



DOMINGO DE MANHÃ

**GRUPO HOSPITALAR CONCEIÇÃO – GHC/RS
CONCURSO PÚBLICO Nº 03/2021**

COZINHEIRO

INSTRUÇÕES

Leia atentamente e cumpra rigorosamente as instruções que seguem, pois elas são parte integrante das provas e das normas que regem esse certame.

1. Atente-se aos avisos contidos no quadro da sala.
2. Seus pertences deverão estar armazenados dentro do saco plástico fornecido pelo fiscal, permanecendo em sua posse somente caneta esferográfica de ponta grossa, de material transparente, com tinta preta, documento de identidade, lanche e água, se houver. A utilização de qualquer material não permitido em edital é expressamente proibida, acarretando a sua imediata exclusão do certame.
3. Certifique-se de que este caderno:
 - contém 36 (trinta e seis) questões;
 - refere-se ao cargo para o qual realizou a inscrição.
4. Cada questão oferece 5 (cinco) alternativas de respostas, representadas pelas letras A, B, C, D e E, sendo apenas 1 (uma) a resposta correta.
5. Será respeitado o tempo para realização da prova conforme previsto em edital, incluindo o preenchimento da grade de respostas.
6. Os três últimos candidatos deverão retirar-se da sala de prova ao mesmo tempo, devendo assinar a Ata de Prova.
7. A responsabilidade referente à interpretação dos conteúdos das questões é exclusiva do candidato.
8. No caderno de prova, você poderá rabiscar, riscar e calcular.
9. Os gabaritos preliminares da prova objetiva serão divulgados na data descrita no Cronograma de Execução desse certame.



V1_28/10/2021 11:20:46



Instrução: As questões de números 01 a 08 referem-se ao texto abaixo. Os destaques ao longo do texto estão citados nas questões.

Fumantes podem sofrer efeitos mais graves da Covid-19?

Câmara Municipal de São Paulo

01 Muitos fumantes enfrentam um grande desafio na vida: largar o vício do cigarro. Sabe-se
02 também que essa não é uma tarefa fácil, é um longo e desafiador caminho até abandonar o
03 consumo de cigarro de vez. No entanto, alguns estudos mostram que o atual momento de
04 pandemia, por conta do novo coronavírus, pode ser um grande incentivo para que as pessoas
05 parem de fumar. Isso porque o tabagismo aumenta o risco de infecções por vírus, bactérias e
06 fungos, como o coronavírus.

07 De acordo com nota técnica divulgada pelo INCA (Instituto Nacional de Câncer), no mês de
08 março de 2020, o tabagismo é sim um fator de risco para a Covid-19. Devido ao
09 comprometimento da capacidade pulmonar, o fumante possui mais chances de desenvolver
10 sintomas graves da doença. O instituto também afirmou que outras situações que acometem a
11 maioria dos fumantes, como sinusites, traqueobronquites, pneumonias, tuberculose, além do
12 câncer de pulmão, reforçam essa análise.

13 O INCA levou em conta um estudo que analisou as mortes por coronavírus na China. De
14 acordo com o documento, homens têm maior probabilidade de morrer do que as mulheres, algo
15 que pode estar relacionado ao fato de que os homens chineses fumam mais do que as mulheres.
16 Entre os pacientes chineses diagnosticados com pneumonia associada ao coronavírus, as chances
17 de agravamento da doença foram 14 vezes maiores entre as pessoas com histórico de tabagismo
18 em comparação com as que não fumavam. Esse foi o fator de risco mais forte entre os
19 examinados.

(Disponível em: <https://www.saopaulo.sp.leg.br/coronavirus/duvidas/fumantes-podem-sofrer-efeitos-mais-graves-da-covid-19/> – Texto especialmente adaptado para esta prova).

QUESTÃO 01 – É correto afirmar, de acordo com o texto, que:

- A) O INCA afirmou que doenças como sinusites, pneumonias e tuberculose são mais graves do que a infecção por Covid-19.
- B) Durante a pandemia de Covid-19, o ato de fumar é considerado um fator de risco, pois aumenta a possibilidade de infecção pelo vírus.
- C) Após estudo realizado em nível mundial, homens que fumam mais têm maior probabilidade de morrer em relação às mulheres.
- D) O INCA (Instituto Nacional do Câncer) desconsiderou os resultados de um estudo realizado na China porque os dados no Brasil são diferentes.
- E) Muitas pessoas abandonaram o hábito de fumar durante a pandemia de Covid-19 no Brasil e na China.

