



Nome: _____

Prefeitura Municipal de Guaraciaba do Norte - CE
Concurso Público – 001/2024



39 – AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS –
PROVA 02

PROVA ESCRITA OBJETIVA
CADERNO DE QUESTÕES

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

1. **Confira o CADERNO DE QUESTÕES nos primeiros 30 minutos de prova.** Caso haja algum erro de impressão, ausência de questão, dentre outros, a prova poderá ser substituída nesse intervalo de tempo.
2. Assine seu nome no espaço próprio do CARTÃO-RESPOSTA, utilizando caneta esferográfica de tinta azul ou preta. A não assinatura incide na DESCLASSIFICAÇÃO DO CANDIDATO.
3. Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas 4 opções identificadas com as letras A, B, C, D. Assinale apenas uma opção em cada questão, caso contrário, ela será nula.
4. Não dobre, não amasse, nem manche o CARTÃO-RESPOSTA. Ele NÃO poderá ser substituído.
5. O tempo disponível para esta prova é de 3h.
6. 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.
7. Quando terminar a prova, entregue-a ao fiscal SEM FALTAR NENHUMA PÁGINA OU PARTE DELA, juntamente com o CARTÃO-RESPOSTA. Em seguida, assine a LISTA DE PRESENÇA. Caso o CADERNO DE QUESTÕES E/OU o CARTÃO-RESPOSTA estejam rasgados ou incompletos, o candidato será eliminado.
8. O candidato somente poderá sair da sala depois de decorrida uma hora do início da aplicação da prova.
9. O candidato também será excluído do certame caso:
 - a) Utilize, durante a realização da prova, máquinas e/ou relógios de calcular, bem como rádios, gravadores, fones de ouvido, telefones celulares ou fonte de consulta de qualquer espécie.
 - b) Ausente-se da sala de prova levando consigo o CADERNO DE QUESTÕES, antes do tempo estabelecido, e/ou CARTÃO-RESPOSTA.
 - c) Deixe de assinalar corretamente o campo no CARTÃO-RESPOSTA.
 - d) Seja um dos três últimos candidatos e deixe o local de prova sem acompanhar o fiscal à coordenação.

GABARITO

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40



**39 – AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS – PROVA 02****CONHECIMENTOS GERAIS****TEXTO****A MULHER DO VIZINHO***Fernando Sabino*

Contaram-me que na rua onde mora (ou morava) um conhecido e antipático general de nosso Exército morava (ou mora) também um sueco cujos filhos passavam o dia jogando futebol com bola de meia. Ora, às vezes acontecia cair a bola no carro do general e um dia o general acabou perdendo a paciência, pediu ao delegado do bairro para dar um jeito nos filhos do sueco.

O delegado resolveu passar uma chamada no homem, e intimou-o a comparecer à delegacia.

O sueco era tímido, meio descuidado no vestir e pelo aspecto não parecia ser um importante industrial, dono de grande fábrica de papel (ou coisa parecida), que realmente ele era. Obedecendo à ordem recebida, compareceu em companhia da mulher à delegacia e ouviu calado tudo o que o delegado tinha a dizer-lhe. O delegado tinha a dizer-lhe o seguinte:

— O senhor pensa que só porque o deixaram morar neste país pode logo ir fazendo o que quer? Nunca ouviu falar numa coisa chamada AUTORIDADES CONSTITUÍDAS? Não sabe que tem de conhecer as leis do país? Não sabe que existe uma coisa chamada EXÉRCITO BRASILEIRO que o senhor tem de respeitar? Que negócio é este? Então é ir chegando assim sem mais nem menos e fazendo o que bem entende, como se isso aqui fosse casa da sogra? Eu ensino o senhor a cumprir a lei, ali no duro: dura lex! Seus filhos são uns moleques e outra vez que eu souber que andaram incomodando o general, vai tudo em cana. Morou? Sei como tratar gringos feito o senhor.

