ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS-MA
CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTOS DE CARGOS

CADERNO DE PROVA OBJETIVA

282 – AUXILIAR DE COZINHA

Leia atentamente as instruções abaixo.

01- Você recebeu do fiscal o seguinte material:

a) Este **Caderno**, com **40 (quarenta) questões** da Prova Objetiva, sem repetição ou falha, conforme distribuição abaixo. Examine se a prova está completa, se há falhas ou imperfeições gráficas que causem dúvidas.

Português	Matemática	Conhecimentos Gerais	Conhecimentos Específicos
10	05	05	20

02- A prova terá duração de **3 (três horas).**

03- No **Cartão de Respostas**, a marcação da alternativa correta deve ser feita cobrindo a letra e preenchendo todo o espaço interno do quadrado, com caneta esferográfica de tinta na cor **azul** ou **preta**, de forma contínua e densa.

04- Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas **4 (quatro) alternativas** classificadas com as letras **(A, B, C, 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.

05- **Será eliminado** do Concurso Público o candidato que:

a) Utilizar ou consultar cadernos, livros, notas de estudo, calculadoras, telefones celulares, lápis, pagers, réguas, esquadros, transferidores, compassos, MP3, Ipod, Ipad e quaisquer outros recursos analógicos.

b) Ausentar-se da sala, a qualquer tempo, portando o **Cartão de Respostas.**

Observações: *Por motivo de segurança, o candidato só poderá retirar-se da sala após 1 (uma) hora a partir do início da prova.*

06. O candidato somente poderá levar o Caderno de Questões caso saia da sala de aplicação de sua prova nos últimos 30 (trinta) minutos.

07. Não se comunique, em hipótese alguma, com outros candidatos.

08. Não é permitida a consulta a apontamentos, livros ou dicionários.

09. Qualquer questionamento sobre a prova deverá ser encaminhado por via de recurso de acordo com o edital para este Concurso Público.

10. O candidato que, por qualquer motivo ou recusa, não permanecer em sala durante o período mínimo estabelecido, terá o fato consignado em ata e será automaticamente eliminado do Concurso Público.

11. Confira, no Cartão-Resposta, o número de sua Inscrição, o cargo para o qual se inscreveu, seu nome e assine no espaço adequado.

NOME DO (A) CANDIDATO (A):_____

Nº DE INSCRIÇÃO:_____

INSTITUTO MACHADO DE ASSIS

MAIS INFORMAÇÕES:
Internet: www.institutomachadodeassis.com.br
Telefone: (86) 3303-3146
E-mail: ima.concursocaxias@outlook.com

INSTITUTO MACHADO DE ASSIS - IMA

CONCURSO PÚBLICO PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS-MA

RASCUNHO

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

FOLHA DE ANOTAÇÃO DO GABARITO - ATENÇÃO: ***Esta parte somente deverá ser destacada pelo fiscal da sala, após o término da prova.***

INSTITUTO
MACHADO DE ASSIS

LÍNGUA PORTUGUESA — QUESTÕES DE 1 A 10

Para responder a essas questões, assinale APENAS UMA ÚNICA alternativa correta e marque o número correspondente na Folha de Respostas.

AS QUESTÕES DE 1 A 10 ESTÃO RELACIONADAS AO TEXTO ABAIXO

TEXTO

A Internet ainda não mudou o mapa-múndi

A temporada recente de reavaliação das virtudes da globalização ainda não chegou à Internet.

Nesse território, ainda predominam as visões mais ingênuas de um futuro promissor, de liberdade universal e redução das barreiras estatais e nacionais.

Talvez um pouco mais de cautela, sem xenofobia, fosse mais que oportuno no mundo virtual.

Um bom ponto de partida é examinar os estudos disponíveis sobre a geografia da Internet. Foram divulgados três relatórios sobre o mapa-múndi virtual.

Os relatórios não são fruto de pesquisas de campo, mas, sim, da combinação de uma série de fontes oficiais.

