

**CONCURSO PÚBLICO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA CANDELÁRIA**

**S****SERVIÇOS GERAIS****8-4-2018**

Esta prova consta de 30 (trinta) questões, assim distribuídas:

- Português ..... 5 questões
- Matemática ..... 5 questões
- Conhecimentos Específicos e Atribuições do Cargo..... 16 questões
- Legislação ..... 4 questões

**ATENÇÃO**

1. Confira o total das questões. Qualquer irregularidade, comunique ao fiscal antes de iniciar a prova.
2. **O cartão contém duas partes:**
  1. **Uma é para assinalar as respostas**, devidamente desidentificada.
  2. **A outra com a identificação do candidato. Nesta parte**, confira seus dados (nº de inscrição, nome e cargo) e **assine no local indicado**.
3. As duas partes não podem ser destacadas uma da outra, as quais deverão ser entregues ao fiscal de sala.
4. Assinale apenas UMA resposta para cada questão objetiva.
5. Ao passar para o cartão-resposta, negrite a quadrícula na linha e coluna correspondentes à resposta correta. É vedada qualquer marca que não seja na quadrícula correspondente à resposta do candidato. Caso isso ocorra, o candidato estará automaticamente desclassificado.
6. A interpretação das questões é parte integrante da prova.
7. Questão rasurada será anulada.
8. A duração da prova é de 3h (três horas), incluindo o tempo para o preenchimento do cartão-resposta.

**BOA PROVA!****Nº DE INSCRIÇÃO****NOME**

**P** ortuguês

**Qualidade de Vida no Ambiente de Trabalho**

1 A qualidade de vida no ambiente de trabalho visa facilitar e satisfazer as necessidades do  
 2 trabalhador ao desenvolver suas atividades na organização através de ações para o  
 3 desenvolvimento pessoal e profissional.

4 A administração pública deve buscar permanentemente uma melhor Qualidade de Vida  
 5 no Trabalho, promovendo ações para o desenvolvimento pessoal e profissional de seus  
 6 servidores. [...]

7 Tal qualidade de vida visa facilitar e satisfazer as necessidades do trabalhador ao  
 8 desenvolver suas atividades na organização tendo como ideia básica o fato de que as  
 9 pessoas são mais produtivas quanto mais satisfeitas e envolvidas com o próprio trabalho.  
 10 Portanto, a ideia principal é a conciliação dos interesses dos indivíduos e das organizações,  
 11 ou seja, ao melhorar a satisfação do trabalhador dentro de seu contexto laboral, melhora-  
 12 se consequentemente a produtividade.

13 Também, faz-se necessário avaliar, de forma sistemática, a satisfação dos servidores,  
 14 pois, nesse processo de autoconhecimento, as sondagens de opinião interna são uma  
 15 importante ferramenta para detectar a percepção dos funcionários sobre os fatores  
 16 intervenientes na qualidade de vida e na organização do trabalho.

Ministério do Meio Ambiente

<http://www.mma.gov.br/responsabilidade-socioambiental/a3p/eixos-tematicos/qualidade-de-vida-no-ambiente-de-trabalho>

1. Leia as afirmações sobre o texto:
  - I. A declaração contida no primeiro parágrafo do texto refere-se exclusivamente aos trabalhadores de serviços gerais das empresas e das instituições públicas.
  - II. A produtividade dos trabalhadores nos locais de trabalho está relacionada à satisfação e ao envolvimento com suas funções, já que *“as pessoas são mais produtivas quanto mais satisfeitas e envolvidas com o próprio trabalho”*.
  - III. Quando se constata a satisfação dos servidores nas organizações e nas empresas, podem ser dispensadas pesquisas internas de avaliação e de opinião sobre as condições de trabalho nesses locais.