Tudo isso com voz pausada, reclinado para trás, sob o olhar de aprovação do escrivão a um canto. O sueco pediu (com delicadeza) licença para se retirar. Foi então que a mulher do sueco interveio:

— Era tudo que o senhor tinha a dizer a meu marido?

O delegado apenas olhou-a espantado com o atrevimento.

— Pois então fique sabendo que eu também sei tratar tipos como o senhor. Meu marido não é gringo nem meus filhos são moleques. Se por acaso incomodaram o general ele que viesse falar comigo, pois o senhor também está nos incomodando. E fique sabendo que sou brasileira, sou prima de um major do Exército, sobrinha de um coronel, E FILHA DE UM GENERAL! Morou?

Estarrecido, o delegado só teve forças para engolir em seco e balbuciar humildemente:

— Da ativa, minha senhora?

E ante a confirmação, voltou-se para o escrivão, erguendo os braços desalentado:

— Da ativa, Motinha! Sai dessa...

Disponível em: <https://armazemdetexto.blogspot.com/>

Questão 01

Assinale qual é o motivo principal que leva o general a procurar o delegado.

- a) Ele estava insatisfeito com o comportamento do sueco.
- b) Ele queria que o sueco fosse deportado.
- c) Ele estava irritado com a bola de meia dos filhos do sueco caindo em seu carro.
- d) Ele queria ensinar ao sueco sobre as leis brasileiras.

Questão 02

Assinale a alternativa que indica a reação do sueco diante das acusações do delegado.

- a) Ele começa a chorar.
- b) Ele ouve calado.
- c) Ele acusa o general de preconceito.
- d) Ele se defende agressivamente.

Questão 03

Assinale a alternativa que corresponde ao gênero textual de “A mulher do vizinho”, escrito por Fernando Sabino.

- a) Crônica.
- b) Artigo de opinião.
- c) Reportagem.
- d) Fábula.

**Questão 04**

No trecho “O senhor pensa que só porque o deixaram morar neste país pode logo ir fazendo o que quer?”, a palavra “neste” é classificada como um:

- a) Verbo.
- b) Advérbio.
- c) Adjetivo.
- d) Pronome.

Questão 05

Assinale qual das palavras abaixo é formada por derivação parassintética.

- a) Enriquecer.
- b) Infelizmente.
- c) Desfazer.
- d) Releitura.

Questão 06

Assinale a alternativa que melhor exemplifica o clímax da narrativa.

- a) “Contaram-me que na rua onde mora (ou morava) um conhecido e antipático general de nosso Exército morava (ou mora) também um sueco cujos filhos passavam o dia jogando futebol com bola de meia.”
- b) “O delegado resolveu passar uma chamada no homem, e intimou-o a comparecer à delegacia.”
- c) “O delegado tinha a dizer-lhe o seguinte: [...] Seus filhos são uns moleques e outra vez que eu souber que andaram incomodando o general, vai tudo em cana.”
- d) “Foi então que a mulher do sueco interveio: [...] E fique sabendo que sou brasileira, sou prima de um major do Exército, sobrinha de um coronel, E FILHA DE UM GENERAL!”

Questão 07

Substitua a palavra “estarecido” no trecho:

“Estarecido, o delegado só teve forças para engolir em seco e balbuciar humildemente” por outra de sentido equivalente.

Agora, assinale qual das alternativas abaixo mantém o sentido original da frase.

- a) Conformado.
- b) Perplexo.
- c) Desapontado.
- d) Enfurecido.

Questão 08

A palavra “próxima” segue a mesma regra de acentuação que a palavra:

- a) País.
- b) Constituídas.
- c) Tímido.
- d) Negócio.

Questão 09

Assinale como o texto de Fernando Sabino apresenta as diferenças de comportamento entre o gringo (sueco) e o delegado:

- a) O gringo é descrito como tranquilo e passivo, enquanto o delegado é retratado como autoritário e agressivo.
- b) Tanto o gringo quanto o delegado são descritos como agressivos e arrogantes.
- c) O gringo é descrito como um líder comunitário, enquanto o delegado é retratado como um político local.
- d) O gringo é apresentado como uma pessoa indiferente, enquanto o delegado é descrito como uma pessoa gentil e prestativa.

