

CADERNO DE QUESTÕES



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

EDITAL PSPS_TA N° 002/2019

PROCESSO SELETIVO PÚBLICO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIDOR TÉCNICO-ADMINISTRATIVO EM CARÁTER TEMPORÁRIO

CARGO: **TÉCNICO DE LABORATÓRIO - GASTRONOMIA**

INSTRUÇÕES

- 1- O **Caderno de Questões** contém 20 (vinte) questões de múltipla escolha, sendo 5 (cinco) questões de Língua Portuguesa e 15 (quinze) questões de Conhecimentos Específicos, cada questão com 5 (cinco) opções (A, B, C, D e E) e uma **Folha Intermediária de Respostas**.
- 2- Ao receber o material, confira no **Cartão de Respostas**, seu nome, número de inscrição, data de nascimento, RG e cargo. Qualquer irregularidade comunique imediatamente ao fiscal de sala. Não serão aceitas reclamações posteriores.
- 3- A prova objetiva terá **duração de 2 (duas) horas**, incluído, neste tempo, o preenchimento do **Cartão de Respostas**.
- 4- Leia atentamente cada questão e assinale, no **Cartão de Respostas**, a opção que responde corretamente a cada uma delas. O **Cartão de Respostas** será o único documento válido para a correção eletrônica. O preenchimento do **Cartão de Respostas** e a respectiva assinatura serão de inteira responsabilidade do candidato. Não haverá substituição do **Cartão de Respostas** por erro do candidato.
- 5- Utilize a **Folha Intermediária de Respostas** para registrar as alternativas escolhidas. É proibido fazer qualquer outro tipo de anotação. Essa folha ficará em seu poder para conferência com o gabarito a ser publicado.
- 6- Observe as seguintes recomendações relativas ao **Cartão de Respostas**:
 - A maneira correta de marcação das respostas é cobrir, fortemente, com esferográfica de tinta azul ou preta, o espaço correspondente à letra a ser assinalada.
 - Outras formas de marcação diferentes implicarão a rejeição do **Cartão de Respostas**.
 - Será atribuída nota zero às questões não assinaladas ou com falta de nitidez, ou com marcação de mais de uma opção, bem como emendadas ou rasuradas.
- 7- O fiscal de sala não está autorizado a alterar qualquer destas instruções. Em caso de dúvida, solicite a presença do coordenador local.
- 8- Você poderá se retirar, definitivamente, da sala de realização da prova após transcorridos 60 (sessenta) minutos contados do seu efetivo início, **sem levar o Caderno de Questões e o Cartão-Resposta**.
- 9- É permitido fazer anotações, cálculos, riscos e afins no **Caderno de Questões**.
- 10- Após se identificar e se instalar na sala, você não poderá consultar qualquer material enquanto aguarda o horário de início da prova.
- 11- Os três últimos candidatos deverão permanecer na sala até que o último deles entregue o **Cartão de Respostas**.
- 11- Assine no local indicado no **Cartão-Resposta e no Caderno de Questões**.
- 12- Ao terminar a prova, é de sua responsabilidade entregar ao fiscal o **Cartão de Respostas e Caderno de Questões**.

Não se esqueça de pegar seus pertences acondicionados em sala.

Blumenau, 25 de agosto de 2019.

BOA PROVA

Realização:



Nº de Inscrição:

Nome do candidato:

QUESTÕES DE LÍNGUA PORTUGUESA

Quantos livros você leu este ano? O pequeno Thomas Rafael já ultrapassou a marca dos 60. Para uma criança de apenas seis anos, o número deixa muita gente grande para _____. Quem trabalha na Biblioteca Municipal de Blumenau se surpreende com a paixão do menino. Não _____ outra criança na mesma faixa etária com tantos empréstimos no acervo público.

Nas prateleiras da biblioteca, que acaba de completar 67 anos, o garoto mostra os favoritos. O Pequeno Príncipe, escrito pelo francês Antoine de Saint-Exupéry, está no topo da lista.[...]

