, respeito e responsabilidade, que a empresa deve propagar entre seus funcionários e exigir deles, nos momentos de crise e conflitos.

24. Sobre relações interpessoais, marque a alternativa CORRETA:

- a) As relações interpessoais surgem quando iniciamos o processo de autoconhecimento, estudando nossos sentimentos e nossos conflitos internos, podendo modificar o ambiente de trabalho, nosso mundo exterior e resolver conflitos e problemas que enfrentamos no dia-a-dia, seja na empresa, no ambiente organizacional ou em família.
- b) Ao nos relacionarmos com nossos colegas de trabalho, devemos ter em mente que: “Ao lidar com pessoas, devemos lembrar de que não estamos lidando com seres lógicos, e sim com seres emocionais.”
- c) O processo de comunicação pode interferir nas relações interpessoais.
- d) Todas as alternativas são verdadeiras.**

25.



A pessoa responsável pela preparação dos alimentos deve sempre ter em mente que a manipulação é uma tarefa que deverá ser realizada com atenção e cuidados especiais. São as normas de boas práticas de fabricação dos alimentos:

- a) Deixar os alimentos em temperatura ambiente.
- b) Manter os alimentos quentes em banho-maria.**

- c) Lavar os legumes e as frutas em água corrente e deixá-los por 40 min em solução clorada e depois enxaguar em água corrente.
- d) Todas as alternativas estão corretas.

26. Podemos afirmar que a higiene dos alimentos engloba os seguintes aspectos:

I- Verificar a origem dos produtos que serão utilizados no preparo dos alimentos e fazer o acondicionamento correto da matéria-prima, conforme a exigência de cada uma.

II- Observar o prazo de validade dos alimentos e realizar a desinfecção de vegetais in natura.

III- Realizar a higienização correta dos equipamentos, dos utensílios e das instalações.

- a) I e III estão corretos.
- b) II e III estão corretos.
- c) I e II estão errados.
- d) I, II e III estão corretos.**

27. Analise as alternativas e marque a CORRETA:

a) Nem todas as pessoas que trabalham com alimentação são consideradas “manipuladores de alimentos”, ou seja, quem produz, coleta, transporta, recebe e os distribui. Os manipuladores são apenas as pessoas que os preparam e os deixam no ponto para o consumo.

**b) Segurança alimentar significa: garantir acesso ao alimento em quantidade e qualidade adequadas, de forma permanente; aproveitar ao máximo os nutrientes e preparar alimentos de forma que não ofereçam perigo à saúde.**

c) Os microrganismos, também chamados de micróbios, são seres não vivos muito pequenos que só podem ser vistos com um auxílio de um aparelho chamado microscópio.

d) Quanto menos úmido o alimento melhor para os microrganismos.

28. São as doenças causadas pelo consumo de alimentos contaminados por perigos biológicos (bactérias, vírus, parasitos e fungos):

- a) Salmonelose, hepatite A, dor de cabeça, febre.
- b) Giardíase, gastroenterite, alteração da visão, olhos inchados.
- c) vômitos, diarreias, alteração da visão.
- d) Todas as alternativas estão corretas.**

29. Marque a alternativa CORRETA:

a) Os parasitas como: ameba, giárdia e vermes só estão presentes no intestino dos homens e dos animais. Assim, não podem contaminar os alimentos.

**b) Os alimentos são considerados veículos para agentes infecciosos e tóxicos e podem ser contaminados durante toda a etapa da cadeia alimentar por qualquer matéria estranha. Entende-se por perigos as contaminações ou agentes de natureza física, química ou microbiológica que podem tornar um alimento não seguro para o consumo.**

c) Para se multiplicar os micro-organismos necessitam de frio, principalmente fungos e bactérias, a temperatura ideal para as bactérias se multiplicarem se situa entre 5°C e 10°C; alimento e umidade.

d) Ao cortar uma carne crua e depois utilizar a mesma faca, sem lavar, para cortar uma carne assada não gera riscos à saúde.

30. Analise as afirmativas e, em seguida, marque a alternativa CORRETA:

I- Dentre as várias formas de tratamento térmico, o cozimento em vapor sob pressão, a fritura e o assar em forno quente destroem tanto células vegetativas quanto microrganismos.

