

**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BALNEÁRIO GAIVOTA
CONCURSUL ASSESSORIA E CONSULTORIA LTDA
PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO Nº 01/2013**

CADERNO DE PROVA ESCRITA

CARGO: COZINHEIRA - PETI

Nº de Inscrição	Nome do Candidato

MAIO DE 2013.

INSTRUÇÕES

* PREENCHA A TABELA ACIMA COM SEU NÚMERO DE INSCRIÇÃO E NOME COMPLETO

* A duração da prova será de 03 horas, compreendidas entre as 09:00 hs e 12:00 hs.

I - Para fazer a prova você usará:

- a) Este caderno de prova;
- b) Um cartão-resposta.

II - Verifique no caderno de prova se constam todas as questões e se há falta ou imperfeições gráficas que lhe causem dúvidas. Qualquer reclamação só será aceita durante os 20 minutos iniciais da prova.

III - O caderno de prova conterá 25 questões de múltipla escolha com até cinco alternativas (“a” a “e”), sendo:

Questões de nº 01 a 05 – Língua Portuguesa

Questões de nº 06 a 10 - Conhecimentos Gerais

Questões de nº 11 a 25 - Conhecimentos Específicos

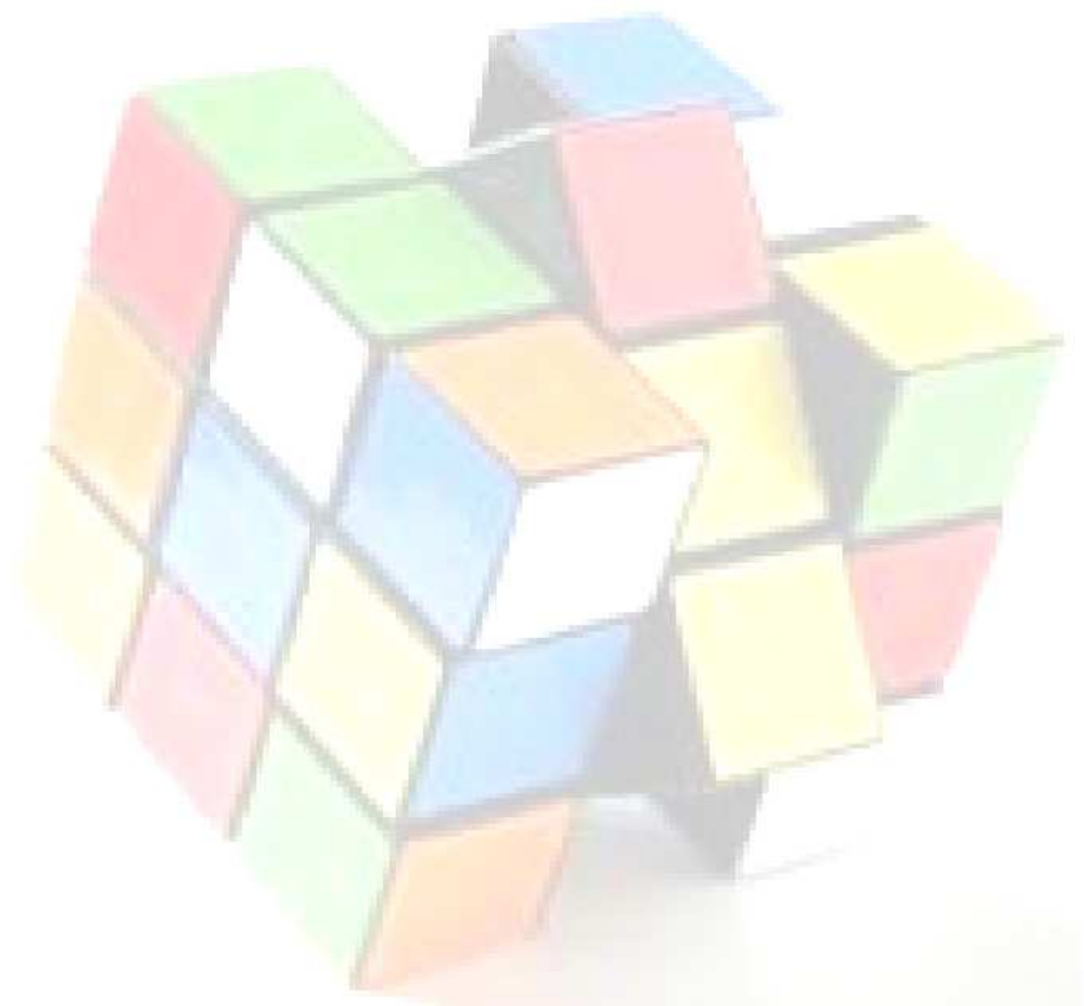
IV - As questões deverão ser elaboradas no caderno de prova e após, transferidas ao CARTÃO RESPOSTA, onde você deverá preencher o espaço quadriculado, que representa a resposta da questão, com **caneta esferográfica azul ou preta.**

