



INSTRUÇÕES AO CANDIDATO

SÓ ABRA QUANDO AUTORIZADO

- A prova consta de 40 (QUARENTA) questões, todas de múltipla escolha, com as alternativas "A, B, C, D".
- Para cada questão existe apenas uma alternativa correta.
- A prova terá duração de 180 (Cento e Oitenta) minutos. Você será avisado quando restarem 30 minutos para o final.
- Tenha em mãos apenas o material necessário para a resolução da prova. Não é permitido o uso de calculadoras nem o empréstimo de qualquer tipo de material.
- Utilize as partes em branco do "Caderno de Questões" como rascunho.
- Você receberá um gabarito cujo formato consta 50 (cinquenta) questões com alternativas "A, B, C, D, E".
- Desprezar a letra "E" e as questões de 41 a 50.
- ATENÇÃO: só existe 01 (uma) alternativa correta.
- Preencher o quadrado com caneta PRETA ou AZUL de ponta grossa. Importante, o preenchimento deverá ser feito cuidadosamente sem sair do quadrado.
- Assine o CARTÃO DE RESPOSTA no local indicado. Sem a assinatura seu cartão é invalidado.
- A apuração do resultado será feita por leitora óptica, não havendo processamento manual dos cartões, portanto não cometa erros no seu gabarito.
- **Anular-se-á, automaticamente, questões que contiver no Gabarito, rasuras, duas respostas ou em branco.**
- NÃO há outros cartões de resposta para substituir os errados, portanto, atenção.
- Os três últimos candidatos deverão permanecer na sala para entrega simultânea do cartão de resposta e assinar na folha de ocorrência.

OBSERVE COMO SE DEVE PREENCHER O
CARTÃO DE RESPOSTA

01	☐	☐	☐	☐	☐
02	☐	☐	☐	☐	☐
03	☐	☐	☐	☐	☐
04	☐	☐	☐	☐	☐
05	☐	☐	☐	☐	☐
06	☐	☐	☐	☐	☐
07	☐	☐	☐	☐	☐
08	☐	☐	☐	☐	☐
09	☐	☐	☐	☐	☐

NOME _____ INSCRIÇÃO Nº _____



LÍNGUA PORTUGUESA

O trabalho e o meio ambiente

Quando pensamos em trabalho, logo nos vem a ideia de nosso esforço para realizá-lo ou do tempo que vamos gastar executando essa atividade. O que revela uma visão um tanto egoísta, pois nos viramos sempre para nós mesmos; se envolver dinheiro ou nota, aí sim que o *eu mesmo* fala mais alto. Antes de continuarmos esse “papo”, vamos tentar definir o que é *trabalho*.

Trabalho pode ser entendido como o resultado de uma ação sobre o meio, que o modifica de forma a trazer algum tipo de benefício para quem executa essa ação. Veja que nessa conceituação aparecem os termos ação, meio, modificação e benefício. As preocupações humanas: esforço, tempo e valorização não entram nesse conceito, não por não serem importantes, mas porque o sentido da palavra é mais amplo e abrangente e não visa só a nosso “umbigo”. A visão humana atual do que é o trabalho tem contribuído para uma postura individual, em que o que interessa é o benefício próprio, sendo ignoradas as modificações impostas ao meio.

Em um trabalho, estão sempre envolvidos: a mão de obra, a matéria-prima, as ferramentas, o produto e os resíduos. Esse trabalho pode ser algo muito complexo como a produção de um automóvel numa linha de montagem ou até a execução de uma atividade proposta de matemática: nesse caso, a mão de obra é o aluno, a matéria-prima é seu conhecimento, as ferramentas são lápis, borracha, papel, etc., o produto é o próprio trabalho e os resíduos são as raspas de borracha, as tiras de madeira do lápis apontado, as unhas roídas, etc.

Veja que nos preocupamos, antes de realizar o trabalho, basicamente, com as longas horas “perdidas” para executá-lo e com o esforço mental e físico para sua realização. Após a execução, simplesmente, ficamos preocupados com a entrega e a valorização (nota dada ao produto de *nosso esforço*).

