

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUITINGA – PE
CONCURSO PÚBLICO 2016

15 QUESTÕES DE PORTUGUÊS

GARE DO INFINITO

Papai estava doente na cama e vinha um carro e um homem e o carro ficava esperando no jardim. Levaram-me para uma casa velha que fazia doces e nos mudamos para a sala do quintal onde tinha uma figueira na janela.

No desabar do jantar noturno a voz toda preta de mamãe ia me buscar para a reza do Anjo que carregou meu pai. (Oswald de Andrade in *Poesias Reunidas*. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 1999.)

01- É característica da linguagem infantil no texto:

- A. Os períodos longos.
- B. A maneira de identificar o médico.
- C. A adjetivação excessiva.
- D. Emprego de palavras como 'Anjo'.
- E. Os verbos no pretérito.

02- A expressão 'a voz preta de mamãe', significa:

- A. Luto
- B. Esperança
- C. Doença
- D. Mudança
- E. Acordo

03- Considere:

- (1) Designa ser ou objeto
- (2) Atribui característica a ser ou objeto

Analise as palavras retiradas do texto e seu emprego, depois assinale a sequência correta.

- () gare
- () jantar
- () doces
- () preta
- () noturno

- A. 1 – 1 – 1 – 2 – 2
- B. 2 – 2 – 1 – 1 – 1
- C. 2 – 2 – 2 – 1 – 2
- D. 1 – 1 – 2 – 2 – 1
- E. 1 – 1 – 2 – 1 – 2

04- Em qual dos trechos a seguir não houve erro?

- A. "Eu não tenho nada haver com terrorismo, violência."
- B. "A jovem comento sobre crise no namoro dias antes de morrer." O Globo
- C. "Se não mim tratassem bem e eu não fosse bom no que faço já não estaria no Clube." Pogba
- D. Um ano atrás, estávamos chegando a esse país.
- E. Vamos se ver amanhã?



(Norman Rockwell. Autorretrato Triplo, 1960. Óleo sobre tela. Norman Rockwell Museum)

05- O que o pintor utilizou como referência para fazer a pintura?

- A. Tinta com cor da pele.
- B. Um quadro.
- C. Vários retratos que pudessem moldar seu rosto.
- D. A imagem dele refletida pelo espelho.
- E. Um retrato antigo.

06- Assinale a alternativa que contém uma característica que não está presente na pintura:

- A. Objetos do mundo real.
- B. A representação objetiva.
- C. A manifestação de um sonho.
- D. A abordagem do mundo real.
- E. A representação artística racional.

07- Qual das frases está ERRADA quanto à acentuação?

- A. "As únicas coisas que realmente temo são Deus e seus mensageiros." Muhammad Ali
- B. "Odeio-os como individuos porque procuram machucar-me." M. A.
- C. "Comecei a lutar boxe por achar que seria a maneira mais rápida de um negro ser bem sucedido neste país." M. A.
- D. "É fácil beijar o rosto, Difícil é chegar ao coração." Fernando Pessoa
- E. "O fácil nunca me interessou. Já o obviamente impossível sempre me atraiu - e muito." Clarice Lispector

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUITINGA – PE
CONCURSO PÚBLICO 2016

“A ansiedade é uma coisa boa, é uma reação do organismo a uma situação de perigo. O problema é quando a gente dispara _____ mecanismo do cérebro para ‘coisas bobas’. _____ pode gerar um ataque de pânico, diz a psicoterapeuta Myriam Durante.”

08- Complete com os pronomes corretos:

- A. Este – isso
- B. Este – isto
- C. Esse – isso
- D. Esse – isto
- E. Aquele – aquilo

Promessa feita em 2011, com orçamento previsto de R\$ 4 milhões e expectativa de 25% das vagas gratuitas, a filial carioca da famosa escola de gastronomia francesa Le Cordon Bleu ainda não está pronta.

E isso após R\$ 12 milhões investidos pelo governo do estado na reforma de um prédio público, em Botafogo. E apesar do custo, o percentual de vagas gratuitas caiu para 20%. Mesmo assim a unidade ainda não tem data para iniciar as atividades.

