



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
NOVO HORIZONTE - SP

## CONCURSO PÚBLICO PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE - SP

EDITAL Nº 01/2020-PMNH/SME

# AGENTE DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COZINHEIRO

**Duração:** 02h00min (duas horas)

**Leia atentamente as instruções abaixo:**

**01** Você recebeu do fiscal o seguinte material:

**a)** Este caderno, com 20 (vinte) questões da Prova Objetiva, sem repetição ou falha, conforme distribuição abaixo:

LÍNGUA PORTUGUESA	RACIOCÍNIO LÓGICO E MATEMÁTICO	NOÇÕES BÁSICAS DE LEGISLAÇÃO	NOÇÕES BÁSICAS PARA O EXERCÍCIO DO CARGO
01 a 06	07 a 10	11 a 12	13 a 20

**b)** Um Cartão de Respostas destinado às respostas das questões objetivas.

**02** Verifique se este material está em ordem e se o seu nome e número de inscrição conferem com os que aparecem no Cartão de Respostas. Caso contrário, notifique imediatamente o fiscal.

**03** Após a conferência, o candidato deverá assinar no espaço próprio do Cartão de Respostas, com caneta esferográfica de tinta na cor azul ou preta.

**04** No Cartão de Respostas, a marcação da alternativa correta deve ser feita cobrindo a letra correspondente ao número da questão e preenchendo todo o espaço interno, com caneta esferográfica de tinta na cor azul ou preta, de forma contínua e densa.

**Exemplo:**  A  B  C  D

**05** Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas 4 (quatro) alternativas classificadas com as letras (A, B, C e D), mas só uma responde adequadamente à questão proposta. Você só deve assinalar uma alternativa. A marcação em mais de uma alternativa anula a questão, mesmo que uma das respostas esteja correta.

**06** Somente depois de decorridos 30 (trinta) minutos do início da prova, o candidato poderá entregar seu Cartão de Respostas, seu Caderno de Questões e retirar-se da sala de prova. O candidato que insistir em sair da sala de prova, descumprindo o aqui disposto, deverá assinar o Termo de Ocorrência declarando sua desistência do Concurso, que será lavrado pelo Coordenador do Local.

**07** Ao candidato, será permitido levar seu CADERNO DE QUESTÕES faltando no máximo 30 (trinta) minutos para o término da prova e desde que permaneça em sala até esse momento.

**08** Não será permitida a cópia de gabarito no local de prova. Ao terminar a prova de Conhecimentos, o candidato entregará, obrigatoriamente, ao fiscal de sala, o seu CARTÃO DE RESPOSTAS e o seu CADERNO DE QUESTÕES, ressalvado o estabelecido no item 7.

**09** Reserve os 30 (trinta) minutos finais para marcar seu Cartão de Respostas. Os rascunhos e as marcações assinaladas no Caderno de Questões não serão levados em consideração.

**10** Os 3 (três) últimos candidatos permanecerão sentados até que todos concluem a prova ou que termine o seu tempo de duração, devendo assinar a ata de sala e retirar-se juntos.

## LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o Texto I para responder às questões de

### Texto I

#### O que há por trás da falta d'água nas cidades

Água contaminada causa doenças e mortes. Intervenções em abastecimento de água e coleta de esgotos apresentam alto retorno econômico em termos de prevenção de doenças e mortes evitáveis, aumento na produtividade e redução de custos do sistema de saúde. Os benefícios variam entre \$5 e \$46 para cada \$1 de investimento.

Apesar disto, dados oficiais indicam que 16,7% da população brasileira não têm acesso a rede de abastecimento de água potável em suas residências. Isto significa que 55 milhões de brasileiros se encontram em situação de vulnerabilidade com relação ao acesso à água potável. Considerando esse número expressivo, não se leva em conta outros milhões que, apesar de receberem água por rede pública, enfrentam racionamentos, interrupções frequentes e água de má qualidade. Além disto, 40% da água que é produzida na estação de tratamento não chega às torneiras dos consumidores devido a falhas no sistema de distribuição de água. Na Holanda, as perdas de água são de 2,5% do que é produzido.

A recreação em praias de águas doces e salinas é uma das principais formas de lazer dos gaúchos nos verões. Os balneários recebem populações que excedem em muito ao número de habitantes que ali vivem regularmente. Muitos apresentam deficiências na infraestrutura de saneamento. O manejo adequado dos esgotos sanitários é um aspecto muito importante para garantir que as águas se mantenham próprias para recreação.