De acordo com o texto:

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

2. Use as letras V e F para indicar se as afirmações a seguir acerca do texto são verdadeiras ou falsas. Após, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta das letras de cima para baixo.
  - ( ) A expressão *“desenvolvimento pessoal e profissional”* (linha 3) refere-se à *“qualidade de vida no ambiente de trabalho”* (linha 1).
  - ( ) No texto, a palavra **“servidores”** é sinônima de **trabalhadores**.
  - ( ) Na frase: *“Tal qualidade de vida visa **facilitar** e **satisfazer** as necessidades do trabalhador”* (linha 7), os verbos negritados são sinônimos.
  - ( ) A expressão **“contexto laboral”** (linha 11) refere-se ao ambiente de trabalho.
  - ( ) A palavra **conciliação** (linha 10), de acordo com o texto, é antônima de **desarmonia**.
  - A. ( ) F – V – F – V – V
  - B. ( ) F – F – V – F – F
  - C. ( ) V – V – V – F – V
  - D. ( ) V – V – F – V – F



3. Use a letra C para indicar os itens certos acerca do texto e a letra E para os itens errados. A seguir, marque a alternativa com a sequência correta das letras, de cima para baixo.
- ( ) A palavra **consequentemente** (linha 12) indica que **melhorar a produtividade** é uma ação que acontece **antes** de **melhorar a satisfação do trabalhador**.
  - ( ) O verbo **detectar** (linha 15), no contexto do texto, tem o sentido de **perceber, notar**.
  - ( ) A expressão **ou seja** (linha 11) pode ser substituída pela expressão **isto é**, mantendo inalterado o sentido da frase.
  - ( ) As palavras **qualidade, ambiente e necessidades** (linha 1) pertencem à classe dos substantivos.
  - ( ) As três primeiras palavras do segundo parágrafo são, respectivamente, **artigo, substantivo e adjetivo**.
- A.( ) E – C – C – C – C  
B.( ) C – E – E – C – C  
C.( ) C – C – C – E – E  
D.( ) E – E – E – E – C
4. Reescrevendo a oração: “A administração pública deve buscar permanentemente uma melhor Qualidade de Vida no Trabalho”, com ideia de tempo futuro, a forma correta corresponde à alternativa:
- A.( ) A administração pública sempre buscou permanentemente uma melhor Qualidade de Vida no Trabalho.
  - B.( ) A administração pública devia buscar permanentemente uma melhor Qualidade de Vida no Trabalho.
  - C.( ) A administração pública deverá buscar permanentemente uma melhor Qualidade de Vida no Trabalho.
  - D.( ) A administração pública vem buscando permanentemente uma melhor Qualidade de Vida no Trabalho.
5. Assinale a única alternativa que apresenta erro.
- A.( ) A expressão de “**forma sistemática**” (linha 13) refere-se ao modo como deve ser feita a avaliação da satisfação dos servidores.
  - B.( ) A palavra **Portanto** (linha 10) pode ser substituída por **Porém**, sem que haja alteração de sentido na frase.
  - C.( ) As palavras **pública, básica e através** recebem acento em atenção à mesma regra.
  - D.( ) A palavra que inicia o último parágrafo do texto pode ser substituída, sem prejuízo de significado, pela expressão **Além disso**.

## Matemática

6. Três amigos compararam seus gastos com combustível em certo mês. Marcelo gastou R\$178,00; Marcos gastou a metade do valor de Marcelo; e Mauro gastou o triplo do valor gasto por Marcos. Qual o total em reais gasto pelos três amigos?
- A.( ) R\$ 311,50
  - B.( ) R\$ 354,00
  - C.( ) R\$ 534,00
  - D.( ) R\$ 801,00
7. Numa sacola estão 2 kg de arroz, 1,75 kg de batatas, 400 g de milho e 750 g de carne. Qual é o peso total dos alimentos que estão na sacola?
- A.( ) 1,525 kg
  - B.( ) 3,85 kg
  - C.( ) 4,75 kg
  - D.( ) 4,9 kg



