

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUBI – PE**  
**CONCURSO PÚBLICO 2026**

**CADERNO DE QUESTÕES**

**IDENTIFICAÇÃO DO CANDIDATO**

**NOME:**

**CPF:**

**NÍVEL: FUNDAMENTA II**

**CARGO: 34 – COZINHEIRA HOSPITALAR**

**Leia com atenção:**

1. No Cartão-Resposta, as questões estão representadas por seus respectivos números. Preencha com caneta esferográfica (tinta AZUL ou PRETA);
2. O Cartão-Resposta tem, obrigatoriamente, de ser assinado. Esse Cartão-Resposta não poderá ser substituído, portanto, não o rasure nem o amasse;
3. A DURAÇÃO DA PROVA é de 3 horas, incluído o tempo para preenchimento do Cartão-Resposta;
4. Na prova há 40 questões de múltipla escolha, com cinco opções: A, B, C, D e E;
5. Durante a prova, não será admitida qualquer espécie de consulta ou comunicação entre os candidatos, tampouco será permitido o uso de qualquer tipo de aparelho eletrônico (Calculadora, Celulares e etc.);
6. Só será permitido ao candidato entregar sua prova escrita após 45 (quarenta e cinco) minutos do seu início;
7. Só será permitido ao Candidato sair portando o Caderno de questões, após decorridos 2:40 (duas horas e quarenta minutos), após o efetivo início das provas;
8. O candidato somente poderá ausentar-se temporariamente da sala de provas, durante sua realização, acompanhado de um fiscal;
9. Os 03 (três) últimos candidatos em cada sala de prova, somente poderão entregar a respectiva prova e retirarem-se do local simultaneamente, após assinarem o lacre do envelope, juntamente com os fiscais de sala;
10. Será excluído do Concurso Público o candidato que descumprir os itens acima.



**1ª PARTE**  
**12 QUESTÕES DE LÍNGUA PORTUGUESA**

"Com o crescimento das redes sociais, a velocidade de disseminação de informações aumentou significativamente. No entanto, essa rapidez também trouxe o desafio de identificar notícias falsas. Para isso, é essencial verificar a fonte, a data e o contexto da publicação." BRASIL. Ministério da Educação. *Educação midiática e combate às fake news*. Brasília: MEC, 2022.

01. Qual das ações a seguir é considerada uma estratégia eficaz para reconhecer uma notícia falsa?

- A. Compartilhar a notícia imediatamente para verificar a veracidade.
- B. Ler apenas os comentários da publicação.
- C. Analisar a URL do site e verificar a autoria da informação.
- D. Ignorar notícias que não têm imagens.
- E. A rapidez em identificar dificulta a diferenciação entre tipos de fake News.

02. De acordo com o texto, o que é essencial para identificar notícias falsas?

- A. Compartilhar rapidamente as informações recebidas.
- B. Verificar a fonte, a data e o contexto da publicação.
- C. Acreditar apenas em notícias das redes sociais.
- D. Ignorar informações publicadas na internet.
- E. Ler somente comentários de outras pessoas.

03. A frase "Ela me disse que ele iria ao parque" contém uma construção de colocação pronominal. Qual das alternativas abaixo apresenta uma construção mais coloquial?

- A. Me disse ela que ele iria ao parque.
- B. Ela disse-me que ele iria ao parque.
- C. Ela disse que iria ao parque me.
- D. Ela disse que ele iria ao parque a mim.
- E. Nenhuma das alternativas.

04. Assinale a alternativa em que o emprego do acento indicativo de crase está de acordo com a norma-padrão da língua portuguesa.

- A. Governo anuncia investimentos destinados à escolas públicas do interior. (G1)
- B. Prefeito comparece à inauguração da nova unidade de saúde. (Folha de S.Paulo)
- C. Empresas aderem à programas de preservação ambiental. (CNN Brasil)
- D. População retorna à utilizar transporte coletivo após greve. (Estadão)
- E. Ministro faz referência à políticas de combate à pobreza. (O Globo)

"A administração pública municipal depende diretamente da atuação dos servidores públicos para garantir a efetividade das políticas públicas e a continuidade dos serviços essenciais oferecidos à população.

