

PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ/BA

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO EDITAL Nº 01/2023



SEDES – Facilitador de Oficinas de Culinária

Manhã

Tipo 1 - BRANCA

Organizadora:



FUNÇÃO: SEDES – FACILITADOR DE OFICINAS DE CULINÁRIA

CONHECIMENTOS BÁSICOS

LÍNGUA PORTUGUESA

Tuim criado no dedo

João-de-barro é um bicho bobo que ninguém pega, embora goste de ficar perto da gente, mas de dentro daquela casa de João-de-barro vinha uma espécie de choro, um chorinho fazendo tuim, tuim, tuim...

A casa estava num galho alto, mas um menino subiu até perto, depois com uma vara de bambu conseguiu tirar a casa sem quebrar e veio baixando até o outro menino apanhar. Dentro, naquele quartinho que fica bem escondido depois do corredor de entrada para o vento não incomodar, havia três filhotes, não de João-de-barro, mas de tuim.

Você conhece, não? De todos esses periquitinhos que tem no Brasil, tuim é capaz de ser menor. Tem bico redondo e rabo curto e é todo verde, mas o macho tem umas penas azuis para enfeitar. Três filhotes, um mais feio que o outro, ainda sem penas, os três chorando.

O menino levou-os para casa, inventou comidinhas para eles, um morreu, outro morreu, ficou um. Geralmente se cria em casa é casal de tuim, especialmente para se apreciar o namorinho deles.

Mas aquele tuim macho foi criado sozinho e, como se diz na roça, criado no dedo. Passava o dia solto, esvoaçando em volta da casa da fazenda, comendo sementinhas de imbaúba.

Mas o pai disse: “menino, você está criando muito amor a esse bicho, quero avisar: tuim é acostumado a viver em bando. Esse bichinho se acostuma assim, toda tarde vem procurar sua gaiola para dormir, mas no dia que passar pela fazenda um bando de tuins, adeus. Ou você prende o tuim ou ele vai embora com os outros, mesmo ele estando preso e ouvindo o bando passar, está arriscado ele morrer de tristeza”.

Aquilo encheu de medo o coração do menino. Soltar um pouquinho no quintal não devia ser perigo, desde que ficasse perto, se ele quisesse voar para longe era só chamar, que voltava, mas uma vez não voltou.

Teve uma ideia, foi ao armazém de “seu” Perrota: “tem gaiola para vender?” Disseram que tinha. “Venderam alguma gaiola hoje?” Tinham vendido uma para uma casa ali perto.

Foi lá, chorando, disse ao dono da casa: “se não prenderam o meu tuim então por que o senhor comprou gaiola hoje?”

O homem acabou confessando que tinha aparecido um periquitinho verde sim, de rabo curto, não sabia que chamava tuim. Ofereceu comprar, o filho dele gostara tanto, ia ficar desapontado quando voltasse da escola e não achasse mais o bichinho. “Não senhor, o tuim é meu, foi criado por mim.”

Voltou para casa com o tuim no dedo.

Pegou uma tesoura: era triste, era uma judiação, mas era preciso, cortou as asinhas, assim o bichinho poderia andar solto no quintal, e nunca mais fugiria.

Depois foi dentro de casa para fazer uma coisa que estava precisando fazer, e, quando voltou para dar comida a seu tuim, viu só algumas penas verdes e as manchas de sangue no cimento. Subiu num caixote para olhar por cima do muro, e ainda viu o vulto de um gato ruivo que sumia.

Acabou-se a triste história do tuim.

(BRAGA, Rubem. Livro “Ai de ti, Copacabana”. Rio de Janeiro: Record, 2010. Adaptado.)

Questão 01

Após a leitura do texto, assinale a afirmativa correta.

- A) Tuim é um outro nome para o pássaro popularmente conhecido como João-de-barro.
- B) É comum a criação de tuins em casais, de modo que o criador possa apreciar o namoro dos bichos.
- C) O menino adotou os três tuins que encontrou dentro da casa de João-de-barro porque eles eram bonitos.
- D) O tuim foi criado em gaiola desde o dia de sua adoção, o que facilitou que o menino o encontrasse após buscá-lo no armazém onde se vendiam gaiolas.