8. Um litro de suco de uva custa R\$18,00. Quanto custam 700 mililitros desse suco de uva?
- A.( ) R\$ 12,40  
B.( ) R\$ 12,60  
C.( ) R\$ 13,30  
D.( ) R\$ 14,20
9. Para comprar uma geladeira no valor de R\$ 1450,00, o cliente deu uma entrada de R\$ 300,00 com o restante a ser pago em 4 parcelas de mesmo valor. Qual o valor de cada parcela?
- A.( ) R\$ 300,00  
B.( ) R\$ 297,50  
C.( ) R\$ 287,50  
D.( ) R\$ 278,00
10. Dos 80 candidatos inscritos para um concurso,  $\frac{1}{2}$  se inscreveu para o cargo de serviços gerais;  $\frac{1}{10}$  para o cargo de mecânico e o restante para o cargo de motorista. Qual o número de candidatos inscritos para o cargo de motorista?
- A.( ) 52  
B.( ) 48  
C.( ) 32  
D.( ) 30

## C onhecimentos Específicos e Atribuições do Cargo

11. Nos locais onde são preparadas as refeições, sucos, chás e cafés devem ser seguidas as orientações de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Assinale a alternativa que corresponde à definição de **manipulação de alimentos**.
- A.( ) Manipulação de alimentos são as operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento cru, envolvendo as etapas de embalagem, transporte, distribuição e exposição à venda.
- B.( ) Manipulação de alimentos são as operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.
- C.( ) Manipulação de alimentos são as operações que visam à redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos.
- D.( ) Manipulação de alimentos são as operações de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.



12. Durante a preparação de refeições para coletividades (grupos de pessoas), devem ser seguidos os critérios estabelecidos pelo Manual de Boas Práticas. Quanto à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios assinale a alternativa **incorreta**.
- A.( ) As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênicas e sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.
  - B.( ) As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.
  - C.( ) Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério do Trabalho. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo técnico responsável pela cozinha. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local aberto e sem prateleiras.
  - D.( ) Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.
13. O controle da saúde dos manipuladores de alimentos (cozinheiros/cozinheiras), que trabalham na produção de refeições, deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica. Analise as recomendações a seguir:
- I. Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades, que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.
  - II. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.
  - III. Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.
- É correto o que se afirma em:
- A.( ) I e II apenas.
  - B.( ) II e III apenas.
  - C.( ) III apenas.
  - D.( ) I, II e III.
14. Produtos de limpeza fortemente ácidos utilizados na higienização de pisos, instalações sanitárias e outros devem ter nas suas embalagens orientações para não causar danos à saúde das pessoas que estiverem trabalhando com esses produtos. Assinale a afirmativa **incorreta** quanto às informações que devem constar nos rótulos.
- A.( ) "Caso ingerir o produto acidentalmente em pequenas quantidades, tomar uma diluição de 2g de bicarbonato em 300mL de água fervida."
  - B.( ) "Perigo: causa queimaduras graves".
  - C.( ) "Veneno: perigosa a sua ingestão".
  - D.( ) "Impedir o contato com os olhos, pele e roupas durante a manipulação. Em contato com a pele e os olhos, lavar cuidadosamente com água. Não misturar com água na embalagem original. Em caso de ingestão, não provocar vômito e consultar imediatamente o Centro de Intoxicações ou Serviço de Saúde mais próximo."



