

CADERNO DE QUESTÕES

COMLURB



AGENTE DE

PREPARO DE ALIMENTOS



REALIZAÇÃO:

 **FUNDAÇÃO**
DOM CÍNTIA

GABARITO

A

LÍNGUA PORTUGUESA

TEXTO I

Verão é praia boa e praia boa é praia limpa

Com a aproximação do verão, a praia passa a ser o programa predileto dos cariocas. Acontece que praia boa é praia limpa, e para isso 300 garis limpam, duas vezes por dia, as 73 praias cariocas, da Ilha do Governador e Paquetá até a Barra de Guaratiba, todos os dias da semana. Um trabalho fundamental para garantir a diversão de toda a população.

As operações de limpeza da praia envolvem a remoção de lixo através da varrição manual e mecanizada, o manejo das línguas-negras, que são aqueles extravasamentos de águas poluídas para a areia, a substituição da areia escurecida pela sujeira por areia clara, e a verificação da possibilidade de devolver à praia as areias lançadas na orla por ressaca ou retiradas de canais. Os contêineres também contribuem para manter a praia limpa.

A limpeza da orla é, da mesma forma, essencial nessa operação, pois envolve calçadão, pista, canteiros e vegetação, além dos postos de salvamento. Mais de 80 garis cuidam, diariamente, da limpeza e conservação dos banheiros e das áreas reservadas aos guarda-vidas das praias do Leme ao Recreio.



<http://comlurb.rio.rj.gov.br/>

01. A ideia central do texto trata do seguinte assunto:
- A) gerenciamento dos emissários marinhos
 - B) administração das ruas próximas ao mar
 - C) conservação dos esportes aquáticos
 - D) manutenção das praias e orla carioca
 - E) preservação das algas marinhas
02. Em “Verão é praia boa e praia boa é praia limpa” percebemos o seguinte tipo de texto:
- A) informativo
 - B) romance
 - C) poético
 - D) literário
 - E) crônica
03. No título “Verão é praia *boa* e praia boa é praia *limpa*”, os vocábulos em destaque fazem parte, respectivamente, da seguinte classe de palavras:
- A) verbo
 - B) adjetivo
 - C) pronome
 - D) conjunção
 - E) substantivo

TEXTO II

Segundo a Organização Mundial de Saúde, a higiene dos alimentos compreende todas as medidas necessárias para garantir a inocuidade sanitária dos alimentos, mantendo as qualidades que lhes são próprias e com especial atenção para o conteúdo nutricional

A higiene é fundamental, para prevenir a grande quantidade de doenças que possam ser transmitidas através dos alimentos e que constitui um dos principais problemas de saúde pública na maioria dos países. Todos, com exceção do sal e da água, os alimentos são *perecíveis*, [...]

Excerto do texto “Higiene dos Alimentos” <http://boasaude.uol.com.br/abt/>

04. [...] “Todos, com exceção do sal e da água, os alimentos são *perecíveis*” [...]
- A alternativa em que as palavras são sinônimas de *perecível* é:
- A) vendável e maleável
 - B) utilizável e reciclável
 - C) produzível e mensurável
 - D) deteriorável e alterável
 - E) multiplicável e descartável

PROVA A

05. As palavras *saudável* e *instável* são acentuadas pelo seguinte motivo:
- apresentam diferentes sílabas tônicas
 - são paroxítonas terminadas em “l”
 - são oxítonas terminadas em “vel”
 - são proparoxítonas
 - são polissílabas
06. Para preparar um risoto de camarão, você precisa, dentre outros ingredientes, de *uma lata de molho de tomate temperado*. O trecho em destaque escrito no plural está indicado em:
- duas latas de molhos de tomates temperados
 - duas latas de molhos de tomates temperado
 - duas lata de molho de tomates temperados
 - duas lata de molhos de tomate temperados
 - duas latas de molho de tomate temperado

TEXTO III

Frango com Quiabo

Aos domingos,
Maria-Farinha
gosta de servir
frango com quiabo e angu.

O segredo desse prato
é saber tirar a baba do quiabo,
no óleo bem quente,
senão o prato fica gosmento
como diabo.

Douram-se os pedaços de frango,
no óleo quente,
com cebola, alho e sal.

Depois, cozinha-se
lentamente
com o olhar,
com paciência,
pouca água e muita alegria.

