

# CADERNO DE PROVA

## 5F01 Agente de Alimentação

### Instruções



Confira o número que você obteve no ato da inscrição com o que está indicado no cartão-resposta.

\* A duração da prova inclui o tempo para o preenchimento do cartão-resposta.

Para fazer a prova você usará:

- este **caderno de prova**.
- um **cartão-resposta** que contém o seu nome, número de inscrição e espaço para assinatura.

Verifique, no caderno de prova, se:

- faltam folhas e a sequência de questões está correta.
- há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas.

**Comunique imediatamente ao fiscal qualquer irregularidade!**

### Atenção!

- Não é permitido qualquer tipo de consulta durante a realização da prova.
- Para cada questão são apresentadas 5 alternativas diferentes de respostas (a, b, c, d, e). Apenas uma delas constitui a resposta correta em relação ao enunciado da questão.
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais.
- Não destaque folhas da prova.

Ao terminar a prova, entregue ao fiscal o caderno de prova completo e o cartão-resposta devidamente preenchido e assinado.



19 de dezembro



25 questões



9 às 12h



3h de duração\*

PREFEITURA  
**BALNEÁRIO  
CAMBORIÚ**

**PROCESSO  
SELETIVO  
SIMPLIFICADO**

Secretaria Municipal  
da Administração

Cargos da  
**Administração Pública**



## Língua Portuguesa

5 questões

Leia o texto.

### Feijoada

Nasceu nas senzalas que abrigavam os escravos no Rio de Janeiro no final do século XIX. Quando os nobres matavam um porco, os restos indesejados – pés, orelhas, rabo e tripas – eram dados aos escravos. Eles misturavam tudo isso ao feijão durante o cozimento e colocavam farinha assada por cima antes de comer.

(Duarte, Macedo. O guia dos curiosos. Companhia das Letras.)

#### 1. Assinale a alternativa **correta**.

- a.  A feijoada tem origem nobre.
- b.  O texto mostra a origem da feijoada.
- c.  O texto ensina a comer feijoada e até os dias de hoje é assim que se come.
- d.  O texto mostra como os escravos passavam fome.
- e.  Pelo texto se verifica que a feijoada nunca é servida a pessoas ricas.

#### 2. Assinale a alternativa que classifica **corretamente** a palavra quanto ao número de sílabas.

- a.  eles (monossílabo)
- b.  farinha (dissílabo)
- c.  janeiro (trissílabo)
- d.  cozimento (trissílabo)
- e.  assada (polissílabo)

#### 3. Assinale a alternativa que apresenta a frase **corretamente** escrita.

- a.  O cabeça da equipe era muito inteligente.
- b.  Todos os vencedores ganharam troféis.
- c.  Os degrais daquela escada estão estragados.
- d.  Os coraçãozinhos da meninada batem de alegria, vão comer feijoada.
- e.  Dei um alface para minha mãe para incentivá-la a comer verduras.

#### 4. Assinale a alternativa cuja frase apresente um substantivo coletivo usado **corretamente**.

- a.  A flora de navios aportou em Balneário Camboriú.
- b.  O hinário de plantas está sendo bem cuidado.
- c.  Um acervo de lobos assustou aquela comunidade.
- d.  Uma penca de chaves foi entregue ao zelador.
- e.  Uma vara de peixes invadiu a rede daquele pescador.

#### 5. Analise as palavras sublinhadas nas frases e coloque ( S ) se for substantivo e ( A ) se for adjetivo.

- ( ) A velha continuava a rir sem parar.
- ( ) Aquele velho senhor estava necessitando de ajuda.
- ( ) O homem mortal sempre pede ajuda.
- ( ) Dei um mortal para trás que quase me espatifei no chão.
- ( ) A beleza das praias deve ser preservada.

Assinale a alternativa que indica a sequência **correta**, de cima para baixo.