Questão 02

Considerem-se as orações que dão início ao texto: “João-de-barro é um bicho bobo que ninguém pega, embora goste de ficar perto da gente, [...]” (1º§). Uma opção de reescrita que se mantém fiel ao contexto original e não promove alteração de sentido ao trecho se dá em:

- A) João-de-barro é um bicho bobo que ninguém pega, porque gosta de ficar perto da gente.
- B) João-de-barro é um bicho bobo que ninguém pega, ainda que goste de ficar perto da gente.
- C) João-de-barro é um bicho bobo que ninguém pega, a fim de que goste de ficar perto da gente.
- D) João-de-barro é um bicho bobo que ninguém pega, a menos que goste de ficar perto da gente.

Questão 03

Considere o início do 8º§: Teve uma ideia, foi ao armazém de “seu” Perrota: “tem gaiola para vender?”. No trecho, os usos de aspas se dão por razões distintas. É correto afirmar que elas são empregadas, respectivamente, para demarcar:

- A) Estrangeirismo e gíria.
- B) Neologismo e discurso indireto.
- C) Ironia e uso de termos incomuns do idioma.
- D) Pronúncia popular de uma expressão e discurso direto.

Questão 04

Os dois últimos parágrafos deixam implícito o destino que teve o tuim enquanto o garoto saiu para “[...] fazer uma coisa que estava precisando fazer, [...]” (13º§). Após a leitura do trecho, é possível inferir que:

- A) Um gato ruivo comeu o tuim.
- B) O tuim subiu em um caixote para olhar por cima do muro.
- C) O comprador da gaiola voltou para capturar o tuim e conseguiu.
- D) O tuim novamente fugiu por cima do muro, junto a um gato ruivo.

Questão 05

No trecho “*A casa estava num galho alto, mas um menino subiu até perto, [...]*” (2º§), é correto afirmar que há a ideia de:

- A) Oposição entre duas orações de sujeitos simples.
- B) Alternância entre duas orações de sujeitos compostos.
- C) Explicação entre duas orações de sujeitos indeterminados.
- D) Adição entre uma oração de sujeito simples e uma oração de sujeito desinencial, respectivamente.

Questão 06

No trecho “[...] *um chorinho fazendo tuim, tuim, tuim...*” (1º§), a repetição do termo “tuim” demonstra o uso da figura de linguagem conhecida como:

- A) Perífrase.
- B) Metáfora.
- C) Paronomásia.
- D) Onomatopeia.

Questão 07

Dentre as opções a seguir, é correto afirmar que a única que contém um conjunto de palavras com mesma classificação em relação à disposição da sílaba tônica é:

- A) menino – bicho – gaiola
- B) comida – manchas – tuim
- C) caixote – armazém – muro
- D) coração – pouquinho – chorando

Questão 08

No trecho “[...] *assim o bichinho poderia andar solto no quintal, e nunca mais fugiria.*” (12º§), os verbos “poderia” e “fugiria” referem-se a ações que:

- A) Estão dispostas no futuro.
- B) Estão dispostas no presente.
- C) Estão dispostas no pretérito.
- D) Não demonstram flexão de tempo.

Questão 09

No trecho “*Ou você prende o tuim ou ele vai embora com os outros, [...]*” (6º§), o uso da conjunção ou denota a ideia de:

- A) Adição.
- B) Oposição.
- C) Explicação.
- D) Alternância.

Questão 10

Nota-se, em diversos trechos do texto, a predileção do narrador pelo uso de sujeitos desinenciais na disposição de suas orações. Sabe-se que o sujeito é desinencial quando é possível identificá-lo por conta, além do contexto, da desinência do verbo da frase. Nos trechos “*Tem bico redondo e rabo curto e é todo verde, [...]*” (3º§) e “*Voltou para casa com o tuim no dedo.*” (11º§), é possível identificar que os sujeitos são, respectivamente:

- A) Tuim e o menino.
- B) João-de-barro e o menino.
- C) Periquitinho e “seu” Perrota.
- D) Periquitinho e João-de-barro.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

CONHECIMENTOS DA FUNÇÃO

Questão 11

Grande parte dos surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) está associada às falhas durante o preparo dos alimentos. Frutas, legumes e verduras (FLV) consumidos crus devem ser submetidos ao processo de higienização para reduzir a contaminação presente na superfície destes alimentos. Sendo assim, qual substância ou produto é recomendado para o processo de desinfecção do grupo FLV?

