

PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTA GROSSA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
TESTE SELETIVO ProJovem Urbano

EDITAL Nº 03/2009

FUNÇÃO: PROFISSIONAL PARA A PREPARAÇÃO DO LANCHE

INSTRUÇÕES

1. Verifique se o seu caderno de provas contém 20 questões e se estão legíveis. Caso contrário solicite ao fiscal da sala outro caderno completo.

NÃO SERÃO ACEITAS RECLAMAÇÕES POSTERIORES.

2. Identifique o seu gabarito apenas com o número de sua inscrição.

3. Você disporá de 2 (duas) horas para a realização da prova.

4. Para cada questão, há apenas uma alternativa correta.

5. Leia atentamente cada questão, escolha uma única alternativa correta e preencha o quadrado correspondente à opção feita, no gabarito, com caneta azul. Faça-o com cuidado, evitando rasuras, pois é o documento oficial do Teste Seletivo e não será substituído.

6. Ao terminar a prova, você deverá devolver ao fiscal o caderno de questões e a folha de respostas.

BOA SORTE !
GABARITO

OBSERVAÇÃO:

CONSIDERANDO QUE OCORREU UM ERRO DE FORMULAÇÃO NA QUESTÃO Nº 19, CONFORME O PREVISTO NO EDITAL Nº 03/2009 (8.2./p.11) A PONTUAÇÃO REFERENTE FOI ATRIBUÍDA A TODOS OS CANDIDATOS.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
A			X		X										X	X				
B	X			X		X						X								
C								X	X				X	X						
D		X					X			X									X	
E											X							X		X

Nº DA INSCRIÇÃO: _____

Data: _____

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTA GROSSA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

TESTE SELETIVO ProJovem Urbano

EDITAL Nº 03/2009

FUNÇÃO: PROFISSIONAL PARA A PREPARAÇÃO DO LANCHE

1. BOAS PRÁTICAS PARA OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO SÃO:

- A. cuidados com a limpeza da cozinha e dos utensílios durante o do preparo das refeições.
- B. práticas de higiene que devem ser obedecidas pelo manipulador de alimentos, durante todo o processo de preparo das refeições.
- C. medidas simples que impedem que os alimentos estraguem durante o preparo.
- D. práticas que impedem a contaminação dos alimentos pelo manipulador.
- E. todas as alternativas estão corretas.

2. AS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTAs) ACONTECEM PELO CONSUMO:

- A. de água não tratada.
- B. de alimentos estragados com cheiro e gosto desagradáveis.
- C. de alimentos com o prazo de validade vencido.
- D. de alimentos contaminados por micróbios, parasitas ou substâncias tóxicas presentes no alimento.
- E. de alimentos com embalagem estragada.

3. NUMERE A SEGUNDA COLUNA DE ACORDO COM A PRIMEIRA

PERIGO É TUDO AQUILO QUE PODE CAUSAR ALGUM MAL À SAÚDE DA PESSOA. NO CASO DOS ALIMENTOS IDENTIFIQUE OS PERIGOS BIOLÓGICOS, QUÍMICOS E FÍSICOS.

(1) perigo biológico

(2) perigo químico

(3) perigo físico

() agrotóxicos, produtos de limpeza, inseticidas e raticidas.

() micróbios que podem contaminar o alimento como bactérias, fungos e vírus.

() contaminação dos alimentos por pedras, cabelos, restos de insetos ou cacos de vidro.

A ALTERNATIVA CORRETA É:

A. (2), (1), (3)

B. (1), (2), (3)

C. (2), (3), (1)

D. (3), (1), (2)

E. (1), (3), (2)

4. NUMERE (DE 1 A 6) SEGUINDO A ORDEM CORRETA PARA A HIGIENIZAÇÃO (LAVAGEM) DE MÃOS:

() enxaguar com água corrente

() esfregar a palma e o dorso das mãos, as unhas e os espaços entre os dedos por 15 segundos com sabonete antisséptico

() secar com papel toalha branco;

() secar naturalmente.

