

## **PROCESSO SELETIVO PARA VÁRIAS FUNÇÕES - PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DE PARNAÍBA - OPÇÃO I.**

**Edital - N.º 03/2025.**

**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), celular, 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. Caberá 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!**

Leia o texto para responder à próxima questão.

Será que é amor? (Arlindo Cruz).

La lalaiá lalaiá  
La lalaiá lalaiá  
La lalaiá lalaiá e laiá  
Eu tenho tanto pra te falar  
Não sei por onde vou começar  
Toda hora que eu te vejo  
Quase morro de desejo  
Acho que é paixão  
A timidez tentou me calar  
Mas dessa vez não posso guardar  
Toda hora eu te admiro  
Toda hora eu te respiro  
Acho que é paixão  
Será que é amor  
Parece muito mais  
Meu anjo minha flor  
Minha canção de paz  
A luz do teu olhar  
Clareia o meu viver  
Não posso mais ficar sem você  
Não deixa  
Não deixa o nosso desejo virar poeira  
Um oceano de amor que não pode secar  
Minha paixão eu te juro é pra vida inteira  
E você pode usar e abusar de amar  
Não deixa  
Não deixa o nosso desejo virar poeira  
Um oceano de amor que não pode secar  
Minha paixão eu te juro é pra vida inteira  
E você pode usar e abusar de amar  
Eu tenho tanto pra te falar  
Não sei por onde vou começar  
Toda hora que eu te vejo  
Quase morro de desejo  
Acho que é paixão  
A timidez tentou me calar  
Mas dessa vez não posso guardar  
Toda hora eu te admiro  
Toda hora eu te respiro  
Acho que é paixão  
Será que é amor

Parece muito mais  
Meu anjo minha flor  
Minha canção de paz  
A luz do teu olhar  
Clareia o meu viver  
Não posso mais ficar sem você  
Não deixa  
Não deixa o nosso desejo virar poeira  
Um oceano de amor que não pode secar  
Minha paixão eu te juro é pra vida inteira  
Oi oi oi oi  
E você pode usar e abusar de amar  
Não deixa  
Não deixa o nosso desejo virar poeira  
Um oceano de amor que não pode secar  
Minha paixão eu te juro é pra vida inteira  
E você pode usar e abusar de amar  
E você pode usar e abusar de amar  
E você pode usar e abusar de amar.

**1. De acordo com a leitura da música, de Arlindo Cruz, marque a alternativa incorreta.**

- a) O eu lírico alega que toda hora despreza tal pessoa, odeia-a, ele até acha que é aversão.
- b) O eu poético jura que sua paixão é para a vida inteira.
- c) O autor afirma: Toda hora que eu te vejo quase morro de desejo.
- d) Arlindo Cruz pede ao ser amado, para não deixar o desejo deles virar poeira.

**2. Tratando-se de acentuação tônica, assinale a alternativa onde só há palavras paroxítonas.**

- a) Tomada, esquisito.
- b) Gramática, caju.
- c) Anzol, civil.
- d) Crepom, época.

**3. Quanto à correta ortografia, assinale a alternativa onde todas as palavras são grafadas pertinentemente.**

- a) Geléia, cerejeira.
- b) Casebre, pretensão.
- c) Xavante, egrégio.
- d) Frouxo, mirajem.

**4. Relacionando-se à divisão silábica gramatical, assinale a alternativa imperfeita.**

- a) Du-e-to.
- b) A-u-tô-no-mo.
- c) Ab-di-car.
- d) Pa-ra-guai.

**5. Quanto aos tipos de frases, marque a alternativa interrogativa.**

- a) Siga-me.
- b) Que confusão é esta?
- c) A casa não está suja.
- d) Leio antes de dormir.

**6. A respeito dos tipos de frase, assinale a alternativa incorreta.**

- a) Meia volta! (Frase imperativa).
- b) Por fim, o sol escondeu-se. (Frase declarativa).
- c) Nós não estamos trabalhando. (Frase exclamativa).
- d) Como? (Frase interrogativa).

**7. Sobre significação das palavras, marque onde temos sinônimos.**

- a) Certo – errado.
- b) Bem – mal.
- c) Bendizer – maldizer.
- d) Tranquilo – calmo.

**8. Referindo-se à significação das palavras, marque onde temos antônimos.**

- a) Certo – correto.
- b) Dormir – adormecer.
- c) Só – sozinho.
- d) Obeso – magro.