O servidor público municipal exerce funções estratégicas relacionadas à saúde, educação, assistência social, infraestrutura,

arrecadação tributária e planejamento urbano. Sua atuação está vinculada aos princípios constitucionais da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, previstos no artigo 37 da Constituição Federal.

Além da execução técnica das atividades administrativas, o servidor público desempenha papel fundamental na promoção da cidadania e na redução das desigualdades sociais, assegurando o acesso da população aos direitos básicos garantidos pelo Estado. Em municípios de pequeno e médio porte, a qualidade do serviço público influencia diretamente os indicadores sociais e o desenvolvimento local, tornando indispensável a valorização, a capacitação contínua e o compromisso ético dos profissionais que compõem a administração pública." CONFEDERAÇÃO NACIONAL DE MUNICÍPIOS. *A importância do serviço público municipal*. Brasília, DF: CNM, 2023. Disponível em: [CNM](#). Acesso em: 18 de maio 2026.

05. O texto defende a ideia de que o servidor público:

- A. atua somente em setores administrativos internos do município.
- B. possui função limitada ao cumprimento de normas burocráticas.
- C. contribui diretamente para o funcionamento dos serviços essenciais e para a promoção da cidadania.
- D. exerce funções exclusivamente relacionadas à arrecadação tributária.
- E. depende apenas das decisões políticas para realizar seu trabalho.

06. Ao mencionar os princípios da "legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência", o texto pretende enfatizar que:

- A. o servidor público pode escolher quais princípios seguir.
- B. os princípios administrativos se aplicam somente às capitais brasileiras.
- C. apenas cargos de chefia precisam respeitar a Constituição Federal.
- D. a atuação administrativa deve obedecer normas éticas e constitucionais.
- E. a eficiência é mais importante que os demais princípios.

07. No trecho "*promoção da cidadania*", a palavra "cidadania" é classificada como:

- A. substantivo.
- B. adjetivo.
- C. verbo.
- D. pronome.
- E. advérbio.

08. Na frase "O servidor público desempenha papel fundamental", a palavra "desempenha" expressa:

- A. uma característica do sujeito.
- B. uma ação realizada pelo sujeito.
- C. uma circunstância de tempo.
- D. uma qualidade do substantivo.
- E. uma ideia de intensidade.

09. Na expressão, “tornando indispensável a valorização, a capacitação contínua e o compromisso ético dos profissionais que compõem a administração pública”, a palavra “ético” caracteriza:

- A. “servidor público”
- B. “município”
- C. “planejamento urbano”
- D. “cidadania”
- E. “compromisso”

10. No trecho: “*Além da execução técnica das atividades administrativas, o servidor público desempenha papel fundamental na promoção da cidadania...*”

a expressão “**Além da**” estabelece, no texto, uma relação de:

- A. oposição.
- B. tempo.
- C. condição.
- D. adição.
- E. finalidade.

11. Assinale a alternativa em que a concordância verbal e nominal está de acordo com a norma-padrão da língua portuguesa.

- A. “Mais de um viajante ficaram impressionados com o silêncio da cidade.”
- B. “Faziam anos que o personagem não retornava à antiga fazenda.”
- C. “Seguem anexa à carta as recordações descritas pelo narrador.”
- D. “Devem haver memórias dolorosas escondidas naquela velha casa.”
- E. “Era melancólicas as lembranças que surgiam ao entardecer.”



12. Na tirinha, Calvin interpreta a forma da nuvem como “um sinal” e Hobbes afirma que “a ciência acabou com a diversão do ramo da interpretação de presságios”. A fala de Hobbes sugere que:

- A. a ciência confirma todas as interpretações feitas por Calvin.
- B. Calvin utiliza explicações científicas para compreender os fenômenos da natureza.
- C. Hobbes acredita que imaginar significados para coincidências pode ser divertido, embora não seja científico.
- D. os presságios apresentados na tirinha realmente anunciam acontecimentos futuros.
- E. a nuvem observada por Calvin representa um fenômeno sobrenatural comprovado.