Disponível em: <https://www.nsctotal.com.br/noticias/blumenauense-de-seis-anos-ultrapassa-60-livros-lidos-em-2019>. Acesso em: 05/ago/2019.[adaptado]

1- Assinale a alternativa que completa correta e respectivamente as lacunas do texto:

- (A) traz – há
- (B) trás – a
- (C) traz – à
- (D) trás – há
- (E) trás – à

2- Analise as afirmativas:

- I- No trecho “**Quem** trabalha na Biblioteca Municipal de Blumenau se surpreende com a paixão do menino.”, a palavra destacada exerce a função de sujeito.
- II- No período “O Pequeno Príncipe, escrito pelo francês Antoine de Saint-Exupéry, está no topo da lista.”, há um aposto.
- III- Em “**Quantos** livros você leu este ano?”, o pronome destacado é indefinido.

Está(ão) correta(s):

- (A) Apenas as afirmativas I e III.
- (B) Apenas as afirmativas I e II.
- (C) Apenas as afirmativas II e III.
- (D) Apenas a afirmativa I.
- (E) Todas as afirmativas.

Terça-feira, 6 de agosto, marca o primeiro dia de aulas do segundo semestre letivo na Universidade Regional de Blumenau. [...] Nesta primeira semana, as matrículas continuam abertas para cursos que possuem vagas. Além disso, qualquer pessoa pode solicitar uma disciplina, mesmo sem ser aluno já matriculado. [...]

Com o FURB Plus (www.furb.br/plus), os interessados podem escolher quatro disciplinas de qualquer curso por até quatro semestres, sendo estudante da FURB ou não. Candidatos não participantes de nenhum dos processos de seleção anteriores são matriculados através da análise do histórico escolar do ensino médio, caso queiram ingressar como estudantes de um curso específico.[...]

Disponível em: <http://www.furb.br/web/1704/noticias/aulas-recomecam-na-furb-com-mais-oportunidade-de-bolsas/7811>. Acesso em: 05/ago/2019.[adaptado]

3- No período “Nesta primeira semana, as matrículas continuam abertas para cursos que possuem vagas.”, a vírgula está corretamente empregada para:

- (A) separar um vocativo.
- (B) marcar a intercalação de expressão explicativa ou corretiva.
- (C) marcar a intercalação do aposto.
- (D) marcar a omissão de uma palavra.
- (E) separar um adjunto adverbial deslocado.

4- Assinale a palavra retirada do texto que é um exemplo correto da acentuação dos monossílabos tônicos:

- (A) além
- (B) médio
- (C) até
- (D) já
- (E) através

5- Assinale a alternativa que contém a classificação correta do sujeito da oração cujo predicado é “...são matriculados através da análise do histórico escolar do ensino médio...”:

- (A) sujeito composto
- (B) sujeito oculto (desinencial)
- (C) sujeito simples
- (D) sujeito indeterminado
- (E) oração sem sujeito