Um dos aspectos mais importantes nessas informações é a importância que os divulgadores dos relatórios dão à língua falada ou usada pelos frequentadores da Internet. E nada é mais sintomático da existência de barreiras culturais e nacionais do que a própria língua. Ocorre que não são franceses ou nacionalistas xenófobos que chamam nossa atenção para esse fato, e, sim, os analistas de mercado. Eles dividem o mundo por língua falada e, em nenhum momento, pressupõem que a Internet universalizará o inglês.

Ao contrário, nos mercados com maior potencial de expansão (Europa e Ásia), o uso do inglês é notoriamente minoritário.

No Brasil, no entanto, os mais apressados acreditam que sem inglês não há como "entrar" no mundo da Internet e, por extensão, na modernidade tecnológica.

Esses estudos, preparados por especialistas em marketing, indicam que o futuro desse mercado global será mais promissor para as empresas com capacidade de gerar conteúdos fiéis às línguas e (por extensão) às culturas locais.

FOLHA DE S. PAULO. ADAPTADO.

01) "A Internet ainda não mudou o mapa-múndi", porque

(A) a globalização está se distanciando da Internet.
(B) os povos de língua inglesa são mais conservadores.
(C) há dificuldade de estabelecer fronteiras linguísticas entre as nações.
(D) existem indícios de que barreiras linguísticas preservam a identidade cultural dos diversos povos do mundo.

02) "Ao contrário, nos mercados com maior potencial de expansão (Europa e Ásia), o uso do inglês é notoriamente minoritário." (L. 15/16).

A alternativa em que o período está devidamente reestruturado e mantendo o sentido do contexto em que se encontra é a

(A) Na Europa e na Ásia, onde o uso do inglês é notoriamente minoritário, há, ao contrário, maior potencial de expansão.
(B) Nos mercados onde o uso do inglês é notoriamente minoritário, ao contrário da Europa e da Ásia, o potencial de expansão é maior.
(C) Ao contrário, nos mercados europeus e asiáticos com maior potencial de expansão, o uso do inglês é notoriamente minoritário.
(D) Tanto na Europa quanto na Ásia, ao contrário dos mercados com maior potencial de expansão, o uso do inglês é notoriamente minoritário.

03) No texto, tem função equivalente a "no entanto" (L.17) o termo

(A) "e", em "...culturais e nacionais" (L.11).
(B) "e", em "...nossa atenção para esse fato, e, sim, os analistas de mercado" (L.12).
(C) "e", em "...no mundo da Internet e, por extensão, na modernidade tecnológica." (L.17/18).
(D) "e", "...línguas e (por extensão) às culturas locais." (L. 20/21).

04) A alternativa em que está correta a afirmação que se faz sobre o termo é a

(A) "ainda" (L.1) indica tempo.
(B) "sem" (L.4) expressa o sentido de inclusão.
(C) "sobre" (L.6) expressa noção de lugar com valor de "acima de"..
(D) "mais" (L.9) indica noção de quantidade.

05) Na oração "Foram divulgados três relatórios sobre o mapa-múndi virtual." (L.5/6), o sujeito é

(A) Indeterminado.
(B) Oculto.
(C) Simples e composto.
(D) Simples e determinado.

06) A alternativa em que o termo transcrito constitui um caracterizador do substantivo é:

(A) "Nesse" (L.2)
(B) "universal" (L.3)
(C) "mais" (L.9)
(D) "notoriamente" (L.16)

07) A palavra "globalização" (L.1) tem como base de formação inicial:

(A) Um verbo
(B) Um adjetivo
(C) Um substantivo
(D) Um advérbio

08) Identifique a proposição verdadeira.

(A) Na palavra "há", em "...sem inglês não há como "entrar..." (L.17), o encontro "ha" constitui exemplo de dígrafo.
(B) A palavra "importância" (L.9) é acentuada pela mesma razão da palavra "conteúdos" (L.20).
(C) Na palavra "mundo" (L.4), o encontro "nd" constitui, quanto ao papel fonológico, um encontro consonantal.
(D) Na palavra "há" (L.17), o "h" representa uma consoante brasileira.