## 2ª PARTE

### 08 QUESTÕES RACIOCÍNIO LÓGICO/MATEMÁTICA

13. A Prefeitura de Ipubi/PE adquiriu insumos para abastecer as cozinhas das escolas municipais. Uma das cozinheiras preparou uma receita que exige ingredientes nas seguintes proporções: para cada 4 kg de farinha, são usados 3 kg de açúcar e 2 litros de óleo. A cozinheira dispõe de 18 kg de farinha. Mantendo as mesmas proporções, qual será a quantidade total de ingredientes utilizada na receita?

- A. 40,5 kg/L
- B. 42,0 kg/L
- C. 45,0 kg/L
- D. 47,0 kg/L
- E. 47,5 kg/L

14. Em Ipubi/PE, um motorista municipal com CNH categoria "D" transporta escolares entre os distritos de Serra Branca e Serrolândia. Ele parte da garagem às 6h45min, leva 1h20min até Serra Branca, permanece 15min no local e, em seguida, leva mais 45min até Serrolândia. A que horas o motorista chega a Serrolândia?

- A. 8h50min
- B. 9h05min
- C. 9h10min
- D. 9h15min
- E. 9h20min

15. Quatro meninas — Sophia, Luiza, Giovanna e Madu — participaram de um passeio ao shopping e fizeram uma brincadeira para ver quem chegava primeiro à escada rolante. Elas chegaram em posições distintas (1º a 4º lugar). Sabe-se que:

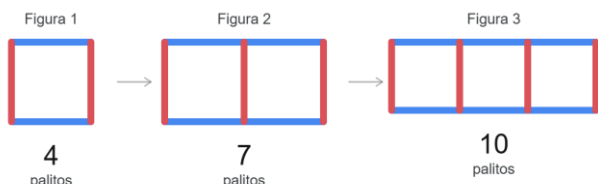
- Sophia não chegou em 1º nem em último lugar.
- Luiza chegou imediatamente antes de Madu.
- Giovanna ficou em 1º lugar.
- Madu chegou em último lugar.

Qual foi a posição de Sophia?

- A. 1º lugar

- B. 3º lugar
- C. 2º lugar
- D. 4º lugar
- E. Não é possível determinar

16. Observe a sequência de figuras a seguir, formada por palitos horizontais e verticais:



Seguindo o mesmo padrão, quantos palitos serão necessários para construir a Figura 8?

- A. 21 palitos
- B. 22 palitos
- C. 23 palitos
- D. 24 palitos
- E. 25 palitos

17. A gipsita extraída em Ipubi/PE é utilizada na fabricação de gesso. Um depósito retangular de armazenamento de gipsita tem 12 m de comprimento, 8 m de largura e 3 m de altura. Após uma operação de carga,  $\frac{2}{3}$  do volume total do depósito foram preenchidos. Qual é o volume de gipsita armazenado, em  $m^3$ ?

- A. 172  $m^3$
- B. 182  $m^3$
- C. 192  $m^3$
- D. 202  $m^3$
- E. 212  $m^3$

18. Em uma unidade de saúde de Ipubi/PE, uma merendeira preparou suco para atender os pacientes. Ela usou 5 litros de suco para cada 8 pacientes atendidos. No dia, a unidade atendeu 96 pacientes. Quantos litros de suco foram preparados?

- A. 48 litros
- B. 54 litros
- C. 58 litros
- D. 60 litros
- E. 66 litros

19. Leia o texto abaixo:

### O Sertão já foi mar

A Chapada do Araripe se situa entre os estados do Ceará, Pernambuco e Piauí. Forma um planalto com uma extensão leste-oeste de 160 quilômetros e norte-sul variando entre 30 a 50 quilômetros, e uma altura variando entre 700 a 900 metros. A Chapada do Araripe é parte de uma área bem maior: a bacia do Araripe, que engloba alguns dos principais depósitos de fósseis do Brasil.

