

## **COZINHEIRA/COPEIRA**

### **PROVA DE CONHECIMENTOS GERAIS**

#### E SE PAPAÍ NOEL VIER?

Ângela Borges

A noite enluarada e estrelada contrastava com a singeleza de uma humilde casinha de taipa que se encontrava completamente escura, se não fosse a tênue luz de uma pequena lamparina.

Debruçada sobre um amarrotado pedaço de papel, uma pequena criança rabiscava, cheia de esperanças, uma cartinha para Papai Noel. Em sua inocência ela acreditava que, dessa vez, sua carta chegaria às mãos do bom velhinho e que seus pedidos seriam atendidos plenamente.

"Querido Papai Noel. Resolvi escrever, com bastante antecedência, para dar tempo o Senhor receber minha cartinha. Já escrevi várias vezes, mas não obtive resposta. Acredito que você tenha até tentado localizar minha casa, mas ela é tão pequenina e escondida num pedacinho seco do sertão do Nordeste, talvez por isso não a tenha encontrado.

Queria pedir um pequeno presente para mim e meus irmãos, pois nunca tivemos oportunidade de receber nenhum. Não desejo objetos valiosos, pois entendo que você tem muitas crianças para atender. Apenas gostaria de ver minha família feliz, tendo pão e água para sobreviver, sem precisar mendigar sob esse sol escaldante que queima a pele e abre feridas profundas na alma.

Lembre-se, Papai Noel, das inúmeras crianças, que nunca souberam o que é Natal e que ficam sempre a espera que seja colocado em seus chinelinhos postos na janela um punhado de esperança em dias melhores, e, quem sabe, assim amenizar a dor e o sofrimento estampado na face de nossos pais quando os indagamos sobre a sua vinda.

Como sou criança, desnecessário se torna dizer que não sonho com brinquedos bonitos, desses que só vejo em sonhos, pois entendo que mais importante que bens materiais é a felicidade de ter um lar e uma família que me ama, apesar das dificuldades que enfrentamos.

Queria pedir, de presente de natal, que o senhor fizesse renascer os rios que secaram por falta de chuva. Brotar o amor nos corações endurecidos pela ambição e que todos nós pudéssemos ter esperança em um mundo melhor, onde não existisse o ódio, o preconceito e a desigualdade social.

No dia em que se comemora o nascimento de Jesus, colocarei meus chinelinhos na janela, onde deixei durante esses anos todos, na esperança que, dessa vez, você os encontrará."

Enquanto a criança terminava sua cartinha, seus pais, já recolhidos ao leito, choravam a triste sina que carregavam, e com o coração partido, pensavam em mais um Natal que se aproximava, sem que pudessem oferecer aos filhos sequer uma digna refeição. Presentes eram coisas que não podiam nem pensar, devido à situação de miséria em que se encontravam.

De repente, um anjo de luz soprou em seus ouvidos, fazendo renascer a esperança em seus corações: "E se Papai Noel vier?"

1. Sobre o texto acima, podemos AFIRMAR:

- a) É uma notícia de jornal.
- b) É um conto de fadas.
- c) **É uma crônica.**
- d) É um artigo científico.

2. Em “A noite enluarada e estrelada”. As palavras em destaque são:

- a) Adjetivo, Substantivo, Substantivo.
- b) **Substantivo, Adjetivo, Adjetivo.**
- c) Substantivo, Adjetivo, Substantivo.
- d) Adjetivo, Adjetivo, Substantivo.

3. A mensagem principal do texto é:

- a) A vida sofredora de uma criança.
- b) A falta de esperança das crianças que nunca receberam presentes do Papai Noel.
- c) **A esperança de uma criança que, apesar de nunca ter recebido presentes do Papai Noel, acredita que o milagre pode acontecer.**
- d) Nunca devemos querer tudo só para nós, pois tem muitas outras pessoas que também precisam de ajuda.

4. São presentes que a criança pediu ao Papai Noel:

- a) **Renascer os rios secos e amor nos corações das pessoas.**
- b) Brinquedos bonitos para ela e seus irmãos.
- c) Pão, água e brinquedos.
- d) Brinquedos bonitos e amor no coração das pessoas.