O quiabo e o cheiro-verde
entram perto do final.
Aí o prato se transforma:
é magia sem igual.

Mas cuidado com a gulodice,
que é um pecado capital.



“A cozinha da Maria-Farinha” - José de Castro

07. No título “*Frango com Quiabo*”, as letras negritadas são encontro consonantal e dígrafo. A alternativa que apresenta as mesmas características é, respectivamente:
- água e igual
 - quente e frio
 - alegria e desse
 - transforma e prato
 - cozinha e cheiro-verde
08. “Aos domingos, *Maria-Farinha gosta de servir* frango com quiabo e angu.” Se eu me juntasse à Maria-Farinha para servir o frango, estaria correto reescrever a parte negritada da seguinte maneira:
- ... eu e Maria-Farinha gosta de servir...
 - ... eu e Maria-Farinha gostam de servir...
 - ... eu e Maria-Farinha gostava de servir...
 - ... eu e Maria-Farinha gostarão de servir...
 - ... eu e Maria-Farinha gostamos de servir...
09. O trecho “Depois, cozinha-se lentamente com o olhar, com paciência, pouca água e muita alegria” ressalta o sentido de:
- prazer
 - rapidez
 - exagero
 - coerência
 - obrigação
10. [...] *Leve ao fogo e vá mexendo, mexendo, sem parar. O açúcar vai derretendo, derretendo e derretendo. Vira melado, vai fervendo e espumando até de novo açucarar. Uma farinha de açúcar, aos poucos, no amendoim vai se grudar.* (“A cozinha da Maria-Farinha”) No trecho acima, a expressão *derretendo, derretendo e derretendo* evidencia a ideia de:
- lugar
 - modo
 - tempo
 - dúvida
 - negação

11. Observe as informações da Pirâmide Alimentar.



A alternativa que transforma as informações da pirâmide em um parágrafo com pontuação adequada é:

- A) Cereais; pães; tubérculos; raízes e massa; hortaliças e frutas; leite e derivados; leguminosas; carnes e ovos; óleos; gorduras; açúcares e doces; compõe a Pirâmide Alimentar Ideal.
- B) Os componentes da Pirâmide Alimentar Ideal, são, cereais, pães, tubérculos, raízes e massa; hortaliças e frutas; leite e derivados, leguminosas, carnes e ovos; óleos, gorduras, açúcares e doces.
- C) Vários tipos de alimentos compõem a Pirâmide Alimentar Ideal cereais, pães, tubérculos, raízes e massa, hortaliças e frutas, leite e derivados, leguminosas, carnes e ovos, óleos, gorduras, açúcares e doces.
- D) A Pirâmide Alimentar Ideal é composta por vários tipos de alimentos: cereais, pães, tubérculos, raízes e massa; hortaliças e frutas; leite e derivados, leguminosas, carnes e ovos; óleos, gorduras, açúcares e doces.
- E) A Pirâmide Alimentar Ideal, é composta por vários tipos de alimentos cereais, pães, tubérculos, raízes e massa; hortaliças e frutas; leite e derivados, leguminosas, carnes e ovos; óleos, gorduras, açúcares e doces.

12. Observe a embalagem abaixo:



A forma mais correta de se escrever o peso líquido registrado nessa embalagem é:

- A) duzentas grama
- B) duzentos gramas
- C) duzentas gramas
- D) duzentos gramos
- E) duzentas gramos

13. Observe a tirinha e divirta-se.



A reclamação do sapo-freguês deve-se ao seguinte motivo:

- A) garçom tem má-vontade
 - B) restaurante está sujo
 - C) sapo come insetos
 - D) o prato está caro
 - E) a sopa está fria
14. A alternativa **CONTRÁRIA** à expressão *falta de respeito* é:
- A) consideração
 - B) desrespeito
 - C) violência
 - D) omissão
 - E) abuso
15. A alternativa em que todas as palavras estão escritas corretamente é:
- A) jiló, berinjela, jesto
 - B) butequim, poleiro, táboa
 - C) xale, enxaqueca, busina
 - D) nassente, experto, tossir
 - E) análise, batizado, bruxa

MATEMÁTICA

16.