Marcelo Nunes Mestriner. Trabalho e consumo. São Paulo: Ícone, 2000, p.27-8.

01. De acordo com o texto, qual é a definição de trabalho?

- a) Esforço físico e mental realizado por uma pessoa para obter um benefício financeiro.
- b) Atividade que envolve ação sobre o meio, modificando-o e trazendo benefício para quem a executa.
- c) Processo de execução de uma tarefa que envolve apenas mão de obra e ferramentas.
- d) Conjunto de atividades realizadas com o objetivo principal de valorização pessoal e financeira.

02. Qual é a crítica implícita feita pelo autor em relação à visão atual do trabalho?

- a) A atual visão do trabalho é muito focada na eficiência e produtividade.
- b) A atual visão do trabalho desconsidera a importância do esforço físico.
- c) A atual visão do trabalho ignora as modificações impostas ao meio e se concentra no benefício próprio.
- d) A atual visão do trabalho supervaloriza o tempo gasto na execução das tarefas.

03. No exemplo dado sobre a execução de uma atividade proposta de matemática, qual dos elementos não é mencionado como parte do processo de trabalho?

- a) Ferramentas
- b) Mão de obra
- c) Matéria-prima
- d) Valorização

04. Qual a função sintática do termo destacado na frase: "O menino entregou o livro ao professor"?

- a) Sujeito
- b) Objeto direto
- c) Objeto indireto
- d) Predicativo do objeto

05. Na frase "Os pássaros voam livremente no céu", a palavra "livremente" é um:

- a) Advérbio
- b) Substantivo
- c) Adjetivo
- d) Pronome



PREFEITURA MUNICIPAL DE AFONSO CUNHA/MA
CONCURSO PÚBLICO – EDITAL 001/2024
CARGO: MERENDEIRA



06. Qual a classe gramatical da palavra destacada na frase: "Ela estava muito feliz com a notícia."?

- a) Advérbio
- b) Substantivo
- c) Adjetivo
- d) Pronome

07. Na frase "Ainda que chova, iremos ao parque.", o termo "ainda que" introduz uma oração:

- a) Substantiva subjetiva
- b) Substantiva completiva nominal
- c) Substantiva predicativa
- d) Substantiva objetiva indireta

08. Complete a frase com o "porquê" adequado: "Eu não sei _____ ela não veio à festa."

- a) Porque
- b) Por que
- c) Por quê
- d) Porquê

09. Classifique o verbo da frase abaixo:

- "Maria comprou um presente para seu irmão."

- a) Transitivo direto
- b) Transitivo indireto
- c) Intransitivo
- d) Verbo de ligação

10. Identifique corretamente a classificação dos termos na frase: "Eles chegaram extremamente cansados."

- a) Extremamente (advérbio), cansados (adjetivo)
- b) Eles (advérbio), chegaram (locução adverbial)
- c) Cansados (advérbio), extremamente (locução adverbial)
- d) Chegaram (advérbio), eles (locução adverbial)

MATEMÁTICA

11. Jorge aplicou o valor de R\$ 1.450,00 a juros simples com taxa de 1,5% ao mês. No final de 1 ano e 2 meses quanto rendeu para Jorge?

- a) 3.000,00
- b) 3.080,00
- c) 3.045,00
- d) 3.060,00

12. Jonas comprou todo material necessário para construir o muro ao redor de sua casa. O terreno tem formato retangular com 22 metros de comprimento e 8 metros de largura. Qual o perímetro do terreno de Jonas?

- a) 58 metros
- b) 60 metros.
- c) 62 metros
- d) 56 metros.

13. Em uma fábrica de parafusos, trabalham 40 funcionários, produzindo 300 parafusos, trabalhando 6 horas por dia. Se o número de funcionários cair pela metade e o número de horas de trabalho por dia passar para 8 horas, quantas parafusos serão produzidas?