5. Na frase “E se Papai Noel vier?” temos:

- a) Uma afirmação.
- b) **Uma Interrogação**
- c) Uma Exclamação.
- d) Uma negação.

6. Em “Debruçada sobre um amarrotado pedaço de papel.” A palavra em destaque significa:

- a) Concentrar-se em algo.
- b) Com ira.
- c) **Inclinar o corpo para baixo.**
- d) Com emoção e medo.

7. Assinale a alternativa em que todas as palavras estão com as sílabas separadas CORRETAMENTE:

- a) **o-por-tu-ni-da-de, re-nas-cer, des-ne-ces-sá-rio**
- b) opor-tu-ni-da-de, re-na-scer, des-ne-ce-ssá-ri-o
- c) o-por-tu-ni-da-de, re-na-scer, de-sne-ce-ssá-rio
- d) o-po-r-tu-ni-da-de, re-na-s-cer, de-s-ne-ce-s-sá-rio

8. São palavras acentuadas pela mesma razão da palavra INÚMERAS:

- a) ténue, inocência, várias
- b) antecedência, até, ambição
- c) miséria, você, sertão
- d) pudéssemos, Cândido, lâmpada.**

9. A palavra casinha é o diminutivo da palavra casa. Assim, o diminutivo de XÍCARA é:

- a) xicarazinha**
- b) xicrinha
- c) xircrinha
- d) xicaretá

10. Em “A noite enluzada e estrelada contrastava com a singeleza de uma humilde casinha de taipa”.

A palavra em destaque SIGNIFICA:

- a) Conferir
- b) Divergir**
- c) Assemelhar
- d) Comparar

11. Em “Queria pedir um pequeno presente”. Podemos AFIRMAR que quem quer pedir o presente é:

- a) A criança**
- b) Os irmãos da criança.
- c) A mãe da criança
- d) Não dá para identificar quem pede o presente.

12. Marta caminha diariamente 2km de sua casa para o trabalho. Se Marta trabalha de segunda-feira a sexta-feira dias por semana, podemos AFIRMAR que sua caminhada semanal em função do trabalho é de:

a) 10km

**b) 20km**

c) 30km

d) 40km

13. Se Marta faz o percurso descrito acima em trinta e cinco, podemos concluir que, ao final da semana, ela gastou o total de tempo de \_\_\_\_\_.

a) 3h30min

b) 4h40min

**c) 5h50min**

d) 6h20min

14. Anastácia adora fazer bolinhos de chocolate. Certo dia, sua neta a solicitou que fizesse 200 bolinhos para uma festinha. Empolgada, Anastácia foi calcular o tempo que precisaria para atender ao pedido da neta. No preparo da massa para cada fornada, ela leva 45 minutos. Uma vez pronta a massa, os bolinhos vão para o forno e demoram mais 45 minutos. Sabendo que em cada fornada ficam prontos 50 bolinhos e que Anastácia iniciará o preparo da nova massa assim que colocar os bolinhos no forno, ela levará quanto tempo para terminar todos os bolinhos?

**a) 3h45min**

b) 2h55min

c) 4h35min

d) 5h50min

15. Em uma parede de 5m de comprimento e 3m de altura foram gastos 2 baldes de tinta de 5 litros para que toda a superfície fosse pintada. Seguindo essa proporção, para pintar uma parede de 15 m de comprimento e 4 m de altura, serão necessários:

a) 30 litros de tinta

**b) 40 litros de tinta**

c) 50 litros de tinta

d) 60 litros de tinta

16. Se um pintor demorou 5h para pintar uma parede de 5m de comprimento e 3m de altura, quanto tempo ele levará para pintar uma parede de 15 m de comprimento e 4 m de altura?