Questão 10

Ainda com base no texto, identifique e assinale o tipo textual predominante.

- a) Dissertativo.
- b) Narrativo.
- c) Descritivo.
- d) Instrucional.

Questão 11

Sobre o sistema de numeração decimal, assinale CORRETAMENTE.

- a) O sistema decimal é um sistema posicional com base 5, utilizando os dígitos de 0 a 4.
- b) Em um número decimal, a posição de um dígito indica a potência de 10 que deve ser usada para calcular seu valor, aumentando da direita para a esquerda.
- c) O sistema decimal é baseado em 10 e cada dígito em um número tem um valor determinado pela sua posição, multiplicado por uma potência de 10 correspondente.
- d) No sistema decimal, a posição de cada dígito é irrelevante para determinar o valor total do número.

**Questão 12**

Imagine que você está explicando a um amigo como funciona o sistema de numeração decimal. Assinale qual das seguintes explicações você daria para descrever CORRETAMENTE como o sistema funciona.

- No sistema decimal, cada dígito em um número é multiplicado por uma potência decrescente de 10, dependendo de sua posição, começando da unidade.
- O sistema decimal usa a base 2, o que significa que apenas os dígitos 0 e 1 são utilizados e a posição dos dígitos é irrelevante.
- Cada dígito em um número decimal representa uma potência crescente de 10, independentemente de sua posição.
- No sistema decimal, a unidade representa a maior potência de 10, enquanto as outras posições representam potências menores, aumentando da esquerda para a direita.

Questão 13

Considere os seguintes conjuntos:

- Conjunto A = {a, b, c}.
- Conjunto B = {d, e, f}.
- Conjunto C = {c}.

Assinale CORRETAMENTE.

- A é um subconjunto de C e C é um subconjunto de B.
- A, B e C são disjuntos.
- C é um subconjunto de A e B é disjunto de A e C.
- P é um subconjunto de M e N é um subconjunto de P.

Questão 14

Assinale a alternativa que descreve CORRETAMENTE os municípios limítrofes do município de Guaraciaba do Norte-CE.

- Norte: Carnaubal, São Benedito e Graça; Leste: Reriutaba; Sul: Sobral.
- Norte: Carnaubal, São Benedito e Graça; Leste: Reriutaba e Ipú; Sul: Croatá; Oeste: estado do Piauí.
- Norte: Carnaubal e São Benedito; Sul: Graça e Viçosa do Ceará; Leste: Santa Quitéria.
- Norte: Carnaubal; Sul: São Benedito; Leste: Graça e Camocim; Oeste: Sítios Novos.

Questão 15

São distritos pertencentes ao município de Guaraciaba do Norte-CE.

- Guaraciaba do Norte (Sede), Martinslândia, Morrinhos Novos, Pedra Branca e Várzea dos Espinhos.
- Guaraciaba do Norte (Sede), Martinslândia, Morrinhos Novos, Reriutaba e Sussuanha.
- Guaraciaba do Norte (Sede), Martinslândia, Morrinhos Novos, Mucambo, Sussuanha e Várzea dos Espinhos.
- Guaraciaba do Norte (Sede), Martinslândia, Morrinhos Novos e Morro Branco.

Questão 16

O município de Guaraciaba do Norte-CE tem como unidades fitoecológicas.

- Carrasco e Floresta Subperenifólia Tropical Plúvio-Nebular (matas úmidas).
- Complexo Vegetacional da Zona litorânea e caatinga arbustiva densa.
- Caatinga arbustiva densa e caatinga arbustiva aberta.
- Floresta de mata seca e cerrado.

Questão 17

De acordo com o Mapa Exploratório de Solos, produzido pelo Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará (IPECE), o município de Guaraciaba do Norte-CE é composto por:

- Latosolos e Neossolos.
- Vertissolos e Plintissolos.
- Cambissolos e Chernossolos.
- Neossolos e Vertissolos.