QUESTÃO 02 – Analise as assertivas abaixo sobre o texto:

- I. O desafio de parar de fumar tornou-se fácil após o início da pandemia da Covid-19.
- II. No estudo, pacientes fumantes diagnosticados com pneumonia associada ao coronavírus têm menos chances de desenvolver sintomas graves da doença.
- III. Os pulmões do fumante têm menor capacidade, por isso as chances de agravamento da doença são maiores.

Quais estão corretas?

- A) Apenas I.
- B) Apenas II.
- C) Apenas III.
- D) Apenas II e III.
- E) I, II e III.

QUESTÃO 03 – Qual sinal de pontuação substitui corretamente a figura na linha 01?

- A) Ponto-e-vírgula.
- B) Dois-pontos.
- C) Ponto de interrogação.
- D) Vírgula.
- E) Ponto-final.

QUESTÃO 04 – Assinale a alternativa que apresenta palavra que poderia substituir, sem alterar o sentido do texto, a expressão “No entanto” (l. 03).

- A) Assim como.
- B) Porque.
- C) Logo.
- D) Porém.
- E) Pois.

QUESTÃO 05 – O verbo “afirmou” (l. 10) está conjugado em qual tempo verbal?

- A) Presente.
- B) Futuro do presente.
- C) Pretérito perfeito.
- D) Pretérito Imperfeito.
- E) Pretérito-mais-que-perfeito.

QUESTÃO 06 – Assinale a alternativa que apresenta a correta separação silábica da palavra “comprometimento”.

- A) Com-pro-me-timen-to.
- B) Compro-me-ti-men-to.
- C) Com-prome-ti-men-to.
- D) Com-pro-meti-men-to.
- E) Com-pro-me-ti-men-to.

QUESTÃO 07 – A palavra “examinados” é escrita com X, mas tem som de Z. Assinale a alternativa em que ocorra o mesmo.

- A) E_periente.
- B) E_ibição.
- C) Hipóte_e.
- D) A_ar.
- E) E_celente.

QUESTÃO 08 – Entre as palavras abaixo, retiradas do texto, qual é classificada como proparoxítona?

- A) Histórico.
- B) Também.
- C) Vício.
- D) Fácil.
- E) Mês.

QUESTÃO 09 – O Art. 196 da Constituição Federal de 1988 define a saúde como direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para:

- A) Promoção, proteção e recuperação.
- B) Promoção, recuperação e redução.
- C) Prevenção, proteção e recuperação.
- D) Promoção, proteção e redução.
- E) Prevenção, promoção e recuperação.

QUESTÃO 10 – Assinale a alternativa INCORRETA, de acordo com o Art. 198 da Constituição Federal de 1988, sobre as ações e serviços públicos de saúde.

- A) Atendimento integral é uma das diretrizes de organização.
- B) Descentralização é uma das diretrizes de organização.
- C) Participação da comunidade é uma das diretrizes de organização.
- D) São organizados e constituem os vários sistemas de saúde.
- E) Integram uma rede regionalizada e hierarquizada.

QUESTÃO 11 – Assinale a alternativa correta sobre os conceitos apresentados no Art. 2º do Decreto nº 7.508/2011.

- A) Portas de Entrada – serviços de atendimento nos hospitais ao usuário do SUS.
- B) Protocolo Clínico e Diretriz Terapêutica – documento que estabelece critérios para o diagnóstico da doença ou do agravo à saúde.
- C) Mapa da Saúde – descrição geográfica da distribuição de unidades de saúde do SUS.
- D) Rede de Atenção à Saúde – conjunto de ações e serviços de saúde da atenção básica.
- E) Serviços Especiais de Acesso Aberto – serviços de saúde específicos para o atendimento das especialidades médicas.

QUESTÃO 12 – Assinale a alternativa INCORRETA quanto à participação complementar no Sistema Único de Saúde de acordo com a Lei nº 8.080/1990.

- A) O Sistema Único de Saúde (SUS), quando insuficiente, poderá recorrer aos serviços ofertados pela iniciativa privada.
- B) As entidades filantrópicas e as sem fins lucrativos terão preferência para participar do Sistema Único de Saúde (SUS).
- C) A participação complementar dos serviços privados será formalizada mediante contrato ou convênio, observadas, a respeito, as normas de direito público.
- D) Os critérios e valores para a remuneração de serviços e os parâmetros de cobertura assistencial serão estabelecidos pela direção nacional do SUS, aprovados no Conselho Nacional de Saúde.
- E) Os serviços contratados deverão apresentar o plano de ação de acordo com as suas diretrizes, normas técnicas e administrativas para o cumprimento econômico e financeiro do contrato.

