

Prefeitura do Município de Santana de Parnaíba, Estado de São Paulo.

EDITAL DE ABERTURA N.º 08/2024.

PROVA OBJETIVA.

FUNÇÃO: AGENTE DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.

Leia atentamente as INSTRUÇÕES:

1. Não será permitido ao candidato realizar as provas usando óculos escuros, (exceto para correção visual, ou fotofobia, desde que informe no ato da inscrição), ou portando aparelhos eletrônicos, (mesmo desligados), qualquer tipo de relógio, chaves, carteira, bolsa, acessórios que cubram o rosto, a cabeça, ou parte desta.

2. Será eliminado deste Concurso Público, o candidato que fizer uso do celular e/ou aparelho eletrônico, no local onde está ocorrendo o mesmo; o candidato cujo celular e/ou aparelho(s) eletrônico(s), mesmo desligado(s), emitir(em) qualquer som, durante a realização das provas. No decorrer de todo o tempo em que permanecer no local, onde ocorre o Concurso Público, o candidato deverá manter o celular desligado, sendo permitido ativá-lo, somente após ultrapassar o portão de saída do prédio.

3. **Sob pena de ser eliminado deste Concurso Público**, o candidato poderá manter em cima da sua carteira apenas lápis, borracha, caneta, um documento de identificação, lanche, (exceto líquido). **Outros pertences**, antes do início das provas, o candidato deverá acomodá-los **embaixo de sua cadeira**, sob sua guarda e responsabilidade.

4. Confira se a sua prova tem **30 questões**, cada qual com **04 alternativas**, veja se a função para a qual se inscreveu, está correta.

5. Verifique seus dados no cartão-resposta, (nome, número de inscrição e a função para a qual se inscreveu), **ASSINE** o mesmo.

6. Preencha toda a área do cartão-resposta correspondente à alternativa de sua escolha, com caneta esferográfica, (tinta azul, ou preta), sem ultrapassar as bordas. As marcações duplas, rasuradas, ou marcadas diferentemente, do modelo estabelecido no cartão-resposta, serão anuladas.

7. Observe as orientações apresentadas no cartão-resposta. O mesmo não será substituído, salvo se contiver erro de impressão.

8. Aguarde a autorização do fiscal para abrir o caderno de provas. Ao receber a ordem, confira-o com muita atenção. Nenhuma reclamação sobre o total de questões, ou falha de impressão, será aceita depois de iniciada a prova. Cabe apenas ao candidato a interpretação das questões, o fiscal não poderá fazer nenhuma interferência.

9. A Prova Objetiva terá duração máxima de **3h, (três horas)**, incluso o tempo destinado ao preenchimento do cartão-resposta.

10. O candidato poderá se retirar do local da prova somente **1h, (uma hora)**, após seu início, levando seu caderno de prova.

11. Ao terminar sua prova, o candidato deverá entregar ao fiscal de sala o cartão-resposta preenchido, assinado e retirar-se do recinto, onde está ocorrendo a mesma, não lhe sendo mais permitido o uso do banheiro e bebedouro.

12. Os **3, (três)**, candidatos, que terminarem a prova por último, deverão permanecer na sala, só poderão sair juntos, após o fechamento do envelope, contendo os cartões-respostas dos candidatos presentes e ausentes, assinarem no referido envelope, atestando que este foi devidamente lacrado.

BOA PROVA!

LÍNGUA PORTUGUESA.

Leia o texto para responder às próximas seis questões.

Genocídio. (Emmanuel Marinho, poeta de Dourados-MS).

(Crianças batem palmas nos portões).

Tem pão velho?

Não, criança.

Tem o pão que o diabo amassou

Tem sangue de índios nas ruas

E quando é noite

A lua geme aflita

Por seus filhos mortos.

Tem pão velho?

Não, criança.

Temos comida farta em nossas mesas

Abençoada de toalhas de linho, talheres

Temos mulheres servis, geladeiras

Automóveis, fogão

Mas não temos pão.

Tem pão velho?

Não, criança.

Temos asfalto, água encanada

Supermercados, edifícios

Temos pátria, pinga, prisões

Armas e ofícios

Mas não temos pão.

Tem pão velho?

Não, criança.

Tem sua fome travestida de trapos

Nas calçadas

Que tragam seus pezinhos

De anjo faminto e frágil

Pedindo pão velho pela vida

Temos luzes sem alma pelas avenidas

Temos índias suicidas

Mas não temos pão.

