

CONCURSO PÚBLICO N.º 002/2011
MUNICÍPIO DE MARMELEIRO - PARANÁ

CARGO: COZINHEIRO

CADERNO DE PROVAS

Nome por extenso: _____

1. Escreva na capa deste Caderno de Provas seu nome completo (com letra de forma).
2. Este Caderno de Provas contém 32 (trinta e duas) questões objetivas, numeradas de 01 a 32, sendo:
 - 08 (oito) de Língua Portuguesa;
 - 08 (oito) de Conhecimentos Gerais; e
 - 16 (dezesesseis) de Conhecimentos Específicos.
3. A duração da prova será de 4 (quatro) horas, já incluído o tempo para o preenchimento da Folha de Respostas, único documento válido para a sua avaliação.
4. A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo, portanto, permitidas perguntas aos Fiscais.
5. A prova é individual, sendo vedada a comunicação entre os candidatos durante sua realização.
6. Será eliminado o candidato que utilizar material de consulta, qualquer sistema de comunicação ou que desatender às orientações constantes neste Caderno de Provas, na Folha de Respostas ou aquelas emanadas pelos Fiscais.
7. Em cada questão objetiva, há cinco alternativas (A, B, C, D e E) e somente uma resposta correta.
8. O candidato somente poderá entregar o seu Caderno de Provas, sua Folha de Respostas e sair da sala após às 14 horas.
9. Ao receber sua Folha de Respostas, proceda da seguinte forma:
 - a) verifique se os dados pré-impressos estão corretos. Constatado algum erro, comunique o Fiscal para que conste em ata a informação correta;
 - b) assine no local indicado;
 - c) preencha corretamente, com caneta esferográfica, ponta média, tinta azul-escuro ou preta, o campo correspondente à alternativa que considera correta em cada questão;
 - d) não amasse ou dobre, nem rasure a Folha de Respostas.
10. Ao terminar a prova, o candidato deverá entregar ao fiscal da sala, obrigatoriamente: o Caderno de Provas e a Folha de Respostas devidamente assinada.
11. Os dois últimos candidatos de cada sala de prova, somente poderão entregar seu Caderno de Provas, a sua Folha de Respostas e retirar-se do local simultaneamente.

----- DESTAQUE ESTE ESPAÇO PARA LEVAR SUAS ANOTAÇÕES -----

1	A	B	C	D	E	11	A	B	C	D	E	21	A	B	C	D	E	31	A	B	C	D	E												
2	A	B	C	D	E	12	A	B	C	D	E	22	A	B	C	D	E	32	A	B	C	D	E												
3	A	B	C	D	E	13	A	B	C	D	E	23	A	B	C	D	E																		
4	A	B	C	D	E	14	A	B	C	D	E	24	A	B	C	D	E																		
5	A	B	C	D	E	15	A	B	C	D	E	25	A	B	C	D	E																		
6	A	B	C	D	E	16	A	B	C	D	E	26	A	B	C	D	E																		
7	A	B	C	D	E	17	A	B	C	D	E	27	A	B	C	D	E																		
8	A	B	C	D	E	18	A	B	C	D	E	28	A	B	C	D	E																		
9	A	B	C	D	E	19	A	B	C	D	E	29	A	B	C	D	E																		
10	A	B	C	D	E	20	A	B	C	D	E	30	A	B	C	D	E																		

LÍNGUA PORTUGUESA

CRÔNICA

Luis Fernando Veríssimo

Era uma vez... numa terra muito distante... uma princesa linda, independente e cheia de autoestima.

Ela se deparou com uma rã enquanto contemplava a natureza e pensava em como o maravilhoso lago do seu castelo era relaxante e ecológico...

Então, a rã pulou para o seu colo e disse: linda princesa, eu já fui um príncipe muito bonito. Uma bruxa má lançou-me um encanto e transformei-me nesta rã asquerosa. Um beijo teu, no entanto, há de me transformar de novo num belo príncipe e poderemos casar e constituir lar feliz no teu lindo castelo. A tua mãe poderia vir morar conosco e tu poderias preparar o meu jantar, lavar as minhas roupas, criar os nossos filhos e seríamos felizes para sempre...

Naquela noite, enquanto saboreava pernas de rã *sauté*, acompanhadas de um cremoso molho acebolado e de um finíssimo vinho branco, a princesa sorria, pensando consigo mesma:

— Eu, hein?... nem morta!