QUESTÃO 13 – As Conferências de Saúde reunir-se-ão:

- A) A cada dois anos.
- B) A cada três anos.
- C) Anualmente.
- D) A cada quatro anos.
- E) A cada semestre.

QUESTÃO 14 – A implantação da Estratégia de Agentes Comunitários de Saúde (EACS) nas Unidades Básicas de Saúde (UBS) como uma possibilidade de reorganização inicial da Atenção Básica visando à implantação gradual da Estratégia de Saúde da Família. Analise as assertivas abaixo relacionadas à implantação da Estratégia de Saúde da Família:

- I. O número de Agentes Comunitários de Saúde (ACS) e Agentes Comunitários de Endemias (ACE) por equipe deverá ser definido conforme a disponibilidade de recursos financeiros para a microárea.
- II. A carga horária integral de cumprimento é de 40 horas semanais por toda a equipe de agentes comunitários, por cada membro da equipe – composta por ACS e enfermeiro supervisor.
- III. Cada ACS deve realizar as ações previstas nas regulamentações vigentes e ter uma microárea sob sua responsabilidade, cuja população não ultrapasse 1.250 pessoas.
- IV. A atividade do ACS deve se dar pela lógica do planejamento do processo de trabalho a partir das necessidades do território, com priorização para população com maior grau de vulnerabilidade e de risco epidemiológico.

Quais estão corretas?

- A) Apenas I e II.
- B) Apenas I e III.
- C) Apenas II e IV.
- D) Apenas III e IV.
- E) I, II, III e IV.

QUESTÃO 15 – Estimular a participação das pessoas, a orientação comunitária das ações de saúde na Atenção Básica e a competência cultural no cuidado, como forma de ampliar sua autonomia e capacidade na construção do cuidado à sua saúde e das pessoas e coletividades do território. Essa descrição refere-se a qual diretriz da Atenção Básica?

- A) Territorialização e Adstrição.
- B) Cuidado centrado na pessoa.
- C) Participação da comunidade.
- D) Coordenar o cuidado.
- E) Resolutividade.

QUESTÃO 16 – Assinale a alternativa correta sobre os programas e as políticas de saúde da mulher e de planejamento reprodutivo e sobre gestantes, nutrição adequada, atenção humanizada à gravidez, ao parto e ao puerpério e atendimento pré-natal, perinatal e pós-natal integral no âmbito do SUS.

- A) O atendimento pré-natal será realizado por profissionais da atenção hospitalar.
- B) A gestante e a parturiente têm direito a um acompanhante de sua preferência durante o período do pré-natal, do trabalho de parto e do pós-parto imediato.
- C) A gestante tem direito a acompanhamento saudável durante toda a gestação e parto natural cuidadoso, estabelecendo-se a aplicação de cesariana quando solicitar.
- D) O serviço de saúde onde o parto for realizado fará a busca ativa da puérpera que não comparecer às consultas pós-parto.
- E) Os profissionais de saúde de referência da gestante garantirão sua vinculação, no primeiro trimestre da gestação, ao estabelecimento em que será realizado o parto, garantido o direito de opção da mulher.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 17 – Em relação às Boas Práticas de Manipulação, assinale a alternativa correta.

- A) Nas DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos), não são sintomas comuns diarreia e vômitos.
- B) A chamada zona de perigo é quando as temperaturas estão somente acima de 60 graus.
- C) Contaminação é o nome dado ao processo quando parasitas, substâncias tóxicas e micróbios prejudiciais à saúde entram em contato com o alimento durante a manipulação e preparo.
- D) Os alimentos que estão em temperatura ambiente, como os não perecíveis, possuem umidade suficiente para a multiplicação de micróbios.
- E) Os micróbios patogênicos se multiplicam rapidamente em locais frios e arejados.

QUESTÃO 18 – Ao receber da Nutricionista um cardápio dizendo que é para preparar uma dieta hipossódica, isso quer dizer que deve ser reduzida de:

- A) Açúcar.
- B) Calorias.
- C) Gordura.
- D) Sódio.
- E) Fibras.

QUESTÃO 19 – Na composição de um cardápio, arroz e feijão, podendo ser substituído por outra leguminosa é descrito com o nome de:

- A) Prato Base.
- B) Prato Proteico.
- C) Salada.
- D) Guarnição.
- E) Sobremesa.