Portanto, este ano completei a seguinte idade:

- A) 56 anos
- B) 64 anos
- C) 72 anos
- D) 80 anos
- E) 88 anos

PROVA A

17. Registramos, abaixo, o preço por Kg e o peso do pedaço de carne que desejamos comprar, conforme demonstram as figuras:

Preço 1 Kg	Peso	A pagar
34,00	1.650	?

O valor a pagar será igual a:

- A) R\$ 67,20
- B) R\$ 56,10
- C) R\$ 55,60
- D) R\$ 54,80
- E) R\$ 53,40

18. Leia atentamente a receita:

Bolo de chocolate

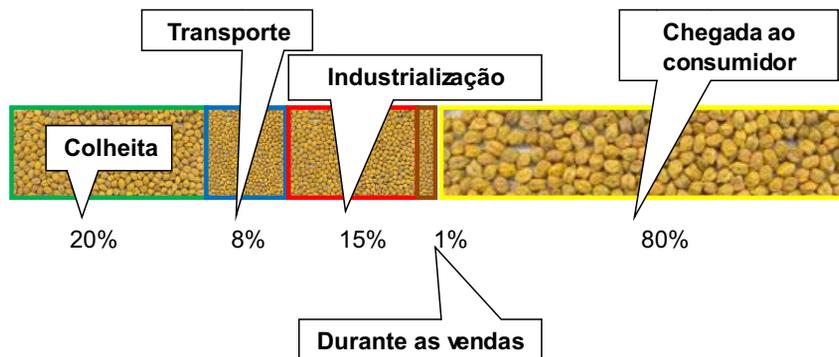
Ingredientes:

- 1 xícara de leite
- $\frac{3}{4}$ de xícara de farinha de trigo (ou 75 gramas)
- 2 ovos
- 50 gramas de chocolate em pó

De acordo com ela, cabe numa xícara cheia a seguinte quantidade, em gramas, de farinha de trigo:

- A) 100
- B) 125
- C) 150
- D) 175
- E) 200

19. Grande parte dos alimentos cultivados é desperdiçada desde a colheita até chegar ao consumidor. Observe os percentuais de desperdício em cada uma das etapas:



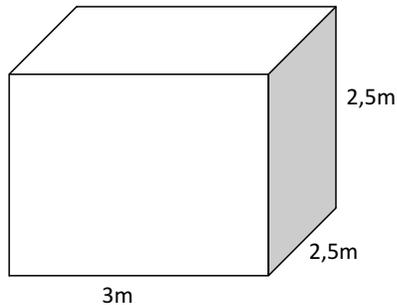
Considerando uma produção de 500 kg, a quantidade desperdiçada na etapa da industrialização corresponde, em kg, a:

- A) 40
- B) 55
- C) 65
- D) 70
- E) 75

PROVA A

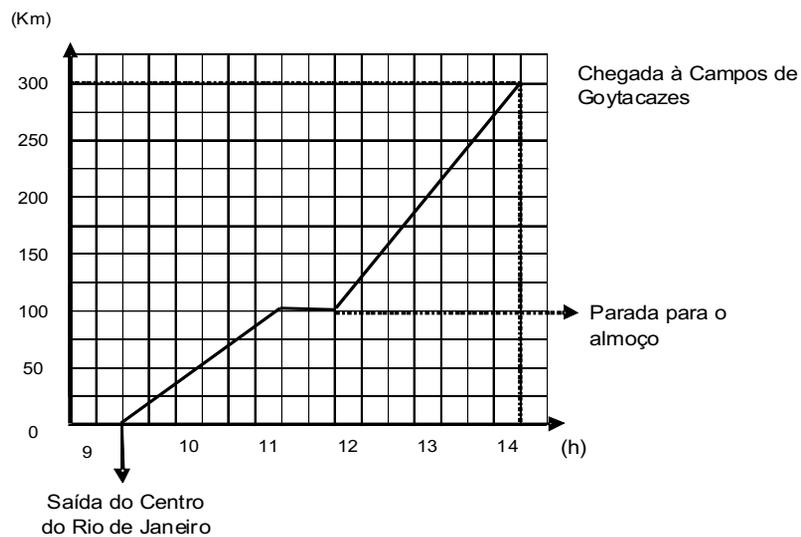
20. Um número é subtraído de 27 e o resultado é multiplicado por 7. No final, obtém-se 112. O número desconhecido é:
- A) 42
 - B) 43
 - C) 44
 - D) 45
 - E) 46