(Disponível em: < http://pensador.uol.com.br/cronicas_de_luis_fernando_verissimo/>. Acesso em: 29 jul. 2011)

Questão 01

De acordo com o texto:

- A) a princesa relutou em aceitar a proposta da rã.
- B) a princesa prontamente aceitou a proposta da rã.
- C) a princesa não titubeou em aceitar a proposta da rã.
- D) a princesa desprezou a proposta da rã.
- E) a princesa desdenhou, mas aceitou a proposta da rã.

Questão 02

Na frase “Um beijo teu, no entanto, há de me transformar de novo num belo príncipe”, a expressão “**no entanto**”, sem modificar o sentido, pode ser substituída por:

- A) contudo, todavia.
- B) embora, tanto ... que.
- C) pois, que.
- D) posto que, visto que.
- E) assim que, entretanto.

Questão 03

A oração “...**enquanto contemplava a natureza...**” denota circunstância de:

- A) modo.
- B) contraposição.
- C) simultaneidade.
- D) companhia.
- E) adversidade.

Questão 04

Em “ ... **linda princesa, eu já fui um príncipe muito bonito**”. A vírgula foi usada para separar:

- A) o aposto.
- B) o sujeito.
- C) o vocativo.
- D) o adjunto adnominal.
- E) o adjunto adverbial.

Questão 05

Assinale a alternativa cujas palavras são acentuadas pela mesma razão da palavra **príncipe**.

- A) chácara – empresário – ecológico – lápis.
- B) área – edificável – impróprio – indivíduo.
- C) também – supérfluo – benefício – cartográfica.
- D) fenômeno – vários – possível – laboratório.
- E) desarmônico – técnico – trânsito – análise.

Questão 06

Assinale a alternativa cujas palavras são grafadas com a letra **s**.

- A) pesqui ___ a; enverni ___ ar ; ca ___ ar.
- B) autori ___ ar; enge ___ ar; agoni ___ ar.
- C) arbori ___ ar; atemori ___ ar; enrai ___ ar.
- D) análi ___ ar; pesqui ___ ar; ba ___ ear.
- E) despeda ___ ar; profeti ___ ar; ajuí ___ ar.

Questão 07

O verbo indicado entre parênteses deverá flexionar-se numa forma do **singular** para preencher corretamente a lacuna da frase.

- A) Quase ninguém, entre os que se (**valer**) do controle remoto, resiste à tentação de passar velozmente por todos os canais de TV.
- B) Se aos governantes não (**cabere**) tomar providências para regulamentar a programação de TV, a quem, então, caberá?
- C) Se a ninguém (**preocupar**) os efeitos de se ficar colado a uma tela de TV, a todos intranquiliza a onda crescente de violências.
- D) Embora a cada um de nós (**afetar**) as imagens nostálgicas de um passado íntegro, passamos, na fase adulta, a nos sentir divididos.
- E) Os que não gostam de TV jamais (**haver**) de se lamentar por terem aberto janelas sobre seus próprios devaneios.

Questão 08

Na frase “**No Brasil**, a cirurgia robótica está disponível em três hospitais, todos de São Paulo (...). **Recentemente**, uma cirurgia para retirada de tumores de cabeça e pescoço foi feita com o auxílio das máquinas(...)”.

Assinale a alternativa correta. Na frase acima, as palavras destacadas comunicam, respectivamente, circunstâncias de:

- A) modo – tempo.
- B) lugar – tempo.
- C) modo – lugar.
- D) instrumento – lugar.
- E) lugar – modo.

CONHECIMENTOS GERAIS
Questão 09

De acordo com a Lei Municipal de Marmeleiro, n.º 1.107/2004, que dispõe sobre o Plano de Carreira, Cargos e Salários dos Servidores de Marmeleiro, assinale a alternativa que corresponde à definição de “o número de funcionários que devem ter exercício em cada unidade administrativa”:

- A) Lotação.
- B) Provimento.
- C) Vencimento.

- D) Nível.
- E) Classe.

Questão 10

Segundo a Lei Municipal de Marmeleiro, n.º 1.107/2004, o servidor nomeado para ocupar o cargo público municipal fica sujeito a estágio probatório, pelo período de três anos, durante o qual será submetido a periódicas avaliações de desempenho. A partir da nomeação, em quantas ocasiões estas avaliações serão realizadas, durante o estágio probatório?

- A) Uma.
- B) Duas.
- C) Três.
- D) Seis.
- E) Oito.