Questão 18

De acordo com o mapa dos Tipos Climáticos, produzido pelo Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará (IPECE), assinale a alternativa CORRETA que descreve todos os tipos climáticos do município de Guaraciaba do Norte-CE.

- Tropical Quente Semiárido, Tropical Subquente Úmido e Tropical Quente Úmido.
- Tropical Subquente Úmido, Tropical Quente, Tropical Quente Semiárido e Tropical Úmido.
- Tropical Quente Semiárido Brando, Tropical Quente Subúmido e Tropical Quente.
- Tropical Quente Semiárido Brando, Tropical Quente Subúmido, Tropical Quente Úmido e Tropical Subquente Úmido.

Questão 19

De acordo com o mapa das atividades econômicas dos municípios cearenses, produzido pelo Instituto de



Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará (IPECE) no ano de 2020, assinale a alternativa CORRETA que descreve a(s) atividade(s) econômica(s) predominante(s) do município de Guaraciaba do Norte-CE naquele ano.

- a) Indústria de transformação e administração e saúde pública.
- b) Eletricidade e gás.
- c) Indústria eólica e gás natural.
- d) Agricultura, inclusive apoio à agricultura pós-colheita.

Questão 20

Sobre a história político-administrativa do município de Guaraciaba do Norte-CE, assinale a alternativa CORRETA.

- a) O município de Guaraciaba do Norte-CE foi criado no dia 12 de maio de 1791, data também da elevação da povoação à categoria de vila com o nome de “Vila Nova de El-Rei”.
- b) Pelo decreto-lei estadual de N.º 489, de 21 de dezembro de 1938, a então vila de Guaraciaba do Norte foi elevada à categoria de cidade.
- c) Pela Lei N.º 1.173, de 22 de setembro de 1951, o município passou a denominar-se Guaraciaba do Norte.
- d) O município de Guaraciaba do Norte teve como primeira denominação a “Vila Nova do Ipu Grande”, no ano de 1793.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Questão 21

Produtos que têm a finalidade de preparar superfícies, corrigindo defeitos que o substrato apresenta e/ou uniformizando a absorção, proporcionando durabilidade à pintura e economia de tinta de acabamento, são chamados de:

- a) Primers.
- b) Vernizes.
- c) Tintas.
- d) Pinturas.

Questão 22

O cimento queimado é um tipo de acabamento liso que consiste em uma mistura de cimento e água, aplicada sobre uma superfície de argamassa e espalhada com o uso de uma desempenadeira com movimentos circulares, normalmente na proporção:

- a) 3:1 (água/cimento em volume).
- b) 4:2 (água/cimento em volume).
- c) 5:1 (água/cimento em volume).
- d) 5:3 (água/cimento em volume).

Questão 23

Para obtenção de pinturas internas e externas que atendam tanto à função protetora quanto à decorativa, é preciso considerar as orientações dos fabricantes para os sistemas de pintura e produtos a serem utilizados. Assim, dentre essas considerações está a de que a temperatura máxima para a aplicação da pintura é de:

- a) 32 °C.
- b) 35 °C.
- c) 45 °C.
- d) 40 °C.

Questão 24

Nos últimos tempos, a ética tem sido um tema muito abordado e relacionado a diversos assuntos nas mídias. A ética está relacionada às condutas que são consideradas boas e adequadas, um conjunto de valores que aponta as melhores formas de agir a partir da concepção de uma dada sociedade. Sobre a ética no trabalho, assinale a alternativa INCORRETA:

- a) Agir com ética no ambiente de trabalho refere-se à conduta individual de cada profissional, bem como ao conjunto de atitudes que ele deve ter durante a execução de suas tarefas e que estejam em concordância com as normas de cada empresa, dependendo da função que o trabalhador exerce.
- b) Cada profissão tem o seu código de ética profissional. Esse conjunto de normas de cumprimento não obrigatório normalmente não é incorporado à lei pública.
- c) É no código de ética que se amparam as decisões que podem influenciar um julgamento no qual sejam discutidos fatos relativos à conduta inadequada de um profissional.
- d) Exercer a ética no ambiente de trabalho é cooperar para que os códigos profissionais e as condutas sejam mantidos em prol de um ambiente saudável para o exercício profissional.

