



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUABIRUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO SELETIVO PÚBLICO SIMPLIFICADO
EDITAL DE 009/2018

Cargo: **COZINHEIRA**

INSTRUÇÕES

- Nesta prova, você encontrará:
10 (dez) questões de Língua Portuguesa,
10 (dez) questões de Conhecimentos Gerais e
20 (vinte) questões de Conhecimentos Específicos.
- Você está recebendo um **Caderno** com um total de 40 questões do tipo múltipla escolha, uma **Folha Intermediária de Respostas** e um **Cartão-Resposta**.
- Leia atentamente todas as questões e assinale a alternativa que julgar correta ou mais adequada. Lembre-se de que, para cada questão, existe apenas uma alternativa **correta**.
- Utilize a **Folha Intermediária de Respostas** para registrar as alternativas escolhidas. Essa folha ficará em seu poder para conferência com o gabarito a ser publicado.
- Depois de preencher a **Folha Intermediária de Respostas**, transcreva as alternativas escolhidas para o **Cartão-Resposta**, preenchendo, **forte e completamente, a bolha** com caneta esferográfica azul-escura ou preta. Não faça outro tipo de marca na bolha nem utilize outro tipo de caneta.
- No **Caderno de Questões**, você poderá fazer as anotações de que necessitar.
- O **Cartão-Resposta** e o **Caderno de Questões** serão devolvidos ao fiscal.
- Assine no local indicado no **Cartão-Resposta**.
- Você não poderá sair da sala de prova antes de transcorrida 1 (uma) hora.
- Os três últimos candidatos permanecerão na sala até o término das provas.
- Duração da Prova: 3 (três) horas.

INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO
DO CARTÃO-RESPOSTA

MARQUE ASSIM:

NUNCA MARQUE ASSIM:

AGUARDE A ORDEM PARA ABRIR ESTE CADERNO DE QUESTÕES

Nome Legível do Candidato

Assinatura do Candidato

Guabiruba, 02 de dezembro de 2018.

QUESTÕES DE LÍNGUA PORTUGUESA



Toda Mafalda. Joaquim Salvador Lavado, (Quino), São Paulo: Martins Fontes. 1993, p.111

- 1- No segundo quadrinho, em “Eles não são bons?”, o ponto de interrogação tem o efeito de:
 - (A) explicar.
 - (B) avisar.
 - (C) questionar.
 - (D) pausar.
 - (E) ordenar.

- 2- Leia as afirmativas abaixo sobre o segundo quadrinho da tirinha da Mafalda, em que é apresentada a pergunta: “Por que têm que ser trocados?”:
 - I- O “por que” usado está correto, pois começa uma pergunta direta.
 - II- O verbo “têm” possui acento por estar no plural.
 - III- Mafalda nesse quadrinho se refere aos dentes de leite.

Agora, assinale a alternativa que contenha a(s) afirmação(ões) correta(s) de acordo com esse quadrinho da tirinha:

 - (A) Somente a afirmativa I está correta.
 - (B) Todas as afirmativas estão corretas.
 - (C) Somente a afirmativa II está correta.
 - (D) Somente a afirmativa III está correta.
 - (E) Somente as afirmativas I e III estão corretas.

- 3- O plural de situação, usado na tirinha, é situações. Assinale a alternativa que contenha corretamente o plural destas palavras:
 - (A) leão – leões
 - (B) balão – balões
 - (C) mãe – mãos
 - (D) cidadão – cidadãos
 - (E) pão – pãos

- 4- A exemplo de “desperdiçar”, que é escrito com ç, assinale a única alternativa que também deve ser escrita com ç:
 - (A) vo__ê
 - (B) na__ional
 - (C) esque__i
 - (D) ma__io
 - (E) crian__a

5- Observe as frases abaixo:

- I- Eu não entendo essa história de dentes de leite.
- II- Por que têm que ser trocados?
- III- Fico revoltada em ter que trocar uma coisa que ainda me serve.

Assinale a alternativa que contém uma ideia de negação:

- (A) Somente a frase II.
- (B) Somente a frase I.
- (C) Somente a frase III.
- (D) Todas as frases.
- (E) Somente as frases I e II.

