

## **CARGO: AGENTE DE COPA E HIGIENIZAÇÃO**

### **INSTRUÇÕES AO CANDIDATO**

- **Durante a realização da prova não será permitido ao candidato, sob pena de exclusão do Processo Seletivo:**
  - a) Qualquer espécie de consulta bibliográfica, utilização de livros, manuais ou anotações;
  - b) Comunicação entre candidatos;**
  - c) Uso de máquina calculadora;
  - d) Uso de relógio de qualquer tipo;
  - e) Agendas eletrônicas, telefones celulares, smartphones, MP3, notebook, palmtop, tablet, BIP, walkman, gravador ou qualquer outro receptor ou transmissor;
  - f) Uso de óculos escuros, bonés, protetores auriculares e outros acessórios similares;
  - g) Perturbar de qualquer modo a execução dos trabalhos;
- Todas as respostas do Caderno de Prova deverão ser transportadas para o Cartão Resposta;
- Não serão computadas as questões não assinaladas ou que contenham mais de uma resposta, ementa ou rasura;
- O quadrado da letra escolhida deve ser pintado de forma a completar todo o quadrado. Exemplo:

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| 1 | ■ | B | C | D |
| 2 | A | B | ■ | D |
- Para a realização da Prova Escrita, o candidato deverá utilizar apenas caneta esferográfica, de tinta azul ou preta;
- Após a realização da prova, o candidato deverá afastar-se do local;
- Ao terminar a prova, o candidato entregará ao fiscal o Caderno de Prova e o Cartão Resposta devidamente **preenchido e assinado**;
- Os 03 últimos candidatos permanecerão até o último concluir, os quais assinarão a ata de encerramento, juntamente com os fiscais, efetuarão a conferência dos Cartões-Resposta, cujas irregularidades serão apontadas na referida ata, e assinarão o lacre dos envelopes em que forem guardados os Cartões-Resposta;
- A Prova escrita terá início às 08h30min com término às 11h30min. A duração mínima para realização da prova é de 30 (trinta) minutos, com tempo máximo de 03h00 (três horas). A Prova será composta por questões de múltipla escolha, sendo cada questão composta de 04 alternativas (a, b, c, d), possuindo somente uma alternativa correta;

- O Caderno de Provas será composto:

| CONTEÚDO                         | Nº DE QUESTÕES    |
|----------------------------------|-------------------|
| Língua Portuguesa                | 03 (três)         |
| Raciocínio Lógico                | 03 (três)         |
| Conhecimentos Gerais/Atualidades | 04 (quatro)       |
| Conhecimentos Específicos        | 10 (dez)          |
| <b>Total de Questões</b>         | <b>20 (vinte)</b> |

- Verifique se o Caderno de Provas está completo, sem falhas de impressão e se a quantidade de questões está correta;
- Você deverá transcrever as respostas das questões para o Cartão-Resposta, que será o **único documento válido para a correção das provas.**
- **O preenchimento do Cartão Resposta é de inteira responsabilidade do candidato e não será substituído em caso de erro do candidato.**

BOA PROVA!

## CADERNO DE PROVA

### LINGUA PORTUGUESA

#### Texto I

##### Querido diário

Hoje topei com alguns conhecidos meus

Me dão bom dia, cheios de carinho

Dizem para eu ter muita luz, ficar com Deus

Eles têm pena de eu viver sozinho

[...]

Hoje o inimigo veio me espreitar

Armou tocaia lá na curva do rio

Trouxe um porrete a mó de me quebrar

Mas eu não quebro porque sou macio, viu

HOLANDA, C.B. Chico. Rio de Janeiro: Biscoito Fino, 2013  
(fragmento)

1 - O texto retrata uma característica predominantemente:

- a) Narrativa autorreflexiva.
- b) Predominância da norma culta da língua.
- c) Uso excessivo de rimas.
- d) Debate com interlocutores próximos.

2 - Na frase “*Trouxe um porrete a mó de me quebrar.*” Separa-se, corretamente, os termos em destaque:

- a) Tro-u-xe; po-rre-te; que-brar.

- b) Trou-xe; porr-e-te; que- bra-r.
- c) Trou-xe; por-re-te; que-brar.
- d) Tro-uxe; por-re-te; que-brar.

**3** - “As classes gramaticais são verdadeiras famílias de palavras com características morfológicas (de estrutura) comuns”. (Revista Português, 2017).