Questão 25

A prevenção de incêndios é obtida com a aplicação de um conjunto de medidas para evitar a ocorrência de fogo. Pode-se dizer que incêndio é o fogo que foge do controle. Algumas formas de tentar prevenir o início de incêndios são, EXCETO uma:



- a) Não armazenar líquidos inflamáveis em locais de risco.
- b) Não sobrecarregar a instalação elétrica.
- c) Deixar fora do alcance de crianças álcool, fósforos, velas, etc.
- d) Utilizar elevadores e não descer pelas escadas pois é muito lento. Tentar descer e não subir, o fogo e o calor caminham sempre para cima.

Questão 26

Extintores são aparelhos de fácil manuseio, destinados a combater princípios de incêndio, recebendo o nome do “agente extintor” que transportam em seu interior. Existe um extintor indicado para incêndios da classe A, cujo princípio de extinção é por resfriamento e age em materiais como madeira, tecidos, papéis, borracha, plásticos e fibras, sendo proibido o seu uso para incêndios de classe B e C.

O enunciado refere-se a:

- a) Extintor de Água Pressurizada.
- b) Extintor de Pó Químico Seco.
- c) Extintor de Gás Carbônico.
- d) Extintor de Espuma Mecânica.

Questão 27

Higiene são todas as ações praticadas para manter a saúde física e mental e prevenir doenças. Cabe ao vigilante dar especial atenção às boas práticas de higiene e ao bom comportamento pessoal, pois muitos microrganismos habitam o nosso corpo.

Assinale a alternativa que NÃO é considerada uma boa prática de higiene.

- a) Usar uniformes sempre limpos.
- b) Usar calçados fechados.
- c) Usar cabelos aparados.
- d) Fumar durante o trabalho, desde que não esteja muito próximo das pessoas.

Questão 28

Considera-se Equipamento de Proteção Individual (EPI), todo dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho. Dentre os EPIs relacionados abaixo, juntamente com sua função, assinale a alternativa INCORRETA.

- a) O capacete é usado para a proteção da cabeça.
- b) O colete à prova de balas é de uso permitido para vigilantes que trabalhem portando arma de fogo,

- para proteção do tronco contra riscos de origem mecânica.
- c) O calçado é utilizado para a proteção dos membros superiores.
- d) O cinturão de segurança com dispositivo trava-queda é para proteção do usuário contra quedas em operações com movimentação vertical ou horizontal.

Questão 29

Para ser considerado um EPI e vir a ser comercializado, é preciso que o dispositivo obtenha Certificado de Aprovação (CA) e, para tanto, comprovação que atenda às exigências necessárias para proteger o usuário de riscos. O CA tem validade máxima de:

- a) 2 (dois) anos, para aqueles equipamentos com laudos de ensaio que não tenham sua conformidade avaliada no âmbito do SINMETRO.
- b) 1 (um) ano, para aqueles equipamentos com laudos de ensaio que não tenham sua conformidade avaliada no âmbito do SINMETRO.
- c) 10 (dez) anos, para aqueles equipamentos com laudos de ensaio que não tenham sua conformidade avaliada no âmbito do SINMETRO.
- d) 5 (cinco) anos, para aqueles equipamentos com laudos de ensaio que não tenham sua conformidade avaliada no âmbito do SINMETRO.

