

2F01 | 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.



7 de fevereiro



25 questões



15h50 às 18h50



3h de duração*

**PROCESSO SELETIVO
SIMPLIFICADO**



PREFEITURA
**BALNEÁRIO
CAMBORIÚ**



EDITAL 002/2020

**Secretaria Municipal de
Gestão Administrativa**

Língua Portuguesa

5 questões

Leia o texto.

Mar sangrento

A foca-da-groenlândia é um dos mamíferos marinhos mais caçados do mundo. O Canadá está entre os poucos países que permitem a matança e onde o governo fornece subsídios e estabelece uma cota para a caça. Em 2003, o número foi recorde – 350 mil – mas, segundo ambientalistas, as mortes vão muito além. Várias focas atingidas escapam para morrer logo depois e os filhotes órfãos não conseguem sobreviver.

(Revista Superinteressante)

1. Assinale a alternativa **correta**.

- a. Há três substantivos próprios no texto.
- b. A palavra “ambientalista” é um adjetivo.
- c. Na última frase do texto, há quatro substantivos.
- d. A palavra “mamíferos” é um substantivo feminino e está no plural.
- e. No texto existe um substantivo no grau diminutivo.

2. Assinale a alternativa em que as duas palavras possuem o mesmo número de sílabas.

- a. uma / foi
- b. órfãos / muito
- c. países / poucos
- d. depois / matança
- e. mamíferos / estabelece

3. Assinale a alternativa em que a frase está **correta**, ou seja, que está escrita sem vício de linguagem.

- a. Sobrou poucas focas na Groenlândia.
- b. As focas entraram para dentro do mar.
- c. Vou colocar minha rúbrica nesta autorização para a caça de focas.
- d. Não foi capaz de adivinhar o número de focas macho.
- e. Ela fez uma surpresa inesperada e lhe trouxe uma foca de pelúcia da Groenlândia.

4. Assinale a alternativa em que a frase está **corretamente** colocada no plural.

- a. O guardião de foca saiu. / Os guardiões de focas saiu.
- b. O mal do mundo é a ganância. / Os maus dos mundos são as ganâncias.
- c. O animal réptil difere do marinho. / Os animais répteis diferem dos marinhos.
- d. Bom cidadão não caça animal. / Bons cidadãos não caçam animais.
- e. O anzol do pescador atingiu uma foca. / Os anzoles do pescador atingiram uma foca.

5. Complete a lacuna abaixo com o pronome de tratamento adequado para completar a frase, colocada em uma carta a um vereador de sua cidade.

Vossa deve conhecer seus deveres, como representante do povo que é.

Assinale a alternativa que completa **corretamente** a lacuna do texto.

- a. Alteza
- b. Senhoria
- c. Excelência
- d. Eminência
- e. Magnificência

Conhecimentos Atuais

5 questões

6. O Brasil possui:

- a. 20 capitais ao todo nos Estados e o Distrito Federal.
- b. 25 capitais ao todo.
- c. 27 capitais. Elas estão distribuídas em 26 Estados mais o Distrito Federal.
- d. 30 capitais ao todo.
- e. 32 capitais ao todo.

7. Quais as duas maiores cidades de Santa Catarina em se tratando de população?

- a. Itajaí e Palhoça.
- b. Chapecó e Tubarão.
- c. São Miguel e Biguaçu.
- d. Jaraguá do Sul e Lages.
- e. Joinville e Florianópolis.

8. A criação de suínos, bastante relevante na economia catarinense, encontra destaque na região:

- a. Oeste.
- b. Norte.
- c. Nordeste.
- d. Litorânea.
- e. Da Grande Florianópolis.

9. Quais os dois países que fazem limite com o Brasil, que são banhados pelo Oceano Atlântico?

- a. Uruguai e Argentina.
- b. Venezuela e Chile.
- c. Equador e Guiana Francesa.
- d. Chile e Equador.
- e. Chile e Guiana.

10. Assinale a alternativa **correta**.

- a. Balneário Camboriú foi desmembrado da cidade de Itajaí.
- b. A cidade de Balneário Camboriú pertencia ao município vizinho de Itapema.
- c. Na década de 70 Balneário Camboriú ainda pertencia ao território de Itajaí.
- d. O município de Balneário Camboriú, antes de sua emancipação, pertencia ao município de Camboriú.
- e. A cidade de Balneário Camboriú foi desanexada legalmente da cidade de Itapema da década de 80.