09) Assinale a alternativa que apresenta, respectivamente, um ditongo decrescente, um hiato e um dígrafo.

(A) "xenofobia" (L.4), "conteúdos" (L.20), "barreiras" (L.11)
(B) "geografia" (L.5), "Ásia" (L.15), "promissor" (L.20)
(C) "notoriamente" (L.16), "conteúdos" (L.20), "desse" (L.19)
(D) "dividem" (L.13), "xenofobia" (L.4), "empresas" (L.20)

10) Possui predicado verbal a oração:

(A) "Foram divulgados três relatórios sobre o mapa-múndi virtual (L.5/6).
(B) "Os relatórios não são fruto de pesquisas de campo," (L.7).
(C) "Um dos aspectos mais importantes nessas informações é a importância" (L.9).
(D) "nada é mais sintomático da existência de barreiras culturais" (L.10/11).

MATEMÁTICA

QUESTÕES DE 11 A 15

11) Uma pessoa precisou utilizar 20 ladrilhos para ladrilhar 1/3 de uma área. Quantos ladrilhos são necessários para ladrilhar 4/5 dessa área?

(A) 32
(B) 38
(C) 42
(D) 48

12) Uma padaria adquiriu um cento de salgados por R$ 115,00. Sabendo que os salgados são revendidos por R$ 1,50 cada unidade, quanto essa padaria irá ter de lucro caso revenda todas as 100 unidades?

(A) R$ 150,00
(B) R$ 115,00
(C) R$ 35,00
(D) R$ 15,00

13) Em um dia de treino, um atleta percorreu 630 metros em 7 minutos. Sabendo que, no dia seguinte, mantendo o mesmo ritmo do dia anterior ele percorreu 1.080 metros, em quanto tempo ele completou esse percurso?

(A) 16 minutos
(B) 14 minutos
(C) 12 minutos
(D) 10 minutos

14) Analise as alternativas a seguir e marque a alternativa correta:

I. É múltiplo de um número o produto desse número por um número natural qualquer.
II. Em uma divisão onde o divisor é 15 e o dividendo é 3, o quociente é igual a 5.
III. Um número é divisor de outro quando o resto da divisão for igual a 1.

(A) Todas as alternativas são verdadeiras.
(B) Apenas a alternativa I é verdadeira.
(C) Apenas as alternativas I e II são verdadeiras.
(D) Apenas as alternativas II e III são verdadeiras.

15) Duas tábuas devem ser cortadas em pedaços iguais de maior comprimento possível. Sabendo que elas medem 18 cm e 60 cm, quanto irá medir cada pedaço?

(A) 8 cm
(B) 6 cm
(C) 3 cm
(D) 2 cm

CONHECIMENTOS GERAIS DE CAIXAS
QUESTÕES DE 16 A 20

16) O município de Caxias está localizado na:

(A) Mesorregião Centro Maranhense
(B) Microrregião Chapadinha
(C) Mesorregião Leste Maranhense
(D) Microrregião Presidente Dutra

17) Qual capital brasileira mais próxima de Caxias?

(A) São Luiz
(B) Teresina
(C) Palmas
(D) Belém

18) O Poder Executivo e Legislativo municipal de Caxias, são obrigados, por lei, a:

(A) Abordar temas socioeconômicos sobre o município de Caxias e estado do Maranhão, nos concursos públicos.
(B) Incluírem, em concursos públicos, em média 10% (dez por cento) dos quesitos, tendo como objeto temas referentes ao município de Caxias.
(C) Abordar temas econômicos sobre o município de Caxias e estado do Maranhão, nos concursos públicos.
(D) Incluírem, em concursos públicos, o mínimo de 10% (dez por cento) dos quesitos, tendo como objeto temas referentes ao município de Caxias.

19) Que líder militar, na história do município de Caxias, recebeu o título de "Duque de Caxias"?

(A) Antônio Gonçalves Dias
(B) Raimundo Teixeira Mendes
(C) Luís Alves de Lima e Silva
(D) Coelho Neto

20) A história de Caxias começa no século XVII, com qual invasão no Maranhão?