QUESTÕES DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

- 6- Com relação ao controle de estoque e armazenamento de produtos culinários, refrigerados ou não, usualmente, utiliza-se a sigla PEPS. Sobre essa temática, é correto afirmar:
- (A) A sigla indica que todo produto em estoque pode ser utilizado em qualquer ordem, desde que não esteja vencido.
 - (B) No estoque de um restaurante, qualquer produto que esteja congelado deve ser descongelado fora de refrigeração.
 - (C) Caso determinado produto, armazenado em estoque seco, ultrapasse a data de vencimento em até 60 dias, este pode ser consumido sem qualquer preocupação.
 - (D) A sigla significa: "Para o estoque, principalmente os secos".
 - (E) Existe sempre uma ordem cronológica de entrada e saída de produtos no estoque de um restaurante. Desta forma, os produtos mais antigos são utilizados antes dos produtos mais novos.
- 7- Sobre técnicas básicas de cozinha, assinale a alternativa correta:
- (A) Quando uma cebola é cortada em tiras finas, de aproximadamente 7 cm, o corte é chamado *brunoise*.
 - (B) Escaldar é quando se usa gordura, em demasia, para cozinhar em frigideira antiaderente.
 - (C) O ovo de galinha pode ser frito, cozido em líquido e assado.
 - (D) O ovo *pochê* pode ser preparado com gordura excessiva, em imersão ou não.
 - (E) Uma peça de carne grande e firme deve ser assada em alta temperatura e por tempo mínimo.
- 8- No que diz respeito ao controle de qualidade de produtos alimentícios em estabelecimentos da área de alimentação, especificamente ao recebimento de produtos dentro das normas, armazenamento correto, bem como distribuição de acordo com a previsão legal, assinale a alternativa correta:
- (A) Nas embalagens a vácuo, é essencial observar se há ar dentro da embalagem.
 - (B) Ainda que o produto cárneo esteja com a embalagem danificada, no momento do recebimento, o consumidor pode aceitar, sem receio, a entrega do produto.
 - (C) Desde que o transporte de carnes seja realizado em caminhões fechados, estes não precisam ter compartimento refrigerado.
 - (D) É dispensável a verificação da temperatura interna do transporte, se o veículo que transporta carnes tem vedação térmica.
 - (E) Alimentos considerados frios devem ser distribuídos à temperatura abaixo de 15°C.
- 9- Sobre a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios da cozinha, assinale a alternativa correta:
- (A) Para higienização de estoque seco, a limpeza pode ser feita sem que haja a retirada dos produtos das prateleiras.
 - (B) Para higienização das câmaras frias, desde que os produtos sejam retirados, basta lavar o piso com água, mesmo que o motor do equipamento ainda esteja ligado.
 - (C) Nas áreas de manipulação e processamento de uma cozinha profissional, é expressamente proibido o uso da vassoura a seco, no chão da cozinha.
 - (D) Para a higienização de equipamentos que contenham lâminas cortantes, estes devem estar ligados para que a limpeza seja mais eficiente.
 - (E) Paredes e janelas devem ser higienizadas, sem prejuízo à higienização das instalações, uma vez ao ano.
- 10- Sobre matérias-primas, ingredientes e embalagens, assinale a alternativa correta:
- (A) Qualquer veículo pode fazer o transporte de alimentos congelados, pois, até o descongelamento, resta tempo suficiente para que o produto não estrague.
 - (B) Os produtos descarregados, do processo de recebimento de produtos, devem ser retirados de embalagens de papelão ou madeira e armazenados corretamente e acondicionados em local apropriado.
 - (C) O recebimento de produtos fora da data de validade pode ser realizado, desde que estes estejam próprios para o consumo.
 - (D) A embalagem a vácuo deve ser inspecionada somente para embutidos, tendo em vista que são altamente perecíveis.
 - (E) Características organolépticas dizem respeito, exclusivamente, à textura de determinado alimento.
- 11- Sobre a técnica do branqueamento, assinale a alternativa correta:
- (A) Consiste-se na técnica de aplicar um choque térmico no alimento após o cozimento, para que seja preservada textura bem como aspectos nutricionais.
 - (B) Para se branquear o alimento, devemos sempre cozinhá-lo em banho-maria.
 - (C) Apenas vegetais podem ser branqueados.
 - (D) Para branquear um alimento, basta deixar esfriar em geladeira, após o cozimento.
 - (E) Apenas carnes brancas podem ser branqueadas.