21. Uma caixa d'água apresenta as dimensões abaixo:



Ela possui, portanto, a seguinte capacidade, em m³:

- A) 18,75
 - B) 19,85
 - C) 20,15
 - D) 22,15
 - E) 21,55
22. Uma família saiu do Centro do Rio de Janeiro com destino à cidade de Campos dos Goytacazes, região Norte do estado do Rio de Janeiro, conforme indica o gráfico:

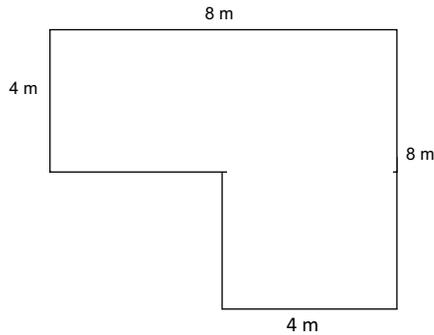


A partir das informações do gráfico, podemos afirmar que a distância entre as cidades, em km, e o tempo que a família levou para chegar ao seu destino são, respectivamente:

- A) 100 e menos 3 horas
- B) 250 e mais de 5 horas
- C) 320 e exatamente 5 horas
- D) 280 e um pouco mais de 6 horas
- E) 300 e um pouco menos de 5 horas

PROVA A

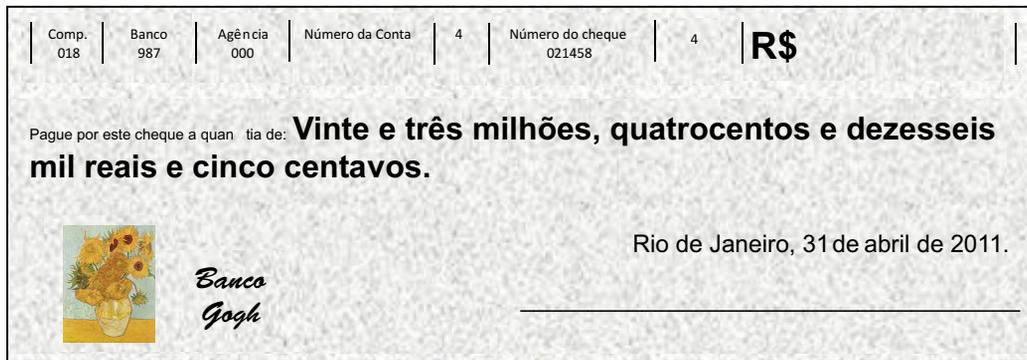
23. Observe as medidas da planta baixa da cozinha da escola municipal Santos Dumont:



A área da cozinha possui a seguinte medida, em m²:

- A) 24
- B) 32
- C) 48
- D) 52
- E) 64

24. Quando preenchemos um cheque devemos escrever por extenso a quantia, conforme exemplo abaixo. :



Essa quantia, em reis, é expressa da seguinte forma:

- A) 23 000 416,05
- B) 23 000 416,50
- C) 23 041 600,05
- D) 23 416 000,05
- E) 23 416 005,00

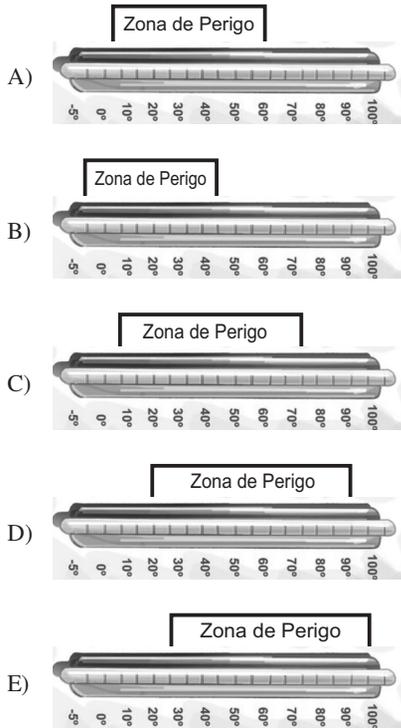
25. Dos números **0,0019** ; **0,0009** ; **23,05** ; **23,009** ; **0,002** ; **0,02** , o maior e o menor são, respectivamente:

- A) 23,05 e 0,02
- B) 23,05 e 0,002
- C) 23,05 e 0,0009
- D) 23,009 e 0,0019
- E) 23,009 e 0,0009

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

26. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) são doenças provocadas pelo consumo de alimentos que ocorrem quando micróbios prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas estão presentes no alimento. (Resolução-RDC ANVISA nº 216/04)

A fim de evitar as DTA, um dos aspectos que devem ser observados diz respeito à temperatura. Há um intervalo que chamamos de “Zona de Perigo”, isto é, temperaturas ideais para multiplicação de micróbios e que deve ser evitado. Esse intervalo está representado na seguinte alternativa:



27. Uma alimentação saudável deve variar cores, sabores e os tipos de preparações. (Manual de preparação de alimentos – SMS – Instituto Annes Dias)

Essa variedade se refere aos diferentes tipos de alimentos, agrupados de acordo com a quantidade de nutrientes e funções que exercem sobre o nosso organismo. São eles: os alimentos energéticos, os altamente energéticos, os reguladores e os construtores. São exemplos de alimentos do grupo construtores:

- A) carne de vaca, arroz e cenoura
- B) lentilha, macarrão e manteiga
- C) alface, queijo e óleo de soja
- D) pães, frango e chuchu
- E) leite, feijão e peixe

28. Quanto ao espaço físico da cozinha, da dispensa e áreas afins, os banheiros e vestiários devem localizar-se observando a seguinte norma de higiene:

- A) devem se comunicar diretamente com o exterior da escola
- B) não devem se comunicar diretamente com a cozinha e dispensa
- C) não devem ser construídos a mais de doze metros da cozinha e dispensa
- D) devem ser construídos a, pelo menos, oito metros de distância da cozinha
- E) não devem se comunicar com o exterior através de janelas ou basculantes

29. A cozinha é lugar de produção de lixo. São restos e cascas de legumes e hortaliças, aparas de carne, frango ou peixe que, além de altamente perecíveis, atraem insetos e outros tipos de animais. É um meio ideal para a multiplicação de micróbios que causam doenças. De acordo com as normas de higiene contidas no manual da ANVISA, as lixeiras das cozinhas devem possuir as seguintes características:

- A) fácil limpeza, com tampa e com pedal
- B) forma quadrada, de matéria plástica e com pedal
- C) fácil limpeza, forma redonda e de matéria plástica
- D) capacidade de 50 Kg, forma redonda e com pedal
- E) capacidade de 50 kg, forma quadrada e com tampa

30. Uma das atribuições do Agente do Preparo de Alimentos é zelar pela conservação dos mantimentos e, para isso, é necessário conhecer normas de estocagem de alimentos. Quanto ao leite em embalagem tipo longa vida, as condições ideais de estocagem são:

- A) parte baixa do refrigerador e empilhado
- B) freezer e a zero grau centígrado
- C) refrigeração moderada e seco
- D) encaixotado e empilhado
- E) local seco e ventilado

31. O cuidado com a higiene pessoal é fundamental para quem vai manipular alimentos, preparar e distribuir refeições. Portanto, algumas normas, quanto à sua apresentação, devem ser seguidas rigorosamente. Dentre outras, destacamos:

- A) vestir uniforme branco e não usar óculos
- B) calçar sandálias de borracha e usar luvas
- C) usar touca nos cabelos e não usar barba
- D) manter os cabelos curtos e não usar perfume
- E) trocar o uniforme semanalmente e usar alvejante

32. Um Agente de Preparo de Alimentos, lotado na Escola Municipal Albert Sabin, recebeu achocolatados em embalagem “tetra pak”. Sem abrir a embalagem, observou sua conservação e aspecto, leu as informações nela contidas e solicitou à direção da escola que devolvesse ao fornecedor toda a mercadoria, pois estava imprópria para consumo. Um dos possíveis motivos para esse Agente tomar essa decisão foi:

- A) quantidade excessiva de conservante
- B) marca de qualidade discutível
- C) cor inadequada do conteúdo
- D) data de validade vencida
- E) espessura da embalagem