(A) Invasão francesa
(B) Invasão espanhola
(C) Invasão portuguesa
(D) Invasão inglesa

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS — QUESTÕES DE 21 A 40

21) A maioria dos microrganismos que causam doenças crescem em alimentos limpos, principalmente aqueles que já foram cozidos e que estão aparentemente próprios para o consumo. Que tipo de microrganismo cresce em alimentos ácidos e/ou com muito açúcar (como frutas, doces em caldas, picles, salsichas à vácuo, carnes, leite e derivados), alterando o sabor, cor e textura dos alimentos?

(A) Vírus
(B) Bactérias
(C) Fungos
(D) Parasitas

22) Das práticas diárias que podem gerar contaminações alimentares, assinale a alternativa que se refere à Contaminação Cruzada:

(A) Alimentos prontos, deixados por muito tempo em temperatura ambiente (sobre o fogão ou dentro do forno, por exemplo).
(B) Descongelamento inadequado (o descongelamento deve acontecer na parte inferior da geladeira).
(C) Preparação de alimentos muito tempo antes do consumo.
(D) Misturar alimentos crus não higienizados com alimentos cozidos; quando se usa o mesmo utensílio para preparar alimentos diferentes, como faca e tábua, por exemplo.

23) Sobre a organização do local de trabalho do auxiliar de cozinha, assinale a alternativa incorreta:

(A) As prateleiras devem estar afastadas da parede por 10 cm. Quando não for possível, obrigatoriamente, os alimentos não podem ficar encostados na parede.
(B) Caixas de papelão e caixotes de madeira nunca devem ser colocados no armário ou dentro da cozinha.
(C) Produtos de limpeza não podem ser armazenados no mesmo local dos alimentos e materiais descartáveis.
(D) Os alimentos que vencem por último devem ser colocados na frente dos que vencem primeiro.

24) Para se preparar alimentos de maneira adequada e garantir que não transmitam doença, deve se cozinhar bem o alimento (deve ser bem cozido), em altas temperaturas, de forma que todas as partes atinjam no mínimo a temperatura de:

(A) 40°C
(B) 70°C
(C) 140°C
(D) 200°C

25) Nas afirmações abaixo, assinale (V) se forem verdadeiras e (F) se forem falsas e, em seguida, marque a alternativa correta:

( ) Todos os alimentos perecíveis, assim que chegam, devem ser retirados da embalagem original (caixas, sacos plásticos ou de papel) e colocados em prateleiras.
( ) Nas prateleiras de cima da geladeira, devem ficar as carnes cruas e os hortifrutigranjeiros.
( ) Os hortifrutigranjeiros devem ser guardados em sacos plásticos limpos, escuros e sem furos a fim de evitar a exposição à luz.
( ) Na geladeira, os outros produtos não devem ser guardados em caixas plásticas, e sim na embalagem original e/ou panelas.

(A) (V); (F); (V); (F)
(B) (F); (F); (F); (F)
(C) (F); (V); (F); (V)
(D) (V); (V); (V); (V)

26) Em uma cozinha que adota a coleta seletiva de lixo, os restos de vegetais, hortaliças e verduras devem ser descartados em lixeiras de qual cor?

(A) Marrom
(B) Cinza
(C) Verde
(D) Azul

27) O método utilizado para cozinhar os alimentos diferencia-se pela forma e/ou meios de transmissão de calor. Qual o nome da técnica que consiste em aquecer o alimento na gordura quente (sempre em mínima quantidade), mexendo rapidamente, e é indicado para hortaliças mais firmes, carnes e aves, pois é um método que tem a característica de ressaltar as qualidades sensoriais dos alimentos?