Questão 11

Conforme o disposto na Lei Municipal de Marmeleiro, n.º 1.107/2004, no que tange às promoções dos servidores municipais, assinale a alternativa **incorreta**.

- A) São duas as modalidades de promoção.
- B) Para a promoção diagonal é necessário obter pontuação mínima de 7 (sete) na avaliação de desempenho.
- C) O servidor que durante o interstício de dois anos sofrer penalidade de suspensão, perderá o direito à progressão.
- D) Durante o período do estágio probatório o servidor terá direito à promoção.
- E) A existência de vaga é um dos requisitos para a promoção vertical.

Questão 12

Com base na Lei Municipal de Marmeleiro, n.º 552/1992, que dispõe sobre o Estatuto dos Funcionários Públicos do Município de Marmeleiro, assinale a alternativa **incorreta**.

- A) Servidores são funcionários legalmente investidos em cargos públicos.
- B) Os cargos públicos podem ser de provimento ou em comissão.
- C) Os cargos públicos são criados por lei.
- D) As carreiras foram organizadas em classes de cargos.
- E) É proibido o exercício gratuito de cargos públicos, sem exceções.

Questão 13

Considerando o que diz a Lei Municipal de Marmeleiro, n.º 552/1992, com qual ato ocorrerá a investidura em cargo público?

- A) Exercício.
- B) Posse.
- C) Nomeação.
- D) Acesso.
- E) Promoção.

Questão 14

Segundo o que dispõe a Lei Municipal de Marmeleiro, n.º 552/1992, qual a idade mínima para ingresso no serviço público?

- A) Vinte e um anos.
- B) Dezoito anos.
- C) Dezessete anos.
- D) Dezesesseis anos.
- E) Quatorze anos.

Questão 15

Conforme o previsto na Lei Municipal de Marmeleiro, n.º 552/1992, qual a penalidade deve ser aplicada ao servidor que, comprovadamente, cometer insubordinação grave em serviço?

- A) Demissão.
- B) Extinção de aposentadoria.
- C) Suspensão.
- D) Advertência.
- E) Advertência verbal.

Questão 16

Assinale a alternativa que se configura como uma das proibições ao funcionário de Marmeleiro, de acordo com o previsto na Lei Municipal de Marmeleiro, n.º 552/1992.

- A) Ser leal às instituições que servir.
- B) Atender com presteza ao público em geral.
- C) Ser assíduo e pontual ao serviço.
- D) Proceder de forma desidiosa.
- E) Tratar com urbanidade as pessoas.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**Questão 17**

O manejo adequado dos resíduos gerados no preparo dos alimentos é fundamental para a segurança dos alimentos, assinale a alternativa **incorreta**.

- A) Os recipientes contendo resíduos que estão dentro das plantas industriais devem ser removidos, frequentemente, ou quando estiverem cheios.
- B) Os resíduos removidos devem ser encaminhados para recipientes com tampa localizados em área externa.
- C) Os resíduos de alimentos, além de atraírem insetos e roedores, são um meio ideal para o desenvolvimento de micróbios patogênicos.
- D) As lixeiras internas devem possuir tampa, porém não há necessidade de pedal.
- E) O manejo dos resíduos (lixo) deve ser organizado de uma forma que evite contaminação cruzada.

Questão 18

Para efetuar a limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos recomenda-se seguir algumas etapas sequenciais. Assinale a alternativa verdadeira quanto à ordem correta das etapas de limpeza e desinfecção.

- A) Remoção dos resíduos macroscópicos; lavagem e enxágue.
- B) Pré-lavagem; lavagem; enxágue e enxágue final.
- C) Remoção dos resíduos macroscópicos; pré-lavagem; lavagem; enxágue; desinfecção e enxágue final quando necessário.
- D) Remoção dos resíduos macroscópicos; pré-lavagem; enxágue; desinfecção e enxágue final.
- E) Pré-lavagem; remoção dos resíduos macroscópicos; lavagem; enxágue.

Questão 19

Em um ambiente de preparo de alimentos, é permitido:

- A) comer e beber fora dos ambientes designados.
- B) estocar alimentos e bebidas em armários de uso pessoal.
- C) usar anéis, correntes, pulseiras e outros adornos.
- D) manter as unhas aparadas com esmalte de cor clara.
- E) fumar em área apropriada e restrita para fumantes, porém o funcionário deverá retirar seu uniforme.

