

CADERNO DE PROVA
AGENTE DE ALIMENTAÇÃO (20 Questões)
LINGUA PORTUGUESA (Questões de 1 à 5)

Texto para as questões 1 e 2
Retrato [Cecília Meireles]

Eu não tinha este rosto de hoje,
assim calmo, assim triste, assim magro,
nem estes olhos tão vazios,
nem o lábio amargo.

Eu não tinha estas mãos sem força,
tão paradas e frias e mortas;
eu não tinha este coração
que nem se mostra.

Eu não dei por esta mudança,
tão simples, tão certa, tão fácil:
— Em que espelho ficou perdida
a minha face?

1. No texto de Cecília Meireles, poetisa da segunda fase do Modernismo, o eu-lírico (voz que fala no poema) mostra-se:

- A () otimista em relação ao futuro
- B () esquecido pelo que aconteceu com o seu rosto
- C () decepcionado pelas mudanças que o tempo imprimiu ao seu corpo**
- D () triste pelo amadurecimento que a vida proporcionou-lhe

2. Sobre as classes gramaticais presentes no texto, assinale a alternativa correta.

- A () Na primeira estrofe, temos a presença de 5 substantivos
- B () Aparecem 5 adjetivos na primeira estrofe.**
- C () Em todo o texto, temos a presença de apenas 3 verbos.
- D () Não presença de pronomes na última estrofe.

3. Assinale a alternativa em que houve ERRO de conjugação verbal.

- A () Durante as manifestações, a polícia entrevistou para que não houvesse conflitos.**
- B () Os funcionários do mercado repuseram as mercadorias.
- C () Para que o sistema não nos bloqueie, vamos renovar as senhas de acesso.
- D () Os patrões propuseram um bom acordo, que foi aceito por todos.

4. Observe as frases abaixo quanto à regência verbal:

- I. Aquele sujeito nunca obedeceu o regulamento da empresa.
- II. Sempre que vou naquele *shopping*, sinto vontade de comprar tudo.
- III. Prefiro ler bons livros a ficar sem fazer nada nos fins de semana.
- IV. Nunca assisti a um espetáculo tão bom quanto este.

Estão corretas:

- A () I e II
- B () II e III
- C () III e IV**
- D () I, III e IV

5. Indique a alternativa em que houve erro no emprego do acento grave, indicativo da crase:

- A () Compras à vista sempre são mais acessíveis para o consumidor.
- B () Retornou à casa dos pais para buscar seus materiais.
- C () Compareça à nossa formatura, que será realizada na próxima semana.
- D () Vamos a Florianópolis à negócios e voltaremos logo.

CONHECIMENTOS GERAIS (Questões de 6 à 10)

6. Nas últimas eleições realizadas em outubro de 2018, foi eleito o novo Presidente do Brasil que tomará posse em janeiro de 2019. Seu nome é:

- A () João Matias Bolsonaro
- B () José Messias Bolsonaro
- C () Jair Matias Bolsonaro
- D () Jair Messias Bolsonaro

7. A dengue é uma doença infecciosa causada por um vírus chamado flavivirus, e transmitida ao homem no Brasil, principalmente pelo mosquito:

- A () Aedes albopictus.
- B () Aedes aegypti.
- C () Pernilongo comum.
- D () Triatomídeo – barbeiro.

8. Qual o motivo da condenação de Luís Inácio Lula da Silva?

- A () Recebimento de apartamento de luxo no Guarujá (SP) como propina na Operação Lava Jato
- B () Corrupção e lavagem de dinheiro na Operação Lava Jato
- C () Tráfico de influência internacional na Operação Janus
- D () Obstrução da justiça na Operação Lava Jato

9. Há vários fatores que agredem o meio ambiente. Dentre eles, podemos destacar:

- A () Caça Predatória e Ocupação Irregular de áreas de proteção ambiental.
- B () Criação de Zonas de Proteção ambiental.
- C () Aumento do uso de fontes de energias limpas e sustentáveis.
- D () intensificação da reciclagem de resíduos sólidos.