- 12- Todo serviço de alimentação deve ser regido por um Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Sobre as regras previstas no manual, assinale a alternativa correta:
- (A) Caso o estabelecimento não estiver localizado em área rural, não se faz necessária a instalação de telas nas portas e janelas.
 - (B) A limpeza do local de trabalho deve ser realizada sempre que necessário e ao término das atividades de trabalho.
 - (C) Todos os produtos utilizados em uma cozinha podem ser armazenados juntamente, tanto de limpeza quanto os alimentícios.
 - (D) Desde que o banheiro tenha dupla proteção para as portas, este pode estar localizado em qualquer área do estabelecimento.
 - (E) Em uma cozinha profissional, as lâmpadas devem ser amarelas para que haja repulsa de insetos no ambiente de trabalho.
- 13- Sobre a elaboração e execução de cardápios, bem como sobre tipos de serviços, assinale a alternativa correta:
- (A) Um cardápio deve ser baseado, prioritariamente, em carboidratos.
 - (B) À francesa, empratado e à inglesa referem-se ao mesmo tipo de serviço.
 - (C) Ao elaborar determinado tipo de cardápio, quanto menos variação com relação aos métodos de cocção dos alimentos, maior as possibilidades criativas constantes do *menu*.
 - (D) É de extrema importância a confecção de fichas técnicas, por ela se chega ao custo de determinada preparação, bem como se define um padrão na execução das receitas.
 - (E) Um bom cardápio deve levar em conta a sazonalidade, ou seja, usar os insumos alimentícios independentemente da época do ano em que são produzidos.
- 14- Sobre técnicas de preparo de alimentos, assinale a alternativa correta:
- (A) O *bouquet garni* é um amarrado de vegetais e ervas, como talos de salsa e salsa, bem como tomilho e louro, podendo estar envoltos em uma folha de alho poró ou atados por um barbante.
 - (B) No método de cocção denominado saltear, geralmente preparam-se alimentos mais duros, que necessitam de longo cozimento.
 - (C) Marinada é quando um alimento é temperado apenas com sal e pimenta, sem adição de líquidos.
 - (D) Quando um alimento é preparado na brasa, este foi braseado.
 - (E) A fritura pode ser feita apenas por imersão.
- 15- Sobre a carne bovina, um dos alimentos mais consumidos no Brasil, assinale a alternativa correta:
- (A) A picanha é um dos cortes mais nobres do boi, seu corte em fatias deve ser feito sempre no sentido das fibras da carne para que fique mais macia.
 - (B) A fraldinha também é conhecida como entrecôte.
 - (C) Uma peça de alcatra completa compreende a picanha e a maminha.
 - (D) Na compra da carne, se for observado forte odor não característico do alimento, basta cozinhá-la por mais de uma hora para que os riscos à saúde sejam eliminados.
 - (E) A carne bovina não deve ser consumida crua.
- 16- Sobre as técnicas de preparo e pré-preparo de alimentos, assinale a alternativa correta:
- (A) Para preparar um bacalhau, deve-se sempre dessalgá-lo em água fervente para que o processo seja agilizado.
 - (B) Uma técnica básica para engrossar molhos é a diluição de amido de milho em água fervente.
 - (C) Quando se faz o branqueamento de legumes, estes devem ser consumidos no mesmo dia do cozimento.
 - (D) Para um *mirepoix*, é necessário que o corte dos legumes seja em *brunoise*.
 - (E) O *mise en place* de um cozinheiro corresponde a maior parte do tempo dedicado ao trabalho em uma cozinha.
- 17- Baseado no Manual de Boas Práticas, no que diz respeito à manipulação de detritos, assinale a alternativa correta:
- (A) Desde que mantido em sacos fechados, o lixo orgânico não necessita ser conservado refrigerado.
 - (B) Após o descarte de lixo, é dispensável o uso de pedal em lixeiras, desde que o manipulador de alimentos higienize as mãos.
 - (C) A higienização das lixeiras deve ser realizada semanalmente para que não haja a proliferação de pragas na cozinha.
 - (D) O lixo decorrente do processo produtivo e demais operações deve ser colocado adequadamente em recipientes/lixeiras com sacos plásticos coloridos, de acordo com a procedência do resíduo.
 - (E) A retirada do lixo deve ser somente quando a lixeira estiver cheia, independente do horário que isso aconteça.