15. Alimentos *in natura* são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza. Assinale a alternativa que não corresponde a um alimento *in natura*.
- A. ( ) Alface
  - B. ( ) Iogurte
  - C. ( ) Maçã
  - D. ( ) Beterraba
16. As leguminosas são alimentos minimamente processados, fontes de proteínas e ferro, nutrientes essenciais para o crescimento e desenvolvimento saudável de crianças e adolescentes. Assinale a alternativa que corresponde a um alimento do grupo das leguminosas.
- A. ( ) Aveia
  - B. ( ) Feijão
  - C. ( ) Trigo
  - D. ( ) Batata doce
17. Assinale a alternativa que preencha corretamente a lacuna, de acordo com a proposição dada. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) são provocadas pelo consumo de alimentos ue ocorrem quando micróbios prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas estão presentes no alimento. Os micróbios multiplicam-se nos alimentos quando encontram condições ideais de \_\_\_\_\_.
- A. ( ) umidade, presença de terra e temperatura.
  - B. ( ) nutrientes, umidade e temperatura.
  - C. ( ) microrganismos, umidade, temperatura.
  - D. ( ) umidade, temperatura e mãos não higienizadas.
18. Lavar as mãos é uma das melhores técnicas para evitar a contaminação dos alimentos por micróbios patogênicos e para manter a saúde dos profissionais que trabalham na limpeza de pisos, instalações sanitárias e outras. Assinale a alternativa **incorreta** quanto à lavagem das mãos.
- A. ( ) Utilizar água corrente para molhar as mãos.
  - B. ( ) Esfregar a palma e o dorso das mãos com sabonete, inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos.
  - C. ( ) Secar as mãos com toalha ou pano de prato.
  - D. ( ) Esfregar as mãos com um pouco de produto antisséptico.
19. Para a separação de lixo nos setores administrativos da Prefeitura de Nova Candelária, devem ter lixeiras (cestos) separadas por cor de acordo com o tipo de lixo produzido. Assinale a afirmativa **correta** quanto à cor e tipo de lixo.
- A. ( ) **Azul:** papel e papelão
  - B. ( ) **Laranja:** plástico
  - C. ( ) **Amarelo:** vidro
  - D. ( ) **Vermelho:** metal
20. Para a limpeza de forros, paredes, pisos, instalações sanitárias, o profissional deve utilizar botas ou sapatos adequados para o serviço. Assinale a alternativa **correta** quanto ao EPI botas ou sapatos.
- A. ( ) Devem ser impermeáveis e com solados antiderrapantes.
  - B. ( ) Podem ser de uso individual ou coletivo e guardados em local fechado.
  - C. ( ) É permitido o uso de calçados abertos e permeáveis quando tiver cortes ou rachaduras nos pés.
  - D. ( ) Ao final da jornada de trabalho semanal, devem ser lavados com água e vinagre e emborcados para secar em local com porta fechada.





21. Os alimentos congelados e refrigerados não devem permanecer fora do freezer ou geladeira por tempo prolongado. No caso de alimentos preparados serem armazenados na geladeira ou no freezer, esses devem ser identificados de acordo com a descrição da alternativa:
- A.( ) Técnica de preparo; ingredientes; prazo de validade.
  - B.( ) Prazo de validade; ingredientes; origem.
  - C.( ) Origem; data de preparo; técnica de preparo.
  - D.( ) Nome do produto; data de preparo; prazo de validade.
22. Alimentos como frutas, legumes e hortaliças devem ser higienizados, tendo em vista que esses podem ser consumidos crus. A correta higienização elimina os micróbios patogênicos e os parasitas.
- Analisar as afirmativas sobre a higienização de hortaliças, frutas e legumes:
- I. Selecionar, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas e lavar em água corrente vegetais folhosos (alface, escarola, rúcula, agrião etc.), folha a folha, e frutas e legumes um a um.
  - II. Colocar de molho por 10 minutos em água clorada, utilizando produto adequado para esse fim (ler o rótulo da embalagem), na diluição indicada pelo fornecedor.
  - III. Enxaguar em água clorada os vegetais folhosos folha a folha, e frutas e legumes um a um.
  - IV. Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados. Manter sob refrigeração até a hora de servir.
- É correto o que se afirma em:
- A.( ) I, II e III apenas.
  - B.( ) I, II e IV apenas.
  - C.( ) II, III e IV apenas.
  - D.( ) I, II, III e IV.
23. Para a garantia da qualidade no recebimento de alimentos, deve-se proceder de acordo com as seguintes orientações:
- I. Receber ou descarregar os alimentos em área protegida de chuva e sol e que seja limpa, bem iluminada e livre de pragas e observar se o entregador está com o uniforme limpo e adequado.
  - II. Verificar se a temperatura do alimento está de acordo com o recomendado no rótulo e/ou adequada para seu transporte, utilizando um termômetro.
  - III. Rejeitar se alimento tem prazo de validade vencido, sinais de dano ou deterioração.
- É correto o que se afirma em:
- A.( ) I e II apenas.
  - B.( ) I e III apenas.
  - C.( ) II e III apenas.
  - D.( ) I e II, III.
24. Para lavar toalhas, lençóis e cortinas são utilizados saneantes. Assinale a alternativa **incorreta** quanto aos saneantes utilizados para a higienização dessas roupas.
- A.( ) Sabões
  - B.( ) Sabonetes detergentes
  - C.( ) Alvejantes
  - D.( ) Amaciantes de tecidos
25. O manipulador de alimentos (cozinheiro/cozinheira) deve evitar o contato de alimentos crus com alimentos cozidos. Além disso, deve lavar os utensílios usados no preparo de alimentos crus antes de utilizá-los em alimentos cozidos. As carnes cruas e os vegetais não lavados também podem transmitir micróbios patogênicos aos alimentos prontos por meio dos utensílios (talheres, pratos, bacias, tabuleiros). Esse processo é chamado de:
- A.( ) Manipulação cruzada.
  - B.( ) Cruzamento de micróbios.
  - C.( ) Contaminação cruzada.
  - D.( ) Transmissão cruzada.