V - O CARTÃO RESPOSTA não poderá ser assinado pelo candidato e nem estar rasurado, sob pena de desclassificação do Concurso. O candidato deverá preencher no CARTÃO RESPOSTA seu número de inscrição no espaço destinado para esta finalidade.

VI - Ao terminar a prova, o candidato deve entregar ao fiscal o caderno de prova completo, juntamente com o CARTÃO RESPOSTA.

VII - Durante a prova, não se admite que o candidato se comunique com outros candidatos, efetue empréstimos ou pratique atos contra as normas ou a disciplina. Utilize o verso do caderno de prova como rascunho. Não é permitido o uso de calculadoras ou quaisquer outros aparelhos eletrônicos. A fraude, indisciplina, e o desrespeito aos fiscais são faltas que eliminam o candidato.

Boa prova!



QUESTÕES DE LÍNGUA PORTUGUESA

LEIA O TEXTO:

“Às avessas

Para proteger-se de bisbilhoteiros, o pintor Leonardo da Vinci (1452-1519) se valia de um artifício curioso. Ele escrevia da direita para a esquerda, de modo que seus textos só podiam ser lidos diante de um espelho.”

01. Observe a frase e responda:

“Ele escrevia da direita para a esquerda, de modo que seus textos só podiam ser lidos diante de um espelho”.

Se a frase fosse escrita no tempo Presente, as palavras grifadas “escrevia” e “podiam” ficariam:

- a) Escreveria e poderia.
 - b) Escreverei e poderei.
 - c) Escreve e podem.
 - d) Escrevessem e pudessem.
 - e) Escrevestes e pudésseis.
-

02. A palavra “gramática” é uma:

- a) Monossílaba.
 - b) Oxítona.
 - c) Paroxítona.
 - d) Dissílaba.
 - e) Proparoxítona.
-

03. A palavra “bisbilhoteiro” é:

- a) Palavra feminina / polissílaba / adjetivo.
 - b) Palavra feminina / trissílaba / verbo.
 - c) Palavra feminina /trissílaba / conjunção.
 - d) Substantivo feminino / polissílaba.
 - e) Substantivo feminino / dissílaba.
-

04. Assinale a alternativa correta:

Os números “1452” e “1519” que aparecem no texto, quando escritos por extenso, ficam:

- a) Mil quatrocentos e cinquenta e dois/mil quinhentos e dezenove.
 - b) Mil quatrocentos e cinquenta e dois/ mil quinhentos e desenove.
 - c) Mil quatrocentos e cinquenta e dois/ mil quinhentos e dezenove.
 - d) Mil quinhentos e cinquenta e doiz/ mil quinhentos e dessenove.
 - e) Mil quinhentos e cinquenta e dois/ mil quinhentos e dezenovi.
-

05. No texto, a palavra “ser” é:

- a) Verbo auxiliar.
 - b) Locução adverbial.
 - c) Sujeito paciente.
 - d) Numeral.
 - e) Artigo.
-

QUESTÕES DE CONHECIMENTOS GERAIS

06. “José Alencar Gomes da Silva, que morreu às 14h41 da terça, 29 de março de 2011, aos 79 anos. Foi a soma de muitos heróis. O menino pobre do povoado de Itamurique construiu um império industrial de porte global.” (Revista Isto É, São Paulo. Abril. p. 46. Nº 2160. 6 abril/2011)