As formas que traduzem os sentimentos espontâneos e instintivos dos falantes são denominadas:

- a) Verbos.
- b) Preposições.
- c) Interjeições.
- d) Substantivos

### RACIOCÍNIO LÓGICO

**4** - Laura dispõe de 6 blusas de cores diferentes, 4 bermudas também de cores diferentes e 2 pares de tênis. A quantidade de maneiras diferentes que ela poderá se vestir escolhendo sempre uma camiseta uma bermuda e um tênis é:

- a) 12
- b) 32
- c) 48
- d) 54

**5** - A quantidade de material necessário para fabricar uma lata de azeite com formato cilíndrico cujas bases tem raios que medem 5 centímetros e altura 20 centímetros é: (considere  $\pi = 3$ )

- a) 750  $cm^2$
- b) 675  $cm^2$
- c) 625  $cm^2$
- d) 575  $cm^2$

6 - Na semana que antecedeu o dia dos pais uma rede de lojas lançou um tabloide com diversos anúncios em que um deles anunciava a venda de uma churrasqueira de rodinhas e alça para transporte, nas seguintes condições: à vista R\$ 399,00 ou (1+12) de R\$ 49,00 mensais. A diferença da compra à vista para a compra a prazo é:

- a) R\$ 287,00
- b) R\$ 388,00
- c) R\$ 228,00
- d) R\$ 238,00

### CONHECIMENTOS GERAIS

7 - A Lei complementar nº 159, de 29 de dezembro de 2014 dispõe sobre o Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Arabutã, das Fundações Municipais e dá outras Providências, em seu Art. 164 trata das penalidades disciplinares. Assinale a alternativa que **NÃO** corresponde a penalidades previstas nesta lei.

- a) Advertência.
- b) Suspensão.
- c) Extinção de aposentadoria ou disponibilidade.
- d) Conversa amigável.

8 - A Lei complementar nº 159/2014, no Art. 2º conceitua o termo “**remuneração paga ao servidor municipal aposentado ou em disponibilidade**”. Assinale a alternativa **CORRETA** quanto ao conceito apresentado:

- a) Proventos.
- b) Remuneração.
- c) Serviço.
- d) Vencimento.

9 - “A eleição de \_\_\_\_\_ como presidente dos EUA e o processo de saída do Reino Unido da União Europeia colocam em xeque a globalização”. ( Revista GE Atualidades, 2017). Assinale a alternativa correspondente:

- a) David Cameron.
- b) Bill Clinton.
- c) Donald Trump.
- d) Hillary Clinton.

**10** - O verão em 2017 chegou com uma ameaça epidêmica a mais, a febre amarela. Esta é provocada por um mesmo vírus, da família flaviviridae e pode ser transmitida por:

- a) Insetos.
- b) Diferentes mosquitos vetores.
- c) Plantas.
- d) Somente pelo contato humano.

### **CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**

#### **AGENTE DE COPA E HIGIENIZAÇÃO**

**11** - De maneira simples, a reciclagem pode ser entendida como o processo de reaproveitamento pelo qual passam objetos usados, a fim de que novos produtos possam ser confeccionados a partir deles. Marque a alternativa que apresenta os materiais que são mais reciclados:

- a) Alumínio, papel, plástico e cerâmica.
- b) Vidro, alumínio, ferro e cerâmica.
- c) Madeira, papel, alumínio e lâmpadas;
- d) Papel, vidro, plástico e alumínio.

**12** - Para facilitar a reciclagem, alguns produtos e embalagens possuem o símbolo próprio de reciclagem facilitando assim, a distribuição do lixo para a coleta seletiva. O símbolo representado abaixo significa:



- a) Reciclagem de aço.
- b) Reciclagem de papel.
- c) Reciclagem de garrafas pet.
- d) Reciclagem de alumínio.

**13** - Todas as atividades profissionais que possam imprimir algum tipo de risco físico para o trabalhador devem ser cumpridas com o auxílio de EPIs – Equipamentos de Proteção Individual. O uso do EPI é fundamental para garantir a saúde e a proteção do trabalhador, evitando consequências negativas em casos de acidentes de trabalho. Assinale a alternativa que descreve os EPIs a serem utilizados pelo Agente de Copa e Higienização dentro da cozinha durante a produção de alimentos:

- a) Touca, jaleco, calça, óculos de proteção e avental.
- b) Touca, jaleco, calça, avental e sapatos de segurança.
- c) Touca, jaleco, avental, protetor auricular e luvas de borracha.
- d) Touca, avental, calça, óculos de proteção e luvas de silicone.

**14** - Bom atendimento é fundamental em qualquer local onde se trabalhe. Assinale a alternativa que não caracteriza um bom atendimento.

- a) Demonstrar interesse pelo problema do outro.
- b) Sempre dê saudação às pessoas.
- c) Trate todos com carinho e admiração.
- d) Respeite as diferenças.