As 05 próximas questões se referem ao seguinte texto:

Refrigerante, biscoito recheado, frituras, fast food... Os vilões de uma alimentação saudável já são mais do que conhecidos. Se o _____ à informação não é mais problema, o desafio dos pais _____ é conseguir controlar o que os filhos comem. Especialista em obesidade, o endocrinologista Luciano Negreiros explica que não adianta proibir. O importante é transformar o alimento saudável em algo gostoso e divertido [...]

Disponível em <https://extra.globo.com>. Acesso em 25/11/2018.

6- Leia as afirmativas abaixo:

- I- O refrigerante, biscoito recheado, frituras, fast food são exemplos citados no texto dos vilões de uma alimentação saudável.
- II- O nome do Especialista em obesidade citado no texto é o endocrinologista Luciano Negreiros.
- III- Conforme o texto, o desafio dos pais atualmente é conseguir proibir o que os filhos comem.

Estão corretas a partir do texto:

- (A) Apenas as afirmativas I e III estão de acordo com o texto.
- (B) Apenas as afirmativas I e II estão de acordo com o texto.
- (C) Apenas as afirmativas II e III estão de acordo com o texto.
- (D) Somente a afirmativa III está de acordo com o texto.
- (E) Somente a afirmativa I está de acordo com o texto.

7- Assinale a alternativa que completa correta e respectivamente as lacunas do trecho “Se o _____ à informação não é mais problema, o desafio dos pais _____ é conseguir controlar o que os filhos comem.”:

- (A) aceso – hoje
- (B) acesso – oje
- (C) asesso – oje
- (D) aceso – hoje
- (E) acesso – hoje

8- No trecho do texto “**Os vilões de uma alimentação saudável** já são mais do que conhecidos.”, os termos destacados fazem parte do:

- (A) objeto da oração
- (B) complemento da oração
- (C) sujeito da oração
- (D) predicado da oração
- (E) verbo da oração

9- A exemplo de “recheado”, que aparece no texto, assinale a única alternativa que também é escrita com CH:

- (A) ___ícará
- (B) ___u___u
- (C) me___er
- (D) cai___a
- (E) abaca___i

10- Assinale a alternativa que explica corretamente por que o nome do endocrinologista **Luciano Negreiros** é escrito com iniciais maiúsculas?

- (A) Por estética visual.
- (B) Para diferenciar de outros nomes de pessoas comuns.
- (C) Porque são formas de tratamento.
- (D) Porque é substantivo próprio.
- (E) Por ser nomes de ruas e lugares públicos.

