

**PREFEITURA MUNICIPAL DE COSTA MARQUES - RO**

**MERENDEIRA**

Código da Prova

**C01 Y**  
**TARDE**



Verifique se o Código da Prova é o mesmo do seu cartão de respostas.



Duração da prova: **3 horas e 30 minutos**

**TRANSCREVA, EM ESPAÇO DETERMINADO NO SEU CARTÃO DE RESPOSTAS,  
A FRASE ABAIXO PARA O EXAME GRAFOTÉCNICO:**

**“A Educação, qualquer que seja ela, é sempre uma teoria posta  
em prática.” (Paulo Freire)**



**ATENÇÃO**

Este caderno contém 40 (quarenta) questões de múltipla escolha, cada uma com 05 (cinco) alternativas de resposta – A, B, C, D e E.

**Verifique se este material está em ordem. Caso contrário, notifique imediatamente o fiscal.  
O tempo de duração da prova inclui o preenchimento do cartão de respostas.**

LEIA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:

Siga, atentamente, a forma correta de preenchimento do cartão de respostas, conforme estabelecido no próprio. O cartão de respostas é personalizado, impossibilitando a sua substituição.

Por motivo de segurança:

- O candidato só poderá retirar-se definitivamente da sala após 1 (uma) hora do início efetivo da prova.
- Somente faltando 1 (uma) hora para o término da prova, o candidato poderá retirar-se levando o seu caderno de questões.
- O candidato que optar por se retirar sem levar o seu caderno de questões não poderá copiar suas respostas por qualquer meio.
- Ao terminar a prova, o candidato deverá retirar-se imediatamente do local da prova, não sendo possível nem mesmo a utilização dos banheiros e/ou bebedouros.

Candidato, ao terminar a prova, é de sua responsabilidade entregar ao fiscal o cartão de respostas da Prova Objetiva assinado. Não se esqueça dos seus pertences.

Os três últimos candidatos deverão permanecer na sala até que o último candidato entregue o cartão de respostas.

O fiscal de sala não está autorizado a alterar quaisquer dessas instruções. Em caso de dúvida, solicite a presença do coordenador local.

**BOA PROVA!**

## Língua Portuguesa

### De bicicleta ou a pé eu vou

Não é novidade que a bicicleta está ganhando espaço nas grandes cidades do mundo inteiro, ainda que, no Brasil, sejam poucos os quilômetros de ciclovias. A cidade campeã no país é o Rio, com 240 km, mas Berlim, na Alemanha, por exemplo, tem 750 km, segundo o site Mobilize ([www.mobilize.org.br](http://www.mobilize.org.br)).

Projetos como o Bike Anjo ([bikeanjo.com.br](http://bikeanjo.com.br)), que se espalha por várias cidades brasileiras, reúne ciclistas voluntários dispostos a ajudar novatos com dicas de segurança e de trajetos mais adequados.

Mas, além das bikes, ganham adeptos os movimentos de pedestres. Você já tentou fazer a pé percursos que geralmente faz de carro ou de transporte público? Além da economia, você pode se surpreender com o tempo que leva e o prazer que proporciona.

Em São Paulo, o projeto SampaPé! (<http://www.sampape.com.br/>) é um movimento coletivo que pretende chamar a atenção para o hábito de andar. “Usar o carro em excesso gerou diretamente problemas de trânsito e poluição. (...) Por isso, queremos levar as pessoas para as ruas, fazê-las tomarem gosto pela caminhada no dia a dia”, diz Leticia Leda Sabino, idealizadora do projeto.

(Aline Nogueira de Sá)

### Questão 1

Assinale a alternativa que contém o verbo na voz ativa.

- (A) Lucas comprou uma bicicleta
- (B) O homem feriu-se
- (C) Uma bicicleta foi comprada por Lucas
- (D) Comprou-se uma bicicleta
- (E) Machuquei-me

### Questão 2

Assinale a alternativa em que a concordância nominal está correta.

- (A) Comprei ovos e bananas maduros
- (B) Eles mesmo fizeram a arte
- (C) Comprei luvas azuis-escuras
- (D) A água estava a zero graus
- (E) Todos estavam alerta

### Questão 3

O Projeto “SampaPé!” foi idealizado por (pelo):

- (A) Aline Nogueira de Sá.
- (B) Leticia Leda Sabino.
- (C) Ciclistas voluntários.
- (D) Adeptos aos movimentos de pedestres.
- (E) Projeto Bike Anjo.

