



PREFEITURA MUNICIPAL DE IVAÍ
Estado do Paraná



CONCURSO PÚBLICO 003/2023 - EDITAL 001/2024
DATA DA PROVA: 10/03/2024 - PERÍODO: TARDE



COZ

COZINHEIRO

Seu nome completo



INSTRUÇÕES:

As páginas deste caderno estão numeradas e contêm 40 (quarenta) questões com 05 (cinco) alternativas (a,b,c,d,e) cada questão.

O candidato não poderá levar o Caderno de Provas de Múltipla Escolha, devendo ao final da prova devolver o mesmo ao fiscal de sala juntamente com a **FOLHA DE RESPOSTAS** (Gabarito).

O candidato poderá levar a folha de rascunho com as marcações da **FOLHA DE RESPOSTAS**, conforme especificado abaixo.

ATENÇÃO:

1. Verifique se as páginas deste caderno estão corretas.
2. Verifique na **FOLHA DE RESPOSTAS** se o seu nome, nº do documento e o cargo para o qual concorre estão corretos.
3. Observe as recomendações impressas na **FOLHA DE RESPOSTAS**.
4. Leia atentamente cada questão e assinale na **FOLHA DE RESPOSTAS** a opção que a responde corretamente.
5. Se você precisar de algum esclarecimento consulte o fiscal.
6. Você dispõe de 3 (três) horas para fazer a prova, inclusive o preenchimento da **FOLHA DE RESPOSTAS**. Faça-a com tranquilidade, mas **CONTROLE O TEMPO**.

Candidato(a), anote as suas respostas abaixo e destaque na linha pontilhada.

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

Questões de Língua Portuguesa

01) Leia o texto abaixo:



GOMES, Sarah. Vida no Mundo Virtual: Foco. *Bichinhos de jardim*, 23 de fevereiro de 2024. Disponível em: <http://bichinhosdejardim.com/vmv-foco/>. Acesso em: 27 fev. 2024.

O comportamento da joaninha nessa tirinha indica que ela é:

- a) medrosa.
- b) triste.
- c) briguenta.
- d) distraída.
- e) generosa.

02) Qual das palavras grifadas no trecho abaixo apresenta uma forma masculina que tem escrita diferente da feminina?

“A **edição** deste ano da Mostra Internacional de Cinema em São Paulo dará um enfoque especial a **produções** cinematográficas da Índia. Um compromisso foi firmado entre a **diretora** do evento, Renata de Almeida, e **representantes** do audiovisual indiano durante o Festival de Berlim, encerrado na última **semana**.”

BERGAMO, Mônica. Mostra de Cinema em SP dará enfoque especial para o cinema indiano em 2024. *Folha de São Paulo*, 27 de fevereiro de 2024. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/colunas/monicabergamo/2024/02/mostra-de-cinema-em-sp-dara-enfoque-especial-para-o-cinema-indiano-em-2024.shtml>. Acesso em: 27 fev. 2024.

- a) “edição”.
- b) “produções”.

- c) “diretora”.
- d) “representantes”.
- e) “semana”.

03) Somente UMA das palavras abaixo deve ser acentuada. Identifique-a:

- a) RELAMPAGO.
- b) CANSAÇO.
- c) SEBOSÓ.
- d) TELEVISÃO.
- e) CANECA.

04) Qual dos pares de palavras abaixo está corretamente separado em sílabas?

- a) co-nde-nsa-do | ca-bo-cl-o
- b) sam-ba-qui | jor-na-lei-ro
- c) lu-cid-ez | ex-pe-c-ta-ti-va
- d) moc-hi-la | pis-to-le-iro
- e) en-ca-de-rna-ção | cu-rva

05) Qual das palavras abaixo está escrita corretamente?

- a) IORGUTE.
- b) CAMIZA.
- c) FAMILHA.
- d) PÊCEGO.
- e) MISTO.

06) São palavras escritas com “s” com som de “z”:

- I - acaso / asilo / blusa.
- II - desenhar / desigual / empresa.
- III - caso / crise / desejo.
- IV - pesado / pose / visita.

Estão corretas:

- a) I e II, apenas.
- b) I, II e III, apenas.
- c) II e III, apenas.
- d) III e IV, apenas.
- e) I, II, III e IV.

07) Quanto a divisão silábica, assinale a alternativa correta:

- a) cui-da-do, ba-nhei-ra, ca-í-do.
- b) prefi-xo, alcoo-lis-mo, carro-ssel.
- c) e-n-xa-guai, que-re-r, cebo-la.
- d) histó-ria, mate-má-ti-ca, po-r-tu-guês.
- e) ma-ré, pé-ssi-mo, já-u-la.