- a.  A • S • S • A • S
- b.  A • S • A • S • A
- c.  A • A • S • A • S
- d.  S • A • A • S • S
- e.  S • S • S • A • A

## Conhecimentos Atuais

5 questões

#### 6. O Estado de Santa Catarina fica em qual região geográfica brasileira?

- a.  Região Norte.
- b.  Região Sul.
- c.  Região Centro-Oeste.
- d.  Região Sudeste.
- e.  Região Nordeste.

#### 7. Um exemplo de ponto turístico no município de Balneário Camboriú é:

- a.  A praia Mole.
- b.  A praia da Joaquina.
- c.  A ponte Hercílio Luz.
- d.  A estátua do Cristo Redentor.
- e.  A estátua do Cristo Luz.

8. O Estado de Santa Catarina é banhado pelo:

- a.  Mar do Aral.
- b.  Mar Glacial Ártico.
- c.  Oceano Pacífico.
- d.  Oceano Atlântico.
- e.  Oceano Índico.

9. A capital do Estado de Santa Catarina é:

- a.  Itajaí.
- b.  Brusque.
- c.  Florianópolis.
- d.  Balneário Camboriú.
- e.  Santo Antônio de Lisboa.

10. O Brasil está localizado no:

- a.  Hemisfério Oriental.
- b.  Hemisfério Norte.
- c.  Hemisfério Sul.
- d.  Hemisfério Boreal.
- e.  Hemisfério Setentrional.

## Higiene e Segurança no Trabalho 5 questões

11. Qual o significado da sigla CIPA?

- a.  Comissão Interna de Prevenção de Acidentes
- b.  Comissão Interna de Perpetuação de Acidentes
- c.  Coordenação Interina de Perpetuação de Acidentes
- d.  Coordenação Interna de Presunção de Acidentes
- e.  Convenção Irrevogável de Prevenção de Acidentes

12. Manuela se deparou com a placa ilustrada ao lado em seu ambiente de trabalho.

Manuela deve tomar cuidado com:

- a.  choque elétrico.
- b.  obstáculo à frente.
- c.  degrau acentuado.
- d.  rampa acentuada.
- e.  piso escorregadio.



13. Assinale a alternativa que corresponde a uma doença para a qual ainda **não** existe vacina.

- a.  AIDS
- b.  COVID-19
- c.  Febre Amarela
- d.  Tuberculose
- e.  Hepatite B

14. A obesidade é o acúmulo de gordura no corpo a ponto de causar prejuízos à saúde humana.

De acordo com muitos estudos a esse respeito já realizados, são exemplos de causadores da obesidade:

1. sedentarismo.
2. distúrbios emocionais.
3. alimentação balanceada e adequada.
4. alimentação inadequada ou em excesso.
5. prática de exercícios físicos com habitualidade.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a.  São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 3.
- b.  São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- c.  São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 5.
- d.  São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.
- e.  São corretas apenas as afirmativas 3, 4 e 5.

15. Bruno estava tranquilo em seu local de trabalho quando percebeu um colega recebendo um choque elétrico.

Para a manutenção da segurança de todos, Bruno deve:

- a.  continuar com suas tarefas.
- b.  segurar seu colega pelas mãos e gritar por ajuda.
- c.  jogar água quente e puxar o seu colega pelo tronco.
- d.  sair do local o mais rápido possível e torcer para que tudo fique bem.
- e.  manter a calma, isolar o local e desligar a fonte de onde vem a energia e chamar o socorro competente.