a) 15 horas

b) 17 horas

**c) 20 horas**

d) 25 horas

17. *Após uma crise de abastecimento hídrico no Nordeste em 1995, a transposição das águas do “grande rio” passou a ser vista como uma alternativa viável para aliviar a seca e garantir água para a região do semiárido. Essa obra de transposição é o maior projeto de infraestrutura hídrica do país e teve início em 2007. Ela prevê a construção de 720 quilômetros de canais (mais do que a distância entre Rio de Janeiro e São Paulo) que vão integrar a sua bacia hidrográfica a rios temporários (que fluem apenas na estação de chuvas), açudes e reservatórios de quatro Estados. O texto fala do:*

a) Rio Negro

b) Rio Jaguaribe

c) Castanhão

**d) Rio São Francisco**

18. Era para ser feriado nacional (e era até 1930), mas ficou relegada aos livros de história uma data de extrema importância em nossa trajetória como nação: a abolição da escravidão ocorreu formalmente com a assinatura da Lei \_\_\_\_\_ em 13 de maio de 1888.

Preenche CORRETAMENTE a lacuna:

a) Branca.

**b) Áurea.**

c) Princesa Isabel.

d) da Abolição.

19. Promulgada em 2008 com objetivo de reduzir os acidentes provocados por motoristas embriagados no Brasil, endurecendo as punições contra quem bebe antes de pegar o volante. Uma mistura de equívocos e inconsistências legais, porém, acabou fazendo com que a legislação surtisse o efeito contrário. A principal mudança foi a definição legal do que é embriaguez ao volante – e, para comprová-la, passou a ser necessário submeter o suspeito a um exame, de sangue ou de bafômetro. Estamos falando da:

**a) Lei Seca**

b) Lei da Abstinência

c) Lei do Alcoolismo

d) Lei do Bafômetro.

20. Pesquisas recentes realizadas pelo IBGE acerca dos casamentos no Brasil, constatou:

a) Aumento no número de divórcios em 2013. Pela primeira vez, o estudo também registrou a união civil entre pessoas do mesmo sexo: foram 3701 casamentos, a maior parte entre mulheres. Já o número de casamentos caiu quase 5%.

**b) Aumento no número de casamentos em 2013. Pela primeira vez, o estudo também registrou a união civil entre pessoas do mesmo sexo: foram 3701 casamentos, a maior parte entre mulheres. Já o número de divórcios caiu quase 5%.**

c) Não houve mudança no número de casamentos e divórcios.

d) Não houve mudança no número de casamentos e o número de divórcios aumentou mais de 30% em 2013.

### PROVA DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. Nos locais onde se manipulam alimentos, a limpeza deve ser excelente, não existindo nenhum vestígio de sujeira, porque esta abriga micróbios (bactérias) que causam as doenças transmitidas pelos alimentos. Para que a limpeza de uma cozinha industrial seja realizada com a máxima perfeição, devemos ter alguns cuidados especiais, utilizando produtos, acessórios e equipamentos destinados a este processo de higienização, pois isso irá inibir a formação de culturas reprodutivas de germes e bactérias. Portanto tudo que for utilizado na limpeza destes ambientes, deverá ser de uso exclusivo, e em hipótese alguma ser usado em outros ambientes.

Sobre o texto acima, marque a alternativa que apresenta o procedimento INCORRETO de limpeza:

a) Varrer todo o ambiente, removendo todos os restos de alimentos e produtos.

**b) Começar a limpeza pelo piso, removendo todas as impurezas do chão, depois passe para as paredes, lavando de cima para baixo.**

c) Desengordurar e lavar os utensílios como bancadas, coifas, exaustores, pias, mesas, panela, com o auxílio das fibras de limpeza.

d) Lavar os pisos com detergente concentrado e fibras especiais, para remoção.

22. O atendimento presencial é uma modalidade de comunicação de grande impacto junto ao usuário, devendo o atendente sempre demonstrar simpatia, competência, profissionalismo e ter atenção com as expressões do rosto, da voz, dos gestos, do vocabulário e da aparência.

É considerada uma estratégia verbal de comunicação:

a) Olhar para a pessoa diretamente e demonstrar atenção.