- A) Limão.
- B) Vinagre.
- C) Detergente.
- D) Hipoclorito de sódio.

Questão 12

Na produção de pães e massas, os ovos podem desempenhar diversas funções: ligante; coagulante; aromático; aeração; emulsificante; corante. Qual a função da clara do ovo que, sob batimento, incorpora bolhas de ar, tornando o produto mais leve?

- A) Ligante.
- B) Aeração.
- C) Coagulante.
- D) Emulsificante.

Questão 13

“Classificar as hortaliças segundo a cor facilita a escolha correta do método de cocção a ser empregado em cada uso. Para a cocção de hortaliças _____, deve-se cozinhar com pouca água e fogo brando, evitando perdas e aumentando a biodisponibilidade de carotenoides.” Assinale a alternativa que completa corretamente afirmativa anterior.

- A) verdes
- B) brancas
- C) arroxeadas
- D) amareladas e vermelhas

Questão 14

Os padrões de alimentação estão mudando rapidamente na grande maioria dos países e, em particular, naqueles economicamente emergentes. As principais mudanças envolvem a substituição de alimentos *in natura* ou minimamente processados por produtos industrializados prontos para consumo. Essas transformações, observadas com grande intensidade no Brasil, determinam, dentre outras consequências, o desequilíbrio na oferta de nutrientes e a ingestão excessiva de calorias. Segundo o Guia Alimentar para População Brasileira, para uma alimentação saudável devemos restringir o consumo de alimentos processados e ultraprocessados. Sendo assim, assinale, a seguir, alternativa que apresenta um alimento ultraprocessado.

- A) Salsicha.
- B) Castanhas.
- C) Leite pasteurizado.
- D) Farinha de mandioca.

Questão 15

O controle de recebimento de alimentos é só uma das etapas em que a matéria-prima passa até ser preparada e entregue ao cliente. É fundamental controlar corretamente o processo de recebimento e armazenagem, pois são estas etapas que garantem a integridade e a qualidade do produto. Sobre os aspectos a serem verificados no processo de recebimento dos gêneros alimentícios, assinale a afirmativa INCORRETA.

- A) Os grãos devem estar secos, isentos de impurezas e de insetos. As farinhas e os amidos devem estar livres de mofo e grumos.
- B) Os alimentos enlatados não devem estar com as embalagens amassadas; abauladas; estufadas; com vazamento; ou, enferrujadas.
- C) As hortaliças e as frutas devem estar íntegras; firmes; sem traços de descoloração; ou, manchas. Devem ser isentas de odores estranhos; de insetos; larvas; e, fungos.
- D) As embalagens, de modo geral, devem se apresentar íntegras. Após o recebimento, os gêneros alimentícios não devem ser retirados de suas embalagens secundárias (caixas e fardos) para evitar contaminação cruzada.

Questão 16

Manipulador de alimentos é o profissional que entra em contato direto ou indireto com o alimento, seja produzindo, vendendo, transportando, recebendo, preparando ou servindo alimentos. Sobre os cuidados básicos de higiene pessoal para o manipulador de alimentos, assinale a afirmativa INCORRETA.

- A) Não é permitido utilizar maquiagem no ambiente de trabalho.
- B) Deve manter as unhas limpas; curtas; sendo permitido apenas esmalte claro.
- C) Não é permitido usar anéis; aliança; relógio; brincos; colares; pulseiras; dentre outros adornos.
- D) Deve manter os cabelos limpos e completamente protegidos com rede ou touca, não sendo permitido uso de barba.

Questão 17

A contaminação dos alimentos se dá através de agentes contaminantes de várias origens, como exemplo: física; química; biológica; e, ambiental. A contaminação química, também conhecida como contaminação por substâncias tóxicas, acontece quando produtos químicos, como os utilizados na higienização do ambiente de trabalho entram em contato com o alimento; pela contaminação por agrotóxicos, ainda no cultivo, dentre outros fatores. Entre as formas de evitar a contaminação por substâncias tóxicas, analise as afirmativas a seguir.