### Questão 4

No trecho: “Projetos como o Bike Anjo ([bikeanjo.com.br](http://bikeanjo.com.br)), que se espalha por várias cidades brasileiras...”, o termo em destaque é classificado como pronome:

- (A) pessoal.
- (B) demonstrativo.
- (C) indefinido.
- (D) interrogativo.
- (E) relativo.

### Questão 5

No trecho: “... é um movimento coletivo que pretende chamar a atenção para o hábito de andar.”, o termo em destaque pode ser substituído, sem prejuízo, por:

- (A) os quais.
- (B) a qual.
- (C) onde.
- (D) aonde.
- (E) o qual.

### Questão 6

Assinale a alternativa que indica a ideia geral do texto acima.

- (A) As cidades que usam bicicletas para o deslocamento
- (B) O projeto de andar percursos a pé na cidade de São Paulo
- (C) Ciclistas que ajudam novatos com dicas úteis
- (D) O uso da bicicleta e o hábito de andar
- (E) As poucas ciclovias no Brasil

**Questão 7**

No trecho: “Usar o carro em excesso gerou diretamente problemas de trânsito e poluição. (...) Por isso, queremos levar as pessoas para as ruas, fazê-las tomarem gosto pela caminhada no dia a dia”, o uso das aspas (”)Justifica-se para:

- (A) exemplificar.
- (B) indicar as falas de alguém.
- (C) destacar expressões.
- (D) indicar expressões irônicas.
- (E) indicar estrangeirismo.

**Questão 8**

No título: “De bicicleta ou a pé eu vou”, o trecho em destaque não leva crase como no caso de:

- (A) Ela escreve a moda de Clarice Lispector.
- (B) A moça estava a espera de um amigo.
- (C) Viajo sempre as sextas-feiras.
- (D) Cheguei as 5 horas.
- (E) Assisti a jogos de futebol.

**Questão 9**

Assinale a alternativa que respeita as regras de flexão dos substantivos.

- (A) Bicicletas, Contra-ataques
- (B) Pedestres, Pé-de-meias
- (C) Ciclovias, Vagas-lumes
- (D) Transportes, Animalzinho
- (E) Caminhadas, Alto-relevos

**Questão 10**

Considerando o texto, assinale a alternativa correta.

- (A) Os projetos “Bike Anjo” e “SampaPé” têm como meta o uso da bicicleta
- (B) O uso da bicicleta é mais favorável nas grandes cidades
- (C) No Brasil, somente São Paulo tem mais de 200 km de ciclovia
- (D) Para o Projeto “Bike Anjo”, o uso excessivo de carro gerou problemas de trânsito
- (E) Rio de Janeiro tem poucas ciclovias em comparação com Berlim

**Legislação e Atualidades****Questão 11**

Qual é o nome do Ministro da Saúde demitido em meio à pandemia do novo coronavírus, em abril de 2020, pelo Presidente Jair Bolsonaro?

- (A) Eduardo Pazuello
- (B) Nelson Teich
- (C) Luiz Henrique Mandeta
- (D) Eduardo Bolsonaro
- (E) Ricardo de Aquino Salles

**Questão 12**

Predominantemente no Instagram e YouTube, estão sendo realizadas com maior frequência nos últimos meses, por conta da pandemia do coronavírus. Realizada pela maioria dos artistas, de todos os gêneros musicais, do Brasil e do mundo, como forma de alegrar e entreter os seus públicos. O texto acima se refere à (às):

- (A) entrevista.
- (B) viagem.
- (C) pesquisa.
- (D) campanha eleitoral.
- (E) lives.

**Questão 13**

Em 2020, a epidemia do Coronavírus acometeu todo o mundo. Diante do exposto, quando deve-se lavar as mãos para prevenção da COVID-19?

- (A) À noite, quando for deitar para dormir
- (B) Depois de tocar em superfícies fora de casa, incluindo dinheiro
- (C) Pela manhã, ao acordar
- (D) Após escrever com caneta esferográfica
- (E) Depois de arrumar cozinha

**Questão 14**

Qual é o nome do benefício destinado aos trabalhadores informais, microempreendedores individuais (MEI), autônomos e desempregados, que tem por objetivo fornecer proteção emergencial no período de enfrentamento à crise causada pela pandemia do **Coronavírus – COVID 19**?

- (A) Auxílio Emergencial
- (B) Bolsa Família
- (C) Fundo de Garantia
- (D) PIS
- (E) PASEP

**Questão 15**

Qual é o nome do ex-juiz Federal que deixou o cargo de Ministro da Justiça e Segurança Pública do governo do Presidente Jair Bolsonaro, em abril de 2020?