****Retificado, pelo quinto termo de retificação publicado em 10/12/2018.**

10. Investigação sobre corrupção conduzida até hoje no Brasil, e que teve início no Paraná em 17/03/2014; unificando 4 ações ue apuravam redes operadas por doleiros que praticavam crimes financeiros contra os recuros públicos. Estamos falando da operação:

- A () Mensalão
- B () Zelotes
- C () Carne Fria
- D () Lava Jato

CONHECIMENTOS ESPECIFICOS (Questões de 11 à 20)

11. O Equipamento de Proteção Individual EPI (NR 6) deve ser oferecido ao servidor, de forma gratuita, de modo a garantir a segurança do mesmo. Nesse sentido, o cozinheiro deve ser favorecido, posto que no cumprimento de suas atividades, está vulnerável a acidentes por lidar com instrumentos cortantes, com o fogo, dentre outras situações. É, portanto, dever do empregado:

- I. usar o equipamento somente para a finalidade a que se destina.
- II. responsabilizar-se por sua guarda e Conservação
- III. responsabilizar-se por seu conserto, caso qualquer alteração o torne impróprio para uso
- IV. usar somente para as situações emergenciais.

Sobre as afirmativas acima, assinale a opção CORRETA:

- A () I e IV estão corretas.
- B () I e II estão corretas.
- C () II e III estão corretas.
- D () II e IV estão corretas.

12. Assinale a alternativa correta no que se refere à higienização de hortaliças a serem consumidas cruas.

A () Retirar as partes deterioradas, lavar em água corrente folha a folha, colocar de molho por 10 minutos em água clorada, enxaguar em água corrente.

B () Lavar o pé ou maço em água corrente, retirar as partes deterioradas, colocar de molho, por 5 minutos, em água clorada ou em solução de vinagre.

C () Retirar as folhas deterioradas, cortar, colocar de molho, por 10 minutos, em água clorada, enxaguar em água corrente, acondicionar em recipiente tampado.

D () Colocar de molho, por 10 minutos, em água clorada, retirar as partes deterioradas, lavar em água corrente folha a folha, acrescentar suco de limão.

13. Quando se refere à higiene de utensílios, é correto:

A () Borrifá-los com álcool a 70% após a lavagem.

B () Usar esponja de aço.

C () Enxugá-los com pano de copa.

D () Guardá-los molhados.

14. Durante o preparo, quanto tempo os produtos perecíveis podem permanecer em temperatura ambiente?

A () O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve ultrapassar 20 minutos. Em área climatizada entre 12 e 18°C, não deve ultrapassar 2 horas.

B () O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve ultrapassar 30 minutos. Em área climatizada entre 12 e 18°C, não deve ultrapassar 2 horas

C () O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve ultrapassar 35 minutos. Em área climatizada entre 12 e 18°C, não deve ultrapassar 1 hora.

D () O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve ultrapassar 40 minutos. Em área climatizada entre 12 e 18°C, não deve ultrapassar 1 hora.

15. Os funcionários que realizarem a tarefa de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios deverão utilizar quais Equipamentos de Proteção Individual (EPI)?

- A () Somente luvas
- B () Somente bota de borracha.
- C () Somente bota de borracha e protetor solar.
- D () Bota de borracha ou sapato fechado e luvas.

16. Os alimentos que NÃO precisam de refrigeração são:

- A () Os produtos defumados e desidratados, enlatados e embalados em vidro.
- B () Os ovos, leite, queijo, manteiga, margarina, alguns vegetais e frutas.
- C () Os embutidos (presunto, salsicha, mortadela).
- D () Carnes, aves e pescados.

17. Analise o texto e complete o com a alternativa CORRETA “_____ é a contaminação que acontece quando microorganismos são transferidos de um alimento ou superfície para outro alimento por meio de utensílios, equipamentos ou do próprio manipulador. Exemplo: cortar com a mesma faca e na mesma tábua carne crua e cozida sem antes higienizá-las.”

- A () Contaminação por contato
- B () Contaminação por manipulação
- C () Contaminação cruzada
- D () Contaminação por utensílios

18. Em relação à utilização de medida caseira, para mensuração de alimentos, podemos afirmar que uma xícara de chá corresponde aproximadamente a:

- A () 300ml
- B () 200ml
- C () 100ml
- D () 50ml

19. Em relação ao preparo de suco de frutas, assinale a alternativa correta.

- A () As frutas devem ser lavadas, desinfetadas em solução clorada e enxaguadas.
- B () A laranja usada no preparo do suco não necessita ser desinfetada em solução clorada.
- C () A acerola não deve ser desinfetada em solução clorada para evitar contaminação química.
- D () A solução clorada utilizada para desinfecção de frutas pode ser reaproveitada por até 48 horas.

20. O agente de alimentação, ao receber gêneros alimentícios na unidade de produção de refeições, deve:

- A () guardar imediatamente os não perecíveis e depois os refrigerados.
- B () armazená-los em local sem ventilação para evitar a contaminação.
- C () devolver os produtos cujas embalagens estejam violadas.
- D () colocá-los em local limpo e organizado, próximo aos produtos de limpeza.