- 18-** Sobre as técnicas de preparo dos alimentos, assinale a alternativa correta:
- (A) A técnica de brasear envolve sempre muito líquido a ponto de cobrir todo alimento que está sendo cozido.
 - (B) “O molho foi alongado”, ou seja, adiciona-se uma mistura de farinha de trigo e água para que ele fique mais encorpado.
 - (C) Todo alimento empanado deve ser preparado com farinha de rosca.
 - (D) Para preparações culinárias com cortes mais macios de carne bovina, utiliza-se, normalmente, partes do dianteiro.
 - (E) Grelhar é o método de cocção do alimento em que se utiliza pouca ou nenhuma gordura em alta temperatura.
- 19-** A mais importante norma que rege os preceitos da higiene pessoal para manipuladores de alimentos é a RDC 216/2004, da ANVISA, que regula as boas práticas para serviços de alimentação. Assinale a alternativa correta sobre esse tema:
- (A) Caso o manipulador de alimentos seja tabagista, ele pode retirar-se, para fumar, do ambiente de trabalho uniformizado, desde que avise seu superior sobre o ocorrido.
 - (B) Quando não utilizadas da forma correta, os uniformes podem servir de transporte de micróbios para o interior da área de preparo de alimentos, contaminando-os.
 - (C) O uso de toucas de proteção, na área de manipulação, é obrigatório apenas no momento em que o estabelecimento estiver aberto ao público.
 - (D) O uso de luvas de proteção dispensa a frequente higienização das mãos.
 - (E) É permitido o uso de adornos na cozinha, desde que o manipulador não esteja atendendo diretamente ao público.
- 20-** Sobre a utilização de EPI na cozinha, assinale a alternativa correta:
- (A) Para cada atividade, ou tarefa de risco executada na cozinha, existe um EPI adequado para preservar a integridade física do manipulador, como, por exemplo, o uso de luva de malha de aço para o corte de carnes.
 - (B) O mau cheiro que alguns alimentos causam nas mãos pode ser evitado pelo correto uso de luvas de proteção, como prevê o Manual de Boas Práticas.
 - (C) O correto significado da sigla EPI é Equipamento de Prevenção Individual.
 - (D) Caso o manipulador de alimentos saiba trabalhar corretamente, o uso de EPI não é obrigatório.
 - (E) Os EPI's podem ser compartilhados entre os manipuladores independentemente da função que exerçam em uma cozinha.

Rascunho



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU

EDITAL PSPS_TA N° 002/2019

PROCESSO SELETIVO PÚBLICO SIMPLIFICADO
PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIDOR
TÉCNICO-ADMINISTRATIVO EM CARÁTER TEMPORÁRIO

FOLHA INTERMEDIÁRIA DE RESPOSTAS

Questões	RESPOSTAS				
01	A	B	C	D	E
02	A	B	C	D	E
03	A	B	C	D	E
04	A	B	C	D	E
05	A	B	C	D	E
06	A	B	C	D	E
07	A	B	C	D	E
08	A	B	C	D	E
09	A	B	C	D	E
10	A	B	C	D	E
11	A	B	C	D	E
12	A	B	C	D	E
13	A	B	C	D	E
14	A	B	C	D	E
15	A	B	C	D	E
16	A	B	C	D	E
17	A	B	C	D	E
18	A	B	C	D	E
19	A	B	C	D	E
20	A	B	C	D	E

INFORMAÇÕES

O inteiro teor da prova e o gabarito da prova objetiva serão divulgados até às 18h do dia **26 de agosto de 2019**, no endereço eletrônico <http://concursos.furb.br/>, link FURB - PSPS Técnico Administrativo - Edital 002/2019.

Blumenau, 25 de agosto de 2019.