(A) Refogar
(B) Ensopar
(C) Banho-Maria
(D) Gratinar

28) Sobre a limpeza na cozinha, assinale a alternativa incorreta:

(A) Os alimentos, verduras e legumes crus contêm grande quantidade de bactérias que podem contaminar as superfícies de tábuas e utensílios, que por sua vez, contaminam os alimentos prontos.
(B) A lavagem dos panos deve ser diária. Após o uso, lavar com água e sabão ou detergente; e imersão em solução de 2 colheres de sopa de água sanitária para cada litro de água, por 15 minutos.
(C) Use tábuas diferentes para alimentos crus, alimentos cozidos, verduras e legumes. Use as tábuas preferencialmente de madeira. Não use plástico, vidro e cerâmica.
(D) Na limpeza e desinfecção de pias, depois de lavar toda superfície da pia com uma bucha e detergente para remover toda a sujeira, enxague com água corrente e borrife sobre a pia uma solução de 2 colheres de água sanitária para cada litro de água, deixando secar naturalmente.

29) Assinale a alternativa incorreta quanto ao descongelamento dos alimentos:

(A) Para descongelar os alimentos, retire-os do "freezer" com 24h de antecedência e coloque-os na geladeira.
(B) Pratos prontos e vegetais podem ser descongelados diretamente no fogo, forno convencional ou forno de micro-ondas.
(C) Alimentos congelados que serão fritos podem ser colocados direto na fritadeira.
(D) Descongele os alimentos diretamente em água corrente, para não prejudicar a qualidade nutricional e a aparência deles.

30) Que nome se dá à técnica descrita abaixo aplicada a frutas e vegetais antes do congelamento, para aumentar a durabilidade e garantir qualidade do alimento?

"O processo consiste na inativação de enzimas que podem estragar os alimentos por deterioração, durante e depois do processamento, garantindo que não ocorram alterações nas características como cor, aroma, sabor, textura e valor nutritivo. Pode ocorrer por imersão do alimento em água quente ou com vapor de água."

(A) Fervura
(B) Estufa
(C) Branqueamento
(D) Cocção

31) Julgue se as afirmações abaixo são verdadeiras e, em seguida, assinale a alternativa correta:

I. Após o descongelamento, a maioria dos produtos deve ser armazenada sob refrigeração de até 4°C e deve ser consumida em até 72 horas.
II. Para a higienização das frutas, verduras e legumes não se deve mergulhá-los em soluções cloradas.

III. Alguns alimentos, após terem sido manipulados, podem ser novamente armazenados. Alimentos que foram descongelados, sempre devem ser congelados novamente para não haver prejuízos nos nutrientes, sabor, textura, cor, entre outros.

(A) Somente as afirmações I e III são verdadeiras.
(B) Somente a afirmação I é verdadeira.
(C) Somente a afirmação II é verdadeira.
(D) As afirmações I, II e III são verdadeiras.

32) Sobre a limpeza no ambiente da cozinha, assinale a alternativa que não é verdadeira:

(A) As paredes, azulejos, portas e maçanetas devem ser lavadas todos os dias após os trabalhos na cozinha terem acabado.
(B) O piso deve ser preferencialmente varrido, porque se lavado a poeira forma barro e cria mofo, podendo contaminar os alimentos, os talheres, panelas e tudo que está na cozinha.
(C) A limpeza do ambiente deve começar pelo alto.
(D) As pias e bancadas utilizadas no preparo dos alimentos devem receber um cuidado especial.

33) Em relação à higienização das mãos, é correto afirmar que:

(A) Deve-se ensaboar as mãos e antebraços por 15 a 20 segundos.
(B) Para uma boa higienização, evite molhar as mãos e os antebraços.
(C) Não se deve fazer antissepsia com álcool em gel 70%.
(D) Após lavar as mãos, evite papéis toalha para secá-las, porque grudam nas mãos, dê preferência às tolhas de tecido de algodão.

34) Que nome se dá ao processo que procura diminuir o número de microrganismos patogênicos (bactérias), e acontece através da utilização de produtos químicos ou o uso do calor (máquinas de vapor e/ou máquinas de lavar)?