A primeira previsão de inauguração era abril de 2012. A previsão era de que o estado gastasse R\$ 4 milhões e tivesse um quarto das vagas para gratuidades. Mas não foi o que aconteceu. O triplo do dinheiro foi gasto em reformas e equipamentos para o prédio da Faetec em Botafogo. Pelo contrato, o edifício será usado durante 20 anos pela instituição e uma de cada cinco vagas será gratuita, o que corresponde a cerca de 150 pessoas por ano. (<http://extra.globo.com/noticias/rio/estado-paga-conta-salgada-por-escola-de-culinaria-le-cordon-bleu-que-nunca-abriu-19441781.html>)

09- O texto:

- A. Transmite uma informação.
- B. Relata uma tragédia.
- C. Dá instruções.
- D. Transcreve um texto.
- E. Indica um método.

10- Foi uma característica prevista no início da obra:

- A. O aumento do orçamento.
- B. A gratuidade de algumas vagas.
- C. O atraso na obra.
- D. A queda do percentual de vagas gratuitas.
- E. O triplo do gasto na compra de equipamentos.

11- Qual trecho do texto confirma que a obra citada no texto teve um custo três vezes maior que o previsto?

- A. “...com orçamento previsto de R\$ 4 milhões e expectativa de 25% das vagas gratuitas...”
- B. “E apesar do custo, o percentual de vagas gratuitas caiu para 20%.”
- C. “E apesar do custo, o percentual de vagas gratuitas caiu...”
- D. “O triplo do dinheiro foi gasto em reformas e equipamentos...”
- E. “que corresponde a cerca de 150 pessoas por ano.”

12- Por que a escola ainda não está funcionando?

- A. Porque a obra não foi concluída.
- B. Porque não houve dinheiro suficiente.
- C. Porque o percentual de vagas gratuitas diminuiu.
- D. Porque não há previsão de inauguração.
- E. Porque não decidiram sobre a melhor data para iniciar as atividades.

13- Assinale a alternativa INCORRETA:

- A. 4 milhões – quantidade
- B. Um quarto – fração
- C. Primeira – ordem
- D. Triplo – multiplicação
- E. 2012 – propriedade

14- Assinale a alternativa correta:

- A. Promessa – verbo no passado
- B. Está – verbo no futuro
- C. Custo – verbo no passado
- D. Será – verbo no futuro
- E. Corresponde – verbo no futuro

15- Em qual das frases há pelo menos DOIS advérbios?

- A. “E isso após R\$ 12 milhões investidos pelo governo do estado...”
- B. “Mas não foi o que aconteceu.”
- C. “Mesmo assim a unidade ainda não tem data para iniciar as atividades.”
- D. “...o edifício será usado durante 20 anos pela instituição...”
- E. “...uma de cada cinco vagas será gratuita o que corresponde a cerca de 150 pessoas...”

25 QUESTÕES DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

16 – Pedrinha no feijão é considerada uma contaminação:

- A. Física
- B. Química
- C. Biológica
- D. Ambiental
- E. Cutânea

17 – Para causar uma doença, as bactérias patogênicas precisam se multiplicar em um grande número e para isso, precisam necessariamente de, EXCETO:

- A. Tempo
- B. Temperatura adequada
- C. Água
- D. Nutrientes
- E. Alta concentração protéica

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUITINGA – PE
CONCURSO PÚBLICO 2016

18 – São recomendações adequadas para um serviço de manipulação de alimento, EXCETO:

- A. Não usar esmaltes ou base.
- B. Usar cabelos presos e cobertos com redes ou toucas.
- C. Trocar o uniforme sempre que estiver aparentemente sujo, estando sempre limpo e conservado.
- D. Retirar brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio e maquiagem.
- E. Evitar manipular alimentos com ferimentos na mão, mesmo que com luvas.

19 – O dessalgue de carnes salgadas deve ser feito:

- A. De molho por 12 a 24 horas em temperatura ambiente, trocando a água de 2 a 6 vezes; em água sob refrigeração até 10°C ou através de fervura.
- B. Em água sob refrigeração até 10°C ou através de fervura.
- C. Apenas de molho por 12 a 24 horas em temperatura ambiente, trocando a água de 2 a 6 vezes.
- D. Apenas em água sob refrigeração até 10°C.
- E. Apenas através de fervura.

