



# CONCURSO PÚBLICO

## PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTOS

### Cargo: Copeiro

#### Instruções Gerais:

1. Verifique se este caderno corresponde a sua opção de cargo e se contém 40 questões objetivas e de múltipla escolha, numeradas de 01 a 40. Caso contrário, reclame ao fiscal de sala outro caderno.
2. Para cada questão existe apenas UMA resposta certa.
3. Você deve ler cuidadosamente cada uma das questões e escolher a resposta certa. Essa resposta deve ser marcada no **Cartão-Resposta** que você receberá.
4. O **Cartão-Resposta** tem, obrigatoriamente, de ser assinado. Esse **Cartão-Resposta** não poderá ser substituído, portanto, não o rasure nem o amasse.
5. Marque as respostas primeiro a lápis e depois cubra com caneta esferográfica de tinta azul ou preta.
6. Marque apenas UMA letra para cada questão. Mais de uma letra assinalada implicará anulação dessa questão.
7. Você dispõe de **quatro horas** para fazer sua Prova Objetiva. Faça-o com tranquilidade, mas controle o seu tempo. Este tempo inclui a marcação do Cartão-Resposta.
8. Verifique se seus dados estão corretos no Cartão-Resposta. Solicite ao fiscal para efetuar as correções na Ata de Aplicação de Prova.
9. Durante as provas, não será admitida qualquer espécie de consulta ou comunicação entre os candidatos, tampouco será permitido o uso de qualquer tipo de equipamento (calculadora, telefone celular, etc).
10. A saída da sala só poderá ocorrer depois de decorrida uma hora do início das provas. A não-observância dessa exigência acarretará a sua exclusão do concurso.
11. Ao sair da sala entregue este **Caderno de Provas**, juntamente com o **Cartão-Resposta** ao Fiscal de Sala.

#### Cronograma Previsto:

Atividade	Data	Local
Divulgação do Gabarito da Prova Objetiva	14/09/2009	Na internet: <a href="http://www.funadepi.org.br">www.funadepi.org.br</a> Na sede da Prefeitura Municipal de Altos
Interposição de Recursos contra os Gabaritos da Prova Objetiva	15 e 16/09/2009	No Protocolo da Funadepi – Rua Areolino de Abreu, 1557 – Centro ou via Sedex, com data de postagem até o dia 16/09/2009.
Divulgação do Resultado dos Julgamentos dos Recursos contra a Prova Objetiva	23/09/2009	Na internet: <a href="http://www.funadepi.org.br">www.funadepi.org.br</a> Na sede da Prefeitura Municipal de Altos.
Divulgação do Resultado da Prova Objetiva	Até o dia 28/09/2009	Na internet: <a href="http://www.funadepi.org.br">www.funadepi.org.br</a> Na sede da Prefeitura Municipal de Altos

Organização:



Fundação de Apoio à Educação e ao Desenvolvimento Tecnológico do Piauí

## Português

Leia o texto abaixo e responda às questões propostas de 01 a 10.

### O GATO E O MACACO

*O gato e o macaco eram animais domésticos. Um dia, o macaco descobriu castanhas assando no braseiro e correu a chamar o gato:*

*— Venha, amigo! Com sua habilidade nas patas, será fácil pegar as castanhas para nós!*

*O gato, envaidecido, se pôs a tirar as castanhas do braseiro, deixando-as de lado. O macaco ia devorando as castanhas e falando:*

*— Isso, senhor gato! Muito bem! Pegue agora aquela ali, e essa outra...*

*O gato, com o pêlo chamuscado, ia tirando as castanhas, enquanto o macaco o elogiava e as comia. De repente, voltou a cozinha, que os enxotou com a vassoura.*

*O gato e o macaco esconderam-se no quintal. Irritado, o gato falou:*

*— De que adiantou tanto esforço? Queimei o pêlo, sujei as patas e não comi castanha nenhuma!*

*Ao que o macaco, subindo no alto de uma árvore, respondeu:*

*— Pois é, amigo gato. Agora você já sabe: **O bom bocado não é para quem o faz, mas para quem o come.***

1. Observando-se o tipo de composição de texto, conclui-se que ele é:

- Uma fábula;
- Uma anedota;
- Um artigo de opinião;
- Um poema;
- Uma crônica.