08) Quais das palavras abaixo estão acentuadas corretamente?

- a) Albúm / crácha / líquido.
- b) Cipó / vírus / parabéns.
- c) Dómino / plástico / estádio.
- d) Umído / último / fácil.
- e) Assémbleia / jóboia / oticá.

Questões de Matemática

09) Em uma gincana escolar, a equipe de Joana marcou o triplo de pontos que a equipe de Miguel, e ainda ganhou um bônus de 132 pontos, alcançando um total de 396 pontos. Quantos pontos a equipe de Miguel marcou?

- a) 85 pontos.
- b) 88 pontos.
- c) 92 pontos.
- d) 80 pontos.
- e) 95 pontos.

10) Um agricultor está planejando o plantio em um terreno retangular que mede 15 metros de comprimento por 10 metros de largura. Quantos metros quadrados de área ele tem para plantar?

- a) 140.
- b) 165.
- c) 160.
- d) 130.
- e) 150.

11) Durante uma caminhada, Mayara leva uma garrafa com 1,5 litros de água. Se ela consumir 0,75 litros durante o percurso, quantos mililitros de água Mayara ainda terá para o restante da caminhada?

- a) 720.
- b) 750.
- c) 780.
- d) 700.
- e) 760.

12) Se um carro consome 5 litros de combustível para percorrer 100 quilômetros, quantos litros serão necessários para realizar uma viagem de 600 quilômetros?"

- a) 30 litros.
- b) 28 litros.
- c) 32 litros.
- d) 34 litros.

e) 26 litros.

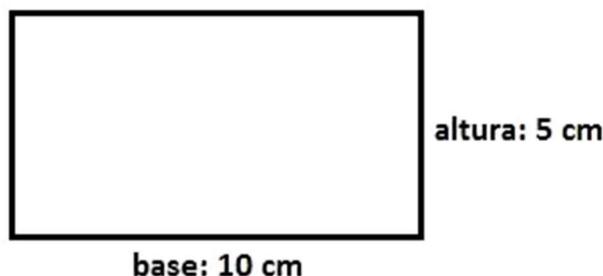
13) Laura aplicou R\$ 1.000,00 em uma conta de poupança que rende juros simples de 2% ao mês. Após cinco meses, qual será o montante que Laura terá acumulado na conta?

- a) R\$ 1.100,00.
- b) R\$ 1.090,00.
- c) R\$ 1.060,00.
- d) R\$ 1.130,00.
- e) R\$ 1.075,00.

14) Marcelo comprou um notebook pelo valor de R\$ 2.600,00 reais, parcelado em 10x sem juros no cartão. A loja oferecia um desconto de 10% para o pagamento à vista. Qual seria o valor pago se Marcelo comprasse o produto à vista?

- a) R\$ 2.310,00.
- b) R\$ 2.315,00.
- c) R\$ 2.330,00.
- d) R\$ 2.335,00.
- e) R\$ 2.340,00.

15) Determine a área do retângulo abaixo em cm^2 :



- a) 15cm^2 .
- b) 30cm^2 .
- c) 50cm^2 .
- d) 70cm^2 .
- e) 90cm^2 .

Questões de Conhecimentos Gerais

16) Segundo do IBGE, quem nasce no Município de Ivaí é:

- a) Ivaicense.
- b) Ivaiano.
- c) Iviano.
- d) Ivaniano.
- e) Ivatubense.

17) O Município de Ivaí está localizado na microrregião de:

- a) Guarapuava.
- b) Prudentópolis.
- c) Guamiranga.
- d) Castro.
- e) Curitiba.

18) Segundo o IBGE, a economia do Município de Ivaí tem como atividade predominante:

- a) Comércio.
- b) Indústria.
- c) Serviços.
- d) Agropecuária.
- e) Exploração de Petróleo.

19) O Estado do Paraná faz fronteira com:

- a) Rio Grande do Sul e Santa Catarina.
- b) Rio Grande do Sul e São Paulo.
- c) São Paulo e Santa Catarina.
- d) São Paulo e Rio de Janeiro.
- e) Rio de Janeiro e Mato Grosso.

20) O planejamento de centros urbanos tem dado importância a vegetação existente nas cidades, conhecida como arborização urbana, mas que também pode ser chamada de floresta urbana, um conceito mais amplo que engloba toda a cobertura vegetal situada dentro do perímetro urbano.

A afirmação acima está:

- a) Totalmente incorreta.
- b) Parcialmente correta porque nos grandes centros urbanos não se encontra áreas verdes.
- c) Correta, pois existem leis que incentivam o uso de áreas verdes urbanas para esporte, lazer e educação.
- d) Parcialmente correta, já que não viabilidade para floresta urbana nas cidades.
- e) Correta, mas no Brasil não existe arborização urbana.