QUESTÃO 20 – Para evitar erros e que o resultado final do produto não esteja diferente do desejado, o(a) cozinheiro(a) deve seguir algumas medidas que irão lhe auxiliar no processo corretamente. Assinale a alternativa correta em relação a essas medidas.

- A) Não se deve usar, para a medição de ingredientes, medidas caseiras (xícaras, colheres, copos, pires).
- B) A ficha técnica de preparação não precisa ser seguida.
- C) É essencial o conhecimento da capacidade volumétrica dos utensílios e sua padronização de medidas.
- D) Para obter medidas exatas, não é necessária a utilização de instrumentos com capacidade de medidas padronizadas, como balança, proveta, *becker*, litros ou recipientes graduados que facilitem a medição dos ingredientes.
- E) Define-se como medida nivelada, para gêneros secos e sólidos, quando o ingrediente fica além da sua capacidade, com produto sobrando em grande quantidade.

QUESTÃO 21 – Dentro da área de Cocção é considerado um risco físico:

- A) Micro-organismos.
- B) Produtos químicos.
- C) Postura inadequada.
- D) Transporte de matérias.
- E) Calor.

QUESTÃO 22 – Faz parte das Boas Práticas de fabricação:

- I. Utilizar a mesma tábua e a faca que cortou um alimento cru e usar num alimento cozido sem lavar ou trocar.
- II. Não é necessário lavar as mãos após o preparo dos alimentos, somente no início.
- III. Manter os alimentos fora do alcance de insetos, roedores e outros animais, manter sempre em recipientes bem fechados.
- IV. Manter limpas todas as superfícies da cozinha, os panos devem ser trocados diariamente.

Quais estão corretas?

- A) Apenas I.
- B) Apenas III.
- C) Apenas I e IV.
- D) Apenas III e IV.
- E) I, II, III e IV.

QUESTÃO 23 – Dos nutrientes abaixo, qual é encontrado em maior quantidade nas carnes vermelhas, principalmente, nas vísceras (miúdos), como rim e coração?

- A) Vitamina D.
- B) Vitamina C.
- C) Ferro.
- D) Iodo.
- E) Magnésio.

QUESTÃO 24 – Dos processos básicos de cocção, qual dos métodos abaixo é realizado cocção seco sem gordura?

- A) Defumar.
- B) Saltear.
- C) Fritar por imersão.
- D) Empanar.
- E) Fritar por gordura.

QUESTÃO 25 – Qual o nome do equipamento que tem as seguintes funções: assar com ar seco, assar com vapor combinado, cozinhar ao vapor, grelhar e gratinar?

- A) Processador de alimentos.
- B) Mix de alimentos.
- C) Coifa.
- D) Centrífuga.
- E) Forno combinado.

QUESTÃO 26 – O(a) cozinheiro(a), ao iniciar seu trabalho, de acordo com as Boas Práticas, deve:

- A) Permanecer com a roupa que veio de casa.
- B) Deixar os cabelos soltos durante o trabalho.
- C) Lavar as mãos somente no final do expediente.
- D) Ficar com barba e bigode.
- E) Apresentar unhas curtas e limpas.

QUESTÃO 27 – Qual a forma correta para higienizar as frutas e verduras?

- A) Pulverização com vinagre.
- B) Imersão com água e solução com hipoclorito de sódio.
- C) Somente lavar com água corrente.
- D) Pulverização com álcool 70%.
- E) Imersão com água e sem solução com hipoclorito de sódio.

QUESTÃO 28 – Sobre as tarefas que o(a) cozinheiro(a) pode fazer a fim de auxiliar na redução de custo e desperdício, analise as afirmações abaixo e assinale a alternativa correta.

- I. A leitura correta da ficha técnica de preparação.
- II. Utilizar o alimento na sua forma integral.
- III. Cortar cuidadosamente os alimentos, retirando somente o necessário e selecioná-los antes de usar.
- IV. Preparar a refeição com as quantidades a olho nu.

- A) Apenas I está correta.
- B) Apenas II e IV estão corretas.
- C) Apenas I, II e III estão corretas.
- D) Todas estão incorretas.
- E) Todas estão corretas.

QUESTÃO 29 – Em relação aos alimentos e seus componentes que podem ser reaproveitados e usados integralmente, relacione a Coluna 1 à Coluna 2.

Coluna 1

- 1. Folha.
- 2. Casca.
- 3. Talo.
- 4. Entrecasca.
- 5. Semente.