**b) Escutar atentamente, analisar bem a informação e apresentar resposta precisa a necessidade da pessoa.**

c) Manter o ambiente de trabalho organizado e limpo.

d) Evitar pilhas de papel, processos e documentos desorganizados sobre a mesa.

23. Os métodos de conservação dos alimentos garantem que eles estejam sempre frescos para o consumo, evitando qualquer tipo de fungo ou bactéria. Dentre os métodos de conservação dos alimentos, assinale a alternativa CORRETA:

a) Conservação pelo Calor: Temperaturas abaixo das que se tem registrado no ambiente são utilizadas para retardar as reações químicas e as atividades enzimáticas, bem como para retardar ou inibir o crescimento e a atividade dos microrganismos nos alimentos. Ex: refrigeração e congelamento.

b) Conservação pelo Frio: Baseia-se no emprego de temperaturas ligeiramente acima das máximas que permitem a multiplicação dos microrganismos, de forma a provocar a sua morte ou a inativação de suas células vegetativas. Ex: pasteurização e esterilização.

c) Conservação por Fermentação: uso de aditivos podem contribuir muito para a conservação dos alimentos. Mas essa prática deve ser encarada com bastante atenção, uma vez que, a ingestão excessiva de alimentos conservados por aditivos químicos pode provocar perturbações no equilíbrio fisiológico do consumidor. Ex: adição de sal e açúcar.

**d) Conservação por Defumação: Consiste no processo de aplicação de fumaça aos produtos alimentícios, produzida pela combustão incompleta de algumas madeiras previamente selecionadas. Normalmente é realizado em conjunto com a salga, a cura, a fermentação e outros processos. Ex: em carnes, o contato com o calor e a fumaça provocam a perda da água, a superfície fica ressecada e a coloração estabilizada. A perda de água e a ação dos constituintes da fumaça conferem ao alimento barreiras físicas e químicas eficientes contra a penetração e a atividade de microorganismos.**

24. Ergonomia designa o conjunto de disciplinas que estuda a organização do trabalho no qual existe interações entre seres humanos e máquinas. O principal objetivo da ergonomia é desenvolver e aplicar técnicas de adaptação do homem ao seu trabalho e formas eficientes e seguras de desempenhar, visando a otimização do bem-estar e, conseqüentemente, aumento da produtividade.

Assinale o item que APRESENTA dicas de ergonomia:

a) Quanto maior o seu ritmo de trabalho, melhor a sua eficiência. Saiba que qualquer tipo de descontração atrasará seu desempenho. Portanto trabalho o quanto você puder, o trabalho em excesso ajuda a agilizar suas tarefas.

b) Aumente o número de movimentos repetitivos durante seu dia de trabalho, com isso seu corpo será adaptado para executar melhor sua atividade.

**c) Faça pausas de 1 a 2 minutos a cada 20 minutos de trabalho no seu dia, e no intervalo das pausas é aconselhável fazer alongamentos.**

d) É aconselhável fazer exercícios como uma corrida de 5 minutos ao redor da mesa. Caso você trabalhe em um lugar mais amplo, lave a pena dar uma corrida de mais tempo. Isso aumentará o seu metabolismo para executar o restante das suas atividades.

25. A guarda dos materiais de limpeza é indispensável para a execução de qualquer trabalho, seja na cozinha da sua casa, ou na cozinha industrial. Sobre esse assunto, marque o item que apresenta dicas **CORRETAS** de organização na hora de guardar os materiais de limpeza:

- a) Embalagens: Recicle e reutilize as embalagens para outro produto. Além de economizar dinheiro, você estará contribuindo para o meio ambiente.
- b) Temperatura: Tenha muito cuidado com a temperatura local em que o produto será guardado. Siga as instruções e se certifique de que o produto está em condições adequadas.**
- c) Rótulos: Para não existir nenhuma troca de produtos, retire os rótulos das embalagens e separe os materiais pela cor.
- d) Local a ser guardado: todo e qualquer material de limpeza deve ser guardado no chão, próximo a parede.