Higiene e Segurança no Trabalho 10 questões

11. Marco Antônio trabalha como Auxiliar de Serviços Gerais e dentre suas atribuições está a de recolher resíduos e manusear o lixo.

Assinale a alternativa que corresponde a um EPI (Equipamento de Proteção Individual) indispensável para a segurança de Marco Antônio na realização de suas tarefas.

- a. cone.
- b. exaustores.
- c. luvas de proteção.
- d. redes de proteção.
- e. faixa de segurança.

12. Assinale a alternativa que corresponde a uma doença da qual já existe vacina regulamentada no Brasil.

- a. Leucemia.
- b. Tuberculose.
- c. Febre Chikungunya.
- d. Dengue hemorrágica.
- e. AIDS - Síndrome da Imunodeficiência Adquirida.

13. Para a prevenção do COVID-19 é indispensável:

- a. lavar as mãos com frequência.
- b. utilizar a máscara somente em casa.
- c. lavar as mãos o mínimo de vezes possível.
- d. procurar sempre estar em aglomerações.
- e. coçar os olhos com as mãos mesmo se não tiver feito a higienização das mesmas.

14. João Paulo se deparou com a placa ilustrada ao lado em seu ambiente de trabalho:

João Paulo deve tomar cuidado com o risco de:



- a. choque elétrico.
- b. piso escorregadio.
- c. declive acentuado.
- d. material corrosivo.
- e. material comburente.

15. A imagem ilustrada ao lado nos alerta para o risco de:

- a. rampa a frente.
- b. choque elétrico.
- c. erguer os braços.
- d. piso escorregadio.
- e. declive acentuado.



16. Para a manutenção da segurança de todos em um local de trabalho é indispensável a utilização de:

- a. máquinas sem manutenção.
- b. equipamentos sem manutenção.
- c. equipamentos e máquinas com defeito.
- d. ferramenta inadequada para a tarefa a ser realizada.
- e. sinalização visual ou sonora como alerta para riscos.

17. Patrícia quer manter uma alimentação balanceada e saudável, para que isso ocorra Patrícia deve consumir diariamente:

- a. salgadinho frito.
- b. frutas e verduras.
- c. sorvete e picolé cremosos.
- d. bebida alcoólica em excesso.
- e. bolachas recheadas industrializadas.

18. Rafael presenciou em seu local de trabalho um colega recebendo um choque elétrico.

O que Rafael deve fazer para que todos permaneçam em segurança?

- a. continuar com suas tarefas normalmente.
- b. sair correndo do local e gritando por socorro.
- c. ficar calmo e puxar a vítima pelas mãos com muita rapidez.
- d. ficar calmo, procurar imediatamente a fonte da energia e desligá-la, isolar a área e chamar a emergência.
- e. gritar por socorro, abraçar a vítima com força para abafar a energia e aguardar que alguém chegue.

19. Malu se deparou com a imagem ao lado ilustrada numa placa em seu ambiente de trabalho:

Malu deve estar atenta, pois está frente a um material:

- a. inflamável.
- b. corrosivo.
- c. tóxico.
- d. explosivo.
- e. radioativo.



20. Assinale a alternativa que corresponde ao EPI (Equipamento de Proteção Individual) ilustrado ao lado:

- a. rede de proteção.
- b. corda de proteção.
- c. protetor auricular.
- d. placa de alerta para risco.
- e. corda de isolamento de área.



Conhecimentos Específicos

5 questões

21. A promoção da alimentação saudável é uma diretriz da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e uma das prioridades para a segurança alimentar e nutricional dos brasileiros.

Identifique abaixo as afirmativas verdadeiras (V) e as falsas (F) em relação a alimentação saudável.

- () Deve-se procurar fazer pelo menos duas refeições completas ao longo do dia, evitando-se fazer lanches entre as refeições.
- () O consumo frequente e em grande quantidade de sal, gordura, açúcar, doce, refrigerante, salgadinho e outros alimentos industrializados aumenta o risco de doenças como câncer, obesidade, hipertensão arterial, diabetes e doenças do coração.
- () Frutas, legumes e verduras são ricos em vitaminas, minerais e fibras e devem estar presentes diariamente nas refeições, pois contribuem para a proteção à saúde e diminuição do risco de ocorrência de várias doenças.
- () A água é muito importante para o bom funcionamento do organismo das pessoas em todas as idades. Bebidas açucaradas como refrigerantes e sucos industrializados e bebidas com cafeína como café, chá preto e chá mate podem substituir a água.
- () A leitura dos rótulos dos alimentos, da tabela nutricional e a lista de ingredientes, deve ser uma prática incentivada, devendo optar-se sempre para os que possuam menor quantidade de sódio, gordura e açúcar.

