

CONHECIMENTOS BÁSICOS

NAS QUESTÕES NUMERADAS DE 01 A 10, ASSINALE A ÚNICA ALTERNATIVA CORRETA.

LÍNGUA PORTUGUESA

01. Na frase “O município de Itaituba é banhado pelo rio Tapajós, que possui águas cristalinas”, a palavra que dá qualidade às águas do rio Tapajós é:

- A) banhado.
- B) águas.
- C) cristalinas.
- D) rio.

02. Assinale a alternativa em que a palavra seja nome próprio:

- A) Município.
- B) Tapajós.
- C) Lago.
- D) Águas.

03. Marque a alternativa que contém o plural correto:

- A) rio → rios
- B) cidade → cidadis
- C) margem → margems
- D) município → municípius

Leia o texto abaixo e responda as questões 04 e 05.

**A maior festividade em Itaituba é a festa de Nossa Senhora de Santana,
a padroeira do município.**

04. Marque a alternativa em que a palavra contenha o mesmo número de sílabas de **MUNICÍPIO**.

- A) senhora.
- B) festa.
- C) padroeira.
- D) rio.

05. A palavra que pode ser acompanhada do artigo **O** é:

- A) festa.
- B) padroeira.
- C) senhora.
- D) município.

MATEMÁTICA

- 06.** Rita foi ao supermercado e comprou 1 litro de óleo, meio quilo de farinha e 1 kg de feijão por R\$ 5,20. Deu para pagamento uma cédula de R\$ 10,00. Seu troco foi de:
- A) R\$ 4,80
 - B) R\$ 5,80
 - C) R\$ 4,30
 - D) R\$ 4,20
- 07.** Dona Maria foi à feira e comprou 1 kg de carne de segunda por R\$ 2,60 e 1 kg de arroz por R\$ 1,40. O valor de sua compra foi:
- A) R\$ 3,80
 - B) R\$ 5,00
 - C) R\$ 4,00
 - D) R\$ 3,90
- 08.** Itaituba está distante de Belém 898 Km. O algarismo da ordem da dezena é:
- A) menor que 8.
 - B) menor que 9.
 - C) par.
 - D) ímpar.
- 09.** Na primeira quinzena de julho comemora-se a Festa de Nossa Senhora de Santana, em Itaituba. O termo quinzena refere-se a um conjunto de:
- A) 15 semanas.
 - B) 15 dias.
 - C) 15 horas.
 - D) 15 minutos.
- 10.** A população do município de Itaituba é de aproximadamente 97.630 habitantes. A escrita correta deste numeral é:
- A) noventa e seis mil, setecentos e trinta.
 - B) novecentos e setenta e seis mil e trinta.
 - C) nove milhões, setecentos e sessenta e três mil.
 - D) noventa e sete mil, seiscentos e trinta.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

NAS QUESTÕES NUMERADAS DE 11 A 20, ASSINALE A ÚNICA ALTERNATIVA CORRETA.

11. Devemos ter alguns cuidados em relação aos gêneros alimentícios e aos materiais de limpeza, que deve ser guardados:
- A) em locais diferenciados.
 - B) no mesmo local.
 - C) a 30 centímetros de distância.
 - D) em sacos plásticos, no mesmo local.
12. Os alimentos prontos que foram descongelados:
- A) podem ser congelados mais de uma vez.
 - B) jamais devem ser congelados novamente.
 - C) devem ser consumidos e recongelados para ser utilizados uma semana depois.
 - D) podem ser congelados até duas vezes na mesma semana.
13. Com relação à segurança alimentar, podemos afirmar que os equipamentos de guarda de alimentos, como freezer e geladeira:
- A) podem ser desligado à noite, para poupar energia.
 - B) nunca podem ser desligados, em hipótese alguma
 - C) devem ser desligados em dias alternados, para economizar energia.
 - D) apenas o freezer pode ser desligado.
14. Após montar um sanduíche, você vai utilizar o seguinte material para guardar o queijo que sobrou:
- A) depósitos com tampa, guardanapo e pegador.
 - B) luvas, depósito com tampa e geladeira.
 - C) geladeira, garfo, faca e geladeira.
 - D) pinça, guardanapo e colher.
15. Bactéria é:
- A) organismo vivo, invisível a olho nu, que pode causar infecção alimentar.
 - B) produto químico utilizado em limpeza de produtos alimentares.
 - C) elemento muito importante, indispensável nas preparações alimentares.
 - D) produto muito utilizado na área destinada ao preparo de alimentos.
16. Contaminação cruzada ocorre quando:
- A) as bactérias ficam em uma só área.
 - B) freqüentemente o manipulador de alimento utiliza cuidados de higiene.
 - C) o manipulador passa da manipulação de carne cruas para alimentos cozidos, sem lavar as mãos.
 - D) as bactérias são eliminadas por desinfetantes.

17. As bactérias causadores de intoxicação alimentar multiplicam-se rapidamente no (na):

- A) geladeira.
- B) freezer.
- C) estufa para alimentos quentes.
- D) cozinha.

18. Qual das práticas seguintes ajuda na higiene da cozinha?

- A) Deixar as coisas derramarem e secarem antes de limpá-las.
- B) Usar a menor quantidade de tempero possível.
- C) Ir limpando enquanto trabalhamos.
- D) Jamais usar produtos químicos na cozinha.

19. Qual a principal razão para a intoxicação alimentar?

- A) Alimentos preparados cedo demais e armazenados dentro de zona de perigo (temperatura ambiente) e não no refrigerador.
- B) Cozimento suficiente dos alimentos.
- C) Manipuladores com higiene profissional.
- D) Armazenamento de alimentos de forma adequada.

20. Em relação à manipulação dos alimentos é correto:

- A) permitir contato entre alimentos crus e cozidos em utensílios no armazenamento e na manipulação.
- B) armazenar adequadamente os alimentos cozidos, caso não seja possível servir logo após o preparo.
- C) consumir os produtos de fabricação mais antiga em último lugar.
- D) usar acessórios como anéis, relógio e pulseiras.