- a) 200 parafusos
- b) 300 parafusos
- c) 400 parafusos
- d) 500 parafusos



PREFEITURA MUNICIPAL DE AFONSO CUNHA/MA
CONCURSO PÚBLICO – EDITAL 001/2024
CARGO: MERENDEIRA



14. Calcule a área da base, a área da lateral e a área total de um cubo de 3 cm^2 de aresta e marque a resposta correta.

- a) Área da base = 12 cm^2 e área da lateral = 36 cm^2
- b) Área da base = 6 cm^2 e área da lateral = 12 cm^2
- c) Área da base = 12 cm^2 e área da lateral = 24 cm^2
- d) Área da base = 9 cm^2 ; área da lateral = 36 cm^2 e área total = 54 cm^2 .

15. Coloque V para as afirmações verdadeiras e F para as afirmações falsas.

- I. () O dobro de $0,076 = 0,152$
 - II. () Um terço de $3,6 = \frac{4}{8}$
 - III. () 15 vezes 56 centímetros = $8,4\text{ m}$
 - IV. () $3,214666\dots$ é um exemplo de dízima periódica composta.
- a) V, F, V, V
 - b) V, V, V, V
 - c) V, F, V, F
 - d) F, F, V, V

16. Para alimentar um abrigo de animais, voluntários gastam 105 kg de ração a cada 15 dias. Qual a quantidade de ração colocada por semana, considerando que é sempre colocada a mesma quantidade de ração por dia?

- a) 50 kg
- b) 45 kg
- c) 59 kg
- d) 49 kg

17. Classifique os números abaixo como racionais ou não racionais e marque a alternativa correta:

$2,4\bar{5}$ π $\frac{6}{11}$ -23 $\sqrt{3}$

- a) Racional, racional, racional, racional, racional
- b) Racional, não racional, não racional, racional, não racional
- c) Não racional, não racional, racional, racional, não racional
- d) Racional, não racional, racional, racional, não racional

18. Coloque V para as afirmativas verdadeiras e F para as afirmativas falsas.

- I. Todo número inteiro pode ser escrito na forma de fração.
- II. Os números decimais periódicos pertencem ao conjunto dos números irracionais.
- III. Todo número natural também é um número racional.
- IV. O conjunto dos números racionais contém o conjunto dos números inteiro.

- a) V, V, V, V.
- b) F, V, V, V
- c) V, F, V, V
- d) F, V, V, F

19. Uma caixa contém 6 bolas numeradas de 1 a 6. Se duas bolas são retiradas aleatoriamente sem reposição, qual é a probabilidade de que a soma dos números nas duas bolas seja 7?

- a) $\frac{1}{5}$
- b) $\frac{2}{5}$
- c) $\frac{6}{15}$
- d) $\frac{3}{8}$



20. Uma mistura de água e álcool contém álcool em uma proporção de 3:2. Se 5 litros dessa mistura são removidos e substituídos por 5 litros de água pura, qual é a nova proporção de álcool para água?

- a) 0:5 (100% de água pura)
- b) 1:4 (90% de água)
- c) 2:3 (80% de água)
- d) 3:2 (70% de água)

CONHECIMENTOS GERAIS E ESPECIFICOS

21. A prática de lavar os utensílios de distribuição antes e depois de usá-los é crucial para evitar:

- a) O desperdício de água, uma vez que a lavagem dupla é desnecessária.
- b) A contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos.
- c) A deterioração rápida dos utensílios devido ao uso excessivo de detergentes.
- d) O aumento do tempo necessário para a preparação dos alimentos.

22. De acordo com o art. 1º do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, alimentação escolar é:

- a) Alimentos, preferencialmente in natura, ofertados nas escolas estaduais, independentemente de sua origem, durante o período letivo.
- b) Todo alimento oferecido às crianças de 3 a 12 anos, independentemente de sua origem, durante o período letivo.
- c) Todo alimento oferecido em escolas do ensino fundamental, dependendo de sua origem, durante o período letivo.
- d) Todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

23. O branqueamento é um processo culinário e de preservação de alimentos que envolve a rápida imersão de alimentos em água quente seguida de um resfriamento abrupto em água gelada. Durante o processo de branqueamento de vegetais, qual é a sequência correta de etapas para garantir que os vegetais sejam preparados adequadamente para armazenamento?

