



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMOCIM DE SÃO FÉLIX
CONCURSO PÚBLICO**

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CANDIDATO

Não deixe de preencher as informações a seguir:

<i>Prédio</i>												<i>Sala</i>											
<i>Nome</i>																							
<i>Nº de Identidade</i>								<i>Órgão Expedidor</i>				<i>UF</i>				<i>Nº de Inscrição</i>							

MERENDEIRA

ATENÇÃO

- *Abra este Caderno, quando o Fiscal de Sala autorizar o início da Prova.*
- *Observe se o Caderno está completo. Ele deverá conter 40 (quarenta) questões objetivas de múltipla escolha com 05 (cinco) alternativas cada, sendo 10 (dez) de Conhecimentos da Língua Portuguesa e 30 (trinta) de Conhecimentos Específicos.*
- *Se o Caderno estiver incompleto ou com algum defeito gráfico que lhe cause dúvidas, informe, imediatamente, ao Fiscal.*
- *Uma vez dada a ordem de início da Prova, preencha, nos espaços apropriados, o seu Nome completo, o Número do seu Documento de Identidade, a Unidade da Federação e o Número de Inscrição.*
- *Para registrar as alternativas escolhidas nas questões objetivas de múltipla escolha, você receberá um Cartão-Resposta de Leitura Ótica. Verifique se o Número de Inscrição impresso no Cartão coincide com o seu Número de Inscrição.*
- *As bolhas constantes do Cartão-Resposta devem ser preenchidas totalmente, com caneta esferográfica azul ou preta.*
- *Preenchido o Cartão-Resposta, entregue-o ao Fiscal e deixe a sala em silêncio.*

Texto 1 para as questões de 01 a 03.

Camocim de São Félix

Inicialmente, Camocim de São Félix era um ponto de passagem de tropeiros a caminho de Bonito (Pernambuco).

Segundo fontes históricas, a ocupação das terras iniciou-se por volta de 1890. Fazendeiros oriundos de Bezerras avaliaram a possibilidade de cultivar café na região, devido ao clima frio, à altitude e ao terreno propício. Estabeleceram-se logo após a serra do Aires e da Palmeira, no sítio Palmeira.

O distrito de Camocim de São Félix foi criado por Lei Municipal de nº 02, de 20 de abril de 1893, com a denominação de Camocituba.

Em 1895, iniciou-se, no povoado nascente, a construção de uma capela dedicada a São Félix de Cantalice, concluída três anos depois. O povoado inicialmente foi denominado Camocim. Posteriormente a vila passou a chamar-se Camocituba, em 1943. A Lei estadual nº 1.818, de 29 de dezembro de 1953, transformou o distrito em município, desmembrando-o de Bezerras, tendo sido instalado em 15 de julho de 1954. Na revisão dos topônimos municipais de 1954, o município passou a ser denominado de Camocim de São Félix.

Anualmente, no dia 29 de dezembro, a cidade comemora a sua emancipação política.

Disponível em: http://pt.wikipedia.org/wiki/Camocim_de_S%C3%A3o_F%C3%A9lix. Adaptado.

01. Ao se ler o texto, conclui-se que a cidade de Camocim de São Félix

- A) teve sempre essa denominação.
- B) possuía terreno impróprio para a agricultura.
- C) de seis em seis meses, tem sua emancipação comemorada.
- D) teve a sua capela, dedicada a São Félix, construída em 1895.
- E) transformou-se em município através da Lei estadual nº 1.818, de 29 de dezembro de 1953.

02. No trecho “Fazendeiros oriundos de Bezerras...”, o termo em destaque pode ser substituído, sem causar prejuízo de significado, por

- A) procedentes.
- B) habitantes.
- C) caminhantes.
- D) secundários.
- E) dependentes.