2. Os personagens de um texto narrativo podem ser pessoas ou animais, e atuam como agentes ou pacientes de alguma ação. Assim, os personagens do texto em estudo são:

- O gato e a raposa;
- O gato e o macaco;
- O leão e o macaco;
- A onça e o macaco;
- O tigre e o macaco.

3. Observe:

*“— Venha, amigo! Com sua habilidade nas patas, será fácil pegar as castanhas para nós”.*

Com os elogios do macaco e convencido a apanhar as castanhas no braseiro, o gato se sente:

- Teimoso;
- Arisco;
- Ladrão;
- Feio;
- Vaidoso.

4. Na passagem “...enquanto o macaco o elogiava e as comia” (parágrafo 5), a que se referem, respectivamente, os pronomes destacados? Marque a alternativa **correta**:

- Às castanhas e ao macaco;
- Ao gato e ao macaco;
- Ao gato e às castanhas;
- Ao gato e à cozinha;
- À cozinha e ao gato.

5. Das frases abaixo, marque aquela que encerra a moral do texto:

- “O bom bocado não é para quem o faz, mas para quem o come.”
- “O gato e o macaco eram animais domésticos.”
- “— Venha, amigo! Com suas habilidades nas patas, será fácil pegar as castanhas para nós!”
- “O gato, envaidecido, se pôs a tirar as castanhas do braseiro, deixando-as de lado.”
- “ — Isso, senhor gato! Muito bem! Pegue agora aquela ali, e essa outra...”

6. Em “O gato e o macaco eram animais domésticos”, as palavras destacadas classificam, **respectivamente**, como:

- Substantivo, substantivo, advérbio, adjetivo;
- Substantivo, pronome, numeral, advérbio;
- Substantivo, verbo, verbo, pronome;
- Substantivo, substantivo, verbo, adjetivo;
- Substantivo, numeral, verbo, adjetivo.

7. A palavra “fácil” (parágrafo 2) foi acentuada porque é:

- Uma paroxítona;
- Uma proparoxítona;
- Um ditongo aberto;
- Uma proparoxítona terminada em “l”;
- Um hiato terminado em “il”.

8. “*O gato e o macaco eram animais domésticos*”. Marque a opção **correta** sobre o sujeito e o predicado da oração acima:

- Sujeito simples, predicado nominal;
- Sujeito composto, predicado nominal;
- Oração sem sujeito, predicado verbo-nominal;
- Sujeito indeterminado, predicado verbal;
- Sujeito desinencial, predicado verbal.

9. Leia:

*“— Venha, amigo! Com sua habilidades nas patas...”*

O termo destacado na oração acima exerce a função sintática de:

- Predicado verbal;
- Predicativo;
- Vocativo;
- Aposto;
- Adjunto adnominal.

10. Na oração “Queimei o pêlo”, o verbo classifica-se como:

- a) Intransitivo;
- b) Transitivo indireto;
- c) De ligação;
- d) Bitransitivo;
- e) Transitivo direto.

### Matemática

11. João tem 3 tias maternas e 4 tias paternas. No seu aniversário, ele recebeu 2 presentes de cada tia. O número de presentes que João recebeu é múltiplo de:

- a) 3.
- b) 4.
- c) 5.
- d) 6.
- e) 7.

12. O Imposto Predial e Territorial Urbano (IPTU) varia conforme o preço e dimensões do imóvel. Teresina possui 259 mil imóveis, sendo 183 mil residências. Do total de residências cadastradas, 70 mil não pagam o IPTU. Com base nesses dados, e considerando que todos os donos dos imóveis não residenciais pagam IPTU, o número de contribuintes é:

- a) 155mil.
- b) 145mil.
- c) 189mil.
- d) 154mil.
- e) 85mil.

13. Seu José é dono de um sítio no município de Campo Maior e quer criar galinhas confinadas. Ele dispõe de 120m de tela de arame para fazer o galinheiro de forma quadrada. Qual será a área em  $m^2$  do galinheiro?

- a) 600.
- b) 900.
- c) 800.
- d) 700.
- e) 1000.