Questões de Conhecimento Específico

21) Em relação aos materiais (utensílios) utilizados em serviços de alimentação, qual a principal ferramenta de trabalho do cozinheiro?

- a) Faca.
- b) Panela de pressão.
- c) Frigideira.
- d) Pedra de amolar.
- e) Fouet ou batedor de arame.

22) Qual é a faca mais versátil e mais utilizada na cozinha, que possui lâmina larga (de 20 cm a 30 cm) e é pontiaguda, oferecendo mais estabilidade ao cozinheiro quando está picando ou fatiando grande quantidade de alimentos, além de ser conhecida na cozinha como a “extensão do braço do cozinheiro”?

- a) Faca de desossar.
- b) Faca de pão serrilhada.
- c) Cutelo.
- d) Faca de chef.
- e) Faca de legumes e frutas.

23) Leia com atenção o quadro abaixo sobre a função do cozinheiro nos diferentes processos de execução e responda:

<p>“Organiza e supervisiona serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, cooperando com o planejamento de cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos”.</p>

Refere-se ao:

- a) Cozinheiro geral.
- b) Cozinheiro hospitalar.
- c) Cozinheiro industrial.
- d) Cozinheiro de serviço doméstico.
- e) Cozinheiro de bordo.

24) Qual processo o cozinheiro não precisa saber para executar suas atribuições?

- a) Dar ponto aos pratos.
- b) Cortar, picar e fatiar alimentos.
- c) Montar um prato.
- d) Tornear alimentos.
- e) Manutenção nos equipamentos.

25) Para o cozinheiro garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, para que não ocorra nenhum risco de contaminação alimentar, propagação de doenças, é preciso adotar

alguns procedimentos presentes no Manual de Boas Práticas e nos Procedimentos Operacionais Padronizados - POP. Sobre o assunto, responda:

Qual o POP que atualmente não está sendo cobrado pela ANVISA?

- a) Programa de recolhimento de alimentos.
- b) Limpeza das instalações, equipamentos e móveis.
- c) Controle de vetores e pragas.
- d) Limpeza do reservatório de água.
- e) Higiene e saúde dos manipuladores de alimentos.

26) Identifique uma medida que não deve ser adotada em serviços de produção de refeições:

- a) Colocar telas nas janelas para impedir a entrada e a permanência de insetos e outros animais.
- b) Manter em bom estado de conservação o piso, as paredes e o teto, sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofos e descascamentos.
- c) Certificar-se de que a rede de esgoto ou fossa séptica esteja instalada dentro da área de preparo e de armazenamento de alimentos.
- d) Retirar todos os objetos sem utilidade para o trabalho na cozinha.
- e) Utilizar produtos de limpeza regularizados, que contenham no rótulo o número de registro no Ministério da Saúde (MS) ou a frase: "Produto notificado na Anvisa/MS".

27) Sobre as instalações sanitárias e as orientações da vigilância sanitária, marque a alternativa correta:

- a) Devem possuir lavatórios.
- b) O sabonete deve ser líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico.
- c) O papel toalha deve ser de papel reciclado.
- d) Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.
- e) É muito importante que existam instalações sanitárias de uso exclusivo para os funcionários que manipulam alimentos.

28) Qual recomendação está em desacordo com as orientações da ANVISA?

- a) Lave bem as mãos antes de preparar os alimentos e depois de usar o banheiro.
- b) Retire brincos, pulseiras, anéis, colares, relógio e maquiagem.
- c) Utilize uniforme na instituição/empresa onde trabalha e troque-o semanalmente.
- d) Use cabelos presos e touca.
- e) Esteja sempre limpo.

29) Sobre os cuidados com os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos, marque a alternativa correta:

- a) A pia para lavar as mãos deve ser a mesma para a lavagem dos vasilhames.
- b) Armazene os alimentos não perecíveis, refrigerados e depois os congelados, nesta ordem.
- c) Utilize produtos com embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito.
- d) Limpe as embalagens antes de abri-las.
- e) Armazene os ingredientes que não forem utilizados totalmente nas embalagens de origem para não necessitar identificar.

30) Leia as afirmativas abaixo:

I - Equipamento de Proteção Individual (EPI) é todo dispositivo de uso individual, destinado à proteção de uma pessoa. Ex.: botas, luvas, capacetes.

II - Equipamento de proteção coletiva é toda medida ou dispositivo, sinal, imagem, som, instrumento ou equipamento destinado à proteção de uma ou mais pessoas. Ex.: escadas de emergência, extintor de incêndio.