- I. Deve manter os produtos de limpeza armazenados em locais próprios e longe dos alimentos.
- II. Em hipótese alguma fazer limpeza e manipular/preparar alimentos ao mesmo tempo no mesmo espaço.
- III. Enxaguar bem os alimentos após a higienização com água sanitária.

Está correto o que se afirma em

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

Questão 18

Todas as superfícies que entram em contato com os alimentos devem ser sempre limpas, para manter o local livre de poeira, sujeiras e restos de alimentos. Sobre os cuidados básicos com a higiene do ambiente e dos utensílios e dos equipamentos, marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

- () A primeira etapa da higienização (limpeza) consiste em remover as substâncias visíveis indesejáveis como: terra; poeira; gordura; restos de comida; e, outras sujidades, utilizando-se água potável e sabão ou detergente. Em seguida, é feita a sanitização.
- () Vassouras; rodos; baldes; escovas; e, outros equipamentos utilizados na higienização do ambiente não deverão ser aproveitados para higienizar utensílios e superfícies que entram em contato com o alimento.
- () A limpeza deve começar por lugares mais altos e ir descendo até o piso. Nas áreas de manipulação não deve varrer o piso a seco, ou seja, somente com vassoura, e sim, utilizar pano úmido.
- () Utensílios de limpeza dos vestiários e banheiros podem ser utilizados nos locais de manipulação de alimentos, desde que empregados em momentos diferentes.

A sequência está correta em

- A) V, V, F, V.
- B) F, F, V, F.
- C) V, V, V, F.
- D) F, F, F, V.

Questão 19

A execução adequada da etapa de pré-preparo dos alimentos reduz o risco de contaminação e favorece a produção de uma alimentação segura. Sobre os cuidados na etapa do pré-preparo, marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

- () Manipular os alimentos sobre locais adequados, tais como bancadas de inox, tábuas de polietileno; polipropileno; ou, altileno. Utilizar utensílios adequados na manipulação, como: tábuas e colheres de polietileno; polipropileno; e, de madeira.
- () Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação; o pré-preparo; e, preparo final. Manter os alimentos que serão utilizados para preparação ou já prontos, em recipientes cobertos por tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis.
- () No caso de sobra ainda congelada de carne, aves e peixes, deve-se retornar a embalagem novamente ao freezer, identificando-a corretamente e utilizando o produto restante dentro do prazo de validade. Todo alimento descongelado não pode ser congelado novamente.

A sequência está correta em

- A) F, V, V.
- B) V, F, F.
- C) V, V, F.
- D) F, F, V.

Questão 20

Para garantir a qualidade no ambiente de trabalho, deve-se priorizar o zelo pela segurança dos manipuladores de alimentos, minimizando o risco de ocorrência dos perigos e preservando a integridade física. Com o objetivo de garantir a segurança e a saúde do trabalhador, a legislação trabalhista brasileira prevê a sua obrigatoriedade do uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), que são dispositivos ou produtos de uso individual, destinados à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho. Considerando o exposto, analise as afirmativas a seguir.

- I. Devem usar sempre sapatos fechados e limpos.
- II. As luvas descartáveis devem ser utilizadas no momento da distribuição dos alimentos ou quando não for possível realizar o procedimento de lavagem de mãos.
- III. As luvas de borracha devem ser usadas para proteção das mãos e punhos quando forem utilizados produtos de limpeza e para manipular alimentos quando os funcionários estiverem com ferimento nas mãos.

Está correto o que se afirma em

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

ATENÇÃO



NÃO É PERMITIDA a anotação das respostas da prova em **NENHUM MEIO**.
O candidato flagrado nesta conduta poderá ser **ELIMINADO** do processo.