14. Teresina completa neste mês de agosto 157 anos, porém é uma cidade ainda jovem se comparada a Salvador, a primeira cidade do Brasil, que tem atualmente 460 anos. O algarismo que falta em 303\_\_ (diferença em anos entre Salvador e Teresina) para que o número representado seja divisível por 5, mas não divisível por 2, é:

- a) 1.
- b) 3.
- c) 4.
- d) 5.
- e) 2.

15. Um pedreiro construiu um tanque de forma cúbica de 2 m de lado. Quantos litros (l) de água serão necessários para enchê-lo ?

- a) 5000.
- b) 6000.
- c) 7000.
- d) 9000.
- e) 8000.

## Conhecimentos Específicos

16. Assinale a alternativa que contém o critério a ser seguido no armazenamento de alimentos visando à garantia da qualidade:
- Produtos de prateleira devem sempre ser guardados encostados à parede.
  - Produtos com data de fabricação mais antiga devem ser guardados atrás dos mais novos.
  - Não recongelar alimentos que já tenham sido descongelados anteriormente.
  - Manter os alimentos na despensa em caixas de madeira.
  - Os alimentos devem ficar no chão da área de estoque.
17. No ambiente da cozinha, é considerado conduta **correta** para um copeiro:
- Lavar as mãos várias vezes na pia da cozinha.
  - Trabalhar em silêncio enquanto manipula alimentos.
  - Falar ao celular.
  - Usar roupas largas com acabamentos em babados.
  - Manter-se perfumado, levemente maquiado e com poucos acessórios.
18. A intoxicação alimentar é uma das principais doenças relacionadas a práticas inadequadas de higiene e manipulação dos alimentos. Sobre a intoxicação alimentar é **correto** afirmar que:
- As bactérias que causam intoxicação alimentar estão apenas nos insetos e roedores.
  - A principal causa da intoxicação alimentar é o armazenamento de alimentos no refrigerador.
  - Os alimentos envolvidos em intoxicação alimentar podem ter aparência, gosto e cheiro normais.
  - Consumir o alimento imediatamente após seu preparo é um dos maiores riscos para intoxicação alimentar.
  - Para evitar a multiplicação das bactérias, os alimentos devem ser armazenados depois do preparo, à temperatura ambiente.
19. Assinale a conduta que representa risco de transmissão de doença pelos alimentos:
- Cozinhar bem os alimentos.
  - Separar os alimentos crus dos cozidos.
  - Deixar os alimentos cozidos por mais de duas horas à temperatura ambiente.
  - Limpar os utensílios após o uso.
  - Lavar as mãos constantemente.
20. Assinale a alternativa em que todos os alimentos são considerados boas fontes de proteína:
- Batata, geléia, maçã.
  - Leite, carne, ovo.
  - Banana, iogurte, vagem.
  - Manga, banana, arroz integral.
  - Peixe, melancia, couve.
21. Através da higiene dos alimentos, quer-se garantir a saúde das pessoas. Por isso, algumas práticas devem ser adotadas no dia-a-dia para evitar a deterioração dos alimentos e o conseqüente dano à saúde das pessoas. Nesse sentido, são consideradas práticas adequadas de higiene, **exceto**:
- Não misturar alimentos crus e cozidos.
  - Lavar as verduras, frutas e legumes em água corrente.
  - Congelar e descongelar corretamente os alimentos.
  - Utilizar tábuas de corte de madeira.
  - Adquirir produtos devidamente inspecionados.
22. Para prevenir incêndios no ambiente de trabalho, o copeiro deve:
- Instalar botijões de gás ao lado do fogão.
  - Usar álcool para ajudar a acender o fogo.
  - Ligar vários aparelhos elétricos na mesma tomada.
  - Manter os cabelos soltos na cozinha.
  - Evitar o uso de álcool próximo ao fogo.
23. Para se apresentarem em condições ideais de uso, as lixeiras devem estar:
- Emborcadas.
  - Tampadas.
  - Tampadas e forradas com saco plástico.
  - Destampadas.
  - Rachadas.
24. Para serem descongelados, os alimentos devem ser colocados em:
- Bancadas, sem controle de temperatura.
  - Geladeira.
  - Freezer.
  - Água corrente, fora da embalagem.
  - Solução clorada.
25. Os fatores que favorecem a presença de insetos e roedores na cozinha são:
- Alimentos cobertos e caixa de papelão.
  - Água potável e lixo tampado.
  - Ausência de gatos e cachorros.
  - Limpeza e organização.
  - Restos de alimentos e ambiente desorganizado.
26. Analise as afirmativas sobre o relacionamento humano que o copeiro deve observar no exercício diário de suas atividades:
- Desconsiderar sempre os sentimentos e as opiniões dos colegas de trabalho.
  - Manter um bom relacionamento com seu (s) chefe (s)
  - Estar sempre informado, participando de capacitações em sua área profissional.
  - Manter um bom humor em todas as circunstâncias, mesmo frente a dificuldades.
  - Ser cordial, alegre, otimista e fazer com que sua presença seja bem-vinda.
- Sobre as afirmativas acima, assinale a alternativa **correta**:
- Apenas I está correta.
  - Apenas II e III estão corretas.
  - Apenas II, III, IV e V estão corretas.
  - Apenas V está correta.
  - Apenas IV está correta.