- (A) Carlos Bolsonaro
- (B) Wilson Witzel
- (C) Raulino Ferreira
- (D) Sergio Moro
- (E) Marcos Rocha

**Geografia e História de Rondônia****Questão 16**

Desde os portugueses até o presente, de acordo com historiadores, a conquista do território do Estado de Rondônia se deu por meio de um brutal genocídio. Esse genocídio é contra quais povos habitantes da região?

- (A) Holandeses
- (B) Indígenas
- (C) Portugueses
- (D) Espanhóis
- (E) Japoneses

**Questão 17**

O estado de Rondônia é formado por 7 bacias hidrográficas subdivididas em 42 sub-bacias. É uma das bacias do Estado de Rondônia:

- (A) Tietê
- (B) Macacu
- (C) Machado
- (D) Iguaçu
- (E) Jundiaí

**Questão 18**

Por qual motivo que, a partir de 2010, o estado de Rondônia passou a receber mais um fluxo migratório, especialmente para a capital do estado, Porto Velho?

- (A) A descoberta de jazidas de ouro
- (B) A construção da BR-364
- (C) A Estrada de Ferro Madeira-Mamoré
- (D) A descoberta de petróleo
- (E) A construção de duas hidrelétricas

**Questão 19**

Qual é o nome da capitania fundada pela Coroa Portuguesa, em 1748, como consequência da descoberta de ouro na margem direita do Rio Guaporé, que abrangia as terras que atualmente fazem parte do estado de Rondônia?

- (A) Mato Grosso
- (B) Tupari
- (C) Porto Velho
- (D) Marechal
- (E) Meridional

**Questão 20**

Antes da construção da BR-364, de que forma a região mantinha comunicação com Manaus?

- (A) Aérea
- (B) Ferrovia
- (C) Duto
- (D) Hidrovia
- (E) Rodovia

**Conhecimentos Específicos****Questão 21**

Os alimentos, para serem preparados e transformados numa refeição, passam por diferentes etapas. Sobre Preparo/Cocção dos alimentos, é correto afirmar que:

- (A) quando houver sobras de alimentos preparados, o correto é jogá-los no lixo.
- (B) deve-se utilizar os mesmos utensílios para a manipulação de produtos crus e alimentos já prontos.
- (C) deve-se usar alimento que apresente sinais de deterioração, cheiro, cor, sabor, ou consistência alterados ou vencido.
- (D) todos os alimentos submetidos à cocção (assados, cozidos) devem ultrapassar a temperatura mínima de 74°C no centro do alimento.
- (E) deve-se fazer sempre preparações na véspera, mesmo quando não for necessário.

**Questão 22**

Assinale a alternativa que mostre um das orientações no procedimento para o descongelamento de alimentos.

- (A) Deve ser preferencialmente realizado fora da geladeira, direto no cozimento ou em microondas
- (B) Deve-se recongelar alimentos crus ou prontos, que tenham sido descongelados
- (C) No caso específico de pescados, o descongelamento deve completar-se no dia do consumo, até 24hs
- (D) Após o descongelamento de carnes em geral, as mesmas devem ser consumidas em até 5 dias
- (E) Após o descongelamento, os produtos devem ser armazenados fora da refrigeração e devem ser consumidos em 96 hrs

**Questão 23**

O método utilizado para cozinhar os alimentos diferencia-se pela forma e/ou meios de transmissão de calor. Geralmente os meios mais comuns utilizados são: água, gordura e ar seco e úmido. Qual alternativa abaixo apresenta corretamente a técnica de refogar o alimento?

- (A) Consiste em adicionar os alimentos previamente temperados em assadeiras/tabuleiros e, levar ao aquecimento pelo ar quente que circula dentro do forno
- (B) Consiste em emergir os alimentos, em bastante óleo, a altas temperaturas
- (C) Consiste em colocar o alimento em contato com chapa de metal quente, grill ou grelhas
- (D) Consiste em colocar o alimento em recipiente que, por sua vez será colocado em outro recipiente com água para ser aquecido
- (E) Consiste em aquecer o alimento na gordura quente, sempre em mínima quantidade, mexendo rapidamente

**Questão 24**

Assinale a alternativa que indica a técnica que é aplicada para propiciar um colorido na superfície do alimento já cozido. Pode ser feita cobrindo, pincelando, espalhando na superfície do alimento algum produto que ao aquecer adquira colorido.