II- O cozimento em temperaturas inferiores a 100°C pode não ser eficaz para a destruição de todos os microrganismos.

III- A maioria dos microrganismos pode ser destruída através das boas práticas de higiene e fabricação e práticas adequadas de manipulação e armazenamento.

**a) I, II e III estão corretos.**

b) I e III estão errados.

c) II e III estão corretos.

d) Apenas I está correto.

31. A melhor forma de evitar a contaminação dos alimentos é seguindo algumas regras básicas, dentre as quais podemos citar como VERDADEIRA:

a) Ao manipular alimentos diferentes, os utensílios não precisam ser lavados.

b) Pode-se congelar alimentos que já foram descongelados.

c) Descongelar os alimentos sempre fora da geladeira, em temperatura ambiente ou no micro-onda.

**d) Manter a temperatura da geladeira abaixo de quatro graus, enquanto que o 21 freezer deve ficar entre doze e quinze graus negativos.**

32. Os alimentos são constituídos de diversos elementos chamados de nutrientes, responsáveis por determinadas funções do organismo. De acordo com suas principais funções, estão classificados em: reguladores, energéticos e construtores. Sobre o assunto, marque a alternativa CORRETA:

**a) Alimentos Reguladores (vitaminas, sais minerais, água e fibras vegetais) - são necessários ao bom funcionamento do organismo, auxiliando na prevenção de doenças e no crescimento. Ex: frutas, legumes e verduras.**

b) Alimentos Energéticos (carboidratos e lipídeos) - fornecem energia para as atividades do dia-a-dia. Ex: frutas, legumes e verduras.

c) Alimentos Construtores ou plásticos (proteínas): são necessários ao bom funcionamento do organismo, auxiliando na prevenção de doenças e no crescimento. Ex: cereais, pães, masas, bolo, batatas, açúcar, óleo, margarina, mandioca.

d) Construtores ou plásticos (proteínas): são necessários ao bom funcionamento do organismo, auxiliando na prevenção de doenças e no crescimento. Ex: carne, peixes, ovos, leite e derivados, feijão, soja.

33. Qual a importância de se utilizar o hipoclorito de sódio na limpeza de bancadas, pias e utensílios?

- a) O hipoclorito de sódio é capaz de formar uma superfície impermeabilizante, prolongando o processo de higienização realizado.
- b) O hipoclorito de sódio é um importante produto utilizado para deixar brilho nos utensílios e instalações, isso ocorre devido a sua propriedade que lustra e garante a proteção do material.
- c) O hipoclorito de sódio é importante por garantir uma limpeza mais eficiente, duradoura e ainda deixando um cheiro suave e que não agride o sistema respiratório de quem estiver utilizando-o.
- d) O hipoclorito de sódio é importante para promover a desinfecção de utensílios, equipamentos e bancadas, reduzindo as chances da contaminação por vírus, parasitas e bactérias causadores de doenças.**

34. Por que é preciso evitar o contato dos alimentos crus com os alimentos cozidos?

- a) Os alimentos cozidos ao entrarem em contato com os alimentos crus podem ter seu aroma alterado, tornando-se menos atrativo ao consumo.
- b) Os alimentos cozidos podem ser contaminados por microrganismos presentes nos alimentos crus.**
- c) Os alimentos crus ao entrarem em contato com os alimentos cozidos podem ter seu aromar alterado, perdendo suas características iniciais.
- d) Não é preciso evitar o contato entre alimentos crus e cozidos, por não apresentar nenhum tipo de risco ao consumidor.

