



PROCESSO SELETIVO 002/2017 – BOM RETIRO/SC

CADERNO DE PROVA SERVENTE

PROVA 01

INSTRUÇÕES GERAIS

- Confira se a impressão do caderno de prova está legível e com todas as páginas impressas. Caso necessário solicite um novo caderno.
- Verifique se as informações impressas no cartão resposta estão corretas. Em caso de divergência, notifique imediatamente o fiscal.
- O tempo máximo de duração da prova é de 3 horas.
- Somente será permitida a sua retirada da sala após uma hora do início da prova.
- Os três últimos candidatos deverão permanecer em sala até que todos concluem a prova e possam sair juntos.
- Será eliminado deste Processo Seletivo o candidato que for surpreendido, durante a realização da prova, em comunicação com outros candidatos, fazendo qualquer espécie de consulta em livros, códigos, manuais, impressos ou quaisquer anotações, ou utilizando máquina calculadora, estiver fazendo uso ou for encontrado de posse de qualquer tipo de aparelho eletrônico ou de comunicação (bip, pager, telefone celular, relógios digitais, walkman, agenda eletrônica, notebook, palmtop, receptor, gravador, calculadora, controle remoto, alarme de carro) ou quaisquer outros componentes ou equipamentos eletrônicos em funcionamento ou não, bem como protetores auriculares; estiver portando armas, mesmo que possua o respectivo porte. Portanto, deixe todo material guardado conforme orientação do fiscal.
- Todos os espaços em branco, neste caderno, podem ser utilizados para rascunho.
- Terminada a prova, o candidato deverá, obrigatoriamente, entregar ao fiscal o CARTÃO DE RESPOSTAS.
- Este Caderno de Prova, é constituído de 25 (vinte e cinco) questões objetivas, cada uma com quatro alternativas (A,B,C,D), sendo apenas uma considerada correta. Estão distribuídas da seguinte forma: 01 a 05 – Língua Portuguesa. 06 a 10 – Matemática/Raciocínio Lógico. 11 a 15 – Conhecimentos Gerais/Atualidades. 16 a 25 – Conhecimentos Específicos.

ORIENTAÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO CARTÃO RESPOSTA

- Assine o cartão resposta e preencha somente uma alternativa por questão, utilizando exclusivamente caneta esferográfica com tinta azul ou preta.
- Será invalidada a questão em que houver mais de uma marcação, marcação rasurada ou emendada, ou não houver marcação.
- Não rasure nem amasse o Cartão de Respostas.
- O cartão resposta não será substituído em caso de marcação errada ou rasura.
- Diante de qualquer dúvida, você deve comunicar-se com o fiscal.
- Leia atentamente as orientações no CARTÃO RESPOSTA.

Boa prova!



LÍNGUA PORTUGUESA
(Questões de 1 a 5)

01) Não á dúvida que as línguas se aumentam e alteram com o tempo e as necessidades dos usos e costumes. Querer que a nossa pare no século de quinhentos é um erro igual ao de afirmar que a sua transplantação para a América não lhe inseriu riquezas novas. A este respeito, a influência do povo é decisiva. Há, portanto, certos modos de dizer, locuções novas, que de força entram no domínio do estílo e ganham direito de cidade. (MACHADO DE ASSIS. Apud Luft, Celso Pedro. Vestibular do português).

Observação: O texto sofreu algumas mudanças gramaticais propositais. **ATENÇÃO.**

Ao ler o presente texto, pode-se constatar:

- A) As mudanças do português da Europa para o Brasil evitaram inserir ao idioma riquezas novas.
- B) As alterações da língua estão condicionadas às necessidades dos usos e costumes e ao tempo.
- C) O português do século XVI é o mesmo de hoje, não sendo necessário parar a língua no tempo.
- D) Os falantes do campo usam expressões atuais da língua mesmo sem sofrerem influência europeia.

02) O texto de Machado de Assis sofreu alterações gramaticais propositais. Quantas alterações podem ser encontradas no texto?

- A) 5
- B) 4
- C) 2
- D) 8

03) No trecho "*Querer que a nossa pare no século de quinhentos*" foi suprimida, por parte do autor, uma palavra que está subentendida. Assinale a alternativa que corresponda a essa palavra.

- A) Locuções.
- B) Vida.
- C) Idioma.
- D) Língua.

04) Assinale a alternativa em que todos os vocábulos são acentuados por serem oxítonos:

- A) paletó, avô, pajé, café, jiló.

- B) parabéns, vêm, hífen, saí, oásis.
- C) você, capilé, Paraná, lápis, régua.
- D) amém, amável, filó, porém, além.