**15** - A aparência e higiene pessoal são de extrema importância para o nosso dia a dia. Cultivar bons hábitos de higiene pessoal e limpeza é um comportamento individual, porém, indispensável para o bem-estar podendo gerar uma expectativa de vida muito maior e com mais saúde e qualidade. Assinale a alternativa correta em relação aos hábitos de higiene pessoal de um manipulador de alimentos.

- a) Manter as unhas aparadas e pintadas com esmalte.
- b) Usar maquiagem e perfume.
- c) Tomar banho diariamente.
- d) Utilizar adornos como brincos, anéis, pulseiras e entre outros.

**16** - A higienização das mãos é uma medida de segurança adotada no ambiente de manipulação de alimentos, para garantir aos manipuladores proteção contra doenças. Assinale a alternativa incorreta em relação a higienização das mãos:

- a) Passar álcool gel 70% e deixar secar naturalmente.
- b) Lavar com sabonete líquido neutro.
- c) Massagear bem mãos e antebraços.
- d) Realizar a higienização apenas ao chegar ao trabalho.

**17** - Todo estabelecimento comercial que produz e serve alimentos deve coletar e guardar amostras daquilo que é oferecido. A medida é importante para que, em caso de surto ou suspeita de contaminação, tenha-se meios de fazer uma análise dos alimentos preparados. Assinale a alternativa que descreve o procedimento correto de coleta de amostra.

- a) Identificar o saco coletor com o nome da preparação, descrevendo data, hora e o nome do responsável pela coleta; higienizar corretamente as mãos; iniciar o processo de coleta de cada alimento (50 gramas); retirar o ar e fechar a embalagem; armazenar por 48 horas (2 dias) no congelador.
- b) Identificar o saco coletor com o nome da preparação, descrevendo data, hora e o nome do responsável pela coleta; higienizar corretamente as mãos; iniciar o processo de coleta de cada



**EDITAL DO PROCESSO SELETIVO Nº 02/2017 - PREFEITURA MUNICIPAL DE ARABUTÃ - SC**

alimento (100 gramas); retirar o ar e fechar a embalagem; armazenar por 72 horas (3 dias) no congelador.

c) Identificar o saco coletor com o nome da preparação, descrevendo data, hora e o nome do responsável pela coleta; iniciar o processo de coleta de cada alimento (50 gramas), soprando o saco para abrir; fechar a embalagem; armazenar por 72 horas (3 dias) no congelador.

d) Identificar o saco coletor com o nome da preparação, descrevendo apenas data e hora; iniciar o processo de coleta de cada alimento (100 gramas); fechar a embalagem; armazenar por 48 horas (2 dias) no congelador.

**18 - Assinale a alternativa incorreta sobre as funções do Agente de Copa e Higienização:**

a) Higienização e preparo das saladas.

b) Coleta amostras das refeições preparadas e servidas diariamente.

c) Coordenam todas as operações realizadas no pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos.

d) Cuidar, manter e aparar o gramado e o jardim do local onde trabalha.

**19 - Boas Práticas para Serviços de Alimentação são procedimentos estabelecidos para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, priorizando a saúde do manipulador e do consumidor. Em relação às práticas que devem ser adotadas pelos manipuladores de alimentos, assinale a alternativa incorreta.**

a) Os manipuladores de alimentos devem estar capacitados em manipulação dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.

b) Devem possuir asseio pessoal, apresentando-se com uniformes conservados e limpos.

c) Podem fumar, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

d) Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

**20** - A higienização de hortifrutigranjeiros é uma etapa do pré preparo essencial para prevenção da contaminação dos alimentos preparados, visto que essas matérias-primas carregam em si grande quantidade de resíduos orgânicos provenientes da fazenda ou dos estabelecimentos comerciais e, conseqüentemente, grande carga microbiana. Assinale a alternativa que descreve corretamente a higienização dos hortifrutigranjeiros.

- a) Preparar a solução clorada; selecionar (desprezar partes sem condições de uso); lavar em água corrente unidade por unidade; colocar na solução por no mínimo 10 minutos; enxaguar em água corrente; fazer o corte ou montagem dos pratos; manter sob refrigeração até a hora de servir.
- b) Preparar a solução clorada; selecionar (desprezar partes sem condições de uso); lavar em água corrente unidade por unidade; colocar na solução por no mínimo 15 minutos; enxaguar em água corrente; utilizar.
- c) Selecionar (desprezar partes sem condições de uso); lavar em água corrente unidade por unidade; colocar na solução por no mínimo 20 minutos; enxaguar em água corrente; fazer o corte ou montagem dos pratos; manter sob refrigeração até a hora de servir.
- d) Selecionar (desprezar partes sem condições de uso); preparar a solução clorada; lavar em água corrente sem separar; colocar na solução por no mínimo 15 minutos; retirar da solução clorada e utilizar.