Do ponto de vista paleontológico, as principais unidades da Bacia do Araripe são as formações Crato e Romualdo (Grupo Santana). A Formação Crato representa um (ou mais) lago de água doce que

existiam na região há 115 milhões de anos. Com o passar do tempo, gradativamente houve um avanço do mar para o continente até que em torno de 110 milhões de anos se instalou na região uma laguna de água salgada, depositando as rochas que deram origem à Formação Romualdo. Nesta laguna se desenvolveram vários organismos, como peixes, pterossauros e dinossauros. Por último, também a laguna desapareceu, sendo instalado na região um sistema de rios (fluvial) que deu origem às rochas que formam a Chapada do Araripe propriamente dita. Nas escarpas dessa chapada são encontrados os fósseis.

Estas mudanças de ambientes ao longo de centenas e milhões de anos são comuns na natureza e se devem a diversos processos geológicos que modificam a superfície do nosso planeta. Assim, regiões que estavam debaixo de água - como era a Bacia do Araripe há milhões de anos - podem, com o passar do tempo, serem soerguidas, ficando expostas. Dessa forma o sertão já foi mar, o que pode ser evidenciado pelas centenas de fósseis, sobretudo peixes, encontrados nos dias de hoje em cidades como Santana do Cariri, Porteiras, Araripina e Crato. (Dinossauros no Sertão - Paleontologia | Museu Nacional - UFRJ; in: [https://www.museunacional.ufrj.br/dir/exposicoes/paleontologia/dinossauros\\_no\\_sertao.html](https://www.museunacional.ufrj.br/dir/exposicoes/paleontologia/dinossauros_no_sertao.html); acesso em 1º/5/2026)

Considere que Chapada do Araripe, onde Ipubi/PE está localizada, possui altitude média de 800 m acima do nível do mar. Em uma atividade escolar, uma professora pediu que os alunos calculassem a área de um terreno triangular de uma fazenda local, cujos lados medem 6 m, 8 m e 10 m. Qual é a área desse terreno, em  $m^2$ ?

- A. 14  $m^2$
- B. 16  $m^2$
- C. 20  $m^2$
- D. 22  $m^2$
- E. 24  $m^2$

20. As amiguinhas Sophia, Luiza, Giovanna e Madu foram a um passeio no shopping de Salgueiro/PE e encontraram um painel com sequências lógicas. Analise as três sequências e assinale a alternativa que apresenta, respectivamente, os três elementos que as completam corretamente:

Sequência 1 — Letras: A, C, E, G, \_\_\_\_

Sequência 2 — Palavras: IPUBI, PERNAMBUCO, IPUBI, PERNAMBUCO, IPUBI, \_\_\_\_

Sequência 3 — Números: 3, 6, 12, 24, 48, \_\_\_\_

- A. H ; IPUBI ; 72
- B. I ; PERNAMBUCO ; 72
- C. I ; PERNAMBUCO ; 96
- D. I ; IPUBI ; 96
- E. H ; PERNAMBUCO ; 96

**3ª PARTE**

**20 QUESTÕES CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**

21. Quanto à manutenção preventiva das máquinas e equipamentos de cozinha é INCORRETO afirmar:

- A. A falta de manutenção de máquinas resultam na queda da qualidade dos preparos dos alimentos, podendo torna-los desuniformes e influenciando negativamente quanto à aparência, textura e sabor dos mesmos.
- B. Equipamentos e utensílios de grande porte devem ser inspecionados sempre que possível, para definir a necessidade de reparos do mesmo, e o tempo entre uma e outra manutenção.
- C. As manutenções dos equipamentos variam de acordo com a produção de cada estabelecimento.
- D. A falta de manutenção de equipamentos pode resultar em graves acidentes, pondo em risco a integridade física dos funcionários e qualidade do estabelecimento, tornando-o perigoso e afastando possíveis consumidores que prezam por sua segurança.
- E. A utilização desses aparelhos e equipamentos pode oferecer riscos ao manipulador, que são chamados de riscos químicos.