Tem pão velho?

Não, criança.

Temos mísseis, satélites

Computadores, radares

Temos canhões, navios, usinas nucleares

Mas não temos pão.

Tem pão velho?

Não, criança.

Tem o pão que o diabo amassou

Tem sangue de índios nas ruas

E quando é noite

A lua geme aflita

Por seus filhos mortos.

Tem pão velho?

01. De acordo com o poema, assinale a alternativa incorreta.

- a) E quando é dia / a lua geme aflita / por seus filhos mortos.
- b) As crianças batem palmas nos portões pedindo pão velho.
- c) Não há pão velho e sim o pão que o diabo amassou.
- d) Não há pão para a criança pedinte, entretanto, há sua fome travestida de trapos nas calçadas.

02. No verso, (Tem pão velho?), temos uma frase:

- a) Exclamativa.
- b) Imperativa.
- c) Interrogativa.
- d) Negativa.

03. Lendo o poema, o verso (Mas não temos pão), é uma frase:

- a) Exclamativa.
- b) Negativa.
- c) Interrogativa.
- d) Afirmativa.

04. Ainda no poema, o verso (Por seus filhos mortos.), indica uma frase:

- a) Negativa.
- b) Interrogativa.
- c) Exclamativa.
- d) Afirmativa.

05. Neste verso do poema, (A lua geme aflita), a palavra grifada tem como sinônimo:

- a) Triste.
- b) Prazerosa.
- c) Feliz.
- d) Hilariante.

06. “De anjo faminto e frágil”, as palavras grifadas neste verso têm como antônimos:

- a) Esfomeado e fraco.
- b) Farto e indefeso.
- c) Saciado e forte.
- d) Voraz e delicado.

07. Marque a alternativa, onde temos a indicação de tempo passado.

- a) A vida nos ensina todos os dias.
- b) Margarete viajará amanhã.
- c) Estudarei muito para o concurso da Cidade Santana de Parnaíba.
- d) Perdi meus documentos.

08. Quanto à classificação das palavras, de acordo com o número de sílabas, assinale a alternativa incorreta.

- a) Monossílabo: quando tem uma única sílaba. Exemplo: cá.
- b) Dissílabo: quando tem duas sílabas. Exemplo: Bárbara.
- c) Trissílabo: quando tem três sílabas. Exemplo: Europa.
- d) Polissílabo: quando tem quatro ou mais sílabas. Exemplo: casamento.

MATEMÁTICA.

09. Um vendedor possui 22 caixas, cada uma com 15 frutas. Se ele vender 13 caixas, quantas frutas ainda restarão?

- a) 130.
- b) 132.
- c) 135.

d) 137.

10. Maria quer medir o comprimento de uma mesa retangular. Ela usou uma fita métrica e descobriu que a mesa tem 2 metros de comprimento e 1 metro de largura. Se Maria quiser cobrir a mesa com uma toalha, qual é a área que a toalha precisa cobrir?

- a) 2 metros.
- b) 3 metros.
- c) 4 metros.
- d) 5 metros.

11. Um número inteiro X é tal que, quando somado com 23, resulta em -6. Qual é este número?

- a) -20.
- b) -25.
- c) -27.
- d) -29.

12. Joaquim comprou uma geladeira que custava R\$ 2.400,00. Ele deu uma entrada de R\$ 350,00 e dividiu o restante do valor em 2 parcelas iguais, sem juros. Qual será o valor de cada parcela?

- a) R\$ 1.020,00.
- b) R\$ 1.025,00.
- c) R\$ 1.030,00.
- d) R\$ 1.035,00.

13. Um caminhão transporta 10 sacos de farinha, cada um pesa 25 kg. Durante a entrega, o motorista deixou 3 sacos no primeiro mercado e 2 no segundo. Qual é o peso total da farinha que ainda permanece no caminhão?

- a) 120 Kg.
- b) 125 kg.
- c) 130 Kg.
- d) 140 Kg.

14. Samuel começou a estudar para uma prova às 13h25min. Ele estudou por 1 hora e 15 minutos, fez uma pausa de 20 minutos e depois estudou mais 50 minutos. Que horas ele terminou de estudar?

- a) 15h50 min.
- b) 16h50 min.
- c) 17h50 min.
- d) 18h50 min.