03. Quanto à acentuação gráfica, analise as afirmativas abaixo:

- I. O vocábulo “Félix” é paroxítono terminado em X, logo recebe acento.
- II. O termo “históricas” é proparoxítono assim como “topônimos”; por essa razão, ambos recebem acento.
- III. Os termos “sítio” e “município” seguem a mesma regra gramatical: recebem acento por serem paroxítonos terminados em ditongo.
- IV. Os vocábulos “café” e “três” se acentuam pela mesma razão: são oxítonos terminados em E.
- V. No vocábulo “concluída”, existe a presença de um hiato tônico, sendo este acentuado.

Estão CORRETAS

- A) II, III e IV.
- B) I, III e IV.
- C) III, IV e V.
- D) I, II, III e V.
- E) I, II, III e IV.

Texto 02 para a questão 04.

Entre em Camocim de São Félix e veja as casas que ficam entre as serras.

04. Sobre os termos em destaque, analise os itens abaixo:

- I. *Embora sejam grafados da mesma maneira, têm significados diferentes.*
- II. *Pertencem à mesma classe gramatical.*
- III. *São classificados respectivamente como verbo e preposição.*

Somente está CORRETO o que se afirma em

- A) I.
- B) II.
- C) III.
- D) I e III.
- E) I e II.

- D) vai ser o primeiro a usufruir do programa que tem como meta ajudar os mais carentes no combate ao analfabetismo.
E) como bom usuário da língua portuguesa, preocupa-se com aqueles que não sabem ler.

09. De acordo com as regras ortográficas, o deputado Tiririca cometeu, em seu discurso,

- A) um erro. B) dois erros. C) três erros. D) quatro erros. E) cinco erros.

10. Analisando-se a charge, conclui-se que Tiririca

- A) abandonará os estudos.
B) receberá auxílio para estudar em outro país.
C) criará um programa para aqueles que não sabem ler.
D) não se incluirá no programa que criará, por ser de classe privilegiada.
E) não participará do programa por se considerar alfabetizado.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

11. Assinale a alternativa em que a definição está INCORRETA.

- A) *Limpeza* – remoção de terra, resíduos alimentares, sujidades, gordura ou outro material indesejável.
B) *Perigo* – agente biológico, químico ou físico presente no alimento ou condição do alimento com potencial para causar efeitos adversos à saúde.
C) *Contaminação* – a introdução ou a presença de contaminante nos alimentos ou no meio ambiente alimentar.
D) *Contaminante* – qualquer agente biológico ou químico, matéria estranha ou outras substâncias, adicionado(a,as), intencionalmente, para comprometer(em) a segurança e a qualidade dos alimentos.
E) *Desinfecção* – redução do número de microrganismos no meio ambiente, por agentes químicos e ou métodos físicos, em um nível que não comprometa a segurança ou a adequação do alimento.

12. Assinale a alternativa em que o contaminante indicado NÃO corresponde ao tipo de contaminação.

- A) Ovos de verme no repolho – contaminação biológica.
B) Pedra no feijão – contaminação física.
C) Fungo no pão – contaminação biológica.
D) Conservantes em quantidades acima do recomendado no iogurte – contaminação química.
E) Cabelo na sopa – contaminação biológica.

13. Partes dos alimentos que são normalmente desprezadas podem ser aproveitadas como fonte importante de nutrientes. Sobre reaproveitamento, assinale a alternativa INCORRETA.

- A) Toda e qualquer casca de fruta, verdura ou legume pode ser utilizada para a preparação de novos pratos.
B) É importante a utilização de cascas, talos e folhas, pois o aproveitamento integral dos alimentos, além de diminuir os gastos com alimentação e melhorar a qualidade nutricional do cardápio, reduz o desperdício de alimentos.
C) As análises químicas das cascas de algumas frutas podem mostrar teores de nutrientes maiores que os das suas respectivas partes comestíveis.
D) O reaproveitamento dos alimentos torna possível a criação de novas receitas, como, por exemplo, sucos, doces, geleias e farinhas.
E) A higiene é um fator importante a ser considerado, quando se faz reaproveitamento de cascas, talos e folhas de vegetais.