III - Acidente de trabalho é o que ocorre pelo exercício do trabalho a serviço da empresa, provocando lesão corporal ou perturbação funcional que cause a morte, perda ou redução, permanente ou temporária, da capacidade do trabalho.

IV - Riscos ambientais químicos são representados por fatores ou agentes existentes no ambiente de trabalho que podem afetar a saúde dos trabalhadores, como: ruídos, vibrações, radiações, frio, calor, pressões anormais e umidade.

V - Riscos ambientais físicos estão associados ao contato do homem com vírus, bactérias, protozoários, fungos,

parasitas, bacilos e outras espécies de microrganismos.

Estão corretas as afirmativas:

- a) I e II, somente.
- b) I, II e III, somente.
- c) I, II, III e IV, somente.
- d) IV e V, somente.
- e) I e V, somente.

31) Os EPIs são um direito do trabalhador previsto nas Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego – NR 6. Sobre o assunto, responda:

Não é considerado um EPI:

- a) Vestimenta de proteção térmica.
- b) Mangotes.
- c) Avental.
- d) Máscara cirúrgica.
- e) Botas de Policloreto de Vinila (PVC).

32) Qual o EPI utilizado para pré-preparo de carnes e limpeza de lâminas cortantes?

- a) Luvas de Malha de aço.
- b) Capa PVC.
- c) Casaco térmico.
- d) Luva látex ou de PVC.
- e) Luva Térmica.

33) As luvas descartáveis devem ser utilizadas em:

- a) Manuseio de fornos.
- b) Manuseio de máquina de moagem.
- c) Manipulação de saladas, legumes e frutas que já tenham sido adequadamente higienizadas.
- d) Uso de trituradores.
- e) Uso de fritadeiras.

34) De acordo com o tipo de processamento, qual o arroz que tem grãos uniformes, submetidos a um processo de pré-cozimento em água ainda com casca e posterior pressão de vapor a altas temperaturas para que as vitaminas e sais minerais contidos em sua casca penetrem e se fixem em seu interior, o grão é descascado e a textura do grão fica mais compacta?

- a) Arroz basmati.
- b) Arroz integral.

- c) Arroz italiano.
- d) Arroz jasmine.
- e) Arroz parboilizado.

35) Qual o equipamento é utilizado no pré-preparo de alimentos?

- a) Fogão.
- b) Grelha.
- c) Chapa.
- d) Liquidificador.
- e) Geladeira.

36) Qual é o método de cozimento que envolve aplicar calor direto aos alimentos, frequentemente usado para carnes, aves e peixes, proporcionando um sabor levemente defumado e uma crosta caramelizada?

- a) Cozimento lento.
- b) Grelhar.
- c) Saltear.
- d) Fritar.
- e) Cozinhar a vapor.

37) Os molhos complementam um prato, adicionando-lhe sabor, umidade e textura. Sendo assim, o molho Bechamel é:

- a) Fundo claro + roux amarelo.
- b) Fundo escuro + roux escuro + mirepoix.
- c) Leite + roux branco.
- d) Tomate, somente.
- e) Manteiga clarificada + gema.

38) Qual preparação além de possuir alta concentração de proteína, é rica em vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D e E), ferro, cobre e zinco, apresenta baixo índice de gordura e presença de Ômega 3, substância que auxilia na redução dos níveis de colesterol e, conseqüentemente, previne problemas cardiovasculares?

- a) Peixe ao molho.
- b) Salsicha de frango assada.
- c) Fígado bovino grelhado.
- d) Carne bovina em cubos fritos.
- e) Nuggets de frango assado.

39) Analise os diferentes processos de execução do profissional cozinheiro e marque a alternativa correta:

- a) Os cortes dos legumes não influenciam o sabor dos pratos.

b) Se sua intenção é destacar o sabor de um legume, é preciso cortá-lo em pedaços maiores.

c) Caso queira um sabor de legumes mais suave, faça cortes menores.

d) Clarificação é o processo que clarifica caldos turvos, removendo as impurezas que surgem no cozimento dele, o preparo deve ser iniciado com os ingredientes de preferência bem quentes, para que a proteína coagule lentamente.

e) Todo cozinheiro deve saber que o feijão é engrossado com o próprio feijão amassado e não com adição de farinha.

40) Qual o corte em lâminas de 2 mm a 3 mm de espessura, utilizados em ingredientes redondos como cebola, alho-poró, cenoura e quando dividimos os anéis ao meio, temos a meia-lua?

a) Anéis ou rodela.

b) Chiffonade.

c) Julienne.

d) Concassé.

e) Brunoise.