22. Refere-se à etapa de pré-preparo dos alimentos, EXCETO:

- A. Colocar os legumes no hipoclorito para higienizar.
- B. Separar os feijões (catar)
- C. Separar a quantidade de ingredientes a serem utilizados.
- D. Temperar as carnes
- E. Refogar alho e cebola.

23. Sobre o lixo no ambiente de preparo de alimentos, é INCORRETO afirmar:

- A. O lixo acumulado em qualquer ambiente, principalmente na cozinha, é uma fonte perigosa de microrganismos e atrai insetos, roedores e outros animais considerados veículos de contaminação de alimentos.
- B. Deve-se removê-lo diariamente, ou tantas vezes quantas forem necessárias durante o dia;
- C. Ele deve estar sempre ensacado e em recipientes apropriados, com tampa e pedal, para que não seja necessário tocá-lo com as mãos quando for abrir,
- D. Quando removido dos ambientes, o lixo deve ser armazenado em local fechado e frequentemente limpo até a coleta pública ou outro fim a que se destine;
- E. Após o manuseio do lixo, as mãos devem ser lavadas ou, ao menos, utilizar álcool 70° nas mãos.

24. São carnes bovinas mais indicadas para estrogonofe, EXCETO:

- A. Alcatra
- B. Contra filé
- C. Coxão mole
- D. Fraldinha
- E. Maminha

25. Quanto aos cuidados do armazenamento de carnes e outros gêneros alimentícios é INCORRETO afirmar:

- A. Quando houver Câmara de Congelamento de carnes: armazenar os tipos de carnes (bovina, suína, aves, peixes e embutidos) em prateleiras separadas.
- B. Quando não houver Câmara de Congelamento: armazenar as carnes em freezers separados por tipo de carne (vermelha, branca e peixes).
- C. Nos casos em que diferentes gêneros alimentícios são armazenados em um mesmo equipamento refrigerador, os alimentos prontos para consumo devem ser colocados nas prateleiras superiores, os semi-prontos e/ou pré-preparados devem ser colocados nas prateleiras intermediárias e os produtos crus, nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.
- D. Alimentos secos devem ser armazenados em estantes e prateleiras adequadas ou sobre estrados, evitando contato direto com o piso e respeitando o espaçamento mínimo que garanta a circulação de ar e permita higienização adequada.
- E. Produtos químicos e de limpeza podem ser armazenados no mesmo estoque dos alimentos secos, desde que suas embalagens originais sejam mantidas. e identificados e com uma distância segura dos alimentos que permita o ar circular entre elas.

26. Das etapas de higienização dos utensílios é INCORRETO afirmar:

- A. Retirar o resíduo acumulado, descartando-o na lixeira;
- B. Lavar em água corrente fria;
- C. Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando todas as partes do utensílio;
- D. Enxaguar em água corrente, de preferência quente, e escorrer;
- E. Borrifar álcool 70° e enxaguar após 20 a 30 minutos.

27. Na área de preparo de alimentos, deve ser higienizada diariamente, EXCETO:

- A. Área sob as bancadas
- B. Lavatórios (pias e cubas)
- C. Pisos, rodapés e ralos
- D. Área externa por onde transita o lixo
- E. Recipientes de lixo

28. São misturas de produtos de limpeza que podem ser perigosas e não se deve fazer, EXCETO:

- A. Água sanitária e amônia
- B. Vinagre e água sanitária
- C. Amaciante e álcool
- D. Álcool e água sanitária
- E. Vinagre e bicarbonato de sódio

29. Do armazenamento dos produtos alimentícios é INCORRETO afirmar:

- A. Retirar das caixas de papelão / madeira, sacos.
- B. Arrumar em prateleiras, separados por espécie.
- C. Deixar na frente os gêneros com data de vencimento mais tardia.
- D. Colocar os hortifrutis em caixas plásticas, de preferência sob refrigeração, ou sobre paletes.
- E. Retirar das caixas de papelão e colocar em caixas plásticas os gêneros que necessitam de refrigeração ou congelamento

30. Sugerindo-se que um per capita de feijão cru é de 65g, para 180 pessoas você deverá cozinhar quantos sacos de feijão, fazendo o arredondamento e sabendo que cada saco dele terá 2kg?