15. Mateus foi ao supermercado com R\$ 70,00 para comprar mantimentos. Ele comprou: 1 pacote de arroz, por R\$ 20,50; 1 litro de leite, por R\$ 7,80; 1 pacote de biscoitos, por R\$ 6,20. Após as compras, ele decidiu usar o troco para comprar frutas, que custaram R\$ 13,30. Quanto restou de dinheiro com Mateus, após todas as compras?

- a) R\$ 20,80.
- b) R\$ 21,20.
- c) R\$ 21,80.
- d) R\$ 22,20.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS.

16. Os carboidratos têm um papel essencial na alimentação humana, sendo a principal fonte de energia para o funcionamento do organismo.

Assinale a alternativa onde todos os alimentos são fontes de carboidratos.

- a) Farinha de trigo e margarina.

- b) Ovo e pão de forma.
- c) Arroz e macarrão.
- d) Azeite de oliva e carne vermelha.

17. No que diz respeito à higiene de alimentos, analise os itens e assinale a alternativa correta.
I- Não há necessidade de lavar as mãos, quando for manipular alimentos que passarão por cozimento.

II- Alimentos devem ser descongelados sob temperatura controlada, para evitar proliferação de microrganismos.

III- Um exemplo de contaminação cruzada é usar a mesma faca que cortou um frango cru, higienizá-la e cortar o frango já cozido.

IV- Higienização é a operação que se divide em duas etapas: limpeza e desinfecção.

- a) Apenas II e IV estão corretos.
- b) Apenas I e IV estão corretos.
- c) Apenas I, II e III estão corretos.
- d) Apenas I e III estão corretos.

18. Ao levar a travessa de salada para o refeitório, observou-se que havia um brinco em cima das folhas de alface, o que compromete a qualidade do alimento e a segurança de quem irá comer. É correto afirmar que a contaminação foi de:

- a) Perigo biológico.
- b) Perigo patológico.
- c) Perigo químico.
- d) Perigo físico.

19. A higienização de ambientes, equipamentos e utensílios deve ser realizada de forma contínua, de acordo com a frequência de uso, já que também é uma maneira de garantir a qualidade e segurança de qualquer preparação realizada. Apesar de cada estabelecimento ter seu Procedimento Operacional Padronizado, (POP), todos seguem a mesma linha de qualidade e boas práticas de fabricação.

Assinale a alternativa que está incorreta.

- a) Pratos, garfos e facas, devem ser lavados com esponja e detergente neutro, enxaguado com água corrente até a remoção total do detergente, fazer a desinfecção borrifando o álcool 70% e deixar secar, naturalmente, guardar em local próprio e protegido até o próximo uso.
- b) Bancadas, mesas e superfícies de manipulação, após o uso, retirar resíduos com auxílio de tecido multiuso descartável ou esponja, lavar com detergente neutro e água, esfregando com esponja e enxaguar com água, aplicar solução clorada ou álcool 70%. Antes de iniciar o uso, novamente, borrifar álcool 70% auxiliado por um tecido multiuso descartável.
- c) Pisos da área de produção varrer a seco, lavar com detergente perfumado, esfregando com fibraço ou esponja, enxaguar com água para remoção dos resíduos de detergente e secar com auxílio de rodo e pano de chão.
- d) Equipamentos devem ser desligados da tomada, retirar as partes desmontáveis e lavá-las, separadamente, limpar a parte fixa com tecido multiuso descartável embebido com detergente neutro, retirar os resíduos de detergente com tecido multiuso descartável, embebido com água limpa, borrifar álcool 70% e deixar secar, naturalmente, montar as partes móveis e manter protegidos até a próxima utilização.

20. Sobre variações de leite, relacione a Coluna I com a Coluna II e assinale a alternativa correta.

Coluna I.

- 1- Leite integral.**
- 2- Leite semidesnatado.**
- 3- Leite desnatado.**
- 4- Leite em pó.**

Coluna II.

- () Leite quase isento de gorduras.
 - () Leite com teor de gordura original.
 - () Leite tratado termicamente, desidratado e necessitando de reconstituição.
 - () Leite com retirada parcial de gordura.
- a) 1 – 4 – 2 – 3.
 - b) 3 – 1 – 4 – 2.
 - c) 1 – 2 – 3 – 4.
 - d) 3 – 1 – 2 – 4.