20 – Quanto à conservação do leite e derivados é INCORRETO afirmar:

- A. Leites pasteurizados devem estar sob refrigeração.
- B. Os leites UHT, podem estar armazenados em temperatura ambiente, mesmo depois de retirado o lacre e utilizado, desde que possua sistema de fechamento.
- C. As embalagens devem estar limpas e íntegras.
- D. Cada tipo de queijo tem uma indicação de armazenamento. Esta informação sempre está descrita no rótulo.
- E. Para queijos comprados em pedaço, fatiado ou ralado, deve-se pedir informação ao vendedor sobre qual a maneira correta de armazená-lo.

21 – Quanto à conservação dos embutidos defumados antes de aberto é CORRETO afirmar:

- A. Podem estar à temperatura ambiente.
- B. Precisam estar refrigerados em temperatura até 15°C.
- C. Precisam estar refrigerados em temperatura até 10°C antes de aberto e 5°C após aberto.
- D. Precisam estar refrigerados a -5°C ou congelados.
- E. Precisam estar congelados.

22 – Quanto à escolha dos alimentos ideais à preparação das refeições, é INCORRETO afirmar:

- A. No tomate, a presença do talo preserva o alimento por mais tempo e evita contaminações.
- B. As melhores cebolas são as que estão bem firmes, sem pontos amassados ou úmidos, e com casca mais fina.
- C. Prefira as batatas que não tenham furos, brotos já nascendo ou manchas esverdeadas.

D. A mandioca deve ser bem firme, 100% rígida antes do cozimento, não cedendo, nem um pouco à pressão dos dedos.

E. A casca da berinjela precisa estar lisa e brilhante, sem nós ou manchas claras.

23 – Quanto aos cuidados de geladeiras e freezers é INCORRETO afirmar:

- A. Devem ser mantidos limpos e desinfetados.
- B. O acúmulo de gelo nas serpentinas não deve exceder 1cm, porque dificulta o funcionamento.
- C. As portas das geladeiras ou freezers devem ser mantidas fechadas, sendo abertas o mínimo de vezes possível.
- D. As caixas de leite UHT e as latas de extrato de tomate, milho e outras, não devem ser colocadas geladeira, devendo estes produtos conservados em embalagens plásticas ou vidros tampados.
- E. Não deixe alimentos em caixa de papelão ou bandeja de isopor em geladeiras e freezers, pois são materiais de difícil higienização e impedem a circulação de ar frio entre os produtos.

24 – São preparações ideais do acém, EXCETO:

- A. Ensopado
- B. Asado de panela
- C. Picadinho
- D. Bife de caldo
- E. Bife a rolé

25 – São recomendações básicas para recepção dos produtos (compras e almoxarifado), EXCETO:

- A. Observar a correta identificação do produto no rótulo.
- B. Conferir a quantidade solicitada por compra (peso) ou requisição.
- C. Observar se possui insetos, carunchos ou perfurações na embalagem, mostrando indícios de invasões.
- D. Alimentos conservados em vidros - as tampas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas. Verificar a integridade da embalagem e sinais de trincamento.
- E. Suco concentrado – a tampa não deve estar enferrujada. Nunca tombá-lo para verificar se há vazamento, para não danificar o produto.

26 – A nutricionista solicita que a merendeira faça a “mise en place”, isto significa que ela deve:

- A. Fazer a preparação dos fundos e dos molhos das preparações.
- B. Organizar o trabalho antes de começar: apanhar o material necessário, separar os ingredientes que serão utilizados, conhecer a receita em questão e ter em mente a ordem de trabalho.
- C. Afiar as facas do local.
- D. Realizar a limpeza do ambiente e organizar o local de trabalho.
- E. Realizar cortes especiais em frutas.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUITINGA – PE
CONCURSO PÚBLICO 2016

27 – Os equipamentos são divididos em diversos setores de acordo com sua utilidade, como de cocção e preparação. Logo, pertence a equipamentos de preparação, EXCETO:

- A. Moedor de carne.
- B. Cilindro.
- C. Batedeira.
- D. Grelha.
- E. Processador.

28 – Mirepoix: mistura de vegetais usada para dar sabor aos fundos, molhos e outras preparações culinárias. Sua composição básica é:

- A. Cebola, salsão e cenoura.
- B. Cebola, alho poró, nabo e cogumelos.
- C. Cebola, batata inglesa e alho.
- D. Alho, cebolinha, coentro e cebola.
- E. Alho, salsa e cebola.