33. Uma das etapas de produção de uma refeição é o pré-preparo. No dia anterior à preparação de um cardápio que previa o cozimento de peito de frango, Eduardo retirou do freezer o frango para descongelar na bancada de aço da cozinha. A atitude de Eduardo demonstra desconhecimento de regras básicas de conservação de alimentos. O correto seria descongelar o alimento na seguinte condição:

- A) no dia, sob água corrente
- B) de véspera, em refrigerador
- C) no dia, de molho em água quente
- D) na hora, dentro da própria panela
- E) de véspera, de molho em água fria

PROVA A

34. Na preparação de ovos cozidos, recomenda-se que sejam mantidos sob fervura durante sete minutos. Para que se evite a cor esverdeada, devemos adotar o seguinte procedimento:
- servi-los inteiros
 - mantê-los aquecidos
 - lavá-los anteriormente
 - resfriá-los imediatamente
 - descascá-los ainda quentes
35. No cronograma dos Agentes de Preparo de Alimentos da Escola Municipal Cecília Meireles estão previstas tarefas diárias, semanais e mensais, de acordo com as recomendações do Instituto de Nutrição Annes Dias. Portanto, o cronograma da escola prevê que, semanalmente, se realize a seguinte tarefa:
- lavar paredes e azulejos
 - varrer cozinha e dispensa
 - limpar coifas e exaustores
 - higienizar bancadas e pias
 - desengordurar janelas e telas
36. Cozinha é lugar que requer cuidado quanto à segurança dos profissionais que nela trabalham. São necessários equipamentos e materiais adequados, acesso a informações e treinamentos periódicos, entre outras iniciativas. Uma das recomendações de segurança que podemos salientar é quanto à adequação dos uniformes de trabalho. Por serem mais resistentes ao fogo, devem ser confeccionados prioritariamente com o seguinte tipo de tecido:
- poliéster
 - algodão
 - plástico
 - náilon
 - taktel
37. Outro fator responsável pela proliferação de micro-organismos prejudiciais à nossa saúde é a qualidade da água que usamos na manipulação e confecção das refeições, bem como na limpeza do ambiente. Sabendo dos cuidados que devemos tomar com a qualidade da água que consumimos, a direção da Escola Municipal Guatemala lava e desinfeta, ou seja, higieniza a caixa d'água do prédio, no mínimo, com a seguinte periodicidade:
- mensalmente
 - trimestralmente
 - semestralmente
 - anualmente
 - bienalmente
38. Conceição, Agente de Preparo de Alimentos da Escola Municipal Bolívia, é muito simpática e adora conversar com os alunos enquanto serve as refeições. Dona Vera, diretora da escola, chamou a atenção de Conceição, solicitando que evitasse tal comportamento por medida de higiene. A atitude da diretora se justifica porque conversar durante a distribuição da merenda pode trazer como consequência:
- prolongar o tempo previsto para distribuição da merenda para cada aluno
 - provocar acidentes com os utensílios por falta de atenção e concentração
 - faltar concentração dos alunos durante a refeição, com prejuízo da digestão
 - gerar indisciplina durante o recreio com o comportamento inadequado dos alunos
 - contaminar os alimentos por meio de bactérias presentes nas gotículas de saliva
39. A fim de manter a área de estocagem em condições ambientais e higiênico-sanitárias adequadas, são necessários cuidados com sua manutenção e limpeza. Além desses cuidados, o espaço físico precisa atender a algumas características. Dentre outros, deve-se **EVITAR** o seguinte tipo de equipamento:
- prateleiras para estocagem de cereais
 - grades de proteção contra roedores
 - portas com proteção contra insetos
 - ralos para escoamento da água
 - janelas para circulação do ar
40. Na segunda-feira houve problema na comunidade onde se localiza a Escola Municipal Maestro Pixinguinha; por esse motivo, muitos alunos faltaram, acarretando sobra de refeições. Nesse caso, a escola deve tomar a seguinte iniciativa:
- descartar as sobras, pois, depois de preparados, os alimentos devem ser consumidos no mesmo dia
 - armazenar adequadamente as sobras para consumo no dia seguinte, pois se evita o desperdício
 - congelar as sobras pois poderão ser utilizadas e servidas no almoço para os professores em reunião
 - distribuir as sobras para as famílias necessitadas da comunidade, pois este deve ser o papel social da escola
 - servir o dobro da quantidade adequada para os alunos e professores presentes, pois assim será evitada a sobra de refeições



Anote aqui seu gabarito e destaque no pontilhado.

