

## CONHECIMENTOS GERAIS

Leia o texto e responda as questões 01 e 02.

### Planeta Água (Guilherme Arantes)

Água que nasce na fonte serena do mundo  
E que abre o profundo grotão  
Água que faz inocente riacho e deságua  
Na corrente do ribeirão  
Águas escuras dos rios que levam a fertilidade ao sertão  
Águas que banham aldeias  
E matam a sede da população(...)

01 – Na letra da música “Planeta Água” aparecem algumas palavras com a presença de encontro consonantal. Assinale a alternativa que apresenta uma dessas palavras:

- A) fonte
- B) profundo
- C) banham
- D) nasce
- E) riacho

02 – No primeiro verso da música diz “Água que nasce na fonte...”. O futuro do pretérito do verbo **nascer**, no modo indicativo é:

- A) nasceu
- B) nascia
- C) nasceria
- D) nascendo
- E) nascerá

03 – Assinale a alternativa em que todas as palavras têm a mesma classificação no que se refere ao número de sílabas:

- A) asa, anão, violão, fala;
- B) leite, lâmpada, céu, país;
- C) bicicleta, estômago, televisão, decrescente;
- D) olho, casado, trabalho, porta;
- E) pão, dizer, carteiro, folha.

04 – Assinale a alternativa em que as palavras são acentuadas pelo mesmo motivo que saída e técnico, respectivamente:

- A) alô - saúde
- B) médico - físico
- C) início - cajá
- D) proibem - fábula
- E) você - miúdo

“A tragédia da vida é que nos tornamos velhos cedo demais e sábios tarde demais.”

(Benjamin Franklin, 1706-1790)

Com base na frase acima responda as questões 05, 06 e 07.

05 – Na frase do cientista e inventor norte-americano, encontramos:

- A) um substantivo coletivo;
- B) vários substantivos compostos;
- C) dois verbos;
- D) um verbo apenas;
- E) cinco artigos.

06 – A palavra **cedo** que aparece na frase acima é:

- A) substantivo
- B) advérbio
- C) artigo
- D) numeral
- E) verbo

07 – A palavra **tragédia** é:

- A) monossílabo tônica;
- B) polissílabo;
- C) paroxítona;
- D) proparoxítona;
- E) dissílabo.

08 – Assinale a alternativa que contém um substantivo sobrecomum:

- A) bonito
- B) abelha
- C) indivíduo
- D) tamanduá
- E) pantera

09 – Na frase “Sou o **trigésimo sétimo da fila**”, o numeral cardinal correspondente ao que está em destaque é:

- A) 370
- B) 37
- C) 36
- D) 33
- E) 360

10 – “A cada dia que vivo, mais me convenço de que o desperdício da vida está no amor que não damos, nas forças que não usamos, na prudência egoísta que nada arrisca, e que, esquivando-nos do sofrimento, perdemos também a felicidade.”

(Carlos Drummond de Andrade)

As palavras **amor** e **felicidade** presentes na frase acima, de Drummond, são substantivos:

- A) próprios
- B) compostos
- C) abstratos
- D) coletivos
- E) concretos

11 – Os números naturais 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, e 9 também são conhecidos como algarismos:

- A) romanos;
- B) indo-arábicos;
- C) arábicos;
- D) romano-arábicos;
- E) egípcios.

12 – Aponte a alternativa abaixo em que **NÃO** aparece um número consecutivo.

- A) 1, 2, 3;
- B) 21, 22, 23;
- C) 101, 102, 103;
- D) 1010, 1011, 1012;
- E) 2010, 2012, 2013.

Observe a imagem abaixo e responda as questões 03 e 04.



13 – O formato da imagem que aparece acima é de um:

- A) quadrado
- B) círculo
- C) retângulo
- D) triângulo
- E) losango

14 – A régua acima tem 15 centímetros, quantos centímetros são necessários para formar um metro?

- A) 10 cm;
- B) 100 cm;
- C) 1000 cm;
- D) 101 cm;
- E) 110 cm.

15 – Numa garrafa de refrigerante abaixo tem 290 ml, porém eu preciso de 1 litro para levar à festa. Marque a alternativa em que aparece a quantidade exata, para completar um litro:

- A) 350 ml de refrigerante;
- B) 400 ml de refrigerante;
- C) 500 ml de refrigerante;
- D) 610 ml de refrigerante;
- E) 710 ml de refrigerante.



16 – Se eu tenho 150 reais para gastar na minha feira da semana, e transformo esses reais em algarismo romano fica:

- A) CL
- B) DL
- C) ML
- D) LM
- E) IM

17 – Se eu tenho 750 moedas de 1 centavo, eu tenho:

- A) R\$ 7,50;
- B) R\$ 70,50;
- C) R\$ 75,00;
- D) R\$ 75,50;
- E) R\$ 705,50.

18 – O sucessor de 1.999 é:

- A) 1.997;
- B) 1.999;
- C) 2.000;
- D) 2.100;
- E) 3.000.