21. As temperaturas são fundamentais no processo de cocção das carnes. Para obter uma carne “ao ponto”, a temperatura deve ficar entre ___ a ___, para carnes “bem passadas”, entre ___ a ___. É importante lembrar que o controle da temperatura durante o preparo, também tem grande importância na qualidade microbiológica da preparação final. Assinale a alternativa que preencha, corretamente, as lacunas.

- a) 70 a 80°C e 60 a 70°C
- b) 55 a 75°C e 65 a 85°C
- c) 45 a 60°C e 65 a 70°C
- d) 60 a 70°C e 70 a 80°C

22. Estão presentes nas leguminosas, especialmente no grupo de feijões, substâncias capazes de prejudicar a digestão e a absorção de alguns nutrientes, interferindo na absorção de proteínas, ferro e zinco. Com a técnica certa, é possível reduzir, significativamente, esses fatores antinutricionais dos feijões.

Assinale a alternativa correta.

- a) Remolho e cocção.
- b) Escolher os grãos maiores.
- c) Apenas cozinhar com folha de louro.
- d) Cozinhar com água suficiente para cobrir os grãos e formar caldo.

23. São preparações líquidas ou cremosas, utilizadas como acompanhamentos de diversos pratos, com a função de complementar, tornando mais úmidas e acentuando o sabor. Podem ser quentes ou frios, doces ou salgados, lisos ou com pedaços.

O texto anterior se refere a qual preparação?

- a) Sopas.
- b) Molhos.
- c) Caldos.
- d) Purês.

24. Em relação à estocagem de alimentos, julgue as afirmações e marque (V) para verdadeiro e (F) para falso.

- () Produtos de limpeza e produtos alimentícios não devem ser armazenados no mesmo local.
- () Mercadoria nova pode ser guardada junto com a antiga, sem verificação de data de validade.
- () Produtos armazenados sob refrigeração, precisam ter planilha de controle de temperatura.
- () As caixas com mercadorias podem ser armazenadas encostadas e nas paredes do estoque, para otimizar o espaço.

- a) F – V – F – F.
- b) V – F – F – V.
- c) F – V – V – V.
- d) V – F – V – F.

25. Os métodos de conservação de alimentos são técnicas utilizadas para preservar a qualidade, a durabilidade e as características nutricionais dos alimentos, impedindo que se deteriorem e se tornem inadequados para o consumo. Assinale a alternativa que não é um

exemplo de conservação de alimentos.

- a) Adição de elementos como sal ou açúcar.
- b) Defumação.
- c) Adição de elementos químicos como corante alimentício.
- d) Desidratação.

26. São exemplos de utensílios e equipamentos que auxiliam a medição de ingredientes das preparações, exceto:

- a) Xícara de chá.
- b) Colher de sopa.
- c) Balança digital.
- d) Processador manual.

27. Selecione entre os alimentos listados, o que é rico em proteínas.

- a) Bananas.
- b) Repolho.
- c) Filé de peixe.
- d) Milho verde.

28. Sobre cuidados necessários com alimentos enlatados é correto afirmar:

- a) Devem ser armazenados em temperatura controlada até 4°C.
- b) No armazenamento não colocar excesso de peso nas embalagens, para evitar amassar a lata e comprometer a qualidade do produto.
- c) Após aberto e não ter utilizado todo o produto, manter o alimento na embalagem original.
- d) Não há necessidade de higienizar as latas antes de abri-las.

29. A refrigeração de alimentos é uma técnica de conservação que consiste em manter os alimentos a uma temperatura inferior a 10°C, com o objetivo de prolongar sua vida útil. Esse processo é fundamental porque retarda o crescimento de microrganismos que causam a deterioração dos alimentos, previne a contaminação por bactérias e fungos, que podem comprometer a segurança alimentar, minimiza as perdas durante o armazenamento e o transporte, mantendo a qualidade dos alimentos por mais tempo.

Assinale a alternativa com alimentos que não precisam de refrigeração.

- a) Massas frescas como espaguete instantâneo e mistura para bolo.
- b) Produtos lácteos como queijos e iogurtes.
- c) Hortifrútis como vegetais folhosos e frutas cortadas.
- d) Carnes cruas bovinas, suínas, aves e peixes.

30. Qual é a classificação dos alimentos que apresentam grande resistência a microrganismos, por possuir baixo teor de umidade, longo prazo de validade, que podem ser armazenados em temperatura ambiente.

Assinale a alternativa correta.

- a) Não perecíveis.
- b) Orgânicos.
- c) Perecíveis.
- d) Inorgânicos.

RASCUNHO.