QUESTÕES DE CONHECIMENTOS GERAIS

- 11- Sobre o segundo turno das últimas eleições no Brasil, realizado no dia 28 de outubro, é correto afirmar:
- (A) As eleições catarinenses votaram para Governador do Estado e para Presidente da República.
 - (B) Santa Catarina teve o maior índice de votos brancos do País.
 - (C) Santa Catarina teve o menor índice de votos nulos do País.
 - (D) Aproximadamente 62% dos eleitores catarinenses votaram no segundo turno.
 - (E) Por volta de 1,7 milhão de eleitores catarinenses não votaram no segundo turno.
- 12- Assinale a alternativa que indica um município que faz limite com Guabiruba:
- (A) Canelinha.
 - (B) Gaspar.
 - (C) Nova Trento.
 - (D) São João Batista.
 - (E) Major Gercino.
- 13- Assinale a alternativa que indica o atual prefeito de Guabiruba e o atual governador de Santa Catarina:
- (A) Cesário Martins e Raimundo Colombo.
 - (B) Matias Kohler e Eduardo Pinho Moreira.
 - (C) Valério Gums e Luiz Henrique da Silveira.
 - (D) Valmir Zirke e Carlos Moisés da Silva.
 - (E) Orides Kormann e Leonel Pavan.
- 14- Um rio brasileiro nasce na Serra da Canastra e percorre cerca de 2.800 km até desaguar no Oceano Atlântico. Assinale a alternativa que indica o nome desse rio:
- (A) Itajaí-Açu.
 - (B) Do Peixe.
 - (C) Paraná.
 - (D) Iguaçu.
 - (E) São Francisco.
- 15- Assinale a alternativa que indica somente cidades situadas no oeste catarinense:
- (A) Joaçaba, Chapecó, Caçador e Maravilha.
 - (B) São Francisco do Sul, Concórdia, Lages e Florianópolis.
 - (C) Seara, Timbó, Mafra e Xanxerê.
 - (D) Biguaçu, Tijucas, Xaxim e Itapiranga.
 - (E) São Bento, Rio Negrinho, Anchieta e Videira.
- 16- De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), por meio da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua Trimestral (Pnad Contínua Tri), em relação à força de trabalho no Brasil, pode-se afirmar:
- (A) A Região Sul tem a maior taxa de desocupação do País.
 - (B) Quando analisado o gênero, as mulheres têm uma taxa de desemprego menor que a dos homens.
 - (C) Santa Catarina tem a menor taxa de desemprego do País.
 - (D) Quatro estados do Norte estão entre os cinco com maior desemprego do País.
 - (E) Santa Catarina tem o menor percentual de trabalhadores com carteira assinada do País.
- 17- Assinale a alternativa que indica o responsável pelo poder executivo em nível estadual:
- (A) Presidente.
 - (B) Governador.
 - (C) Prefeito.
 - (D) Senador.
 - (E) Presidente da Assembleia Legislativa.
- 18- O descarte inadequado do lixo prejudica a qualidade de vida da população que habita a cidade: os resíduos contaminam o solo e a água, favorecem a proliferação de mosquitos, ratos, escorpiões, entre outros insetos e animais peçonhentos, causando:
- (A) Aumento da autoestima da população.
 - (B) Problemas para a saúde pública.
 - (C) Diminuição dos custos com a limpeza urbana.
 - (D) Diminuição da poluição ambiental.
 - (E) Melhoria na qualidade de vida.

19- Leia abaixo a estrofe do Hino de Guabiruba e preencha a lacuna:

Nossas vozes entoam melodias
Traduzindo carinho, exaltação
Salve rico, garboso _____
Monumento da nossa imigração

Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna:

- (A) povo.
- (B) guerreiro.
- (C) rincão.
- (D) celeiro.
- (E) município.

20- A energia produzida usando a força dos ventos para a geração da energia elétrica é denominada:

- (A) Energia nuclear.
- (B) Energia termelétrica.
- (C) Energia solar.
- (D) Energia eólica.
- (E) Energia hidrelétrica.

QUESTÕES DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21- Sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE, analise os objetivos abaixo e, diante de cada um, escreva V, para o que for verdadeiro, e F, para o que for falso:

- () É objetivo do PNAE contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial dos alunos.
- () É objetivo do PNAE contribuir para a formação de hábitos saudáveis dos alunos.
- () É objetivo do PNAE atender as necessidades nutricionais dos alunos durante o período escolar.
- () É objetivo do PNAE ofertar refeições diariamente, inclusive no período de férias.

Assinale a alternativa que contém a sequência correta:

- (A) V – F – V – F.
- (B) F – V – V – F.
- (C) V – F – F – V.
- (D) F – V – F – V.
- (E) V – V – V – F.

22- Sobre as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, leia e preencha a lacuna abaixo:

Uma das orientações do Programa Nacional de Alimentação Escolar é empregar alimentação saudável e _____, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos.

Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna:

- (A) calórica
- (B) com poucos nutrientes
- (C) adequada
- (D) rica em açúcares
- (E) com poucas fibras

23- Os alimentos possuem substâncias que são essenciais para o desempenho das atividades do dia a dia como andar, correr, trabalhar, estudar, etc. Essas substâncias são chamadas de nutrientes. Existem os macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídeos) e os micronutrientes (vitaminas e minerais). Sobre isso, assinale a alternativa que indica somente alimentos nos quais são encontrados os carboidratos:

- (A) Carnes vermelhas, brancas, leite, queijo, requeijão.
- (B) Manteiga, banha de porco, gordura de coco, creme de leite.
- (C) Ovos, peixes, ervilha, lentilha, grão de bico.
- (D) Frutas, leite, sementes de girassol, brócolis, couve-flor.
- (E) Pães, macarrão, arroz, milho, mandioca.