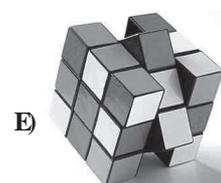
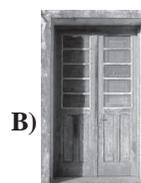
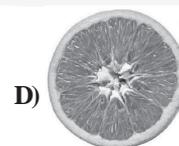
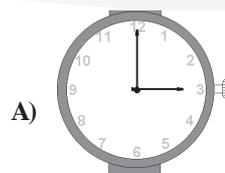
19 – Se um kg de frutas e verduras juntas custa R\$ 1.30, quanto custa 7 kg destes mesmos itens:



[http://1.bp.blogspot.com/\\_6VhUGzkIWGQ/SoRcBJFiB8I/AAAAAAAAABD4/LT-2QyorD5M/s400/frutas.jpg](http://1.bp.blogspot.com/_6VhUGzkIWGQ/SoRcBJFiB8I/AAAAAAAAABD4/LT-2QyorD5M/s400/frutas.jpg)

- A) R\$ 7.10;
- B) R\$ 7.90;
- C) R\$ 8.30;
- D) R\$ 9.10;
- E) R\$ 9.30.

20 – Aponte a alternativa que apresenta a forma geométrica de um triângulo.



## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21 – O armazenamento de alimentos envolve alguns tipos de procedimentos básicos:

- I Congelamento;
- II Refrigeração;
- III Esquentamento;
- IV. Estoque seco.

Estão corretos os itens:

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

22 – Aponte a única alternativa **INCORRETA** sobre o armazenamento de produtos.

- A) Tudo deve estar identificado;
- B) O estoque e as embalagens devem ser mantidos limpos e secos;
- C) Produtos descartáveis podem ficar juntos a outros alimentos;
- D) O empilhamento no estoque deve ser alinhado e em altura que não prejudique as características do produto;
- E) Os alimentos não devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos, de higiene e perfumaria.

23 – Todos os itens abaixo são causas de acidentes de trabalho, **EXCETO**:

- I ato inseguro;
- II condição insegura;
- III fator pessoal de insegurança.

Está (ao) corretos o (s) item (ns):

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

24 – Dentro do ambiente de trabalho estão presentes vários fatores de riscos químicos. Marque a alternativa em que aparece um agente de risco que **NÃO** é químico.

- A) neblina;
- B) poeira;
- C) fumo;
- D) vírus;
- E) vapores.

25 – Sobre o ambiente de trabalho, os riscos ocupacionais e o esforço físico intenso estão inseridos no grupo:

- A) físico;
- B) químico;
- C) biológico;
- D) ergonômico;
- E) de acidentes.

26 – Aponte a alternativa abaixo que **NÃO** apresenta fatores de diminuição de acidentes no trabalho.

- A) Sinalização de toda a empresa;
- B) Ausência de kit de primeiros socorros;
- C) Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) atuante;
- D) Utilização de chaves de segurança;
- E) Treinamentos para prevenção de acidentes.

27 – São princípios que regem a Comissão Interna de Segurança do Trabalho:

- I Apoio ativo da administração;
- II Manutenção de pessoal dedicado exclusivamente à segurança;
- III Extensão do Programa de Segurança fora da companhia;
- IV. Deixar de orientar os novos trabalhadores da empresa.

Estão corretos os itens:

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

28 – A imagem abaixo é um equipamento de proteção individual denominado:



<http://www.siamfesp.org.br/novo/adm/acao/imagens/674.jpg>

- A) óculos;
- B) protetor facial;
- C) capacete;
- D) botina;
- E) luva.

29 – Pode-se afirmar que equipamento de proteção individual é:

- A) todo dispositivo ou produto, de uso individual, utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho;
- B) um conjunto de conformidade com instruções expedidas pelo Ministério do trabalho, nos estabelecimentos ou locais de obra nelas especificadas;

- C) condição de insegurança, onde alguns requisitos de um plano de segurança são indispensáveis;
- D) uma Norma Regulamentadora (NR) que objetiva explicitar as determinações contidas dentro das normas de segurança;
- E) um acordo Coletivo de Trabalho de cada categoria e em conjunto com as Convenções Coletivas sobre Prevenção de Acidentes.

30 – Aponte a única alternativa correta sobre a estocagem de alimentos.

- A) As carnes em geral devem ser armazenadas em até 4°C;
- B) As mamadeiras devem ser mantidas resfriadas em até 8°C;
- C) Os pescados devem ser estocados em até 2°C ou permanecer congelados;
- D) As sobremesas prontas devem ser mantidas resfriadas em até 8°C;
- E) Os hortifrutis devem ser mantidos resfriados em até 10°C.