## Conhecimentos Específicos

10 questões

**16.** Sobre as diferentes formas de preparo dos alimentos, é **correto** afirmar:

- a.  Grelhar é um método em que o cozimento do alimento é realizado em um ambiente controlado e seco, ou seja, o forno. Pode ser coberto, com papel alumínio, para facilitar o cozimento e, posteriormente, destampar para que ocorra a coloração dourada da preparação.
- b.  Assar é quando o calor que é exercido no produto vem somente da parte de baixo, em contato com a frigideira, grelha ou chapa.
- c.  O banho-maria é um processo de aquecer, cozinhar, derreter algum ingrediente ou alimento que esteja em um recipiente o qual está mergulhado em água fervente em outro recipiente. Esse método mantém a temperatura constante de cocção, levando a uma cocção lenta.
- d.  Salterar é um método de cocção que pode ou não utilizar a tampa da panela. O alimento é cozido apenas com a própria água. Necessário fogo baixo, para dar tempo para cozinhar o alimento.
- e.  Refogar é um método de cocção rápido, de pequenas peças, e em pouca gordura, dourendo em fogo alto. Não pode tampar. É utilizado com hortaliças já branqueadas.

**17.** Acerca do manuseio dos alimentos, sobretudo quanto à sua higienização, assinale a alternativa **correta**.

- a.  Em função da COVID-19, não é necessário higienizar os alimentos, sobretudo embalagens e enlatados, pois o vírus fica inativado em temperatura ambiente em cerca de 2 horas.
- b.  O vinagre para fins culinários tem efeito sanitizante e deve ser usado para esse fim.
- c.  Os alimentos crus, caso estejam contaminados, não podem provocar contaminação cruzada ao entrar em contato com alimentos já cozidos.
- d.  Os alimentos, uma vez descongelados, podem ser recongelados ou consumidos em até 72 horas, se mantidos em refrigeração.
- e.  O tratamento dos alimentos pelo calor, como cozimento e fritura, quando feitos corretamente, elimina os vírus, caso estejam contaminando o produto cru.

**18.** As pragas urbanas se adaptaram facilmente aos ambientes e à rotina agitada das cidades. Diante disso, é muito comum que se tenha a presença desenfreada destes animais em diferentes ambientes.

Assinale a alternativa **correta** em relação ao assunto.

- a.  O uso de lixeiras com tampas abertas é indicado pois elas permitem a ventilação dos dejetos e impedem a infestação por pragas diversas.
- b.  A desinsetização tem como objetivo principal o de garantir que o ambiente e, até mesmo, os produtos que consumimos estejam seguros de infestações e de contaminações causadas por insetos, tais como baratas, formigas, cupins traças, carunchos, besouros, dentre outros.
- c.  Nos ambientes residenciais e comerciais, a desinsetização consiste unicamente na aplicação de produtos químicos para o controle de pragas urbanas.
- d.  Os ratos não são transmissores de doenças graves para os humanos. Sendo assim, o controle dos mesmos não deve ser uma prioridade nos estabelecimentos que manipulam alimentos.
- e.  O local de preparo dos alimentos deve permanecer sempre com janelas abertas e sem telas para permitir a ventilação do local.

**19.** Os temperos são produtos obtidos da mistura de especiarias e de outros ingredientes, fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas.

Assinale a alternativa **correta** em relação ao assunto.

- a.  O uso adequado de temperos no preparo da comida, sobretudo para pessoas hipertensas, pode ajudar a diminuir a necessidade de sal.
- b.  É aconselhável sempre identificar o cheiro dos temperos antes de usá-los. Se o cheiro estiver apagado, velho ou seja perceptível que não está com o frescor necessário, o mesmo pode ser usado desde que refogado antes.
- c.  Para conservar os aromas e sabores de especiarias, ervas e temperos, devemos guardá-los em potes com tampas abertas para que fiquem arejados e durem mais.
- d.  No caso de ervas frescas, como salsa, cebolinha, coentro e manjeriço, a indicação é congelá-los para durarem mais.
- e.  A pimenta, assim como o sal, pode ser consumida sem moderação, principalmente por pessoas hipertensas, uma vez que auxilia a redução da pressão arterial.

**20.** Assinale a alternativa **correta** quanto aos cuidados que devem ser tomados com os ingredientes usados no preparo dos alimentos.