01	<input type="checkbox"/>
02	<input type="checkbox"/>
03	<input type="checkbox"/>
04	<input type="checkbox"/>
05	<input type="checkbox"/>
06	<input type="checkbox"/>
07	<input type="checkbox"/>
08	<input type="checkbox"/>
09	<input type="checkbox"/>
10	<input type="checkbox"/>

11	<input type="checkbox"/>
12	<input type="checkbox"/>
13	<input type="checkbox"/>
14	<input type="checkbox"/>
15	<input type="checkbox"/>
16	<input type="checkbox"/>
17	<input type="checkbox"/>
18	<input type="checkbox"/>
19	<input type="checkbox"/>
20	<input type="checkbox"/>

21	<input type="checkbox"/>
22	<input type="checkbox"/>
23	<input type="checkbox"/>
24	<input type="checkbox"/>
25	<input type="checkbox"/>
26	<input type="checkbox"/>
27	<input type="checkbox"/>
28	<input type="checkbox"/>
29	<input type="checkbox"/>
30	<input type="checkbox"/>

31	<input type="checkbox"/>
32	<input type="checkbox"/>
33	<input type="checkbox"/>
34	<input type="checkbox"/>
25	<input type="checkbox"/>
36	<input type="checkbox"/>
37	<input type="checkbox"/>
38	<input type="checkbox"/>
39	<input type="checkbox"/>
40	<input type="checkbox"/>

PROVA A

PROVA A

PROVA A

ATENÇÃO

VERIFIQUE SE NO SEU CARTÃO DE RESPOSTAS ESTÁ ESCRITA A
LETRA **A** QUE É IGUAL A LETRA **A** DESTA PROVA

O **caderno de questões** contém 40 (quarenta) questões de múltipla escolha, cada uma com 5 (cinco) alternativas (A,B,C,D,E), organizadas da seguinte forma:

de **01 a 15** - *Língua Portuguesa*; de **16 a 25** - *Matemática* e de **26 a 40** - *Conhecimentos Específicos*.

INSTRUÇÕES

1. A duração da prova é de 3 (três) horas , considerando, inclusive, a marcação do cartão de respostas. Faça-a com tranquilidade, mas controle o seu tempo.
2. Ao ser dado o sinal de início da prova verifique a numeração das questões e a paginação. Qualquer irregularidade, comunique ao fiscal de sala.
3. Verifique, no **Cartão de Respostas**, se seu nome, número de inscrição, identidade e data de nascimento estão corretos. Caso contrário, comunique ao fiscal de sala.
4. O **Caderno de Questões** poderá ser utilizado para anotações, mas somente as respostas assinaladas no **Cartão de Respostas** serão objeto de correção.
5. Leia atentamente cada questão e assinale no **Cartão de Respostas** a alternativa que responde corretamente a cada uma delas.
6. Observe as seguintes recomendações relativas ao **Cartão de Respostas**:
 - não haverá substituição;
 - não deixar de assinar no campo próprio;
 - não pode ser dobrado, amassado, rasurado, manchado ou conter qualquer registro fora dos locais destinados às respostas;
 - a maneira correta de marcação das respostas é cobrir, fortemente, com esferográfica de tinta azul ou preta, o espaço correspondente à letra a ser assinalada;
 - outras formas de marcação diferentes da que foi determinada acima implicarão a rejeição do **Cartão de Respostas**;
 - será atribuída pontuação zero à questão que contiver mais de uma ou nenhuma resposta assinalada, ou que contiver emenda ou rasura.
7. O fiscal não está autorizado a alterar quaisquer dessas instruções.
8. Você só poderá retirar-se da sala após 60 minutos do início da prova.
9. Quaisquer anotações só serão permitidas se feitas no caderno de questões.
10. Você poderá anotar suas respostas em área específica do Caderno de Questões, destacá-la e levar consigo.
11. Os três últimos candidatos deverão permanecer na sala até que o último candidato entregue o **Cartão de Respostas**.
12. Ao terminar a prova, entregue ao fiscal de sala, obrigatoriamente, o **Caderno de Questões** e o **Cartão de Respostas**.

Não esqueça seu documento de identidade.

Boa Prova!