- a) Submergir os vegetais diretamente em água gelada, escaldá-los em água quente e depois secá-los.
- b) Escaldar os vegetais em água quente, resfriá-los rapidamente em água gelada e, em seguida, secá-los antes do armazenamento.
- c) Cozinhar os vegetais a vapor, deixá-los em temperatura ambiente até esfriarem e, depois, armazená-los em sacos plásticos.
- d) Descongelar os vegetais congelados, aquecê-los a uma temperatura alta e armazená-los em recipientes não herméticos.

24. Qual é a função de um sistema de ventilação com filtro de gordura em uma cozinha profissional?

- a) Melhorar a qualidade do ar condicionado.
- b) Reduzir o nível de ruído dos equipamentos.
- c) Remover partículas de gordura do ar e prevenir incêndios.
- d) Aumentar a eficiência dos fogões industriais.

25. Em um cardápio vegetariano, qual combinação de alimentos oferece uma boa fonte de proteína e ferro?

- a) Arroz com legumes e maçã.
- b) Salada de espinafre com grão-de-bico.
- c) Pão integral com geleia.
- d) Batata frita com molho de tomate.

26. São responsabilidades da Merendeira:

- I. Realizar o controle e registro de entrada e saída dos alimentos.
- II. Verificar e garantir o cardápio do dia.
- III. Controlar o consumo de gás para evitar desperdícios.
- IV. Participar do planejamento de compras.
- V. Planejamento e elaborar o cardápio alimentar escolar.



Estão CORRETAS as opções:

- a) I, II, III e IV
- b) II, III, IV e V
- c) IV e V
- d) I, II e III

27. Qual dos seguintes alimentos é mais adequado para preparação de um cardápio de dieta low carb?

- a) Pão integral.
- b) Arroz
- c) Ovos e abacate.
- d) Batata.

28. A temperatura mínima recomendada para cozinhar carne de frango a fim de garantir a eliminação de patógenos como Salmonella é de:

- a) No mínimo 60°C.
- b) No mínimo 65°C.
- c) Até 70°C
- d) Acima de 70°C

29. Joana, responsável pela limpeza da cozinha de um restaurante, deve seguir procedimentos rigorosos para evitar contaminação cruzada. Qual das seguintes práticas é essencial para prevenir a contaminação cruzada durante a higienização?

- a) Utilizar a mesma esponja para lavar pratos, utensílios e superfícies de preparação de alimentos.
- b) Lavar as mãos no início do turno de trabalho.
- c) Separar panos e esponjas diferentes para limpeza de áreas distintas, como superfícies de preparação e áreas de lavagem de louça.
- d) Limpar o chão da cozinha apenas ao final do expediente.

30. Segundo o art. 4º da Lei nº 11.947 de 16 de Junho de 2009, o principal objetivo do PNAE é:

- a) Contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.
- b) Erradicar a fome das crianças em idade escolar na rede de ensino pública de saúde e garantir que tenham, ao menos, duas refeições ao dia, e 3 para aqueles matriculadas no ensino integral.
- c) Garantir a segurança socio alimentar de todos os estudantes da rede pública de ensino do país.
- d) Garantir a correta destinação das verbas para alimentação escolar.

31. Qual é o propósito principal do uso de aventais de material resistente ao calor em cozinhas profissionais?

- a) Facilitar a reutilização após o trabalho.
- b) Proteger a roupa e a pele de respingos quentes e altas temperaturas.
- c) Evitar a absorção de odores de alimento.
- d) Melhorar a movimentação dos cozinheiros

32. Os alimentos estão divididos em três grandes grupos: Construtores, Energéticos e Reguladores de acordo com suas funções que exerce dentro do organismo humano. Com relação aos alimentos energéticos, podemos afirmar que:

- a) Fornecem força para a manutenção das funções do corpo e atividades físicas, como andar por exemplo, são ricos em carboidratos e lipídios.
- b) São responsáveis pela manutenção e constituição do corpo, são ricos em proteínas que formam a pele, os órgãos, os ossos e as unhas.
- c) São os responsáveis pelo controle do organismo, são ricos em vitaminas e minerais.
- d) São recomendados apenas para pessoas à partir dos 13 anos de idades, pois eventualmente podem causar distúrbios de sono.