Coluna 2

- () Manga.
- () Mostarda.
- () Melancia.
- () Brócolis.
- () Jaca.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) 1 – 2 – 3 – 4 – 5.
- B) 2 – 1 – 4 – 3 – 5.
- C) 3 – 5 – 1 – 2 – 4.
- D) 4 – 1 – 2 – 5 – 3.
- E) 5 – 3 – 1 – 4 – 2.

QUESTÃO 30 – Qual dos nutrientes abaixo é a maior fonte de energia do organismo e necessário para a absorção de vitaminas lipossolúveis e carotenoides?

- A) Lipídios.
- B) Carboidratos.
- C) Fibras.
- D) Proteína.
- E) Sal.

QUESTÃO 31 – Em relação à conduta pessoal do(a) cozinheiro(a), assinale a alternativa correta.

- A) Pode conversar e rir alto enquanto estiver cozinhando.
- B) Não pode comer alimentos, principalmente aqueles que estiverem sendo preparados, antes da degustação final.
- C) Não precisa ser pontual no início do trabalho.
- D) Não precisa aprender a se organizar e distribuir as porções dos alimentos nos pratos.
- E) Pode brigar e discutir com os colegas, mantendo uma relação ruim com a equipe.

QUESTÃO 32 – Existem fatores que modificam os alimentos durante o processo de cozimento até o resultado final do alimento alterando o produto. Sendo assim, analise as seguintes informações em relação a itens que modificam o alimento, assinalando V, se verdadeiras, ou F, se falsas.

- () Temperatura.
- () Tempo de cocção.
- () Uso do fermento.
- () Espécie de utensílios.
- () Descongelamento.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) V – V – F – F – V.
- B) F – F – V – V – F.
- C) F – V – F – F – F.
- D) V – F – V – F – V.
- E) V – V – V – V – V.

QUESTÃO 33 – O termo utilizado na Nutrição conhecido como “Dietético” consiste em:

- A) Modificar os alimentos por meio de processos culinários, a fim de facilitar a digestão.
- B) Selecionar os mais adequados métodos de preparo de alimentos para otimização e conservação máxima do seu valor nutritivo.
- C) Apresentar o alimento de forma que desperte todos os sentidos, não apenas o paladar, pois cada alimento possui suas próprias características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência ou textura) que podem ser preservadas, ressaltadas ou modificadas por meio de técnicas culinárias adequadas.
- D) Adequar a quantidade, a qualidade e a forma de preparo dos alimentos da dieta às necessidades fisiopatológicas do indivíduo ou da população.
- E) Prevenir a ação de fatores externos que possam prejudicar a qualidade dos alimentos e, ao mesmo tempo, prolongar a sua vida útil.

QUESTÃO 34 – Em relação à conservação das dietas enterais, devemos ter cuidados essenciais, tais como:

- A) Deverá ser preparada preferencialmente para seu consumo imediato ou deverá ser consumida em até 24 horas.
- B) Poderá ser aquecida em banho-maria e forno micro-ondas.
- C) Caso seja necessário preparar a dieta antes do horário a ser administrado, poderá ser acondicionada em frascos previamente identificados e higienizados. Estes frascos poderão ficar fora da geladeira até o seu consumo.
- D) Ao ofertar as preparações, as mesmas devem estar a uma temperatura fria.
- E) Poderá ser congelada.

QUESTÃO 35 – Em relação aos fatores que podem influenciar o alimento durante seu processo de cocção, assinale a alternativa correta.

- A) Os óleos e gorduras, quando adicionados, não melhoram as propriedades sensoriais dos alimentos, como sabor, eles apenas fixam e acentuam.
- B) Os condimentos/especiarias não aumentam nos alimentos as vitaminas e minerais ao serem adicionados.
- C) Os açúcares têm a ação de modificar a textura e a aparência do alimento, deixando-o mais macio.
- D) Os óleos e gorduras não melhoram a aparência do alimento.
- E) O açúcar não tem poder de cristalização.

QUESTÃO 36 – De acordo com a pirâmide alimentar, o grupo _____ representa um dos menores grupos da pirâmide, podendo consumir somente de 1 a 2 porções por dia. O grupo _____ pode ser consumido somente 1 porção ao dia; o grupo _____, é o maior da pirâmide, podendo consumir de 5 a 9 porções e o grupo _____ pode ser consumido de 3 a 5 porções.

Assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas no trecho acima.

- A) doce – cereais – frutas – doce
- B) feijões – doce – frutas – cereais
- C) frutas – cereais – doce – feijões
- D) doce – feijões – cereais – fruta
- E) cereais – fruta – doce – feijões