26. A organização do estoque evita acúmulo ou falta de produtos, o que gera descontrole financeiro e de espaço físico para a empresa. Para um bom controle do estoque de produtos de uma empresa ou estabelecimento, deve-se manter o controle do estoque por tipo de mercadorias/produtos existente na empresa, da SEQUINTE forma:

- a) Controlar a quantidade disponível de cada item existente na empresa, e o tempo que ele deverá ser usado, e antes que o estoque se esgote, deve-se providenciar novos produtos. Dessa forma evitará qualquer tipo de estrago da mercadoria, ou a falta dela.**
- b) Todos os meses sempre se gasta a mesma quantidade de produto, dessa forma é aconselhado que a compra seja feita anualmente. Isso evita o deslocamento até as lojas, e eventuais imprevistos que venham ter, como a falta do produto nas distribuidoras.
- c) É impossível estabelecer qualquer tipo de controle de estoque, pois todos os meses a entrada de produtos e o uso desses produtos mudam. Portanto o melhor a ser feito é sempre que precisar de determinada mercadoria, ir a algum estabelecimento, seja mercearia ou supermercado, e comprar.
- d) O mais indicado é fazer uma tabela de todos os produtos necessários, quantidade e tempo para ser usado. Caso aconteça algum erro ou imprevisto nessas contagens, o responsável, no caso o auxiliar de serviços gerais, tem a obrigação de trazê-los da sua própria casa.

27. Os frigoríficos vieram substituir muitas das funções da despensa, mas este espaço continua a ser muito importante para guardar detergentes, acessórios de limpeza e/ou da casa e também produtos alimentares vedados ou secos (reservas de azeite, leite, águas, especiarias e condimentos, entre outros). Havendo uma diversidade tão grande de produtos armazenados no mesmo espaço, há que respeitar determinadas regras de arrumação na despensa.

Sobre a arrumação **CORRETA** da despensa é possível **AFIRMAR**:

- a) Os alimentos devem estar bem separados dos produtos não alimentares, de modo a evitar eventuais contaminações.**
- b) Geralmente, os alimentos secos (cereais e barras, leguminosas secas, bolachas, tostas, chocolates e conservas), enlatados ou conservas podem ser arrecadados na despensa ou armários, desde que bem arejados e secos. Mesmo depois de abertos, não



- é aconselhado guardar os alimentos secos em recipientes, pois dentro de cada embalagem possui a atmosfera exata para o armazenamento deles.
- c) Se, por acaso, ao armazenar os produtos na despensa, caírem algumas latas que fiquem danificadas, estas devem ser jogadas no lixo imediatamente.
  - d) Guarde os alimentos dentro das latas depois de abertas, especialmente se o produto for ácido, pois esse ajudará na conservação dos alimentos.

28. Entende-se como Equipamento Conjugado de Proteção Individual, todo aquele composto por vários dispositivos, que o fabricante tenha associado contra um ou mais riscos que possam ocorrer simultaneamente e que sejam suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho.

Sobre as normas de segurança do trabalho, marque a alternativa que se encontra CORRETA:

- a) A empresa é obrigada a fornecer aos empregados, gratuitamente, EPI adequado ao risco, em perfeito estado de conservação e funcionamento, exceto nas seguintes circunstâncias: quando as medidas de proteção coletiva estiverem sendo implantadas; e, para atender a situações de emergência.
- b) Cabe ao empregador quanto ao EPI: usar, utilizando-o apenas para a finalidade a que se destina; responsabilizar-se pela guarda e conservação; comunicar qualquer alteração que o torne impróprio para uso e cumprir as determinações sobre o uso adequado.
- c) Cabe ao empregado quanto ao EPI: adquirir o adequado ao risco de cada atividade; exigir seu uso; orientar e treinar o trabalhador sobre o uso adequado, guarda e conservação; substituir imediatamente, quando danificado ou extraviado; responsabilizar-se pela higienização e manutenção periódica; e, comunicar ao MTE qualquer irregularidade observada.
- d) O equipamento de proteção individual, de fabricação nacional ou importada, só poderá ser posto à venda ou utilizado com a indicação do Certificado de Aprovação - CA, expedido pelo órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho do Ministério do Trabalho e Emprego.**

29. A higienização dos banheiros é fundamental para qualquer estabelecimento. Um banheiro quando não está devidamente limpo, além de causar uma má impressão para a empresa, pode transmitir muitas doenças. Por isso, existem algumas regras básicas para obter uma boa higienização.