24- Observe a figura:



A figura apresenta um corte de legumes conhecido como:

- (A) Julienne.
 - (B) Cubo.
 - (C) Brunoise.
 - (D) Chips.
 - (E) Boleado.
- 25- Assinale a alternativa que apresenta o nome do procedimento de aplicação de calor, para alterar a estrutura do alimento e resultar em preparações com características diferenciadas em relação ao sabor, textura, aparência e valor nutritivo do produto inicial:
- (A) Pré-preparo.
 - (B) Higienização.
 - (C) Resfriamento.
 - (D) Cocção.
 - (E) Desinfecção.
- 26- Medidas devem ser observadas em todo o processo produtivo a fim de evitar que um alimento se transforme em um meio de disseminação de doenças ou danos às pessoas. O cuidado e as medidas a serem observadas no processo produtivo dos alimentos são denominados:
- (A) Controle preventivo.
 - (B) Contaminantes físicos.
 - (C) Contaminantes químicos.
 - (D) Contaminantes biológicos.
 - (E) Contágio.
- 27- Analise os procedimentos para higienização da cozinha da escola e, diante de cada um, escreve V, para verdadeiro, e F, para falso:
- () Não deixar que entrem na cozinha pessoas que não tenham cumprido o ritual de higienização pessoal.
 - () Limpar equipamentos e utensílios logo após o uso.
 - () Limpar os refrigeradores a cada seis meses.
 - () Manter as áreas da cozinha livre de restos de alimentos.
 - () Limpar equipamentos e utensílios logo após o uso.
- Assinale a alternativa que contém a sequência correta:
- (A) V – V – V – V – V.
 - (B) F – V – V – V – F.
 - (C) F – V – F – V – F.
 - (D) V – V – F – F – V.
 - (E) F – V – F – V – V.
- 28- Assinale a alternativa correta sobre os cuidados com os alimentos embalados:
- (A) Não é necessário que o produtor e/ou indústria estejam identificados no rótulo, assim como o número de registro do estabelecimento.
 - (B) A embalagem precisa estar perfeita.
 - (C) Embalagem estufada, enferrujada, amassada ou rasgada não representa perigo.
 - (D) O congelamento e o cozimento são suficientes para eliminar os germes que podem causar intoxicação alimentar.
 - (E) Nos produtos embalados, é importante verificar somente o prazo de validade.

29- Os alimentos podem estar sujeitos a microrganismos que são seres vivos muito pequenos, que só podem ser vistos com a ajuda de um microscópio. Eles crescem e multiplicam-se rapidamente quando encontram condições favoráveis. Sobre os microrganismos, analise as afirmativas abaixo e verifique quais são as corretas:

- I- Os microrganismos estão presentes no chão, na água, no ar, na poeira, nas fezes, nos utensílios e no lixo.
- II- Os microrganismos estão presentes, principalmente, nas pessoas, no cabelo, no nariz, na boca, na garganta e nas mãos.
- III- A maioria dos microrganismos que causam doenças crescem em alimentos limpos, principalmente aqueles que já foram cozidos e que estão aparentemente próprios para o consumo.
- IV- As doenças de origem alimentar podem ser provocadas por diversos grupos de microrganismos.

Assinale a alternativa correta:

- (A) Apenas as afirmativas I e IV estão corretas.
- (B) Apenas as afirmativas II, III e IV estão corretas.
- (C) As afirmativas I, II, III e IV estão corretas.
- (D) Apenas as afirmativas III e IV estão corretas.
- (E) Apenas as afirmativas I, II e III estão corretas.

30- Sobre a preparação adequada dos alimentos, analise os cuidados abaixo e, diante de cada um, escreva V, se for verdadeiro e F, se for falso:

- () Consumir imediatamente os alimentos prontos (não deixar os alimentos prontos em temperatura ambiente por mais de 2 horas).
- () Armazenar cuidadosamente todos os alimentos.
- () Descongelar os alimentos à temperatura ambiente.
- () Lavar as mãos somente no início da manipulação dos alimentos.
- () Usar água de boa qualidade.

Assinale a alternativa que contém a sequência correta:

- (A) V – V – F – F – V.
- (B) V – F – V – F – V.
- (C) F – V – F – V – F.
- (D) F – F – F – V – V.
- (E) V – V – V – V – V.