Questão 20

De acordo com a RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, considera-se desinfecção:

- A) a operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- B) a operação de redução, utilizando apenas método físico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- C) a operação de redução, utilizando somente agentes químicos, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- D) operação de limpeza para remoção de substâncias minerais e orgânicas tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
- E) a operação que compreende a limpeza que garanta a higienização.

Questão 21

A água utilizada para preparar os alimentos bem como para realizar os procedimentos de limpeza e desinfecção deve ser potável. Com relação à higienização do reservatório de água, assinale a afirmativa correta sobre o tempo ideal para proceder a higienização do reservatório.

- A) Não existe uma recomendação para o período de higienização do reservatório de água.
- B) O reservatório de água deve ser higienizado em um período máximo de um ano.
- C) O reservatório de água deve ser higienizado em um período máximo de 3 meses.
- D) O reservatório de água deve ser higienizado mensalmente.
- E) O reservatório de água deve ser higienizado entre um período máximo de seis em seis meses.

Questão 22

Os micróbios prejudiciais à saúde podem crescer em diferentes temperaturas, porém há uma faixa de temperatura considerada “Zona de Perigo” onde a multiplicação é favorecida. Assinale a alternativa referente à faixa de temperatura da “Zona de Perigo”.

- A) Temperaturas entre 5 °C e 60 °C.
- B) Temperaturas entre 0 °C e 30 °C.
- C) Temperaturas entre 0 °C e 60 °C.
- D) Temperaturas entre 20 °C e 400 °C.
- E) Temperaturas entre 0 °C e 25 °C.

Questão 23

Alimentos congelados devem ser descongelados em:

- A) temperatura ambiente.
- B) temperatura de refrigeração inferior a 5 °C.
- C) temperatura de refrigeração entre 8 °C e 10 °C.
- D) temperatura ambiente ou temperatura de refrigeração.
- E) todas as alternativas estão corretas.

Questão 24

O prazo máximo de consumo de alimentos preparados e conservados sob refrigeração à temperatura de 4 °C ou inferior é de até:

- A) três dias.
- B) um dia.
- C) seis dias.
- D) cinco dias.
- E) dois dias.

Questão 25

O piso da cozinha deve ser mantido sempre limpo e adequadamente higienizado. Com relação aos procedimentos adequados de limpeza e higienização, qual das afirmativas abaixo é a correta?

- A) O piso da cozinha deve ser lavado com água e detergente e secado após sua lavagem de modo que não fique escorregadio.
- B) O piso deve ser limpo com detergente ácido e detergente alcalino e adequadamente secado. Após a limpeza devem ser colocados tapetes de algodão no chão para evitar que o piso fique escorregadio.
- C) A legislação brasileira preconiza que no final do expediente de trabalho o piso da cozinha seja limpo com água e sabão e obrigatoriamente esterilizado com jato de vapor de água.
- D) A limpeza do piso deve ser feita sempre com vapor de água não havendo a necessidade de limpeza mecânica com água e detergente.
- E) No final do expediente de trabalho, o piso da cozinha deve ser lavado com uma solução de soda cáustica para a completa remoção de resíduos minerais por exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Questão 26

Com relação ao vestuário do manipulador de alimentos, qual das alternativas abaixo está correta?

- A) O manipulador de alimentos deve providenciar a lavagem de seu uniforme de trabalho uma vez por semana ou sempre que o mesmo apresentar sujeira aparente.
- B) É inadequado que o manipulador de alimentos use brincos durante o manuseio e preparo de refeições.
- C) No caso do manipulador ter cabelos curtos ou ser calvo não precisa usar tocas higiênicas quando estiver preparando refeições.
- D) É obrigatório o uso de tocas higiênicas na cozinha e a mesma toca pode ser utilizada por um período de sete dias.
- E) A mesma toca higiênica pode ser usada por diferentes manipuladores de alimentos.

Questão 27

No preparo de 4 porções de merenda escolar são utilizados 600 g de arroz, 200 g de feijão, 400 g de batata, 200 g de quiabo e 200 g de cebola. Para preparar 30 porções de merenda e sendo mantidas as mesmas proporções de cada ingrediente serão necessários:

- A) 9 kg de arroz, 1,5 kg de feijão, 3 kg de batata, 1,5 kg de quiabo e 1,5 kg de cebola.
- B) 9 kg de arroz, 3,5 kg de feijão, 4 kg de batata, 2,5 kg de quiabo e 2,5 kg de cebola.
- C) 4,5 kg de arroz, 1,5 kg de feijão, 3 kg de batata, 1,5 kg de quiabo e 1,5 kg de cebola.
- D) 9 kg de arroz, 1,5 kg de feijão, 4 kg de batata, 2,5 kg de quiabo e 2,5 kg de cebola.
- E) 9 kg de arroz, 3,5 kg de feijão, 3 kg de batata, 1,5 kg de quiabo e 1,5 kg de cebola.