- (A) Gratinar
- (B) Assar
- (C) Escalfar
- (D) Ferver
- (E) Vapor

**Questão 25**

Os alimentos contêm vários nutrientes que comumente são divididos em grupos conforme suas funções. Sobre alimentos construtores, é correto afirmar que:

- (A) são alimentos ricos em proteínas, que podem ser de origem animal ou vegetal.
- (B) engloba praticamente as verduras, legumes e frutas.
- (C) fornecem energia a todas as funções do corpo, como a circulação, a respiração e a digestão.
- (D) a manutenção das células dependem destes nutrientes construtores.
- (E) tem como base principal os carboidratos e lipídios.

**Questão 26**

No caso do profissional que manipula alimento, as luvas, além de ser equipamento de proteção individual, é uma medida de higiene e seu uso não substitui a lavagem das mãos. Sobre o uso de luvas pelo profissional que manipula alimentos, é correto afirmar que:

- (A) as luvas de borracha devem ser usadas para proteção das mãos e punhos do funcionário quando forem servir alimentos.
- (B) as luvas descartáveis devem ser utilizadas no momento da distribuição dos alimentos ou quando não for possível realizar o procedimento de lavagem de mãos.
- (C) as luvas cirúrgicas devem ser utilizadas pelo profissional para manipular alimentos.
- (D) as luvas cirúrgicas devem ser usadas para proteção das mãos e punhos do funcionário quando forem utilizados produtos de limpeza.
- (E) as luvas tipo vaquetas devem ser utilizadas para manipular alimentos, mas não para proteção das mãos e dos punhos na manipulação de produtos de limpeza.

**Questão 27**

Entre outras recomendações, o local de preparo dos alimentos deve ser arejado, fácil de ser limpo, com piso e paredes impermeáveis, possuir boa iluminação para evitar acidentes e para possibilitar o desenvolvimento adequado das atividades de manipulação de alimentos. É um dos cuidados necessários para não contaminar os alimentos:

- (A) tocar nos alimentos com as mãos sujas ou com ferimentos expostos.
- (B) lavar as mãos ao manipular alimentos e ao trocar de atividade.
- (C) conservar os alimentos sempre descobertos, para protegê-los.
- (D) provar alimentos utilizando os dedos ou o mesmo utensílio que está sendo usado na preparação do alimento.
- (E) usar alimentos vencidos com boa aparência e sem odor.

**Questão 28**

Assinale a alternativa que corresponda a uma das atribuições do(a) merendeiro(a).

- (A) Cuidar da segurança do aluno nas dependências e proximidades da escola
- (B) Inspecionar o comportamento dos alunos no ambiente escolar
- (C) Orientar alunos sobre regras e procedimentos, regimento escolar e cumprimento de horários
- (D) Controlar os estoques de produtos utilizados na alimentação escolar
- (E) Conduzir aluno indisciplinado à diretoria

**Questão 29**

O congelamento é uma maneira eficaz de conservação. Retira o calor dos alimentos até que a temperatura adequada atinja seu interior. Sobre congelamento, é correto afirmar que:

- (A) os alimentos não precisam ser de boa qualidade, pois o congelamento melhora e conserva a qualidade.
- (B) alimentos líquidos se expandem durante o congelamento. Deixe-os aproximadamente 2 cm abaixo da borda dos potes e recipientes.
- (C) retirar os alimentos do freezer no dia anterior a sua utilização e utilize-os até 48hs após o descongelamento.
- (D) deixe o alimento em contato direto com o ar frio e seco do freezer, não é necessário embalar para congelar.
- (E) para manter a propriedade dos alimentos, é dispensável resfriá-los rapidamente após o cozimento ou fervura.

**Questão 30**

A contaminação de alimentos pode ser por problemas físicos, químicos, ambientais e biológicos. É um contaminante químico:

- (A) pedra.
- (B) cacos de vidro.
- (C) vermes.
- (D) produtos de limpeza.
- (E) parasitas.

**Questão 31**

Sobre alimentação saudável e suas características, analise as afirmativas.

- I - Deve considerar o estado nutricional (obesidade x desnutrição) e a saúde (presença de doenças) do público a que se destina;
- II – A alimentação deve ser diversificada, pois alimentos diferentes, fornecem diferentes nutrientes;
- III – Não deve empregar alimentos in natura e regionais, e nem apoiar e fomentar a agricultura familiar;
- IV - Além de um bom sabor deve ter bom preço, pois a alimentação saudável não é cara.