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

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

22. Em virtude da pandemia pelo novo coronavírus COVID-19, o cuidado com os alimentos tornou-se um foco ainda maior.

Acerca dos principais cuidados a serem adotados com os alimentos, escolha a alternativa **correta**.

- a. Em relação a verduras, legumes e frutas, o uso de água corrente é suficiente.
- b. Se o alimento for embalado, a lavagem com água e sabão ou desinfecção com álcool a 70% é suficiente.
- c. O tratamento dos alimentos pelo calor, como cozimento e fritura, mesmo que feitos corretamente, não elimina os vírus, caso estejam contaminando o produto cru.
- d. Quando tratar-se de alimentos crus como frutas e verduras é recomendado o uso de solução com vinagre, na proporção de uma colher de sopa para cada litro de água.
- e. Água sanitária na higiene dos alimentos é contra-indicada pelo risco de intoxicação, independente da concentração ser usada do produto.

23. Assinale a alternativa **correta** acerca das etapas do preparo dos alimentos.

- a. Reaquecimento etapa onde os alimentos que já sofreram cocção inicial devem ser congelados até atingir novamente a temperatura de segurança no centro geométrico.
- b. Os óleos e gorduras utilizados nas frituras para manterem sua qualidade devem ser aquecidos a mais de 180°C.
- c. Porcionamento é a etapa onde os alimentos estão expostos para o consumo imediato, porém sob controle de tempo e temperatura para não ocorrer multiplicação microbiana e protegidos de novas contaminações.
- d. Distribuição é a etapa onde os alimentos prontos para consumo sofrem manipulação com a finalidade de se obter porções menores. Nesta etapa, a manipulação deve ser realizada observando-se procedimentos que evitem a recontaminação ou a contaminação cruzada.
- e. Cocção é o procedimento de aplicação de calor, resultando em alterações na estrutura do alimento.

24. Relacione as colunas abaixo, acerca dos conceitos básicos essenciais às boas práticas no preparo de alimentos.

Coluna 1 Práticas

1. Desinfecção
2. Boas Práticas
3. Contaminantes
4. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas

Coluna 2 Descrição

- () substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.
- () 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.
- () 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.
- () sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Escolha a opção que corresponda a sequencia correta:

- a. 1•2•3•4
- b. 3•1•2•4
- c. 3•2•1•4
- d. 4•1•2•3
- e. 4•3•2•1

25. Os micróbios multiplicam-se nos alimentos quando encontram condições ideais de nutrientes, umidade e temperatura. Por isso, é imprescindível os cuidados adequados na manipulação dos mesmos.

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

- a. no local de preparo dos alimentos, para impedir a entrada e o abrigo de insetos e outros animais, as janelas devem possuir telas e devem ser retirados os objetos sem utilidade das áreas de trabalho. A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal.
- b. a pessoa que manipula os alimentos deve manter unhas aparadas, cabelos presos e calçados fechados. Não é necessário retirar adornos como anéis e pulseiras desde que higienize bem as mãos.
- c. Deve-se cozinhar bem as carnes, pois temperaturas superiores a 10°C destroem os micróbios.
- d. Os micróbios apenas reduzem a velocidade de multiplicação quando os alimentos são armazenados a frio (-10°C) ou aquecidos (30°C). Portanto, os alimentos não devem ser mantidos por muito tempo fora dessas temperaturas.
- e. Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, podendo ser recongelados desde que identificados.

Coluna
em Branco.
(rascunho)

**Página
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	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	

14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	

2F01 Agente de Alimentação

PROCESSO SELETIVO
SIMPLIFICADO



PREFEITURA
**BALNEÁRIO
CAMBORIÚ**

EDITAL 002/2020

**Secretaria Municipal de
Gestão Administrativa**



FEPese

FUNDAÇÃO DE ESTUDOS E PESQUISAS SOCIOECONÔMICOS

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