05) As classes de palavras ou classes gramaticais são dez: substantivo, verbo, adjetivo, pronome, artigo, numeral, preposição, conjunção, interjeição e advérbio. Essas categorias são divididas em palavras variáveis (aquelas que variam em gênero, número ou grau) e palavras invariáveis (as que não variam). Assinale a alternativa em que a única classe gramatical esteja com o conceito correto.

- A) Conjunção - É a palavra que liga dois termos ou duas orações de mesmo valor gramatical.
- B) Advérbio - É a palavra que exprime emoções e sentimentos.
- C) Verbo - É a palavra que liga dois elementos da oração.
- D) Adjetivo - É a palavra que nomeia os seres em geral, desde objetos, fenômenos, lugares, qualidades, ações, dentre outros.

MATEMÁTICA/RACIOCÍNIO LÓGICO
(Questões de 6 a 10)

06) João tinha uma quantia, gastou 33% e ainda ficou com R\$ 402,00. Qual o valor que João tinha inicialmente?

- A) 750
- B) 534
- C) 502
- D) 600

07) Na sala de espera do posto de saúde, um Agente Comunitário de Saúde contou em um grupo 12 meninos e 18 meninas. Em termos de porcentagem é VERDADEIRO afirmar que:

- A) 60% do grupo é formado por meninas;
- B) As meninas representam 40% deste grupo;
- C) Os meninos representam 60% deste grupo;
- D) 30% do grupo é formado por meninos.

08) Lavínia comprou um carro no valor de R\$ 29.760,00, dividido em 48 prestações iguais (sem juros). Ao pagar a 30ª prestação, recebeu de presente de seu avô, o restante do dinheiro para a quitação do veículo. Quanto Lavínia recebeu?



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM RETIRO
CADERNO DE PROVAS

- A) 9.500,00
B) 10.760,00
C) 11.160,00
D) 12.200,00

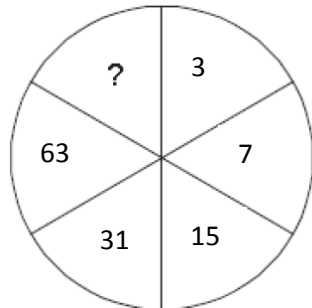
09) Esta sequencia de palavras segue uma lógica:

- Avião
- Banana
- Ciúmes
- Dados

Uma quinta palavra que daria continuidade lógica à sequencia poderia ser:

- A) Elefante
B) Brasil
C) Peixe
D) História

10) Os números no interior do círculo representado na figura abaixo foram colocados a partir do número 3 e no sentido horário, obedecendo a um determinado critério.



Segundo o critério estabelecido, o número que deverá substituir o ponto de interrogação é:

- A) 94
B) 121
C) 96
D) 127

ATUALIDADES
(Questões de 11 a 15)

11) Bom Retiro foi criado pela Lei 1.408/1922 de 04 de outubro de 1922, tendo como origens os municípios de:

- A) Lages e Palhoça
B) Alfredo Wagner e Painel

- C) Palhoça e Otacílio Costa
D) Lages e Alfredo Wagner

12) O Hino de Bom Retiro representa seu povo, sua cultura e história. Quem foi o(a) compositor(a) da letra do Hino de Bom Retiro:

- A) Elza Bunn Varela.
B) Elza Brüggmann.
C) Enzo Fratchelo.
D) Emílio Pedroso.

13) Na Sessão Ordinária do dia 11 de Dezembro de 2017 foi realizada a eleição para renovação da Mesa Diretora que conduzirá os trabalhos do Legislativo no ano de 2018. Qual o nome do vereador que foi eleito como Presidente do Poder Legislativo para 2018 em Bom Retiro?

- A) Vergínio Moretti
B) José Alfeu Ferreira
C) Orly de Souza
D) Fernando Borges Silveira.

14) O município de Bom Retiro possui uma área de 1.055,50 km², fazendo divisa com oito municípios. Assinale a alternativa abaixo que corresponde a um município que faz divisa com Bom Retiro:

- A) Painel
B) Lages
C) Ituporanga
D) Petrolândia

15) *Gentílico* é uma classe de palavras que designam um indivíduo de acordo com o seu local de nascimento. Quem nasce em Bom Retiro é chamado de:

- A) Bom-retirano
B) Bom-retireense
C) Retireense
D) Bom-retireiro

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS
(Questões de 16 a 25)

16) Os alimentos são fontes de energia e outros nutrientes que o corpo precisa para manter a saúde, mas eles podem se transformar em perigo se não forem escolhidos e preparados com cuidado. Os



perigos, quanto ao manuseio dos alimentos, podem ser:

- A) Apenas biológico e físico
- B) Apenas químico e físico
- C) Apenas biológico e químico.
- D) Biológico, químico e físico.