Questão 30

Na hora de servir o alimento deve-se estar atento a algumas práticas que irão garantir que o cliente consuma um alimento seguro. Para que um alimento permaneça seguro deve-se impedir novas contaminações e que os microrganismos se multipliquem. Sobre o tema, assinale a alternativa INCORRETA:

- a) Nunca reutilizar alimento preparado que já tenha sido servido aos clientes, inclusive pães, aperitivos, condimentos e molhos.
- b) Os utensílios destinados a porcionar ou servir alimentos devem ser exclusivos para cada preparo.
- c) Usar utensílios para servir os alimentos de cabos curtos, de forma a evitar que o consumidor se debruce sobre os alimentos servidos ou toque nos alimentos.
- d) Organizar os utensílios a serem utilizados para a distribuição e para o consumo.

Questão 31

As Doenças Transmitidas por Alimentos, de acordo com os números apresentados pela Organização



Mundial da Saúde (OMS), constituem-se num dos maiores problemas de saúde no mundo atual e são causa importante de redução da produtividade e de ausência no trabalho. Em relação aos modos de prevenção dessas doenças, assinale a alternativa INCORRETA:

- a) Manipular com luvas sempre limpas os alimentos cozidos e conservar os alimentos no frio quando for indicado, são medidas de prevenção que podem ser adotadas pelo manipulador.
- b) Realizar de forma correta etiquetagem de alimentos e matérias-primas, e o armazenamento dos alimentos juntos a de substâncias de limpeza.
- c) Cuidar para que as matérias-primas não estejam contaminadas. Evitar contaminação cruzada depois do processo de esterilização. Manter os alimentos em conserva refrigerados, aquecendo-os até a ebulição antes de seu consumo.
- d) Os bons hábitos do manipulador são fundamentais, razão pelas quais há normas de higiene pessoal, como a lavagem frequente das mãos, evitar tocar o rosto e os cabelos, dentre outras.

Questão 32

O conceito de contaminação é entendido como todo material que se incorpora ao alimento sem ser próprio dele, tendo a capacidade de produzir doença a quem o consome. Basicamente, esses materiais podem ser de tipo biológico, químico e físico. Assinale a alternativa que corresponde ao tipo físico:

- a) Este tipo de contaminação pode ocorrer de maneira acidental durante etapas, como o transporte, o armazenamento ou a elaboração propriamente dita, ao se permitir o contato de alimentos com substâncias tóxicas como os pesticidas, combustíveis, lubrificantes, pinturas, detergentes, desinfetantes ou outros.
- b) Podem ser partículas de metal desprendidas por utensílios ou equipamentos, pedaços de vidro por ruptura de lâmpadas, pedaços de madeira procedentes de empacotamentos ou de estrado, anéis, canetas, pulseiras ou outros, todos os quais podem cair no alimento e contaminá-lo.
- c) Este tipo de contaminação pode chegar através de pragas que pousam suas patas sobre o alimento ou têm contato com ele, como é o caso das moscas, formigas, baratas, ratos, ou também animais domésticos.
- d) Inclui as bactérias, os parasitas, os vírus e fungos. O principal problema é causado pelas bactérias devido a sua capacidade de reproduzirem-se sobre

o alimento até quantidades que adoeçam a pessoa que os consome ou até produzirem toxinas que causam a doença.

Questão 33

Em relação aos tipos de contaminação, associe a primeira coluna com a segunda:

COLUNA 01

- 1. Contaminação primária.
- 2. Contaminação direta.
- 3. Contaminação cruzada.

COLUNA 02

- Este tipo de contaminação ocorre quando o agente contaminador (bactéria, produto químico, elemento físico), presente em um alimento ou matéria-prima, entra em contato com alimentos que não estão contaminados, ou com superfícies que se encontram limpas (mesas, equipamentos, utensílios).
- Ocorre durante o processo de produção do alimento. Atualmente, é muito difícil produzir vegetais totalmente isentos de contaminantes, frangos ou gado sem bactérias em seu intestino, e, com isso, quase sempre é inevitável que alguns alimentos venham com algum grau de contaminação do local de produção.
- É possivelmente a forma mais fácil de contaminação, podendo chegar ao alimento por meio da pessoa que os manipula, por exemplo, quando ocorre a eliminação de gotinhas de saliva ao espirrar ou tossir na área de processamento, ou quando o manipulador com feridas infectadas toca o alimento.
- Ocorre quando as matérias-primas, ou os alimentos prontos, entram em contato com um produto químico (praguicida), insetos (outras pragas), ou contamina-se com um corpo estranho durante o processo.