**MATEMÁTICA.**

**9. Em uma livraria, chegaram 125 cadernos. Pela manhã, foram vendidos 48, à tarde, ela recebeu mais 37 e, em seguida, vendeu 29. Quantos cadernos havia na livraria ao final do dia?**

- a) 95.
- b) 75.
- c) 85.
- d) 80.

**10. Maria foi à feira com R\$ 50,00. Ela comprou 2 quilos de maçã, pagando R\$ 6,00 cada. Depois, comprou 1 melancia que custava R\$ 18,00. Quanto de dinheiro Maria ainda tinha depois dessas compras?**

- a) R\$ 20,00.
- b) R\$ 22,00.
- c) R\$ 26,00.
- d) R\$ 24,00.

**11. Samuel tem uma corda de 3 metros e 45 centímetros. Ele cortou 1 metro e 75 centímetros para usar em uma atividade. Qual o comprimento da corda que ainda restou com Samuel?**

- a) 1m 80cm.
- b) 1m 60cm.
- c) 1m 70cm.
- d) 1m 90cm.

**12. Pedro comprou um fogão por R\$ 750,00. Ele deu uma entrada de R\$ 250,00 e dividiu o valor restante em 5 prestações iguais. Qual é o valor que Pedro pagará em cada prestação?**

- a) R\$ 80,00.
- b) R\$ 120,00.
- c) R\$ 90,00.
- d) R\$ 100,00.

**13. Um ônibus saiu da rodoviária às 8h40min e chegou ao destino às 12h25min do mesmo dia. Durante a viagem, ele fez uma parada de 35 minutos para descanso. Quanto tempo o ônibus ficou, efetivamente, em movimento?**

- a) 3h45min.
- b) 3h50min.
- c) 3h15min.
- d) 3h10min.

**14. Um pacote de arroz pesa 5 kg. Em um mercado, foram colocados 8 pacotes de arroz iguais em uma prateleira. Mais tarde, o vendedor retirou 3 pacotes para entregar a um cliente. Qual é a massa total de arroz que ainda ficou na prateleira?**

- a) 25 Kg.
- b) 15 kg.
- c) 40kg.
- d) 35kg.

**15. Um reservatório em forma de paralelepípedo retângulo mede 2 m de comprimento, 1,5 m de largura e 1,2 m de altura. O reservatório está cheio de água até  $\frac{3}{4}$  da sua altura. Qual é o volume de água, em litros, que há dentro do reservatório?**

- a) 2.800 L.
- b) 2.600 L.
- c) 2.900 L.
- d) 2.700 L.

## **CONHECIMENTO ESPECÍFICO.**

**16. Características organolépticas são propriedades dos produtos alimentares que estimulam os órgãos sensoriais humanos, ajudam na seleção dos alimentos com maior qualidade. Assinale a alternativa que corresponde às propriedades organolépticas.**

- a) Sabor, odor, textura e aparência.
- b) Preço, peso, temperatura.
- c) Condições de higiene do veículo e do entregador da mercadoria.
- d) Validade do produto, cheio, preço, cor e peso.

**17. Toda pessoa tem direito a alimentar-se bem, é o que está escrito na Constituição Federal no art. 6º, que também é conhecido pela sigla “SAN”, Segurança Alimentar e Nutricional, esse termo refere-se a(à) o(ao):**

- a) Acompanhamento social e produtivo para as famílias que querem desenvolver projetos

de geração de renda nas suas pequenas propriedades.

b) Promover o acesso das pessoas à alimentação, sobretudo as mais vulneráveis, incentivar a produção da Agricultura Familiar.

c) Realização do direito de todas as pessoas ao acesso regular, permanente e irrestrito a alimentos de qualidade, quer diretamente ou por meio de aquisições financeiras, a alimentos seguros em quantidade e qualidade adequadas e suficientes, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, correspondentes às tradições culturais do seu povo e que garantam uma vida livre do medo, digna e plena nas dimensões física e mental, individual e coletiva.

d) Tem como objetivo atender, de forma complementar e emergencial, as famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional que vivem em municípios ou regiões que, por alguma razão, tenham declarado emergência ou calamidade pública.