Julgue os itens abaixo e assinale aquele que NÃO apresenta a forma correta para a limpeza de banheiros nos estabelecimentos:

- a) Limpar e lavar os recipientes onde são colocados os lixos, é de extrema importância não deixar as sacolas onde são depositadas ficarem muito cheias. Sempre que possível troque-as.
- b) Limpar pisos, sanitários e pias com sabão e um pouco de cloro. O cloro serve para desinfetar e eliminar algumas impurezas.

**c) Limpar superficialmente os ralos dos banheiros, pois estes não são muito usados. Portanto não será necessário lavá-los. Passe uma vassoura superficialmente para retirar apenas a poeira que estiver por cima.**

d) Limpar espelhos e vidros com produtos especializados. É aconselhado usar papel ou pano. Além de deixar o banheiro higienizado, a limpeza dos espelhos e vidros garante uma boa aparência do ambiente.

30. Os trabalhadores do serviço de limpeza devem utilizar equipamentos de proteção individual (EPI) uma vez que suas tarefas exigem cuidados especiais. Estes equipamentos são: avental, luvas, máscaras, botas, óculos de proteção, entre outros.

Sobre o uso CORRETO do EPI é possível AFIRMAR:

a) Avental Impermeável – usar apenas quando for lavar o piso ou louça. O avental serve apenas para evitar o contato da pessoa com a água. Fazendo com que no resto do dia ela se conserve limpa.

b) Máscara facial – usar quando houver risco de respingo em mucosa oral, durante manipulação de soluções desinfetantes e recolhimento de roupa suja. Deve ser usado apenas na boca, pois quando colocada no nariz pode causar falta de ar devido as toxinas dos materiais de limpeza.

c) Botas – usar durante todo o período de limpeza de piso e recolhimento de lixo. Devem ser impermeáveis e com solado antiderrapante. Durante as outras atividades usar chinelas abertas, para não abafar caso caia algum produto de limpeza.

**d) Luvas de borracha cano longo (antiderrapante) – usar para limpeza e manipulação de soluções. Não devem ser usadas indevidamente, como para pegar em maçanetas, telefones, mobiliários, etc.**

31. Definir adequadamente os espaços dentro de uma cozinha, respeitando os tipos de preparo quente ou frio, é um meio muito eficaz de otimizar sua operação. Com isso você poderá melhorar o armazenamento, a conservação dos produtos e reduzir o risco de acidentes e contaminações.

Dentre as alternativas abaixo, marque o item que NÃO está de acordo com a composição correta de uma cozinha:

a) Copa: Esta é uma área de apoio onde são guardados os utensílios para a montagem do salão e na qual é feita a lavagem e higienização desses objetos. Deve ficar próxima à porta de saída da cozinha para o salão.

**b) Banheiros: é extremamente necessário ter um banheiro na cozinha, isso evita os funcionários saírem da cozinha. O contato com as outras áreas do estabelecimento pode trazer riscos de contaminações na hora do preparo das comidas.**

c) Estoque: Esta é uma área destinada à estocagem de matéria-prima para produção de alimentos. Deve estar próxima à cozinha.

d) Cozinha Fria: Esta é uma área para o preparo das produções culinárias frias. Deve estar próxima às geladeiras para evitar deslocamentos excessivos e impedir que o calor dos fogões danifique as preparações.

32. O processo que promove a remoção de sujidade, suor, oleosidade e pêlos das mãos, interrompendo a transmissão de infecções veiculadas ao contato com ambientes e superfícies é considerado como:

- a) Secagem das mãos.
- b) Higienização das mãos.**
- c) Esterilização das mãos.
- d) Infecção das mãos.