() Molhar as mãos em água corrente

() esfregar as mãos com álcool a 70%;

A ALTERNATIVA CORRETA É:

A. (2), (1), (3), (4), (6), (5)

- B. (3), (2), (4), (6), (1), (5)
- C. (6), (4), (5), (2), (3), (1)
- D. (3), (5), (2),(4), (1), (6)
- E. (1), (6), (5), (2), (3), (4)

5. NO RECEBIMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS (INGREDIENTES QUE SERÃO UTILIZADOS NO PREPARO DAS REFEIÇÕES) É INDISPENSÁVEL:

- A. conferir cuidadosamente a quantidade de produtos de acordo com a nota fiscal; verificar a qualidade dos mesmos e as datas de validade;
- B. receber tudo rapidamente e guardar imediatamente no estoque para evitar contaminação.
- C. observar as marcas dos produtos para ver se são de boa qualidade.
- D. experimentar as frutas para ver se estão maduras.
- E. nenhuma das alternativas está correta.

6. COM RELAÇÃO AO UNIFORME DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS É INCORRETO AFIRMAR QUE:

- A. o uniforme deve ser usado somente na área de trabalho.
- B. no verão é permitido usar chinelos e sandálias na cozinha.
- C. não é permitido usar brincos, pulseiras, anéis, alianças, colares, relógio e maquiagem.
- D. deve-se usar touca para proteger os cabelos.
- E. os sapatos devem ser fechados e antiderrapantes.

7. MOSCAS, BARATAS, GATOS E OUTROS ANIMAIS TRANSMITEM MICRÓBIOS, POR ISSO NÃO PODEM ESTAR PRESENTES NOS LOCAIS DE PREPARO E ESTOQUE DE ALIMENTOS. PARA EVITAR A ENTRADA DE PRAGAS NO AMBIENTE É IMPORTANTE:

- A. deixar o lixo aberto na cozinha e nos arredores.
- B. passar inseticida na cozinha todos os dias.
- C. manter as portas e janelas abertas para favorecer a circulação de ar.
- D. colocar telas de proteção nas portas e janelas da cozinha.
- E. as alternativas A e D estão corretas.

8. COM RELAÇÃO À PRESENÇA DE PESSOAS ESTRANHAS AO TRABALHO, NO AMBIENTE DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS (COZINHA), É CORRETO AFIRMAR QUE:

- A. as pessoas estranhas que precisarem entrar na cozinha devem passar, antes, por um treinamento de boas práticas.
- B. não é permitida a entrada de pessoas estranhas na cozinha em nenhuma situação.
- C. quando precisarem entrar na cozinha os visitantes devem, no mínimo, fazer

higienização de mãos conforme o procedimento e colocar touca descartável para evitar que cabelos caiam na comida.

D. para entrar na cozinha, os visitantes devem utilizar um uniforme completo, idêntico ao do manipulador de alimentos.

E. antes de entrar na cozinha, os visitantes devem pedir a autorização da vigilância sanitária.

9. OS ALIMENTOS PERDEM A SUA VALIDADE ORIGINAL APÓS A ABERTURA DAS EMBALAGENS, POR ISTO, OS ALIMENTOS QUE NÃO FOREM UTILIZADOS TOTALMENTE DEVEM SER ARMAZENADOS DA SEGUINTE MANEIRA:

A. colocar em potes limpos e bem tampados.

B. fechar a embalagem com a sobra de alimento utilizando um prendedor de roupas.

C. colocar num pote limpo, com tampa e colocar uma etiqueta com a identificação do produto.

D. guardar todos os pacotes abertos dentro de uma caixa plástica tampada.

E. amarrar os pacotes e guardar dentro da geladeira.

10. NUMERE A SEGUNDA COLUNA DE ACORDO COM A PRIMEIRA

A ARRUMAÇÃO DA GELADEIRA DEVE SEGUIR REGRAS PARA EVITAR A CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS. MARQUE A MANEIRA CORRETA:

(1) prateleiras superiores.

(2) prateleiras intermediárias.

(3) prateleiras inferiores

() alimentos prontos para consumo

() alimentos semi-prontos

() alimentos crus, separados entre si e dos demais produtos.

A ALTERNATIVA CORRETA É:

A. (2), (1), (3)

B. (3), (1), (2)

C. (2), (3), (1)

D. (1), (2), (3)

E. (1), (3), (2)

11. O MANIPULADOR DE ALIMENTOS É:

A. a pessoa que faz higienização dos alimentos.

- B. a pessoa que descasca, corta e rala os alimentos.
- C. a pessoa que cozinha os alimentos.
- D. a pessoa que prepara os alimentos.
- E. todas as alternativas estão corretas.

12. OS ALIMENTOS SECOS (ARROZ CRU, BISCOITO E FARINHAS) SÃO TAMBÉM CHAMADOS DE:

- A. perecíveis.
- B. não perecíveis.
- C. gordurosos.
- D. fibrosos.
- E. úmidos.