A chegada de esgotos sanitários ao mar, junto aos locais de recreação, deve ser evitada. Além do aspecto visual desagradável, esgotos contêm microrganismos que causam infecções nos sistemas gastrointestinal e respiratório, olhos e ouvidos. Os locais mais contaminados situam-se nas zonas mais rasas, justamente onde há maior concentração de crianças.

No litoral, é comum o uso de fossas sépticas seguidas por infiltração no solo como método de manejo de esgotos. Estas técnicas são aceitáveis quando as habitações são esparsas e quando há limpezas periódicas das fossas. Frequentemente, esta manutenção não é feita pelos proprietários, e a fiscalização é leniente. Quando as ocupações são mais densas, há necessidade de coletar os esgotos e os encaminhar para estações de tratamento antes do descarte no ambiente.

Na forma mais grosseira de poluição, é possível visualizar a chegada dos esgotos ao mar, indicando que ali não é um local adequado para banho. Contudo, nem sempre é possível visualizar a contaminação. Para isto, é necessária a coleta de amostras de água para que, em laboratório, seja quantificada a presença de organismos fecais. A divulgação dos resultados deste monitoramento permite aos usuários conhecer os locais considerados próprios ou impróprios para recreação. É uma questão importante de saúde pública.

Antônio D. Benetti

(Adaptado: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/opiniao/noticia/2019/02/o-que-ha-por-tras-da-falta-d-agua-nas-cidades-cjrqv68jz00ol01limzu73dvu.html>)

1. Os números apresentados no primeiro parágrafo reforçam a seguinte ideia:

- A) não há mais água potável na Terra atualmente
- B) as empresas têm se recusado a gastar com esgoto
- C) o investimento em tratamento de água é bastante vantajoso
- D) os governos não têm orçamento para abastecimento de água

2. Para o autor, as crianças estão expostas à contaminação de esgoto pelo seguinte motivo:

- A) frequentam a parte mais rasa das praias
- B) ingerem todo tipo de alimento oferecido
- C) preferem ambientes pouco movimentados
- D) utilizam brinquedos sem higiene adequada

3. De acordo com o texto, além do aspecto visual, outra forma de constatar a chegada de esgoto é:

- A) consulta aos moradores
- B) análise em laboratório
- C) investigação policial
- D) acesso à imprensa

4. No segundo parágrafo, o verbo “**têm**” está flexionado no plural por concordar com a seguinte expressão:

- A) “dados oficiais”
- B) “suas residências”
- C) “55 milhões de brasileiros”
- D) “16,7% da população brasileira”

5. “Água contaminada causa doenças e mortes. Intervenções em abastecimento de água e coleta de esgotos apresentam alto retorno econômico em termos de prevenção de doenças e mortes evitáveis, aumento na produtividade e redução de custos do sistema de saúde” (1º parágrafo). O conectivo que melhor une a segunda frase à primeira é:

- A) ora
- B) mas
- C) logo
- D) caso

6. “No litoral, é comum o uso de fossas sépticas seguidas por infiltração no solo **como** método de manejo de esgotos” (5º parágrafo). A palavra “como” pode ser substituída, mantendo o sentido global frase, pela seguinte expressão:

- A) em detrimento de
- B) na condição de
- C) ao invés de
- D) em vista de

#### RACIOCÍNIO LÓGICO E MATEMÁTICO

7. Admita que uma embalagem contenha 500 mL de detergente e todos os dias uma pessoa gaste 40 mL desse detergente para lavar louças. Ao final de doze dias de uso, restará no frasco, em mL, exatamente a seguinte quantidade desse detergente:

- A) 16
- B) 18
- C) 20
- D) 22

8. Ao final de uma festa infantil verificou-se que havia sobrado  $\frac{1}{5}$  da metade do bolo e o restante consumido. A porcentagem do bolo que foi consumida corresponde a:

- A) 20%
- B) 50%
- C) 80%
- D) 90%

9. Admita que, hoje, a soma das idades de um aluno e de seu professor seja igual a 55 anos. Se essas idades são respectivamente proporcionais a 3 e 8, o professor é mais velho do que seu aluno o seguinte número de anos:

- A) 21
- B) 23
- C) 25
- D) 27

10. Na expressão  $(4 + 4) \square 4 \diamond 4$ , os símbolos  $\square$  e  $\diamond$  representam sinais de operações aritméticas. Para que essa expressão tenha valor numérico igual a 7, o símbolo  $\diamond$  deve ser substituído pelo seguinte sinal:

- A) +
- B) ÷
- C) ×
- D) –

#### NOÇÕES BÁSICAS DE LEGISLAÇÃO

11. Job E. atuou, por longos anos, como carpinteiro exercendo suas funções no município Alfa. Nos termos da Lei nº 2.506/2005 do município de Novo Horizonte, o cargo de carpinteiro passou a ser denominado:

- A) Auxiliar de Funções Gerais
- B) Agente de Serviços Públicos
- C) Agente Administrativo Especial
- D) Auxiliar de Infraestrutura

12. Gustavo cursou vários cursos técnicos e realizou seu projeto de tornar-se padeiro na iniciativa privada. No curso de sua carreira, também passou a exercer a mesma função no serviço público. Nos termos da Lei nº 2.506/2005 do município de Novo Horizonte, o cargo de padeiro passou a ser denominado:

- A) Agente de Apoio Proteico
- B) Agente de Orientação Nutricional
- C) Agente de Serviços de Alimentação
- D) Agente de Percurso Gastronômico

## NOÇÕES BÁSICAS PARA O EXERCÍCIO DO CARGO

**13.** João, *chef* de cozinha do Restaurante Carioca Brasil, deverá se ausentar por alguns dias. O profissional, na escala hierárquica, que deverá ficar como responsável pela cozinha, será:

- A) o cozinheiro
- B) o auxiliar de serviços gerais
- C) o garçom
- D) o auxiliar de cozinha

**14.** A ferramenta utilizada pelos profissionais da cozinha que padroniza e agiliza o processo de produção das refeições, além de contribuir com a manutenção dos custos dos pratos, chama-se:

- A) cardápio
- B) ficha técnica
- C) prato principal
- D) receita

**15.** O peixe, para estar em condições de consumo, deve apresentar algumas características fundamentais. As particularidades ideais do peixe em relação ao aspecto do corpo, guelra e olhos, respectivamente, são:

- A) flácido, com forte odor; ressecada e acinzentada; vivos com brilho
- B) firme; úmida e avermelhada; vivos com brilho
- C) flácido, com forte odor; úmida e avermelhada; vivos sem brilho
- D) firme; ressecada e acinzentada; opacos com brilho

**16.** Correspondem corretamente aos tipos de armazenamento de produtos para alimentação:

- A) o estoque seco, a refrigeração e a cocção
- B) a refrigeração, a cocção e o congelamento
- C) a refrigeração, a estufa e o congelamento
- D) o estoque seco, a refrigeração e o congelamento

**17.** Em relação ao descongelamento da carne, está correta a seguinte alternativa:

- A) O descongelamento da carne *in natura* deve ser feito em temperatura ambiente.
- B) A carne *in natura* pode ser descongelada e congelada.
- C) O descongelamento da carne *in natura* deve ser através da geladeira.
- D) A carne vermelha já preparada pode ser congelada junto a peixe *in natura*.

**18.** A afirmativa que corresponde ao nível da pirâmide alimentar é:

- A) Os carboidratos pertencem ao quarto nível.
- B) As proteínas pertencem à base.
- C) As vitaminas e os minerais pertencem ao segundo nível.
- D) Os lipídios e carboidratos pertencem ao primeiro nível.

**19.** Em relação aos tipos de coletores e o armazenamento adequado do lixo, pode-se afirmar que:

- A) Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolados da área de preparação e armazenamento dos alimentos, para evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.
- B) Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local aberto e sem isolamento da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.
- C) Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos não precisam ser dotados de tampas acionadas sem contato das mãos.
- D) Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos podem ficar dentro da copa ou do refeitório.

**20.** O cozinheiro, além de dominar as diversas técnicas de produção dos alimentos, deve também saber se relacionar com os profissionais dos outros setores. Esse profissional deve:

- A) não ser flexível a qualquer tipo de mudança na receita dos pratos por solicitação do cliente
- B) ter controle emocional para resolver qualquer situação, porque problemas podem ocorrer na cozinha
- C) ser humilde, demonstrando para todos os funcionários que a equipe da cozinha representa o que há de mais importante no restaurante
- D) saber que trabalhar em equipe significa apenas ajudar o colega do seu setor, não se relacionando com os profissionais das outras áreas