29 – O molho Velouté é composto basicamente de:

- A. Leite, cebola e noz moscada.
- B. Tomate e roux escuro.
- C. Manteiga e gemas.
- D. Fundo claro e roux amarelo.
- E. Fundo escuro, roux escuro e mirepoix.

30 – A chaira:

- A. Acerta (penteia) o fio da faca.
- B. Remove a pele e a casca de vegetais e frutas.
- C. Possibilita fatiar finamente.
- D. É utilizada para cortar ossos e fatiar carnes.
- E. Afia a faca. Possui um lado mais abrasivo do que o outro.

31 – Todas as pessoas que trabalham com alimentação são consideradas “manipuladores de alimentos”, logo, são manipuladores de alimentos quem, EXCETO:

- A. Produz alimentos
- B. Coleta alimentos
- C. Transporta alimentos
- D. Recebe alimentos
- E. Manipula o caixa de dinheiro

32 – Os alimentos mais envolvidos em casos de doenças transmitidas por alimentos – DTA são, EXCETO:

- A. Pratos muito manipulados (empadão, salpicão etc.).
- B. Preparações a base de maionese.
- C. Pães e biscoitos doces e salgados.
- D. Pratos preparados de véspera quando mal conservados (feijoada, carne assada, cozido etc.).
- E. Doces e salgados recheados.

33 – A limpeza e a organização do ambiente de trabalho são as duas palavras de ordem na cozinha. Para isso, a infraestrutura do local, ou seja, sua estrutura física, deve ser adequada para a manipulação de alimentos. Devem ser adotadas as seguintes medidas das quais é INCORRETO afirmar:

- A. Manter em bom estado de conservação o piso, as paredes e o teto: sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofo e descascamentos.
- B. Colocar telas nas janelas para impedir a entrada e a permanência de insetos e outros animais.
- C. Retirar todos os objetos sem utilidade para o trabalho na cozinha.
- D. Certificar-se de que a rede de esgoto ou fossa séptica esteja instalada fora da área de preparo e de armazenamento de alimentos.
- E. Os banheiros e vestiários devem se comunicar diretamente com as áreas de preparo e de armazenamento dos alimentos para agilizar o serviço.

34 – Chiffonade é utilizada pra cortar:

- A. Folhas
- B. Frutas
- C. Legumes
- D. Carnes
- E. Ossos

35 – Quanto às carnes é INCORRETO afirmar:

- A. A quantidade de carne a ser utilizada no preparo da refeição deve ser descongelada na parte inferior da geladeira.
- B. As carnes descongeladas não devem ser congeladas novamente.
- C. Só assar ou cozinhar as carnes após o seu completo descongelamento, para garantir que todo o produto atinja a temperatura e o cozimento ideal.
- D. Nunca utilizar sobras.
- E. Guardar os alimentos em vasilhas limpas e bem secas.

36 – Referente à varrição à seco no ambiente de manipulação de alimentos, indique a alternativa INCORRETA:

- A. Não deve ser realizada.
- B. Deve ser realizada com vassouras de palha seca.
- C. Deve ser realizada com vassouras de piaçava.
- D. Deve ser realizada com vassouras de pelo sintético.
- E. Deve ser realizada com vassouras de plástico reciclado (de garrafas pet).

37 – São consideradas posturas éticas no trabalho, EXCETO:

- A. Ser assíduo.
- B. Cumprir todas as suas tarefas.
- C. Criticar os colegas em público.
- D. Respeitar a chefia e os colegas de trabalho.
- E. Ajudar os colegas quando estes estiverem com dificuldade.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUITINGA – PE
CONCURSO PÚBLICO 2016

38 – Na distribuição de alimentos aos comensais, devem ser utilizados, EXCETO:

- A. Máscara facial.
- B. Sandália aberta de boa aparência.
- C. Luva descartável
- D. Touca preta.
- E. Uniforme limpo.



39 – Este símbolo é utilizado para produtos que contenham:

- A. Ácido clorídrico
- B. Nitrato de potássio
- C. Peróxido de hidrogênio
- D. Etanol
- E. Acetona

40 – Uma lixeira foi posta na cozinha com a finalidade de por apenas lixo orgânico que será transformado em adubo. Nesta lixeira pode-se colocar, EXCETO:

- A. Papel não encerado e sem tinta.
- B. Chiclete
- C. Filtro de café usado
- D. Borra de café
- E. Iogurte