31- As boas práticas de higiene pessoal do profissional que trabalha na Cozinha merecem atenção especial. Sobre isso, analise os procedimentos abaixo e, diante de cada um, escreva V, se for verdadeiro, e F, se for falso:

- () Conservar as unhas curtas e limpas.
- () Conservar a roupa limpa.
- () Deixar os cabelos soltos.
- () Enxugar as mãos e rosto com pano de prato.

Assinale a sequência correta:

- (A) V – V – V – V.
- (B) F – F – V – V.
- (C) V – V – F – F.
- (D) F – V – V – F.
- (E) V – V – F – V.

32- Sobre o aproveitamento dos alimentos, analise as afirmativas abaixo e verifique quais são as corretas:

- I- O arroz que sobrou de uma refeição pode virar bolinhos, arroz de forno e risotos.
- II- Com o feijão que sobrou, é possível fazer tutu, feijão tropeiro e bolinhos.
- III- As perdas de alimentos ocorrem somente nas plantações, no transporte e no armazenamento inadequado.
- IV- As sobras dos alimentos enlatados devem ser guardadas na própria lata e consumidas em até 10 dias.

Assinale a alternativa correta:

- (A) Apenas as afirmativas I e IV estão corretas.
- (B) Apenas as afirmativas II, III e IV estão corretas.
- (C) Apenas as afirmativas III e IV estão corretas.
- (D) Apenas as afirmativas I e II estão corretas.
- (E) As afirmativas I, II, III e IV estão corretas.

33- Sobre a limpeza da cozinha, analise os procedimentos abaixo e, diante de cada um, escreva V, se for verdadeiro, e F, se for falso:

- () A limpeza da cozinha deve ser feita todos os dias para evitar o acúmulo de sujeira e aumento do número de micróbios.
- () O piso não deve ser varrido, porque a poeira levantada pode contaminar os alimentos, os talheres, panelas e tudo que está na cozinha, deve, pois, ser lavado.
- () A limpeza deve começar pelo alto.
- () As paredes, azulejos, portas e maçanetas devem ser lavadas todos os dias após os trabalhos na cozinha terem acabado.

Assinale a alternativa que contém a sequência correta:

- (A) V – F – V – V.
- (B) V – F – F – V.
- (C) V – V – F – V.
- (D) V – F – F – F.
- (E) V – V – V – V.

34- Sobre a água utilizada na preparação da merenda escolar, assinale a alternativa correta:

- (A) Não usar água proveniente do abastecimento público.
- (B) A caixa d'água deve ser lavada e desinfetada, no mínimo, a cada 2 anos.
- (C) Usar somente água potável para o preparo dos alimentos e do gelo.
- (D) Os micróbios patogênicos e os parasitas não são transmitidos por meio da água.
- (E) A água utilizada no preparo da merenda deve ser armazenada em vasilhames e baldes.

35- Sobre o lixo, assinale a alternativa correta:

- (A) A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal.
- (B) O lixo da cozinha deve ser retirado em caixas de papelão.
- (C) A lixeira deve ficar perto do fogão, dos utensílios e da área de alimentos.
- (D) A lixeira da cozinha deve ficar destampada para facilitar o trabalho da Merendeira.
- (E) O lixo deve ser retirado no mesmo horário do recebimento dos gêneros alimentícios.

36- Assinale a alternativa que indica somente os equipamentos de proteção individual que devem ser utilizados pelo profissional que trabalha na cozinha:

- (A) Capacete, óculos, viseira, touca.
- (B) Viseira, abafadores de ruído, óculos, luvas.
- (C) Avental, touca, luvas e sapatos antiderrapantes.
- (D) Máscara, proteção de tronco, sapato aberto, avental.
- (E) Cinto de segurança, mangotes, tênis, luvas.

37- Assinale a alternativa correta:

- (A) As embalagens furadas e as latas estufadas ou com vazamento, alteração da cor, sabor ou textura devem ser utilizadas imediatamente.
- (B) Na preparação dos alimentos, basta pensar apenas na quantidade dos produtos.
- (C) Os alimentos processados ou ultraprocessados podem ser bastante utilizados na merenda.
- (D) Biscoitos recheados, "salgadinhos de pacote" e "macarrão instantâneo" são considerados alimentos *in natura*.
- (E) Os gêneros alimentícios que compõem o cardápio do dia devem ser separados em quantidades suficientes para uma única preparação a cada período.