**18. O estoque de um modo geral é o local onde se armazena, temporariamente, matéria prima, enquanto ainda não são utilizadas. É um lugar que precisa ser bem administrado, já que representa grande investimento financeiro feito pela empresa. Existem uma série de fatores que ajudam a manter a qualidade das mercadorias e evitam a perda das mesmas. Assinale a alternativa que não ajuda em uma boa administração do estoque.**

a) Para evitar perder alimentos por vencimento da data de validade, é sempre importante antes do armazenamento de mercadorias que acabaram de chegar, checar a data de validade e deixar para sair primeiro do estoque a mercadoria que tem o prazo de vencimento mais curto.

b) Organizar o estoque por categorias ajuda a visualização das quantidades de mercadorias, qual item tem em grande quantidade e pode ser diminuído na próxima compra e qual está perto de acabar e possa faltar em alguma preparação.

c) O estoque precisa estar organizado, as mercadorias como alimentos podem ser armazenadas junto com materiais de limpeza, desde que tenham a identificação dos produtos e data de validade bem visíveis para os funcionários observarem sempre que necessário.

d) Ambiente precisa estar sempre limpo, não conter alimentos abertos, mal armazenados para evitar atrair pragas urbanas.

**19. Existem muitas técnicas de conservações, que ajudam a manter a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, aumentar a vida útil, evita deterioração e reduz perdas. Assinale a alternativa que descreve uma técnica correta.**

a) Alimentos folhosos como: alface de molho no vinagre por quinze minutos, para matar microrganismos.

b) Lavar frutas como maçãs que não vão ser armazenadas sobre refrigeração, não precisam de higienização.

c) Alimentos folhosos como rúculas precisam passar por higienização, retirar parte danificada, deixar sobre imersão em solução clorada por no mínimo 10 minutos e depois ser enxaguada em água corrente, secar e depois fazer a preparação desejada ou armazenar sobre refrigeração.

d) Frutas como uvas, só precisam passar água corrente, antes de armazenar.

**20. O aproveitamento integral dos alimentos é uma prática que utiliza partes que normalmente seriam descartadas, como cascas, talos e sementes. Essa técnica**

**contribui para a sustentabilidade, fortalece a segurança alimentar e melhora a qualidade das refeições. Complete a frase com a alternativa correta.**

**O aproveitamento \_\_\_\_\_ gera efeitos positivos como \_\_\_\_\_ do desperdício alimentar, aumento no valor nutricional das preparações, abre espaço para a elaboração de \_\_\_\_\_ e contribui para que a quantidade de resíduos gerados e descartados seja \_\_\_\_\_.**

- a) parcial de alimentos, o aumento, receitas iguais e menor.
- b) integral dos alimentos, o aumento, novas receitas e maior.
- c) parcial de alimentos, a diminuição, novas receitas e maior.
- d) integral dos alimentos, a diminuição, novas receitas e menor.

**21. Doenças Transmitidas por Alimentos, (DTA), ocorrem quando um alimento contaminado por micróbios prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas estão presentes nos alimentos. Existem maneiras bem simples de evitar essas contaminações. Assinale a alternativa correta.**

- a) Lavar bem as mãos antes de manipular alimentos e após usar o banheiro.
- b) Manter a higiene, apenas cozinhar e lavar os utensílios somente no final do expediente.
- c) Consumir alimentos crus ou malpassados, especialmente carnes.
- d) Manter alimentos perecíveis sem refrigeração.

**22. O Guia Alimentar para a População Brasileira divide os alimentos em quatro grupos: in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados. Assinale a alternativa que apresente, corretamente, um exemplo de cada grupo.**

- a) In natura: arroz; Minimamente processados: frutas; Processados: refrigerante; Ultraprocessados: pão francês.
- b) In natura: frutas; Minimamente processados: arroz; Processados: queijo; Ultraprocessados: refrigerante.
- c) In natura: pão francês; Minimamente processados: carne seca; Processados: feijão; Ultraprocessados: frutas.
- d) In natura: refrigerante; Minimamente processados: queijo; Processados: arroz; Ultraprocessados: verduras.

**23. O preparo de alimentos deve ser realizado em condições higiênicas sanitárias adequadas, de forma a garantir qualidade nutricional, sabor e segurança, prevenindo riscos de contaminação. Durante esse processo, é fundamental observar cuidados específicos relacionados ao descongelamento, conservação e manipulação dos alimentos. Sobre as práticas corretas no preparo de alimentos, assinale a alternativa correta.**

- a) Alimentos crus não precisam de separação e podem ser armazenados ou manipulados junto com alimentos prontos para consumo.
- b) O óleo de fritura está em boas condições de uso quando apresenta excesso de espuma e fumaça durante o aquecimento.
- c) Após o descongelamento, os alimentos não devem ser congelados novamente, pois isso aumenta o risco de contaminação.
- d) Produtos perecíveis podem permanecer à temperatura ambiente durante todo o período de trabalho, sem comprometer a segurança alimentar.