- A. 2
- B. 5
- C. 6
- D. 11
- E. 12

31. Das medidas caseiras mais comuns pode-se dizer que uma xícara de chá tem em média:

- A. 50ml
- B. 80ml
- C. 150ml
- D. 200ml
- E. 260ml

32. Alimento revestido de, antes de fritar, uma envoltura (capa) de ovo e farinha de trigo, é denominado por qual termo?

- A. À Romana
- B. À Cocote:
- C. À La coque
- D. À Milanese
- E. À Parmegiana

33. Consommé:

- A. É uma pequena sopa de legumes oferecida antes do prato principal;
- B. É uma pequena sopa de peixe oferecida antes do prato principal;
- C. É um caldo concentrado de carne;
- D. É um petisco de carnes;
- E. É um petisco de cereais e oleaginosas.

34. Furar a carne com faca ou furador para introduzir algum ingrediente, como bacon, cenoura, presunto ou outros;

Essa é a descrição de que procedimento na cozinha?

- A. Lardear
- B. Laquear
- C. Saltear
- D. Aromatizar
- E. Besuntar

35. NÃO é ideal bater no liquidificador:

- A. Sopas
- B. Molhos
- C. Chantili
- D. Gelo
- E. Massa de pudim

36. Alimentos Quentes a 60°C ou superior pode ser consumido por no máximo:

- A. 1 hora
- B. 2 horas
- C. 4 horas
- D. 6 horas
- E. 12 horas

37. São tipos de folhosos que podem ser utilizados na cozinha, EXCETO:

- A. Agrião
- B. Aspargo
- C. Radite
- D. Chicória
- E. Endívia

38. Dos procedimentos de higienização de freezer, refrigerador é INCORRETO afirmar:

- A. Retirar o resíduo acumulado, descartando-o na lixeira.
- B. Aguardar o degelo ou utilizar material não pontiagudo ou faca sem ponta para acelerar e retirar o gelo ou até ventilação, desde que com uma margem de segurança entre os equipamentos.
- C. Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando as superfícies, com maior ênfase nas bordas, prateleiras, cantos e puxadores das portas.
- D. Retirar o resíduo do detergente enxaguando ou com pano descartável umedecido.
- E. Aplicar solução de hipoclorito de sódio (01 colher de sopa para cada litro de água), deixando agir por 15 minutos, com o auxílio de um pano, enxaguando para retirar o resíduo e/ou borrifar álcool 70° sem enxaguar posteriormente.

39. Ao receber material já contratado pós licitação, deve-se observar algumas situações, das quais é INCORRETO afirmar:

- A. Especificação estipulada e quantidade solicitada.
- B. Características sensoriais (aparência, cor, odor, textura).
- C. Integridade da embalagem.
- D. Temperatura (deve estar sempre refrigerado).
- E. Rotulagem (data de validade, marca).

40. Alguns cuidados devem ser tomados pelo funcionário de uma cozinha, como, por exemplo os descritos a seguir, dos quais é INCORRETO afirmar:

- A. Manter as unhas sempre cortadas e limpas, sem esmaltes ou no máximo bases;
- B. Lavar as mãos frequentemente, sempre que mudar de atividade ou nas situações já estabelecidas;
- C. Manter os cabelos sempre limpos e presos (por meio de toucas ou redes) durante o preparo dos alimentos;
- D. Não experimentar alimentos com as mãos. Utilizar uma colher e lavá-la com água e sabão, antes de usá-la novamente;
- E. Usar roupas exclusivas para o trabalho.