14. Uma merendeira atuando em uma Unidade Escolar, em relação aos cuidados com sua higiene pessoal, NÃO deve usar

- A) cabelos presos e com touca.
B) fardamento completo e limpo.
C) unhas curtas e bem pintadas.
D) calçado fechado e limpo.
E) luvas e máscara.

15. O preparo dos alimentos pode provocar a perda dos nutrientes neles contidos. Essas perdas são maiores, normalmente, para as(os)

- A) proteínas. B) lipídios. C) carboidratos. D) vitaminas. E) minerais.

16. Para a higienização da alface, é recomendado o seguinte procedimento:

- A) limpeza em água corrente, imersão em água com hipoclorito de sódio e drenagem.
- B) limpeza em água com hipoclorito e lavagem com água morna.
- C) limpeza em água com detergente neutro e drenagem.
- D) limpeza em água com detergente neutro, seguida de lavagem com água morna.
- E) limpeza em água com hipoclorito, imersão em água corrente e drenagem.

17. Para segurança sanitária de um alimento, uma informação importante contida no rótulo é o(a)

- A) valor calórico.
- B) data de validade.
- C) número do lote.
- D) teor de colesterol.
- E) lista de ingredientes.

18. Assinale a alternativa que contém apenas alimentos fontes de proteínas.

- A) Carne, leite e ovos.
- B) Carne, leite e arroz.
- C) Carne, soja e arroz.
- D) Leite, pão e ovos.
- E) Ovos, farinha e feijão.

19. Os nutrientes que, quando ingeridos, fornecem mais energia, por grama, são as(os)

- A) proteínas.
- B) carboidratos.
- C) vitaminas.
- D) fibras.
- E) gorduras.

20. Para evitar a presença de ratos no ambiente de armazenamento dos gêneros alimentícios, é recomendada(o)

- A) a presença de um gato.
- B) o uso de ratoeiras.
- C) a dedetização periódica.
- D) o uso de ratoeiras e a presença de gatos.
- E) o uso de telas e ratoeiras.

21. Bons hábitos de higiene são necessários na manipulação de alimentos. Identifique a alternativa que NÃO corresponde a uma medida higiênica adequada para o manipulador de alimentos.

- A) Não fumar no local de produção de alimentos.
- B) Não levar à boca, durante o preparo, talheres e espátulas que são usados para manipular os alimentos.
- C) Não usar adereços, tais como anéis, brincos e pulseiras, durante o preparo dos alimentos.
- D) Não iniciar o trabalho sem lavar as mãos com água corrente e sabão.
- E) Não sair da residência, sem usar o uniforme de trabalho completo e limpo.

22. O CORRETO destino que deve ser dado ao óleo utilizado em frituras é

- A) acondicionar para uma nova utilização em proporções de alimentar.
- B) filtrar e acondicionar para uma nova utilização em proporções de alimentar.
- C) descartar na pia, jogando água fervente para evitar entupimentos.
- D) descartar no ralo, usando detergentes para solubilizar.
- E) acondicionar para fins de reciclagem.

23. São as frutas, segundo o Velho Testamento, o primeiro alimento de que se serviu o homem, possivelmente por ser saboroso e não necessitar de preparação alguma. Sobre o valor nutritivo e a composição das frutas, assinale a alternativa CORRETA.

- A) São ricas em proteínas.
- B) Têm alto valor calórico.
- C) O conteúdo de gordura também é abundante.
- D) Têm alto valor vitamínico e mineral.
- E) Os carboidratos presentes são de difícil digestão.

24. As hortaliças verdes, amarelas e alaranjadas são excelentes fontes de

- A) proteínas.
- B) carboidratos.
- C) lipídios.
- D) pró-vitamina A (caroteno).
- E) vitamina B₁₂.

25. Alguns termos são normalmente utilizados na preparação de refeições. Assinale a alternativa em que o termo NÃO corresponde à definição.