Assinale a alternativa que corresponde, respectivamente, à sequência CORRETA:

- a) 3 - 1 - 1 - 2.
- b) 2 - 1 - 3 - 1.
- c) 1 - 3 - 2 - 3.
- d) 3 - 1 - 2 - 2.

Questão 34

As atitudes responsáveis do manipulador de alimentos são as medidas mais efetivas para prevenir as doenças transmitidas por seu consumo. As pessoas são o meio principal de contaminação quando não



cumprem as regras básicas de higiene pessoal e hábitos higiênicos durante a manipulação dos alimentos. Em relação aos hábitos desejáveis no ambiente de cozinha, assinale a alternativa INCORRETA:

- a) Utilizar a vestimenta como pano para se limpar ou secar-se.
- b) Se for inevitável trabalhar quando estiver sofrendo uma doença respiratória, é necessário que o manipulador aumente os cuidados para evitar tossir, espirrar ou falar sobre os alimentos.
- c) Segurar pratos e bandejas pelas bordas, talheres pelo cabo, copos pelo fundo e taças pela asa.
- d) Deverá ter lavagem das mãos antes de tocar os alimentos e após qualquer situação ou mudança de atividade que implique que as mãos tenham se contaminado.

Questão 35

O Equipamento de Proteção Individual (EPI) é todo dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção contra riscos capazes de ameaçar a sua segurança e a sua saúde. Em relação aos EPIs utilizados na cozinha, julgue as sentenças abaixo:

- I- Gorro ou touca, que cubram totalmente o cabelo, para evitar sua queda sobre os alimentos. Este elemento não é decorativo e deve cumprir a função de cobrir completamente o cabelo.
- II- Uma máscara usada adequadamente, cobrindo a área da boca, ajuda a proteger os alimentos de gotinhas proveniente dessa região.
- III- A vestimenta deve ser de cor branca ou de cor clara, para permitir uma melhor visualização do seu estado de limpeza e nunca deverá ser utilizada em áreas diferentes do processo ou do vestiário.
- IV- Luvas, para ações específicas, especialmente em manipulação de produtos cozidos prontos para o consumo, se esta não puder ser feita com utensílios.

Assinale a alternativa CORRETA:

- a) Apenas a sentença II é falsa.
- b) Apenas as sentenças I e III são verdadeiras.
- c) Apenas a sentença IV é verdadeira.
- d) Apenas as sentenças II e III são falsas.

Questão 36

Uma alimentação saudável deve ser baseada em práticas alimentares que assumam a significação

social e cultural dos alimentos como fundamento básico conceitual. Em relação às características de uma alimentação saudável, assinale V para verdadeiro e F para falso:

- Colorida: forma de garantir a variedade principalmente em termos de vitaminas e minerais, e também a apresentação atrativa das refeições, destacando o fomento ao aumento do consumo de alimentos saudáveis como legumes, verduras e frutas e tubérculos em geral.
- Respeito e valorização das práticas alimentares culturalmente identificadas: o alimento tem significações culturais diversas que precisam ser estimuladas. Porém, a soberania alimentar não deve ser fortalecida e sim mudada como busca dos níveis nutricionais adequados para cada população.
- Harmoniosa: quantidade dos alimentos consumidos para o alcance de uma nutrição adequada, considerando principalmente os aspectos culturais e calóricos.
- Variada: fomentar o consumo de vários tipos de alimentos que forneçam os diferentes nutrientes necessários para o organismo, evitando a monotonia alimentar que limita o acesso de todos os nutrientes necessários a uma alimentação adequada.

Assinale a alternativa que corresponde, respectivamente, à sequência CORRETA.

- a) V-V-V-V.
- b) V-F-F-V.
- c) V-F-V-F.
- d) F-V-F-V.