**24. Nutrição é a Ciência que estuda a composição dos alimentos e as necessidades nutricionais de cada indivíduo, também os processos pelos quais o organismo**

ingere, absorve, transporta, utiliza e excreta os nutrientes. As necessidades nutricionais podem ser definidas como as quantidades de nutrientes e de energia disponíveis nos alimentos, que um indivíduo saudável deve ingerir para garantir suas necessidades fisiológicas normais e prevenir sintomas de deficiência. Com base nos conceitos, assinale a alternativa que descreve o conceito da palavra de forma incorreta.

- a) Vitaminas: são elementos que desempenham diversas funções essenciais no organismo, como formação de tecidos, funcionamentos de glândulas e músculos.
- b) Nutrientes: são componentes dos alimentos, estes compreendem as proteínas, gorduras, carboidratos, vitaminas, minerais e água.
- c) Alimentação: é o ato voluntário que compreende a escolha, a preparação e o consumo de alimentos.
- d) Alimento: é toda substância que após ingerida tenha uma função dentro do organismo.

**25. Qual dos nutrientes é responsável, principalmente, pela construção e reparação dos tecidos do corpo?**

- a) Proteínas.
- b) Vitaminas.
- c) Carboidratos.
- d) Lipídios.

**26. A alimentação é um dos fatores mais importantes para a manutenção da saúde. Os alimentos fornecem energia e nutrientes essenciais que participam de processos como crescimento, reparação de tecidos, fortalecimento da imunidade e prevenção de doenças. No entanto, escolhas alimentares inadequadas, como excesso de ultraprocessados e baixo consumo de frutas, verduras e cereais integrais, podem favorecer o surgimento de problemas como obesidade, diabetes, hipertensão e carências nutricionais. Diante disso, qual das alternativas representa melhor a relação entre alimentação e saúde?**

- a) Uma alimentação equilibrada fornece os nutrientes necessários para prevenir doenças e manter o bom funcionamento do organismo.
- b) A alimentação não influencia na saúde, pois doenças estão relacionadas apenas a fatores genéticos.
- c) Apenas o consumo de suplementos garante uma boa saúde, independentemente da dieta diária.
- d) Comer em excesso sempre significa mais saúde, pois mais nutrientes são absorvidos.

**27. Para evitar contaminação cruzada e garantir a segurança alimentar, alguns cuidados devem ser adotados ao manipular carnes cruas. Assinale a alternativa que representa uma prática incorreta.**

- a) Usar utensílios limpos e separados para carnes e outros alimentos.
- b) Manter a carne sempre sob refrigeração ou congelamento.
- c) Colocar carnes cruas em contato com alimentos já prontos para consumo.
- d) Lavar bem as mãos antes e depois de manipular carne crua.

**28. Qual é o cuidado correto ao consumir alimentos enlatados?**

- a) Provar o alimento primeiro para ver se está bom.
- b) Usar mesmo que a lata esteja amassada ou estufada.
- c) Guardar restos do alimento dentro da lata aberta na geladeira.

d) Verificar se a lata está em boas condições e observar a data de validade.

**29. Ao elaborar um prato saudável e equilibrado, qual é a melhor forma de compor a refeição?**

- a) Colocar apenas carnes, já que são fontes de proteína.
- b) Incluir variedade de grupos alimentares, como proteínas, cereais, legumes e verduras.
- c) Usar apenas massas e pães, pois fornecem energia rapidamente.
- d) Misturar alimentos ultraprocessados para facilitar o preparo.

**30. Na hora de preparar e montar um prato, é fundamental manter cuidados de higiene para garantir a segurança alimentar e evitar contaminações. Qual das práticas é a mais adequada?**

- a) Higienizar frutas, verduras e utensílios antes de montar o prato.
- b) Deixar alimentos prontos expostos em temperatura ambiente por longas horas.
- c) Preparar os alimentos sem lavar bem as mãos.
- d) Utilizar os mesmos utensílios para alimentos crus e cozidos.

**RASCUNHO.**