Questão 28

Qual a quantidade de suco em pó concentrado necessária para preparar 30 litros de suco, considerando que é indicado usar 30 g de pó para 1 litro de água.

- A) 850 g.
- B) 1,5 kg.
- C) 1,3 kg.
- D) 1,2 kg.
- E) 900 g.

Questão 29

Com relação ao preparo dos alimentos com higiene, assinale a alternativa correta.

- I. As mãos do manipulador devem ser lavadas antes de preparar os alimentos e depois de manipular alimentos crus (carnes, frangos, peixes e vegetais não lavados).
- II. O alimento deve ser bem cozido, em altas temperaturas, de forma que todas as partes do alimento atinjam no mínimo a temperatura de 70°C.

- III. Deve ser evitado o contato de alimentos crus com alimentos cozidos. Além disso, os utensílios usados no preparo de alimentos crus devem ser lavados antes de serem utilizados em alimentos cozidos.
 - IV. O alimento deve ser bem cozido, em altas temperaturas, de forma que todas as partes do alimento atinjam no mínimo a temperatura de 115°C, mesmo que isso interfira na textura do alimento.
 - V. Após manipular um alimento cru o manipulador deve lavar as mãos e passar álcool antes de manipular um alimento cozido, pois a higienização das mãos com álcool é exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- A) Somente I, II e III estão corretas.
 - B) Somente I, III, IV estão corretas.
 - C) Somente I, II e V estão corretas.
 - D) Somente I, IV e V estão corretas.
 - E) Somente II, IV e V estão corretas.

Questão 30

Com relação aos cuidados que devem ser tomados com os ingredientes usados no preparo dos alimentos, quais das alternativas abaixo estão corretas?

- I. Quando a cozinha recebe novos produtos (matérias-primas), os produtos congelados e refrigerados devem ser imediatamente armazenados e depois os produtos não-perecíveis.
 - II. Podem ser usados produtos enlatados estufados no preparado de alimentos, desde que não haja vazamentos na lata.
 - III. Os locais de armazenamento devem ser limpos, organizados, ventilados e protegidos de insetos e outros animais.
 - IV. Não devem ser comprados ou usados produtos com embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito.
 - V. Carnes congeladas devem ser descongeladas em água morna antes do preparo.
- A) Somente I, II e III estão corretas.
 - B) Somente I, II e IV estão corretas.
 - C) Somente I, II e V estão corretas.
 - D) Somente I, IV e V estão corretas.
 - E) Somente I, III e IV estão corretas.

Questão 31

Com relação à qualidade da água utilizada nos estabelecimentos que preparam alimentos, quais das alternativas estão corretas?

- I. Os estabelecimentos devem ser abastecidos com água corrente tratada (proveniente do abastecimento público) ou de sistema alternativo, como poços artesianos.
 - II. No caso de sistema alternativo, a água deve ser analisada de seis em seis meses.
 - III. No caso do estabelecimento usar água de poços artesianos é necessário colocar vinagre na água antes de utilizá-la para qualquer fim na cozinha.
 - IV. A caixa d'água deve ser lavada e desinfetada (higienizada) no mínimo a cada 6 meses.
 - V. A caixa d'água deve ser lavada e desinfetada (higienizada) a cada 12 meses (uma vez ao ano).
- A) Somente I, II e III estão corretas.
 - B) Somente I, II e IV estão corretas.
 - C) Somente I, II e V estão corretas.
 - D) Somente I, IV e V estão corretas.
 - E) Somente I, III e IV estão corretas.

Questão 32

O que são consideradas boas práticas para serviços de alimentação?

- A) São práticas que não diminuem o risco de toxinfecções alimentares.
- B) São os documentos que descrevem passo a passo como executar as tarefas no estabelecimento.
- C) São procedimentos utilizados para a escolha, compra e preparo dos alimentos não precisando se preocupar com a venda ou distribuição dos alimentos.
- D) São procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.
- E) São práticas que cada manipulador pode realizar de acordo com os conhecimentos pessoais de cada um, sem a necessidade de receber treinamento.