- a.  Os locais de armazenamento devem ser limpos, organizados, ventilados e protegidos de insetos e outros animais.
- b.  As embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito podem ser usadas, porém devem ter consumo imediato para evitar contaminação.
- c.  Os ingredientes que não forem utilizados totalmente devem ser armazenados em recipientes limpos e identificados apenas com o nome que consta na embalagem.
- d.  A data de validade dos produtos indica o tempo máximo para o uso do mesmo, entretanto, produtos com até 30 dias de vencimento ainda podem ser usados, desde que devidamente fechados e lacrados.
- e.  Para a limpeza dos produtos e higienização de hortaliças, frutas e legumes é recomendado deixar esses produtos de molho em um litro de vinagre, enxaguando bem antes do preparo.

**21.** Assinale a alternativa **correta** acerca dos cuidados com o fornecimento e a apresentação dos alimentos.

- a.  As temperaturas das estufas, bufês e geladeiras devem estar reguladas de forma que os alimentos quentes permaneçam acima de 30°C e os alimentos frios permaneçam abaixo de 10°C.
- b.  Procure preparar os alimentos na véspera, pois quanto antes eles ficarem prontos, menos corrida será a rotina.
- c.  Os funcionários responsáveis por servir o alimento não precisam usar roupas de proteção, toucas e máscaras, já que eles não manipulam os alimentos.
- d.  Os funcionários que manipulam o alimento (mesmo com guardanapos, pegadores e talheres) podem pegar em dinheiro e cobrar a refeição para diminuir a necessidade de mais um profissional no ambiente de trabalho.
- e.  Os balcões e bufês devem ser protegidos para que os clientes não contaminem os alimentos enquanto se servem. Como a boca e a garganta contêm grande quantidade de micróbios, por meio da saliva os clientes podem contaminar os alimentos prontos, enquanto se servem.

**22.** A Alimentação saudável é uma dieta bem equilibrada, que fornece os nutrientes, vitaminas e minerais nas proporções adequadas para o bom funcionamento do organismo.

Analise as afirmativas abaixo em relação ao assunto.

1. Alimentos são todas as substâncias sólidas e líquidas que, levadas ao tubo digestivo, são degradadas e depois usadas para formar e/ou manter os tecidos do corpo, regular processos orgânicos e fornecer energia.
2. As fibras são substâncias presentes nos alimentos e também são consideradas nutrientes porque são absorvidas pelo organismo. São exemplos de fibras as carnes.
3. Nutrientes são todas as substâncias químicas que fazem parte dos alimentos e que são absorvidas pelo organismo, sendo indispensáveis para o seu funcionamento.
4. Os carboidratos são nutrientes que fornecem energia para o nosso organismo. São exemplos de carboidratos pães e massas.
5. As proteínas são componentes necessários para o crescimento, construção e reparação dos tecidos do nosso corpo.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a.  São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 3.
- b.  São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- c.  São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 4.
- d.  São corretas apenas as afirmativas 1, 3, 4 e 5.
- e.  São corretas apenas as afirmativas 2, 3, 4 e 5.

**23.** Dentre os cuidados no preparo dos alimentos estão as boas práticas que as pessoas que atuam nesse setor devem ter.

Assinale a alternativa **correta** acerca dos cuidados para quem manipula os alimentos.

- a.  Na área de preparo, a pia para lavar as mãos deve ser a mesma para a lavagem dos vasos e utensílios de cozinha. Assim evita-se que o profissional se desloque para fora do ambiente de preparo.
- b.  O profissional que atua na cozinha deve manter a boa aparência e cuidados com sua higiene. Os cabelos devem estar sempre presos. As unhas podem ser compridas e com uso de adornos, desde que a pessoa utilize luvas.
- c.  Se estiver doente ou com cortes e feridas, a pessoa não deve manipular os alimentos já que a pessoa doente (com diarreia, vômito, gripe, dor de garganta ou conjuntivite) é portadora de micróbios patogênicos que podem facilmente contaminar os alimentos.
- d.  A lavagem das mãos deve ocorrer antes e depois da manipulação dos alimentos, sendo mais efetivo o uso de sabão em barra e após secar com toalha de tecido por ser mais macia.
- e.  A roupa a ser utilizada para o preparo dos alimentos pode ser a mesma que o profissional vem de casa, desde que troque os calçados e use toucas para proteger o cabelo.