38- Assinale a alternativa que indica a atitude correta do(a) Cozinheiro(a) ao armazenar os alimentos:

- (A) Organizar os produtos nas prateleiras de acordo com suas cores.
- (B) Os alimentos podem ser guardados perto de produtos de limpeza.
- (C) Os alimentos com prazo de validade menor devem ser guardados na frente para que sejam consumidos primeiro.
- (D) Carnes em geral, leite e ovos devem ser armazenados no freezer.
- (E) Os alimentos devem ser conservados em vasilhames abertos.

39- Relacionar-se bem com as pessoas no ambiente de trabalho é um desafio para muitos profissionais. Sobre isso, assinale a alternativa que indica um comportamento recomendado ao servidor público:

- (A) Procurar relacionar-se bem com o menor número de pessoas.
- (B) Resistir em aceitar as diferenças de opinião.
- (C) Colocar sempre em primeiro lugar o seu interesse pessoal.
- (D) Ser proativo e íntegro.
- (E) Agir com frieza e indiferença diante das questões ligadas aos colegas de trabalho.

40- Os equipamentos, como liquidificador, batedeira, geladeira, fogão e outros, possuem várias peças que dificultam sua limpeza, por isso devem ser tomados alguns cuidados especiais para que eles não sejam fontes de contaminação para os alimentos. Observe os cuidados abaixo e numere-os de 1 a 5 na sequência correta:

- () Lavar com água e sabão ou detergente.
- () Desmontar as partes removíveis para que as sujeiras e os micróbios que ficam nas partes mais escondidas possam ser retirados com a limpeza.
- () Desligar da tomada (quando for o caso).
- () Enxaguar bem.
- () Secar naturalmente e montar novamente o equipamento.

Assinale a alternativa com a sequência correta:

- (A)** 3 – 2 – 1 – 4 – 5.
- (B)** 2 – 4 – 5 – 3 – 1.
- (C)** 1 – 2 – 3 – 4 – 5.
- (D)** 5 – 4 – 3 – 2 – 1.
- (E)** 3 – 2 – 4 – 5 – 1.

Rascunho



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUABIRUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO SELETIVO PÚBLICO SIMPLIFICADO
EDITAL DE 009/2018

FOLHA INTERMEDIÁRIA DE RESPOSTAS

Questões	RESPOSTAS				
01	A	B	C	D	E
02	A	B	C	D	E
03	A	B	C	D	E
04	A	B	C	D	E
05	A	B	C	D	E
06	A	B	C	D	E
07	A	B	C	D	E
08	A	B	C	D	E
09	A	B	C	D	E
10	A	B	C	D	E
11	A	B	C	D	E
12	A	B	C	D	E
13	A	B	C	D	E
14	A	B	C	D	E
15	A	B	C	D	E
16	A	B	C	D	E
17	A	B	C	D	E
18	A	B	C	D	E
19	A	B	C	D	E
20	A	B	C	D	E

Questões	RESPOSTAS				
21	A	B	C	D	E
22	A	B	C	D	E
23	A	B	C	D	E
24	A	B	C	D	E
25	A	B	C	D	E
26	A	B	C	D	E
27	A	B	C	D	E
28	A	B	C	D	E
29	A	B	C	D	E
30	A	B	C	D	E
31	A	B	C	D	E
32	A	B	C	D	E
33	A	B	C	D	E
34	A	B	C	D	E
35	A	B	C	D	E
36	A	B	C	D	E
37	A	B	C	D	E
38	A	B	C	D	E
39	A	B	C	D	E
40	A	B	C	D	E

INFORMAÇÕES

O inteiro teor e o gabarito da prova objetiva serão divulgados até as **18h do dia 03 de dezembro de 2018**, no endereço eletrônico www.furb.br/concursoexterno, link Prefeitura Municipal de Guabiruba – Processo Seletivo Público Simplificado - Edital N. 009/2018.

Guabiruba, 02 de dezembro de 2018.