17) Para o bom relacionamento entre as pessoas no ambiente de trabalho é importante que cada um faça sua parte. Assinale a alternativa que corresponde a uma ação adequada no ambiente de trabalho:

- A) Falar mais e ouvir menos.
- B) Falar sempre o que pensa, em qualquer ocasião.
- C) Estar disposto a ajudar a equipe de trabalho.
- D) Encobrir as falhas dos colegas.

18) Causados em sua imensa maioria por falta de limpeza e organização, a maior parte dos acidentes de trabalho em cozinhas seriam evitados com medidas simples de prevenção. As principais medidas de prevenção são:

- A) Luvas resistentes que cubram o punho manteriam os trabalhadores mais protegidos.
- B) Adequada manutenção dos equipamentos.
- C) Trabalhar em pisos regulares, de preferência antiderrapantes.
- D) Todas as alternativas estão corretas.

19) Assinale a alternativa que corresponde a prevenção de riscos de acidente no local de trabalho:

- A) Uso de placas de sinalização e avisos.
- B) Escada sem corrimão.
- C) Poeira intensa.
- D) Piso escorregadio.

20) Em se tratando de Segurança no Trabalho, marque a alternativa que apresenta o CORRETO significado da sigla EPI.

- A) Equipamento de Proteção Impessoal.
- B) Empresa de Proteção Individual.
- C) Equipamento de Proteção Individual.
- D) Empresa de Proteção Impessoal.

21) Quanto ao higienização de equipamentos e utensílios de cozinha é INCORRETO afirmar:

- A) Jogar água no fogão enquanto o equipamento estiver quente; Retirar os resíduos utilizando um pano úmido enquanto o fogão estiver morno (facilita a não formação de crostas de gordura); Após a retirada dos resíduos, passar a esponja com solução detergente no fogão, inclusive nas placas; Retirar o sabão utilizando um pano seco e limpo; Higienizar as bocas utilizando esponja e solução detergente.
- B) O processo de higienização dos utensílios tem como objetivo eliminar ou reduzir a contaminação microbiológica, minimizando os riscos de transmissão de agentes causadores de doenças.
- C) Para a higienização do liquidificador é necessário 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.
- D) 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 esquentar com água fervente e deixar secar naturalmente.

22) A falta de cuidado e de atenção do profissional coloca a própria vida e a dos outros em risco. A prevenção de acidentes em uma cozinha profissional é indispensável. “[...] as condutas individuais são de grande importância para garantir a saúde do trabalhador” (Manual do preparador e manipulador de alimentos – PCRJ 2002).

Marque V (verdadeira) e F (falso) nas opções abaixo.

- () Operar o cortador de legumes manual com atenção para não prensar os dedos;
- () Fazer uso do cortador somente quando apresentar todas as lâminas íntegras;
- () Em caso de quebras de lâminas durante a operação de corte é essencial finalizar o trabalho;
- () Higienizar o conjunto de lâminas com cuidado para não se cortar.
- () Colocar água ou óleo em panela quente para evitar que, pelo contato com a parte metálica aquecida, haja projeção do líquido ou chama, sobre o manipulador.



Assinale a alternativa com a sequência **CORRETA**.

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

23) A cozinha, local onde são preparados os alimentos, deve estar afastada dos banheiros da escola e de local de grande circulação de pessoas. Sobre a cozinha, podemos afirmar:

- A) O piso e as paredes devem ser limpos quinzenalmente.
- B) Para higienizar os utensílios devem ser utilizados produtos químicos fortes.
- C) O piso, as paredes, o mobiliário e os utensílios devem ser sempre higienizados.
- D) A limpeza da cozinha e dos utensílios não é responsabilidade do(a) Servente.

24) Os produtos de limpeza da cozinha devem ser guardados:

- A) ao lado do fogão.
- B) junto com os alimentos.
- C) separados dos alimentos.
- D) na prateleira inferior do armário de alimento.

25) O código de ética profissional tem algumas diferenciações, pois varia de acordo com os campos de atuação. Porém, alguns itens da ética profissional são universais, ou seja, são aplicados independente da área que o profissional atua. Assinale a alternativa **INCORRETA** de acordo com a ética profissional.

- A) Respeito à vida e imperícia.
- B) Cooperação e seriedade.
- C) Respeito à hierarquia e responsabilidade.
- D) Integridade e meritocracia.