- A) À milanesa – alimento revestido de uma envoltura de ovos e farinha de rosca antes de fritar.
- B) À *la coque* – termo empregado para ovo quente (3 minutos na água em ebulição).
- C) *Consommé* – caldo concentrado de legumes.
- D) Caramelizar – submeter o açúcar ao calor até se formar o pigmento escurecido e o sabor caramelo.
- E) Purê – preparação de alimento amassado ou passado na peneira.

26. O leite é o produto de glândulas mamárias de mamíferos, sendo o da vaca o mais utilizado na alimentação humana. Exige cuidados na conservação por ser altamente perecível. Sobre a conservação do leite, assinale a alternativa CORRETA.

- A) O leite pasteurizado necessita de congelamento.
- B) O leite condensado deve ser armazenado sob refrigeração.
- C) O leite em pó pode ser armazenado em ambientes muito quentes e sem ventilação.
- D) O leite desnatado não necessita de refrigeração.
- E) O leite longa vida, quando aberta a caixa, deve ser refrigerado.

27. No preparo de carnes assadas, alguns fatores influenciam o tempo de preparação, porque vão interferir na penetração do calor no interior da carne. Sobre esses fatores, assinale a alternativa INCORRETA.

- A) O volume da peça que está sendo preparada influencia na penetração do calor.
- B) A presença de osso na peça diminui a penetração do calor.
- C) O revestimento de gordura facilita a penetração do calor.
- D) A gordura interna da carne favorece a penetração do calor.
- E) O formato da peça interfere na penetração do calor.

28. Para uma criança da Unidade Escolar que tem um diagnóstico de intolerância à lactose, NÃO lhe devem ser oferecidos(as)

- A) ovos.
- B) frutas ácidas.
- C) leite e derivados.
- D) pão e demais cereais.
- E) alimentos gordurosos.

29. São sinais de reconhecimento do pescado fresco, todos abaixo, EXCETO:

- A) A carne é firme, elástica e resiste à pressão dos dedos.
- B) A carne é branca, rosada, com reflexos madreperla.
- C) Os olhos são salientes e brilhantes.
- D) A calda é mole e encurvada.
- E) Apresenta cheiro característico de plantas aquáticas.

30. A prática de alimentação saudável está associada à melhor qualidade de vida. Analise as assertivas abaixo e assinale aquela que NÃO condiz com um estilo de vida saudável, considerando um indivíduo adulto.

- A) Mudanças radicais nos hábitos alimentares.
- B) Aumento da ingestão diária de frutas, legumes e hortaliças.
- C) Redução do consumo diário de sal e açúcar.
- D) Leitura dos rótulos dos alimentos industrializados.
- E) Consumo diário de, no mínimo, oito copos de água.

31. Para o preparo de merenda dos estudantes de uma Unidade Educacional, foram fornecidas embalagens de leite em pó, e o rótulo indica que a diluição deve ser de 13%. A merenda será oferecida a 100 crianças em copos de 200 ml. Assinale a alternativa que indica CORRETAMENTE o volume de leite a ser preparado e a quantidade de pó necessária.

- A) 100 litros – 26 kg.
- B) 50 litros – 13 kg.
- C) 50 litros – 5 kg.
- D) 20 litros – 26 kg.
- E) 20 litros - 2, 6 kg.

32. A coleta seletiva e a reciclagem de lixo têm um papel muito importante para o meio ambiente. Por meio delas, recuperam-se matérias-primas que, de outro modo, seriam tiradas da natureza. Sobre isso, associe as colunas.

Coluna I	Coluna II
I. Reciclagem	() Indica que o material já foi transformado.
II. Coleta Seletiva	() É o processo de transformação de um material, cuja primeira utilidade terminou, em outro produto.
III. Reciclado	() É um sistema de recolhimento de materiais recicláveis: papéis, plásticos, vidros, metais e orgânicos, previamente separados na fonte geradora e que podem ser reutilizados ou reciclados.
IV. Reaproveitar	() Evita a produção de resíduos e favorece a revisão dos hábitos de consumo.
V. Reduzir	() Usa o material em outra função. Ex: usar os potes de vidro com tampa para guardar miudezas (botões, pregos, etc.).

Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA.

- A) I, II, III, IV, V.
B) III, I, II, V, IV.
C) II, I, IV, V, III.
D) III, I, II, IV, V.
E) IV, V, II, I, III.

33. O procedimento CORRETO para descongelar os alimentos deve ser colocá-los

- A) na geladeira.
B) no freezer.
C) na bancada da pia.
D) no forno.
E) em água corrente.

34. Considerando as normas de higiene e de segurança, qual alternativa abaixo é a mais adequada em relação à utilização dos equipamentos de proteção individual em um local de preparo da merenda?

- A) Roupa comum, touca, luvas de silicone, sem esquecer a aparência bem maquiada com o uso de adornos.
B) Uniforme, chinelo, cabelos presos ou curtos, luvas descartáveis.
C) Touca, avental, luvas descartáveis.
D) Uniforme limpo, touca, avental, bota de borracha, luvas descartáveis, luvas de amianto para painéis quentes, luvas de látex para limpeza.
E) Uniforme, touca, sandália aberta de borracha para evitar o calor.

35. Sobre os equipamentos de proteção individual (EPI) ou coletiva (EPC), assinale a alternativa CORRETA.

- A) Sistema de exaustão é um exemplo de EPI.
B) Máscaras são exemplos de EPC.
C) Sinalização de segurança é exemplo de EPC.
D) Equipamentos e proteção contra incêndio é exemplo de EPI.
E) Luvas e botas são exemplos de EPC.

36. O que NÃO deve ser feito para se evitar uma toxinfecção alimentar?

- A) Lavar sempre as mãos antes de manusear os alimentos e sempre que trocar a tarefa.
B) Lavar muito bem os utensílios existentes na cozinha para o preparo dos alimentos.
C) Usar facas diferentes para preparar carne, peixe e legumes, de modo a evitar contaminações cruzadas.
D) Manipular o máximo possível os alimentos.
E) Separar alimentos crus de cozinhados.

37. Qual a melhor condição para evitar a contaminação dos alimentos?

- A) Um ambiente amplo, iluminado e sem janelas, com pouca ventilação.
B) Um ambiente pequeno, com pouca ventilação, iluminado.
C) Um ambiente limpo, iluminado, bem arejado e em ordem.
D) Um ambiente limpo, com pequena área de serviço, com temperatura elevada.
E) Um ambiente amplo, com pouca corrente de ar.

38. Considerando a necessidade de higiene do ambiente de trabalho, qual destes abaixo mencionados deve ter limpeza semanal?

- A) Pisos, rodapés e ralos.
- B) Geladeiras, câmaras e freezers.
- C) Lavatórios (pias).
- D) Todas as áreas de lavagem e produção.
- E) Sanitários.

39. A Organização Mundial de Saúde estabeleceu cinco pontos-chave para a inocuidade dos alimentos. Qual das alternativas abaixo NÃO descreve um desses pontos?

- A) Compre sempre alimentos não perecíveis.
- B) Mantenha a limpeza.
- C) Separe alimentos crus e cozidos.
- D) Cozinhe completamente os alimentos.
- E) Use água e matérias-primas seguras.

40. NÃO se constitui em um princípio da alimentação saudável:

- A) consumir diariamente alimentos, como cereais, feijões, frutas, legumes e verduras, leite e derivados e carnes magras, aves ou peixes.
- B) diminuir o consumo de frituras e alimentos que contenham elevada quantidade de açúcares, gordura e sal.
- C) valorizar a cultura alimentar e os alimentos regionais.
- D) escolher os alimentos mais saudáveis, lendo as informações dos rótulos dos alimentos.
- E) usar amplamente alimentos ou bebidas coloridas ou aromatizadas artificialmente, pois são mais baratas.