José Alencar Gomes da Silva foi:

- a) Governador da Bahia.
 - b) Presidente da República.
 - c) Vice-Presidente do ex- Presidente da República Luiz Inácio Lula da Silva.
 - d) Vice-Presidente do ex- Presidente da República Fernando Henrique Cardoso.
 - e) Nenhuma das alternativas anteriores.
-

07. A cidade de Balneário Gaivota é uma das mais jovens do Estado, sendo que o primeiro mandato iniciou-se no ano de 1997, quando o Governador de Santa Catarina era:

- a) Luiz Henrique da Silveira.
 - b) Esperidião Amin Helou Filho.
 - c) Casildo Maldaner.
 - d) Paulo Afonso Evangelista Vieira.
 - e) Vilson Pedro Kleinubing.
-

08. A Lei nº 14.651, de 12 de janeiro de 2009, institui um importante programa de atenção às crianças, jovens, adultos, etc., que sofrem com qualquer tipo de constrangimento, humilhação, intimidação, chantagem perante o outro.

Esta Lei diz respeito:

- a) ECA – Estatuto da Criança e Adolescente.
 - b) Lei dos Crimes da Internet.
 - c) Programa de Combate ao Bullying.
 - d) Plano Nacional da Educação.
 - e) Plano Nacional de promoção da cidadania e Direitos Humanos de Lésbicas, Gays, Bissexuais, Travestis e Transexuais/LGBT.
-

09. Hugo Chavez faleceu em 05 de março de 2013 depois de mais de uma década no comando de um país latino americano. Hugo Chavez foi Presidente de qual País?

- a) Bolívia.
 - b) Venezuela.
 - c) Colômbia.
 - d) Peru.
 - e) Chile.
-

10. A música do Hino Nacional brasileiro foi feita por Francisco Manuel da Silva e a letra por:

- a) Joaquim Silvério dos Reis.
 - b) Joaquim da Silva Xavier.
 - c) Joaquim Manuel Bandeira.
 - d) Joaquim Osório Duque Estrada.
 - e) Nenhuma das alternativas anteriores.
-

QUESTÕES DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

11. Os locais que são armazenados alimentos devem apresentar obstáculos que dificultem a entrada de insetos e animais roedores. Para isso, podem ser utilizados:

- a) Telas nas aberturas, janelas e portas com molas ou outro dispositivo capaz de garantir o fechamento automático.
 - b) Portas com molas ou outro dispositivo capaz de desatestar o fechamento automático.
 - c) Batente de plástico na parte superior das portas.
 - d) Ralos com abertura apropriada para que não haja proteção.
 - e) Plástico nas aberturas.
-

12. Uma pessoa que trabalha com limpeza deve manter os cuidados que são particularmente importante para todas as pessoas. Isso é ter boas práticas de higiene e comportamento pessoal. Assinale a alternativa correta confirmando as boas práticas de higiene:

- a) Tomar banho semanalmente.
 - b) Manter sempre os cabelos sujos.
 - c) Manter as unhas sempre compridas.
 - d) Manter as roupas engraxadas para mostrar serviço.
 - e) Lavar as mãos o tempo todo.
-

13. É essencial a cozinheira lembrar de:

- a) Verificar o cardápio do dia; não examinar os gêneros que vai utilizar.
 - b) Pesar e anotar os gêneros; utilizar somente utensílios bem sujos.
 - c) Não seguir as normas de higiene na preparação.
 - d) Manter o mais rigoroso asseio e ordem nas dependências em que se armazenam, preparam e distribuem os alimentos; estar sempre limpa e com o uniforme completo.
 - e) Deixar organizado o local em que é feita a comida apenas quando há um supervisor por perto.
-

14. Algo que faz parte de todas as funções é a higiene e organização, principalmente com o lixo. Para que o mesmo tenha sua destinação correta é necessário que ele apresente uma forma de reciclagem. É desta forma que vemos lixeiros em muitos locais, sendo eles de cores diferentes demonstrando sua utilidade. Assinale a alternativa correta indicando o objeto para a cor correta, respectivamente:

VIDRO	METAL	PLÁSTICO	PAPEL
-------	-------	----------	-------

- a) Amarelo – verde – azul – vermelho.
 - b) Verde – azul – preto – cinza.
 - c) Branco – cinza – azul – verde.
 - d) Verde – amarelo – vermelho – azul.
 - e) Preto – cinza – amarelo – verde.
-

15. A cozinheira escolar tem um papel fundamental na qualidade da merenda que será oferecida aos alunos. Além de ser responsável por oferecer refeições bem preparadas e sem riscos para a saúde, a cozinheira pode ser capacitada para se tornar uma excelente educadora alimentar. Assinale a alternativa correta que corresponde as atribuições da cozinheira:

- a) Receber os alimentos destinados à merenda escolar; controlar os gastos e estoques de produtos.
 - b) Armazenar os alimentos de forma a conservá-los em perfeito estado de consumo; preparar o alimento de acordo com a receita, de forma a estarem prontos nos horários estabelecidos.
 - c) Organizar os utensílios e todo o material necessário à boa distribuição da merenda; servir os alimentos na temperatura adequada; cuidar da limpeza e manutenção do material e locais destinados à preparação.
 - d) Controlar o consumo e fazer os pedidos de gás na época oportuna; demonstrar interesse e cumprir as determinações superiores;
 - e) Todas as alternativas acima estão corretas.
-

16. Cardápio é o conjunto de alimentos variados e que devem ser servidos diariamente durante as refeições. Quais são os principais fatores para o planejamento do cardápio?

- a) Seleção e escolha dos alimentos.
 - b) Não seguir as instruções nutricionais.
 - c) Fazer sempre pouca comida para que as crianças não comam demais.
 - d) Manter hábitos alimentares com frituras e gorduras.
 - e) Não observar o período de safra dos alimentos.
-

17. Aponte a letra correta afirmando como evitar desperdícios na hora de preparar a alimentação:

- a) Comprar bem: preferir doces, frituras e frutas da época.
 - b) Preparar sempre em grandes quantidades para que comam bem, mesmo que sobre muita comida depois.
 - c) Conservar bem armazenando em locais limpos e em temperaturas inadequadas.
 - d) Quando conservados na geladeira podem durar até 12 meses;.
 - e) Preparar bem: lavar bem os alimentos, não retirar cascas grossas e preparar apenas a quantidade necessária para a refeição oferecida.
-

18. Para que uma preparação culinária seja realizada com sucesso, vários fatores são importantes, tais como tipo de utensílio, temperatura e tempo de preparo, além da qualidade e quantidade dos ingredientes. Analise as afirmativas abaixo sobre os métodos para medir a quantidade:

- I- Líquidos - O recipiente deve ser preenchido aos poucos, para evitar que derrame e suje o ambiente, até que nivele com a superfície do recipiente.
- II- Pastosos ou Gordurosos - Alimentos pastosos (como doce de leite) ou gordurosos (como manteiga, margarina) devem ser pesados sempre em temperatura ambiente e com auxílio de uma colher. Deve-se, também, pressionar o alimento a cada adição a fim de acomodá-lo no recipiente. Quando a medida estiver cheia, a superfície deve ser nivelada com o lado cego da faca para retirar o excesso.
- III- Secos ou Sólidos - Os alimentos secos como farinha, açúcar, aveia ou grãos não devem ser pressionados para serem medidos. Caso estejam encaroçados, deve-se usar uma colher para desmanchar. Utilizando o lado cego da faca retire o excesso do alimento, pois a superfície do recipiente deve ser nivelada.