PREFEITURA MUNICIPAL DE AFONSO CUNHA/MA
CONCURSO PÚBLICO – EDITAL 001/2024
CARGO: MERENDEIRA



33. Qual das seguintes afirmações melhor descreve a principal diferença entre alimentos processados e alimentos in natura?

- a) Alimentos processados são aqueles que não contêm aditivos químicos, enquanto alimentos in natura podem ter conservantes adicionados.
- b) Alimentos processados são alterados através de métodos industriais e podem conter aditivos, enquanto alimentos in natura são consumidos em seu estado natural.
- c) Alimentos processados sempre são mais nutritivos que alimentos in natura.
- d) Alimentos in natura são preparados apenas através do cozimento, enquanto alimentos processados são consumidos crus.

34. A causa mais comum de intoxicação alimentar associada ao consumo de carnes e ovos crus ou mal cozidos é:

- a) Contaminação por fungos como *Aspergillus flavus*.
- b) Contaminação por bactérias como *Salmonella* e *Escherichia coli*.
- c) Contaminação por vírus como o vírus da Hepatite A.
- d) Contaminação por vírus da Dengue.

35. Qual medida é essencial para o cuidado de uma criança com alergia alimentar em um ambiente escolar?

- a) Manter uma lista de todos os alimentos disponíveis normalmente, pois o cuidado com a alimentação da criança é dever da família.
- b) Garantir que a criança consuma apenas alimentos preparados pela própria família.
- c) Informar e educar todo o pessoal escolar sobre a alergia alimentar da criança e os sinais de uma reação alérgica.
- d) Permitir que a criança escolha seus alimentos, confiando em sua autonomia.

36. A higienização dos alimentos tem como principal finalidade:

- a) Retirar resíduos de agrotóxicos que possam estar presentes nos alimentos.
- b) Acabar com micróbios e outros elementos causadores de doenças presentes no alimento.
- c) Retirar as folhagens ou grãos furados.
- d) Reduzir o desperdício dos alimentos que serão consumidos.

37. Maria, merendeira da escola Bom Menino, recebendo o planejamento do cardápio escolar da semana, percebeu que a alimentação teria que ser rica em alimentos pertencentes ao grupo dos Construtores. Para preparar o cardápio, Maria dará prioridade aos seguintes alimentos:

- a) Carnes, peixes, ovos e leite
- b) Arroz, batatas, farinha e cereais.
- c) Toucinho e uso de azeites e outros óleos vegetais.
- d) Verduras e vegetais.

38. Qual dos seguintes alimentos processados é mais conhecido por ter um alto teor de sódio?

- a) Frutas frescas.
- b) Produtos de panificação integrais.
- c) Alimentos enlatados, como sopas e vegetais.
- d) Nozes e sementes.

39. Joana é a merendeira responsável pela manipulação de alimentos de uma creche escolar, sua atividade demanda bastante de sua atenção pois há um grupo de alunos que tem suas refeições preparadas separadamente, pois possuem Doença Celíaca. As refeições destinadas a esse grupo de alunos não podem conter:

- a) Lactose.
- b) Sacarose
- c) Glúten.
- d) Frutos do mar.

40. São chamados de alimentos perecíveis aqueles que:

- a) São ensacados e devem ficar em local fresco e ventilado, longe do calor excessivo e umidade.
- b) Não precisam ficar na geladeira, mas que precisam ser consumidos em pouco tempo.
- c) Estragam com muita facilidade e devem ser armazenados sempre na geladeira ou em freezers.
- d) Todo alimento é perecível, não havendo diferenciação entre eles.