13. OS SINTOMAS MAIS FREQUENTES DAS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTAs) SÃO:

- A. gripe e tontura.
- B. tremor de frio, câimbras, dor muscular.
- C. diarreia, vômito, cólica, náusea e febre.
- D. suor e tremores.
- E. dor de cabeça, palpitação, dificuldade para respirar.

14. MARQUE V (VERDADEIRO) OU F (FALSO)

- o local de trabalho deve ser limpo e organizado.
- goteiras e infiltrações não são prejudiciais a manipulação de alimentos.
- as caixas de gordura e de esgoto podem estar localizadas na área de preparo e armazenamento de alimentos.
- as bancadas e mesas que entram em contato com os alimentos devem ser mantidas em bom estado de conservação, sem rachaduras, trincas ou outros defeitos.
- os produtos de limpeza nunca devem ser guardados junto com os alimentos.

- A. (V), (V), (F), (V), (V)
- B. (F), (F), (F), (V), (V)
- C. (V), (F), (F), (V), (V)
- D. (F), (F), (V), (F), (V)

E. (V), (F), (V), (F), (V)

15. EXISTEM INÚMEROS CUIDADOS QUE DEVEM SER TOMADOS COM RELAÇÃO A ÁGUA. ENTRE ELES:

- A. () usar somente água potável para o preparo de alimentos e do gelo.
- B. () limpar a caixa d'água apenas uma vez ao ano.
- C. () não é necessário uso de tampa na caixa d'água.
- D. () a caixa d'água pode apresentar descascamentos e infiltrações desde que não tenha rachaduras.
- E. () todas as alternativas estão corretas.

16. A PESSOA QUE MANIPULA ALIMENTOS DEVE TER MUITO CUIDADO COM O LIXO. POR ISTO:

- A. () após o manuseio do lixo deve lavar as mãos.
- B. () as lixeiras não precisam ter tampa com pedal.
- C. () o lixo não precisa ser, frequentemente, retirado da área de preparo de alimentos.
- D. () após a retirada da cozinha o lixo não precisa ficar em local afastado e protegido até o momento da coleta.
- E. () o lixo não é um meio ideal para multiplicar micróbios.

17. DURANTE O PREPARO DE ALIMENTOS O MANIPULADOR NÃO DEVE:

- A. () fumar, tossir, espirrar.
- B. () usar toucas.
- C. () falar demais.
- D. () mexer em dinheiro.
- E. () as alternativas A, C e D estão corretas.

18. NO PREPARO DE ALIMENTOS:

- A. () não há necessidade de lavar as mãos depois de manipular carnes e vegetais crus.
- B. () alimentos como frutas, legumes e hortaliças não precisam ser higienizados quando forem consumidos crus.

- C. () o cozimento, em altas temperaturas, melhora o aproveitamento das vitaminas dos alimentos.
- D. () as carnes devem ser bem cozidas, com temperaturas acima de 70°C.
- E. () não há necessidade de verificar se as partes internas das carnes bovinas e de frango estão bem cozidas.

19. PARA O DESCONGELAMENTO DE ALIMENTOS DEVE-SE OBEDECER AOS SEGUINTE CUIDADOS:

- A. não se deve descongelar os alimentos à temperatura ambiente.
- B. utilizar o forno de microondas se for preparar imediatamente ou deixar o alimento na geladeira até descongelar.
- C. os alimentos congelados e refrigerados não devem permanecer fora do freezer ou geladeira por tempo prolongado.
- D. quando um alimento for descongelado, se não for utilizado totalmente, não pode ser congelado novamente.
- E. as alternativas A, B e C estão corretas.

20. SOBRE HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS, PODEMOS AFIRMAR QUE:

- A. limpeza significa: remoção de resíduos grosseiros, lavagem com detergente e enxágue.
- B. desinfecção é a etapa final da higienização e deve ser feita, por exemplo, com água fervendo ou álcool a 70% ou solução de cloro (clorada).
- C. os utensílios devem ser guardados em local limpo e seco, e devem ficar protegidos de poeira, moscas, pássaros e outros animais.
- D. deve-se lavar bem tudo aquilo que entre em contato com alimentos crus. Essa medida evita que os microorganismos (micróbios) passem de um alimento para outro.
- E. todas as alternativas estão corretas.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
A																				
B																				
C																				
D																				
E																				