35. A atividade em uma cozinha é regulamentada por normas e leis que padronizam desde a estrutura física, até a maneira como determinados procedimentos devem ser realizados. Dentre os itens padronizados, encontram-se os utensílios da cozinha. Nesse contexto, assinale a alternativa que contém a descrição CORRETA de como os utensílios devem ser:

- a) Utensílios de madeira, resistentes a altas temperaturas, de higienização adequada através de produtos químicos e em quantidade mínima que ocupe o menor espaço possível.
- b) Materiais não contaminantes, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização, em adequado estado de conservação e em quantidade apropriada ao tipo de operação utilizada.**
- c) Utensílios de vidro, resistentes à corrosão, de fácil higienização e em quantidade suficiente para haver sobras que deverão ser armazenadas e utilizadas em caso de emergência.
- d) Materiais corrosivos, possivelmente contaminantes, pequenos, difíceis de higienizar, em estado de conservação precário e em grande quantidade.

36. Marque a alternativa CORRETA:

- a) Os agentes biológicos envolvidos na contaminação de alimentos incluem bactérias, vírus e parasitas, os quais podem causar distúrbios que vão de uma gastroenterite leve até casos mais sérios, com possível risco de morte.
- b) Alguns dos agentes biológicos envolvidos na contaminação de alimentos estão presentes naturalmente no ambiente aquático, enquanto outros podem ser introduzidos a partir de esgotos contaminados com fezes humanas e de animais.

c) Ao se falar de Doenças Transmitidas por Alimentos, do ponto de vista da microbiologia, peixes e frutos do mar devem estar incluídos no grupo de alimentos de alto risco, particularmente quando muitas bactérias estão associadas a pescados.

**d) Todas as alternativas estão corretas.**

37. O valor nutritivo dos alimentos depende de muitos fatores. Um deles é a época da estação ou da safra (para frutas e vegetais). O cheiro, a cor e a textura dos alimentos também vão influenciar seu valor nutritivo. Tudo isso deve ser observado na hora da escolha e da compra. Analise as afirmativas e marque a alternativa CORRETA:

I- A embalagem precisa estar perfeita. Não pode estar estufada, enferrujada ou rasgada. Nos casos das latas, pequenas amassaduras não prejudicam a qualidade do alimento.

II- O produto não deve estar com o cheiro ou consistência alteradas. A cor, no entanto, pode variar um pouco dependendo do contato que o produto tenha com o meio ambiente, mas isso não significa risco à saúde.

III- O produtor e/ou indústria devem estar identificados no rótulo, assim como o número de registro do estabelecimento.

a) I e III estão corretas.

b) II e III estão erradas.

**c) I e II estão erradas.**

d) I e II estão corretas.

38. Marque a afirmativa CORRETA:

**a) A carne de porco, quando fresca, é compacta, apresenta gordura branca e firme, cor vermelho-brilhante e cheiro agradável. Não se deve comprar a carne se não houver origem determinada e carimbo de inspeção do Ministério da Agricultura, denominado Serviço de Inspeção Federal (SIF).**

b) Os frangos e aves estão bons quando a cor da pele for branca e estão ruins quando a cor da pele for amarela. A superfície não pode ser brilhante, mas deve estar firme ao tato.

c) Peixe, camarão e mariscos estão frescos quando os olhos são arredondados, a guelra é branca e o cheiro é suave, a pele está brilhante e as escamas firmes. Ao ser apertada, a carne deve voltar à posição lentamente. O camarão precisa estar com a cabeça presa ao corpo, a carapaça firme, o olho brilhante e o cheiro agradável.

d) Todas as alternativas estão corretas.

39. Para aproveitar ao máximo os nutrientes das frutas, deve-se:

a) Frutas e verduras devem ser consumidas quando estiverem bem frescas. Com o amadurecimento e o tempo de armazenamento, os nutrientes vão aumentando.

**b) O ideal é que as frutas sejam consumidas inteiras ou em pedaços. Quando frutas e verduras são batidas no liquidificador, algumas vitaminas, como a vitamina C, são perdidas.**

c) Ao cozinhar as verduras, a tampa da panela deve permanecer fechada.

d) Não se deve aproveitar a água que sobrou do cozimento das verduras e legumes na preparação de outro prato, como arroz, sopas, cozidos ou sucos.

40. É o tipo de limpeza realizada diariamente utilizando água, sabão e fricção mecânica, após a retirada do lixo.

- a) Limpeza concorrente.
- c) Limpeza incondicional.

- b) Limpeza diária.**
- d) Limpeza aparente.