(A) Aspirar
(B) Ensaboar
(C) Dedetização
(D) Sanitização

35) Das alternativas abaixo, assinale aquela em que a limpeza deve ser diária:

(A) Pisos, rodapés e ralos.
(B) Paredes.
(C) Portas e janelas.
(D) Interruptores

36) De acordo com a característica de um material a ser limpo, em qual das alternativas abaixo a afirmação não é verdadeira?

(A) O vidro é suave e impermeável. Deve ser limpo com detergentes alcalinos suaves ou neutros.
(B) Os equipamentos e utensílios de aço inoxidável são resistentes à corrosão e são fáceis de limpar.
(C) As tábuas de madeira não absorvem umidade, gordura e óleos, por isso deve ser dada preferência ao seu uso.
(D) Nos utensílios e equipamentos de metal, os detergentes ácidos ou com cloro causam enferrujamento.

37) Qual recomendação para a limpeza dos utensílios de cozinha descrita abaixo não está correta?

(A) Liquidificador: desligar o equipamento da tomada. Higienizar o copo do liquidificador utilizando uma esponja com solução de detergente. Atentar-se às hélices, onde sujidades podem ficar acumuladas. Enxaguar com água corrente e deixar secar naturalmente. Cobrir para que fique protegido.
(B) Talheres, canecas e cumbucas: retirar o excesso de resíduos; coloque-os imersos em uma bacia com água e detergente. Com esponja lave-os um a um. Enxaguar com água corrente até a completa remoção do detergente. Por último, escaldar com água fervente e deixar secar naturalmente.

(C) Freezer: retire todos os alimentos de dentro do freezer provisoriamente. Desligar o equipamento. Higienizar a parte interna utilizando a parte macia da esponja e solução detergente. Retirar o excesso de sabão utilizando um pano úmido. A borracha deve ser higienizada constantemente utilizando-se pano umedecido com água quente, evitando assim o ressecamento da borracha.

(D) Fogão: jogar água no fogão de preferência enquanto o equipamento ainda estiver quente, pois a mudança brusca de temperatura facilita a limpeza. Retirar os resíduos utilizando um pano úmido enquanto o fogão estiver morno (facilita a não formação de crostas de gordura). Antes da higienização do fogão, retirar as bocas, e colocá-las diretamente na água fria.

38) Sobre os procedimentos de limpeza, é correto afirmar que:

(A) Proceder à limpeza partindo sempre da área mais suja para a área mais limpa.
(B) Proceder à limpeza removendo a sujeira sempre num mesmo sentido e numa mesma direção.
(C) Proceder à limpeza partindo sempre da área mais contaminada para a menos contaminada.
(D) Proceder à limpeza partindo sempre da área mais suja para a área mais limpa.

39) O acondicionamento do lixo não deve ser feito de qual maneira descrita abaixo?

(A) Deve-se conservar os sacos de lixo em lixeiras de plástico ou de metal, que facilitam a limpeza.
(B) O lixo, no abrigo de lixo, em áreas externas deve ficar protegido do sol e da chuva.
(C) Nas áreas externas, coloque o lixo no abrigo de lixo em estrados baixos para evitar moscas.
(D) Os lixos devem ser colocados em recipientes separados por tipo: lixo orgânico (restos de alimentos) e lixo reciclável (papel, vidro, plástico e metal).

40) Sobre a necessidade de utilizar uma solução de água clorada para fazer a limpeza do ambiente, de utensílios domésticos e de alimentos, é correto afirmar que:

(A) A solução deve ser preparada utilizando as quantidades corretas de água e detergentes, porque se essas quantidades não forem seguidas, a solução pode fazer mal à saúde.
(B) Deve-se usar a mesma quantidade de água sanitária utilizada para produzir a solução clorada de higiene dos alimentos, e a quantidade usada para a solução de higiene de ambientes, utensílios e equipamentos.
(C) Todos os utensílios, equipamentos e alimentos higienizados com a solução de água clorada, só devem ser utilizados e consumidos após 15 minutos de terem sido enxaguados, para que dê tempo do cloro evaporar.
(D) As quantidades para a preparação da solução de água clorada são: uma colher de sopa rasa de água mais um litro de água sanitária.