27. A utilização de técnicas culinárias adequadas é uma ciência e uma arte. É na combinação de ambas que se encontram o equilíbrio e a harmonia capazes de oferecer uma alimentação saudável. Acerca desse assunto, é **incorreto** afirmar:
- Permite aproveitar alimentos que não poderiam ser consumidos em seu estado natural.
  - Melhora a digestibilidade dos alimentos.
  - Melhora o sabor dos alimentos.
  - Melhora a textura dos alimentos.
  - Diminui a aceitação de determinados alimentos.
28. No ambiente de trabalho, o copeiro deve ter bom senso no trato com o vestuário. Analise as afirmativas abaixo e assinale a **correta**:
- É recomendado usar sempre sapatos fechados no ambiente de trabalho.
  - É recomendado lavar o uniforme de trabalho na pia da cozinha.
  - É permitido usar acessórios como relógio e bijuterias dentro da cozinha.
  - É permitido usar camiseta regata e bermuda.
  - É permitido andar descalço dentro da cozinha.
29. Em relação à contaminação dos alimentos, esta pode ser provocada por agentes biológicos, químicos ou físicos. É considerado um perigo físico:
- Resíduo de detergente em alimentos.
  - Presença de um fio de cabelo em uma preparação.
  - Presença de microorganismos nos alimentos.
  - Resíduo de inseticida sobre a bancada.
  - Armazenar alimentos próximo a materiais de limpeza.
30. Sobre as técnicas corretas de preparo do café, assinale a alternativa **incorreta**:
- Para preservar o sabor e aroma do café, a água deve estar entre 92°C e 96°C e nunca fervente.
  - No preparo do café em ebulição, o pó de café é colocado em água quente, deixado em ebulição por dois ou três minutos.
  - O filtro de pano ou tecido é o mais recomendado para preparo de café por gotejamento.
  - Recomenda-se não reaquecer o café para evitar a perda de substâncias aromáticas.
  - A água utilizada para o preparo do café deve ser de boa qualidade, sem aromas ou odores desagradáveis.
31. Sobre os cuidados gerais de limpeza e conservação no ambiente de trabalho, podemos afirmar que:
- O local de trabalho deve ser limpo somente no final do turno de trabalho, mesmo que a sujeira se acumule.
  - Os produtos de limpeza devem ser guardados na despensa de gêneros alimentícios.
  - O banheiro deve estar sempre limpo e organizado, com papel higiênico, sabonete, papel toalha e lixeiras limpas.
  - As paredes devem ser limpas sempre na direção de baixo para cima.
  - Os fogões devem ser limpos uma vez por semana.
32. Os produtos de limpeza, como detergentes e desinfetantes são de bastante utilidade no processo de higienização das instalações, equipamentos e utensílios dentro de uma cozinha. No entanto, devem ser armazenados em local apropriado, tal como:
- Dentro do forno.
  - Separados dos alimentos.
  - Em cima da pia.
  - Próximo à despensa de alimentos.
  - Na geladeira.
33. Em relação ao lixo gerado por resíduos alimentares, analise os itens abaixo:
- A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, sem tampa, para facilitar o depósito dos resíduos alimentares e impedir que o manipulador contamine suas mãos ao encostar na lixeira.
  - A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal.
  - O lixo deve ser retirado em sacos bem fechados.
  - Deve-se lavar sempre as mãos após manusear o lixo.
- Estão **corretos** apenas os itens:
- I, III e IV.
  - II, III e IV.
  - II e IV.
  - III e IV.
  - I e IV.
34. Dentre os diversos tipos de alimentos existentes no mercado, existem os classificados como perecíveis e os não perecíveis. Assinale a opção em que todos os alimentos são perecíveis:
- Arroz, biscoito e farinha.
  - Presunto, arroz cru e ovos.
  - Carne, leite pasteurizado e presunto.
  - Leite pasteurizado, iogurte e biscoito.
  - Ovos, farinha e açúcar.
35. Em um refeitório, após o término da distribuição do almoço, identificou-se que sobraram cerca de 20 Kg de frango. Foi decidido que as sobras do frango seriam utilizadas para o jantar. Assinale a opção que apresenta o local mais adequado para armazenar as sobras do frango:
- Na câmara de carnes, junto às carnes cruas, uma vez que a temperatura recomendada para armazenar carnes cruas e frango cozido é a mesma.
  - Na câmara de laticínios, pois a temperatura recomendada para armazenar os dois tipos de alimentos é a mesma.
  - Na câmara de hortifrutigranjeiros, pois a temperatura recomendada para armazenar os dois tipos de alimentos é a mesma.
  - Em geladeira, com temperatura controlada, e sem outros alimentos crus, laticínios e hortifrutigranjeiros.
  - Na própria cozinha, em cima do fogão, à temperatura ambiente.