Com base nas afirmativas acima, assinale a alternativa correta:

- a) Somente I está correta.
 - b) Somente II está correta.
 - c) Somente III está correta.
 - d) Somente I e II estão corretas.
 - e) I, II e III estão corretas.
-

19. O controle de qualidade é iniciado com o recebimento das mercadorias, entregue pelo fornecedor ou doador, avaliando-a quantitativamente e qualitativamente. Quais as recomendações básicas para recepção dos produtos:

- a) Observar a correta identificação do produto no rótulo; data de validade e de fabricação.
 - b) Quantidade solicitada por compra (peso) ou requisição; observar condições das embalagens; observar se possui insetos, carunchos ou perfurações na embalagem, mostrando indícios de invasões.
 - c) Alimentos conservados em vidros - as tampas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas. Verificar a integridade da embalagem e sinais de trincamento.
 - d) Suco concentrado - a tampa não deve estar enferrujada. Tombá-lo para verificar se há vazamento, além de observar a validade do produto e a integridade das embalagens.
 - e) Todas as alternativas estão corretas.
-

20. Leite e derivados são produtos com alto grau de perecibilidade, portanto deve-se tomar alguns cuidados quanto às características dos alimentos, as quais demonstram o estado do produto. Em relação à estas características e cuidados ao adquirir alimentos, assinale a alternativa correta:

- a) Prazo de validade do leite (A, B, C) e seus derivados; verificar se as embalagens não estão estufadas ou de modo alterado.
 - b) Apresentação pastosa e cor branca.
 - c) Odor diferente, sabor lígido (entre salgado e adocicado).
 - d) As massas devem estar expostas e com grau de umidade adequado.
 - e) Alguns queijos, que podem estar à temperatura ambiente, desde que expostos a umidade e manchas de fungos.
-

21. Assinale a alternativa correta referente ao pré-preparo e preparação dos alimentos:

- a) Higienizar as mãos antes de tocar em qualquer alimento, durante as diferentes etapas do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação.
 - b) Utilizar utensílios inadequados na manipulação do alimento e, somente em último caso, tocar os alimentos com as mãos.
 - c) Equipamentos e utensílios devem estar bem lavados e desinfetados com álcool a 100%.
 - d) Utilizar somente toucas como utensílio.
 - e) Devem deixar as frutas e verduras que restaram sem vasilhas/plásticos.
-

22. Assinale a alternativa que corresponde aos principais objetivos da merenda escolar:

- a) Fornecer alimentos saudáveis e nutritivos: frutas, verduras, legumes, leite e derivados, soja, carne, peixe; oferecer rendimento escolar ao aluno.
 - b) Atender 15% das necessidades nutricionais diárias dos alunos; promover reeducação alimentar.
 - c) Incentivar mudanças de hábitos alimentares.
 - d) Segurança alimentar - garantindo ao menos uma refeição saudável ao dia.
 - e) Todas as alternativas estão corretas.
-

23. Assinale a alternativa que completa corretamente a frase abaixo:

O controle higiênico-sanitário é um dos mecanismos para garantir a manutenção da qualidade, sendo o _____ uma das etapas importantes no fluxo de preparo.

- a) Descongelamento.
 - b) Congelamento.
 - c) Armazenamento.
 - d) Reaproveitamento.
 - e) Temperos.
-

24. Assinale a alternativa que contenha somente alimentos que não devem ser congelados:

- a) Maionese; saladas cruas; pães.
 - b) Gelatinas; claras em neve ou cozidas; carnes.
 - c) Batatas cozidas; ovos cozidos; massas.
 - d) Manjares; pudins cremosos.
 - e) Creme de leite; pães; curau.
-

25. Distribuição de alimentos é a etapa onde os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém sob controle de tempo e temperatura. Em relação à distribuição de alimentos, assinale a alternativa correta:

- a) Organizar o lugar, deixando tudo que vai usar por perto, em ordem e em número insuficiente para os alunos.
- b) Ensinar as crianças a ficar na fila, para não ter perigo de acidente; servir a refeição sempre em horários diferentes.
- c) Manter por perto lixeiras forradas com sacos plásticos, para que as crianças joguem fora os restinhos que ficam no prato.
- d) Mantenha duas bacias limpas, em lugar firme e que as crianças não alcancem, para que elas deixem lá os utensílios usados.
- e) Servir diferente quantidade de alimentos a cada um dependendo do tamanho da criança.