**24.** Para que os alimentos sejam conservados da melhor maneira e não estraguem, é preciso prestar atenção nas condições de temperatura, umidade, e no local de armazenamento.

Assinale a alternativa **correta** acerca do controle e armazenamento dos alimentos.

- a.  As prateleiras mais baixas da geladeira são as mais frias. É nelas que devem ser guardados alimentos como carnes, leite e derivados.
- b.  Os alimentos não perecíveis, ou seja, que duram muito tempo, não precisam de refrigeração e podem ser armazenados à temperatura ambiente.
- c.  A temperatura ideal de armazenamento para os alimentos não perecíveis e que podem ficar fora de geladeira é de 25°C (temperatura ambiente).
- d.  Os alimentos que não precisam de refrigeração são: ovos, leite, queijo, manteiga, margarina, alguns vegetais e frutas, além de embutidos (presunto, salsicha, linguiça).
- e.  Carnes, aves, pescados e hortaliças podem ser congelados novamente se já tiverem sido descongeladas, porém precisam ser identificadas com a data de recongelamento.

25. Identifique abaixo as afirmativas verdadeiras ( V ) e as falsas ( F ) acerca da conservação e características dos alimentos.

1. Ao escolher a carne para o preparo é preciso que a mesma esteja compacta, com gordura amarelada e firme e cor vermelha-escura.
2. Para saber se o ovo está velho, é só colocá-lo numa vasilha com água e sal. Se ele flutuar, é porque está velho e não deve ser consumido.
3. Os peixes para o preparo são considerados frescos quando os olhos são arredondados, a guelra é vermelha, o cheiro é suave, a pele está brilhante e as escamas, firmes.
4. O camarão precisa estar com a cabeça presa ao corpo, a carapaça firme, o olho brilhante e o cheiro agradável.
5. Os embutidos (salsicha, linguiça, salame, mortadela, presunto) não podem ter bolhas de ar ou apresentar líquidos. Caso isso seja identificado, estes podem ser consumidos, desde que aquecidos.

Assinale a alternativa que indica a sequência **correta**, de cima para baixo.

- a.  V•V•V•V•V
- b.  V•F•V•F•V
- c.  V•V•F•F•V
- d.  F•V•V•V•F
- e.  F•V•F•V•F

Coluna  
em Branco.  
(rascunho)

**Página  
em Branco.  
(rascunho)**

**Página  
em Branco.  
(rascunho)**

Utilize a grade ao lado para anotar as suas respostas.

**Não destaque esta folha.** Ao entregar sua prova, o fiscal irá destacar e entregar esta grade de respostas que você poderá levar para posterior conferência.



## GRADE DE RESPOSTAS

1		5F01 Agente de Alimentação	14	
2			15	
3			16	
4			17	
5			18	
6			19	
7			20	
8			21	
9			22	
10			23	
11			24	
12			25	
13				



PREFEITURA  
**BALNEÁRIO  
CAMBORIÚ**

**PROCESSO  
SELETIVO  
SIMPLIFICADO**

Secretaria Municipal  
da Administração

Cargos da  
**Administração Pública**





FUNDAÇÃO DE ESTUDOS E PESQUISAS SOCIOECONÔMICOS

Campus Universitário • UFSC  
88040-900 • Florianópolis • SC  
Fone/Fax: (48) 3953-1000  
<http://www.fepese.org.br>