31 – Com relação aos equipamentos de proteção individual é papel do empregado:

- I. utilizar o EPI apenas para a finalidade a que se destina;
- II. responsabilizar-se pela guarda e conservação;
- III. exigir seu uso;
- IV. cumprir as determinações do empregador sob o uso pessoal.

Estão corretos os itens:

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

32 – O equipamento de proteção que aparece abaixo é:



- A) um abafador;
- B) uma máscara para pó;
- C) proteção auricular;
- D) luva;
- E) óculos de proteção.

33 – Considere os procedimentos abaixo:

### PROCEDIMENTOS

1. Lave bem para retirar pedrinhas e sujeira e lave bem.
2. Deixe de molho no mínimo 4 horas ou de véspera.
3. Um método alternativo rápido é colocá-los numa panela com água, ferver por 2 minutos e depois deixar de molho por 1 hora.

4. Seja qual for o método escolhido, escorra-os bem. Estão prontos para serem cozidos de acordo com a receita.
5. Para cozinhar: Coloque tudo produto numa panela com água fria (3 partes de água para 1 do produto) e deixe levantar fervura. Tampe, diminua o fogo e deixe cozinhar até ficarem macias.

Os procedimentos acima são para o cozimento de quase maioria:

- A) das carnes;
- B) das aves;
- C) dos legumes;
- D) dos grãos;
- E) dos frios.

34 – Aponte a única alternativa abaixo em que não favorece a contaminação dos alimentos.

- A) instalações malcuidadas;
- B) utensílios malcuidados;
- C) lavar bem as mãos;
- D) equipamentos malcuidados;
- E) temperatura inadequada.

35 – Não é princípio de higiene de quem vai manipular os alimentos:

- A) deixar as unhas grandes;
- B) tirar barba ou bigode;
- C) usar os cabelos presos ou cobertos por redes ou toucas;
- D) evitar conversar, cantar, tossir ou espirrar sobre os alimentos, para que não caia saliva sobre os mesmos;
- E) fumar apenas em locais permitidos.

36 – Marque a alternativa em que o manipulador dos alimentos não é obrigado a lavar as mãos:

- A) Ao sair do banheiro ou vestiário;
- B) Ao tocar o nariz, cabelo, sapatos, dinheiro e cigarro;
- C) Após carregar o lixo;
- D) Após tocar alimentos podres e estragados;
- E) Ao sair para ir para casa.

37 – Todas as alternativas abaixo correspondem a utensílios básicos para distribuição das refeições, **EXCETO**:

- A) talheres para servir alimentos, como conchas, escumadeiras e pegadores;
- B) panelas;
- C) pratos;
- D) copos;
- E) talheres como garfos, facas e colheres.

38 – A imagem abaixo é um elemento necessário a limpeza e conservação e higiene de equipamento e utensílios de cozinha denominado:



<http://ediurb.sites.uol.com.br/>

- A) sabão em barra;
- B) detergente;
- C) sabão em pó;
- D) água sanitária;
- E) desinfetante.

39 – Aponte a única alternativa **INCORRETA** sobre como evitar o desperdício de água.

- A) Mantenha a torneira fechada ao cortar carnes, desfolhar hortaliças ou descascar legumes e frutas. Enquanto estes estiverem de molho no recipiente, a torneira deverá estar fechada. Estas mudanças nos procedimentos de higienização, não favorecem a contaminação;
- B) Evite usar água corrente das torneiras para descongelar alimentos. Retire-os do congelador com antecedência para que descongele na geladeira ou em água parada até atingir 21°C;
- C) Permaneça próximo às torneiras sempre que estiverem enchendo um recipiente com água. Assim, você estará deixando o transbordamento e inconsequentemente o desperdício;
- D) Por mais rápida que seja a interrupção do trabalho, sempre feche as torneiras. Você nunca sabe quanto tempo vai demorar;
- E) Para remoção da sujeira (crostas) nos utensílios de médio e grande porte, não é necessário deixá-los de molho com água até a borda. Use esponjas apropriadas para higienização (não metálicas). Evite o uso de escovas de cerdas metálicas, pois podem provocar ranhuras nas paredes dos utensílios, permitindo depósitos de microrganismos. Procedimentos inadequados na higienização destes utensílios são responsáveis por grande parcela do desperdício de água em cozinhas.

40 – Marque **V (verdadeiro)** e **F (falso)** nas afirmativas abaixo sobre a higienização do ambiente da copa e cozinha.

- ( ) Este local deve ser de fácil higienização, pois o mesmo deverá ser lavado diariamente após servidas as refeições;
- ( ) Começar sempre a limpeza pelos lugares mais altos até chegar ao chão, tomando cuidado para não espirrar água ou sabão naquilo que já foi limpo;
- ( ) Dispensar a limpeza das mesas e cadeiras, além de balcões aparadores;
- ( ) Vassouras, escovas, rodos e baldes devem ser lavados com frequência.

A ordem correta dos itens é:

- A) VVVV;
- B) VFVF;
- C) FVFF;
- D) VVVF;
- E) VVVF.