Questão 37

Uma alimentação saudável não é cara, pois se baseia em alimentos *in natura* e produzidos regionalmente. Em relação aos fatores que englobam uma alimentação saudável, assinale a alternativa INCORRETA:

- a) Comer feijão com arroz todos os dias ou, pelo menos, 5 vezes por semana. Esse prato brasileiro é uma combinação completa de proteínas e é bom para a saúde.
- b) Fazer, pelo menos, 2 refeições (almoço e jantar) e 2 lanches saudáveis por dia, sendo permitido pular as refeições.
- c) Dar preferência aos grãos integrais e aos alimentos naturais.
- d) Evitar consumir alimentos industrializados com muito sal (sódio).

**Questão 38**

Todos os funcionários devem manter bons hábitos de higiene, boas condições de saúde e ser, continuamente, treinados em boas práticas de manipulação de alimentos. Em relação aos hábitos de higiene pessoal no ambiente da cozinha, assinale V para verdadeiro e F para falso:

- Recomenda-se a lavagem de mãos antes de vestir e após retirar as luvas utilizadas na manipulação de alimentos.
- Deve-se evitar provar a comida nas mãos, dedos ou com utensílios sujos, ou ainda provar alimentos em talheres e devolvê-los à panela sem prévia higienização.
- Os uniformes devem ser limpos e trocados diariamente, bem como usados somente dentro do estabelecimento.
- Recomenda-se, por exemplo, conservar as unhas curtas, limpas e sem esmaltes ou bases; proteger com EPI todos os adornos, como anéis, pulseiras, relógio, antes de higienizar as mãos.

Agora, assinale a alternativa que corresponde, respectivamente, à sequência CORRETA.

- a) V-V-V-F.
- b) V-F-V-V.
- c) F-V-V-F.
- d) V-F-F-V.

Questão 39

A rotulagem possibilita ao consumidor uma melhor escolha do alimento e promove práticas alimentares saudáveis. Em relação à importância da rotulagem, julgue as sentenças abaixo:

- I- A indicação do modo de conservação permite que o produto tenha sua qualidade e segurança preservadas.
- II- A indicação do prazo de validade permite apenas que o consumidor consiga comprar os itens de modo mais barato, dos produtos com prazo ultrapassado, sem risco à sua saúde.
- III- A lista de ingredientes permite que o consumidor identifique e compre apenas aquilo que considera melhor de ingerir, tendo essa lista uma função de preferência.
- IV- A informação da origem permite a identificação do responsável pela fabricação, distribuição ou importação do alimento, fato necessário caso o produto venha a causar algum problema.

Agora, assinale a alternativa CORRETA:

- a) Apenas as sentenças II e III estão corretas.
- b) Apenas as sentenças I e III estão corretas.
- c) Apenas a sentença II está incorreta.
- d) Apenas as sentenças I e IV estão corretas.

Questão 40

O solo é a parte superficial da crosta terrestre e tem sua origem na decomposição de rochas e minerais. Para as plantas o solo tem como função primordial fornecer nutrientes e servir de suporte às raízes. Em relação à preparação do solo para a jardinagem, assinale a alternativa INCORRETA:

- a) Verificar a existência de formigueiros na área a ser ajardinada. Se forem encontrados deve-se usar livremente os produtos químicos de modo preferencial para a eliminação das formigas.
- b) O nível da superfície do terreno deve ser acertado e corrigido de acordo com os níveis das construções e caminhos existentes ou projetados, considerando a necessidade de escoamento das águas de chuva.
- c) À terra retirada das covas deve-se misturar o calcário, esterco e adubo (superfosfato simples). Essa mistura deve ser recolocada na cova ou sulco.
- d) No preparo do solo para plantio, pode-se fazer covas, canteiros ou sulcos, dependendo da espécie e da finalidade. Exemplo para a formação de cercas-vivas, recomenda-se a abertura de sulcos, pois o espaçamento de plantio é bastante reduzido.