36. A Lei Orgânica do Município de Altos prevê:
- a) O Poder Executivo é exercido pelo Prefeito, auxiliado pelos secretários municipais ou diretores equivalentes;
  - b) Será de 5 (cinco) anos o mandato do Prefeito e do Vice-Prefeito, a iniciar-se no dia 1º de janeiro do ano seguinte ao da eleição.
  - c) Em caso de licença ou impedimento do Prefeito, este é substituído pelo Presidente da Câmara.
  - d) O Poder Executivo é exercido pelo Prefeito auxiliado pelo Secretário Municipal.
  - e) A eleição do Prefeito e do Vice-Prefeito é realizada até 60 dias do término do mandato.

**Considere o Estatuto dos Servidores Públicos da Prefeitura Municipal de Altos e responda as questões 37 e 38.**

37. Segundo o Artigo 5º, será investido no cargo público aquele que satisfazer, dentre outros, o seguinte requisito:
- a) Possuir ensino fundamental completo;
  - b) Ter completado dezessete anos de idade;
  - c) Possuir curso de qualificação prévia;
  - d) Residir no Município;
  - e) Ter nacionalidade brasileira.
38. Sobre os deveres do servidor, disposto no artigo 105 do já referido Estatuto, é **correto** afirmar que:
- a) Obedecer a todas as ordens superiores.
  - b) Exercer direta ou indiretamente as atribuições de seu cargo.
  - c) Atualizar, pelo menos uma vez por ano, seus dados pessoais e de seus filhos.
  - d) Cumprir as ordens superiores, exceto quando forem manifestamente ilegais.
  - e) Atualizar semestralmente seus dados pessoais e de seus filhos e pais.
39. Sobre a história do município de Altos, assinale a alternativa **correta**:
- a) Era conhecido anteriormente como São José dos Alves.
  - b) Data de 1882, a construção da primeira casa de telha do lugar.
  - c) A primeira escola pública foi criada em 1971, por iniciativa do Cônego Honório Saraiva.
  - d) A primeira agência postal foi um ato de João de Paiva Oliveira.
  - e) Em 1922, o povoado Altos de João de Paiva foi elevado à categoria de vila.
40. As atividades fundamentais da economia do município de Altos são:
- a) Agricultura e pecuária.
  - b) Exportação e pesca.
  - c) Turismo e comércio.
  - d) Importação e transporte.
  - e) Turismo e pecuária.