INSTRUÇÕES

1. Somente será permitida a utilização de caneta esferográfica de tinta azul ou preta, feita de material transparente e de ponta grossa.
2. É proibida, durante a realização das provas, a comunicação entre os candidatos, bem como a utilização de máquinas calculadoras e/ou similares, livros, anotações, impressos ou qualquer outro material de consulta, protetor auricular, lápis, borracha ou corretivo. Especificamente, não será permitido ao candidato ingressar na sala de provas sem o devido recolhimento, com a respectiva identificação, dos seguintes equipamentos: *bip*, telefone celular, *walkman*, agenda eletrônica, *notebook*, *palmtop*, *ipod*, *ipad*, *tablet*, *smartphone*, mp3, mp4, receptor, gravador, máquina de calcular, máquina fotográfica, controle de alarme de veículo, relógio de qualquer modelo, pulseiras ou braceletes magnéticos (ainda que terapêuticos) e similares etc., o que não acarreta em qualquer responsabilidade do Instituto Consulplan sobre tais equipamentos.
3. Com vistas à garantia da segurança e da integridade do certame, no dia da realização das provas escritas, os candidatos serão submetidos ao sistema de detecção de metais na entrada e na saída dos sanitários. Excepcionalmente, poderão ser realizados, a qualquer tempo durante a realização das provas, outros procedimentos de vistoria além do descrito.
4. O caderno de provas consta de 30 (trinta) questões de múltipla escolha para as funções de Nível Superior Completo e 20 (vinte) questões de múltipla escolha para as funções de Nível Médio Completo.
5. Ao receber o material de realização das provas, o candidato deverá conferir atentamente se o caderno de provas contém o número de questões previsto, se corresponde à função a que está concorrendo, bem como se os dados constantes no Cartão de Respostas (Gabarito) estão corretos. Caso os dados estejam incorretos, ou o material esteja incompleto ou, ainda, detenha qualquer imperfeição, o candidato deverá informar tal ocorrência ao Fiscal de Aplicação.
6. As provas terão duração de 2 (duas) horas para todas as funções. Este período abrange a assinatura, assim como a transcrição das respostas para o Cartão de Respostas (Gabarito).
7. As questões das provas objetivas são do tipo múltipla escolha, com 4 (quatro) opções (A a D) e uma única resposta correta. Ao terminar a prova, o candidato, obrigatoriamente, deverá devolver ao Fiscal de Aplicação o Cartão Respostas (Gabarito) devidamente assinado, apenas, no local indicado, sem qualquer outro termo que identifique o candidato.
8. Os Fiscais de Aplicação não estão autorizados a emitir opinião e prestar esclarecimentos sobre o conteúdo das provas. Cabe única e exclusivamente ao candidato interpretar e decidir.
9. Não é permitida a anotação de informações relativas às suas respostas (cópia de gabarito) no comprovante de inscrição ou em nenhum outro meio.
10. O candidato poderá se retirar do local de realização das provas somente a partir dos 90 (noventa) minutos após o início de sua realização, podendo levar consigo o caderno de provas.
11. Os 3 (três) últimos candidatos de cada sala só poderão sair juntos. Caso algum destes candidatos insista em sair do local de aplicação antes de autorizado pelo Fiscal de Aplicação, será lavrado Termo de Ocorrência, assinado pelo candidato e testemunhado pelos 2 (dois) outros candidatos, pelo Fiscal de Aplicação da sala e pelo Coordenador da Unidade de Provas, para posterior análise pela Comissão de Acompanhamento do Processo Seletivo Simplificado.

RESULTADOS E RECURSOS

- Os gabaritos oficiais preliminares das provas objetivas serão divulgados na *Internet*, no endereço eletrônico www.institutoconsulplan.org.br, a partir das 16h00min da segunda-feira subsequente à realização das provas escritas objetivas de múltipla escolha.
- O candidato que desejar interpor recursos contra os gabaritos oficiais preliminares das provas objetivas disporá de 1 (um) dia útil, a partir do dia subsequente ao da divulgação, em requerimento próprio disponibilizado no *link* correlato ao Processo Seletivo Simplificado no endereço eletrônico www.institutoconsulplan.org.br.
- A interposição de recursos poderá ser feita via *Internet*, através do Sistema Eletrônico de Interposição de Recursos, com acesso pelo candidato com o fornecimento de dados referentes à sua inscrição apenas no prazo recursal, ao Instituto Consulplan, conforme disposições contidas no endereço eletrônico www.institutoconsulplan.org.br, no *link* correspondente ao Processo Seletivo Simplificado.