Estão corretas as afirmativas:

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

**Questão 32**

Ser ético nada mais é do que agir direito, proceder bem, sem prejudicar os outros. Qualquer decisão ética tem por trás um conjunto de valores fundamentais. Assinale um desses valores fundamentais.

- (A) Ser infiel
- (B) Ser intolerante
- (C) Ser inflexível
- (D) Ser mal-educado
- (E) Ser prudente

**Questão 33**

É importante manter hábitos sadios com o próprio corpo para preservar não só a sua saúde, mas também a das outras pessoas e o bom atendimento. É um cuidado básico de higiene pessoal para quem trabalha com manipulação de alimentos:

- (A) manter as unhas limpas, curtas e sem esmalte.
- (B) usar desodorante com perfume forte.
- (C) utilizar maquiagem bem marcada no ambiente de trabalho.
- (D) usar sempre sapatos abertos, tipo sandália.
- (E) usar anéis, aliança, relógio, brincos e outros adornos.

**Questão 34**

Um dos fatores importantes que deve ser observado durante o armazenamento é a temperatura de estocagem do alimento. A temperatura do estoque de alimentos secos deve ser:

- (A) ambiente.
- (B) congelado a 0 ° C.
- (C) controlada.
- (D) refrigerado.
- (E) até 8 ° C.

**Questão 35**

Como devem ser as hortaliças e frutas próprias para consumo?

- (A) Partes ou casca amolecidas, manchadas, mofadas ou de cor alterada
- (B) Com polpa amolecida com mofo
- (C) Com folhas, raízes e talos murchos
- (D) Com excesso ou falta de umidade característica
- (E) Frescas, maduras, de boa qualidade e de preferência da estação

**Questão 36**

Assinale a alternativa correta que corresponda a um dos macronutrientes que possuem a função principalmente energética e que são utilizados pelos músculos para realização de movimentos e armazenados no fígado para manutenção da glicemia.

- (A) Vitaminas
- (B) Óleos
- (C) Carboidratos
- (D) Fibras
- (E) Minerais

**Questão 37**

A ética profissional está ligada à postura que se espera de um profissional, no exercício de uma determinada tarefa ou profissão. Assinale a alternativa considerada antiética, ou seja, que o profissional não pode fazer no exercício da profissão e ou função.

- (A) Ter lealdade profissional e honrar a própria profissão ou a instituição na qual exerce a atividade laboral
- (B) Formar uma consciência profissional e agir em conformidade com os princípios que a função e/ou profissão define
- (C) Manter sempre segredo profissional em relação a situações, informações e acontecimentos para os quais a atividade profissional exigir sigilo
- (D) Seguir as normas administrativas definidas na instituição na qual trabalha para o exercício profissional
- (E) Utilizar informações privilegiadas conseguidas na atividade laboral para obter vantagens pessoais

**Questão 38**

O uso correto dos equipamentos ajuda a conservá-los, bem como a higienização adequada, promovendo o seu melhor funcionamento. Sobre o uso e conservação correto da geladeira, é correto afirmar que:

- (A) instalar a geladeira perto de fogões, fornos, estufas.
- (B) manter a geladeira bem perto da parede, pois o motor não precisa de ventilação.
- (C) colocar alimentos quentes, sem resfriá-los.
- (D) verificar se a geladeira está bem ligada/conectada à tomada.
- (E) encher bastante a geladeira de alimentos e produtos, inclusive quentes e sem higienizá-los.

**Questão 39**

Sobre a recepção dos alimentos, analise as afirmativas abaixo.

I – Receber produtos fora da validade e do especificado em instruções normativas;

II - Caso a temperatura no recebimento esteja acima do recomendado, o produto não deve ser recebido;

III - Os ovos frescos devem apresentar casca sem rachaduras, áspera, clara, fosca e espessa em embalagens apropriadas;

IV - O leite deve estar em embalagens limpas, íntegras e apropriadas para seu acondicionamento.

Estão corretas as afirmativas:

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



**Questão 40**

Cardápio é a relação das preparações ou listagem de pratos que compõem uma refeição, devendo ser cuidadosamente pensado e elaborado. Um dos principais fatores para o planejamento do cardápio é:

- (A) escolher alimentos caros.
- (B) optar por alimentos fora da safra.
- (C) alimentos com valor nutricional.
- (D) escolher alimentos fritos.
- (E) refeições com valor calórico.