33. Os trabalhadores do serviço de limpeza devem utilizar equipamentos de proteção individual (EPI) uma vez que suas tarefas exigem cuidados especiais. Estes equipamentos são:

- a) Avental, luvas, máscaras, botas e óculos de proteção.**
- b) Avental, cinto de segurança, botas, capacetes.
- c) Tocas, luvas, botas e cinto de segurança.
- d) Luvas, óculos de proteção, botas e protetor auricular.

34. Sobre o uso de Luvas, como Equipamento de Proteção Individual é INCORRETO afirmar:

- a) Devem ser de uso individual e de tamanhos adequados.
- b) Devem ser descartadas quando se apresentarem danificadas, mesmo por minúsculos furos.
- c) Após cada expediente, e sempre que necessário, devem ser lavadas com água e sabão, e desinfetadas com hipoclorito de sódio a 0,1% (100ml de hipoclorito a 1% para 900ml de água) por 60 minutos, e postas para secar pelo avesso.
- d) Devem ser guardadas ainda úmidas e em local fechado, para evitar proliferação de bactérias.**

35. Podemos apontar como sendo atitudes CORRETAS ao manipular alimentos:

- a) Usar os cabelos sempre limpos e soltos.
- b) Estar sempre com as unhas cortadas e limpas.**
- c) Estar sempre com boa aparência, utilizando brincos, anéis e pulseiras.
- d) Só lavar as mãos se tiver ido ao banheiro.

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

Constitui-se como uma medida específica a ser tomada a fim de prevenir acidentes de trabalho:

- a) O uso de Equipamentos de Proteção Individual e Coletivo.**
- b) Assiduidade no trabalho.
- c) Excesso de trabalho.
- d) Desconhecimento dos riscos e perigos presentes no ambiente de trabalho.

37. O processo de comunicação é o centro de todas as atividades humanas. No entanto, além de usar palavras corretas e adequadas ao contexto, o emissor deve transmitir à outra pessoa, o receptor, informações, ideias, percepções, intenções, desejos e sentimentos, ou seja, a mensagem do processo de comunicação.

Quais são os tipos de comunicação utilizadas pelos seres humanos que possibilitam o processo de transmissão e de troca de mensagens?

a) Língua falada e escrita.

**b) Comunicação verbal e não-verbal.**

c) Gestos, expressões faciais e corporais.

d) Cartas, jornais, impressos, revistas e cartazes.

38. As relações interpessoais dependem de um processo de interação e integração ao ambiente de trabalho, considerando fatores como comunicação, cooperação, respeito e empatia.

Tais fatores influenciam diretamente na relação pessoal e institucional dos funcionários, o que requer do profissional

a) capacidade de liderança e participação eficaz em grupo independente das circunstâncias ou pessoas.

b) vasto aperfeiçoamento de técnicas de comunicação para mediar todas as relações interpessoais.

**c) autoconhecimento, automotivação e capacidade de saber lidar com as diferenças do outro.**

d) capacidade de trabalhar em equipe e saber impor sua opinião.

39. O cuidado com a preparação dos alimentos é um fator muito essencial. Alimentos bem preparados evitam qualquer tipo de contágio indesejado, doenças e bactérias. Para isso existem formas corretas de manuseá-los e guardá-los.

Leia atentamente os itens abaixo e marque a opção que se apresenta como ERRO na hora da preparação dos alimentos:

**a) Preparação de alimentos muito antes do consumo.**

b) Alimentos prontos deixados congelados.

c) Descongelamento de alimentos.

d) Manipulação de alimentos com luvas.

40. Taylorismo é o modelo de administração desenvolvido pelo engenheiro norte-americano Frederick Taylor, considerado o pai da administração científica e seu estudo se baseava na racionalização do trabalho, que consiste:

**a) Na divisão do trabalho em tarefas simples executadas com precisão por gestos simples e repetitivos.**

b) Em colocar gerentes e subgerentes dentro das empresas.

c) Em disponibilizar cursos de qualificação para os trabalhadores das empresas.

d) Na divisão do trabalho em dois grupos: mulheres e homens.