26. Para a limpeza e conservação do fogão industrial utilizado para fazer chá, café, chimarrão e outras preparações, é importante observar algumas normas de segurança. Assinale a alternativa **incorreta** quanto à limpeza desse equipamento.
- A.( ) Após a limpeza de queimadores, os mesmos devem ser secados muito bem antes de serem reutilizados e não devem ser trocados de lugar.
  - B.( ) Não utilizar detergentes ou produtos abrasivos.
  - C.( ) Utilizar palha de aço ou similares para desencardir.
  - D.( ) Não deixar cair água ou detritos nos sistemas de gás, pois podem desregular as chamas.

## Legislação

27. Assinale a alternativa correta quanto à proposição abaixo:  
Nos termos da Lei Orgânica do município de Nova Candelária, o Prefeito e o Vice-Prefeito, para se afastarem do município por mais de 15 dias, precisam de autorização do (a):
- A.( ) Poder Judiciário.
  - B.( ) Câmara de Vereadores.
  - C.( ) Ministério Público.
  - D.( ) Assessoria Jurídica do Município.
28. A Lei Orgânica do município de Nova Candelária, em seu primeiro capítulo, anuncia que “são poderes do município, independentes e harmônicos entre si”, os órgãos corretamente descritos na alternativa:
- A.( ) O Judiciário e o Legislativo.
  - B.( ) O Executivo e o Judiciário.
  - C.( ) O Legislativo e o Executivo.
  - D.( ) Nenhuma das alternativas anteriores está correta.
29. De acordo com o artigo 81 da Lei que dispõe sobre o Regime Jurídico dos Servidores Públicos de Nova Candelária, são consideradas e constituem gratificações adicionais dos servidores municipais as seguintes disposições:
- I. Adicional por tempo de serviço.
  - II. Gratificação natalina.
  - III. Adicional noturno.
- Está (estão) correto (s):
- A.( ) Os itens I, II e III.
  - B.( ) Somente I e II.
  - C.( ) Somente I e III.
  - D.( ) Somente o I.
30. A Lei que dispõe sobre o regime jurídico dos servidores públicos do município de Nova Candelária, ao tratar de concurso público, estabelece que o prazo de validade do mesmo seja de acordo com o disposto corretamente na alternativa:
- A.( ) Até um ano, prorrogável, uma vez, por igual prazo.
  - B.( ) Até dois anos, prorrogável, uma vez, por igual prazo.
  - C.( ) Até três anos, prorrogável, uma vez, por igual prazo.
  - D.( ) Até dois anos, sem direito à prorrogação.