

# CONCURSO PÚBLICO

CONCURSO PÚBLICO PARA SELEÇÃO DO QUADRO DE PESSOAL DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE APARECIDA DE GOIÂNIA – EDITAL DE ABERTURA Nº 006/2010

23/01/2011

PROVAS	QUESTÕES
LÍNGUA PORTUGUESA	01 a 10
MATEMÁTICA	11 a 20
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS	21 a 30

## MERENDEIRA

SÓ ABRA ESTE CADERNO QUANDO AUTORIZADO

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO.

1. Confira inicialmente se este caderno contém 30 questões objetivas. Caso o caderno esteja incompleto ou tenha qualquer defeito, solicite ao aplicador de prova a substituição, pois não serão aceitas reclamações posteriores nesse sentido.
2. Cada questão da prova Objetiva apresenta quatro alternativas de resposta, das quais apenas uma é a correta. Preencha no cartão-resposta a letra correspondente à resposta julgada correta.
3. O cartão-resposta é personalizado e não haverá substituição, em caso de erro. Ao recebê-lo, verifique se seus dados estão impressos corretamente, caso contrário, notifique ao aplicador de prova o erro constatado.
4. O tempo de duração das provas é de 4 horas, já incluídas a marcação do cartão-resposta, a leitura dos avisos e a coleta da impressão digital.
5. Você só poderá retirar-se definitivamente da sala e do prédio após terem decorridas **três horas** de prova e poderá levar o caderno de prova somente no decurso dos últimos **trinta minutos** anteriores ao horário determinado para o término da prova.
6. AO TERMINAR, DEVOLVA O CARTÃO-RESPOSTA AO APLICADOR DE PROVA.

**LÍNGUA PORTUGUESA**

Para responder às questões de **01 a 04**, leia o texto a seguir.

**RISOTO DE ABÓBORA E CARNE DE SOL**

INGREDIENTES	QUANTIDADE POR ALUNO (g) PER CAPITA*
Abóbora	25
Arroz	40
Carne de sol	30
Cebola	05
Cheiro verde	02
Sal	01
Tomate	10
Tempero	1

\* Per capita: por pessoa

**MODO DE PREPARAR**

- **Lave** o arroz e **reserve-o**.
- **Refogue** a carne de sol com os temperos, **separe** os pedaços e **reserve** o caldo.
- **Desfie** a carne, **misture** ao caldo e **deixe** levantar fervura.
- **Acrescente** a abóbora, o tomate em cubinhos, o arroz e **deixe** cozinhar em fogo brando.
- **Tempere** com cheiro verde.

**SUGESTÕES**

- Com antecedência, corte a carne de sol em cubinhos e deixe-a em uma vasilha com água na geladeira, efetue 2 ou 3 trocas de água.

Disponível em:

<<http://www.slideshare.net/comidamateira/receitas-lanches-bolos-merenda-2>>  
Acesso em 18 dez. 2010. [Adaptado].

**— QUESTÃO 01 —**

A principal função desse texto é

- (A) divertir.
- (B) emocionar.
- (C) orientar.
- (D) esclarecer.

**— QUESTÃO 02 —**

No “MODO DE PREPARAR”, os verbos destacados expressam

- (A) dúvida.
- (B) possibilidade.
- (C) desejo.
- (D) ordem.

**— QUESTÃO 03 —**

A quantidade de ingredientes determinada nessa receita é expressa em

- (A) gramas, por pessoa.
- (B) quilogramas, por pessoa.
- (C) gramas, por total de pessoas.
- (D) quilogramas, por total de pessoas.

**— QUESTÃO 04 —**

Na frase “Acrescente a abóbora, o tomate em cubinhos, o arroz e deixe cozinhar **em fogo brando**”, a expressão destacada indica

- (A) quando cozinhar os ingredientes.
- (B) como cozinhar os ingredientes.
- (C) por que cozinhar os ingredientes.
- (D) a finalidade de cozinhar os ingredientes.

**— QUESTÃO 05 —**

Leia a tira a seguir,



Copyright ©1999 Mauricio de Sousa Produções Ltda. Todos os direitos reservados. 6718

Disponível em: <<http://www.monica.com.br/comics/tirinhas/tira29.htm>>  
Acesso em 20 dez. 2010.

A reclamação de Cebolinha deve-se

- (A) à preguiça de seu pai em providenciar alimentação variada para a família.
- (B) ao naufrágio do navio e a sua vontade de seguir viagem.
- (C) à falta de consciência da situação decorrente do naufrágio.
- (D) a sua intolerância a uma alimentação de origem animal.

**— RASCUNHO —**

Leia o texto a seguir para responder às questões de **06 a 08**.

#### TRIVIAL SEM MESMICE

"Panelinha - Receitas que Funcionam", o mais novo livro da *chef* Rita Lobo, pode ser a solução para os menos prendados na cozinha. São 400 páginas recheadas de pratos para a vida real e receitas fáceis, práticas e muito bem explicadas. Todas elas foram testadas pela equipe do site Panelinha, criado por Rita há dez anos. O lançamento do livro, aliás, celebra a data e reúne o melhor do endereço virtual. Opções triviais, como o clássico pudim de leite, estão ao lado de pratos mais elaborados, a exemplo do *curry* de camarão com caqui. Há ainda sugestões de como preparar peixe sem deixar cheiro por toda a casa. Entre uma receita e outra, preste atenção aos comentários dos internautas, truques, às dicas e dificuldades percorridas para chegar ao resultado final.

Folha de S. Paulo, São Paulo, 21 dez. 2010, Equilíbrio, p. 3. [Adaptado].

#### — QUESTÃO 06 —

A palavra **trivial** é usada no texto com o seguinte sentido:

- (A) exclusivo.
- (B) sofisticado.
- (C) comum.
- (D) extraordinário.

#### — QUESTÃO 07 —

No fragmento "novo livro da *chef* Rita Lobo", há a ocorrência de uma preposição que aparece também em

- (A) "páginas recheadas de pratos".
- (B) "solução para os menos prendados".
- (C) "camarão com caqui".
- (D) "cheiro por toda a casa".

#### — QUESTÃO 08 —

A grafia da palavra **páginas** obedece à mesma regra de acentuação que

- (A) aliás.
- (B) clássicos.
- (C) reúne.
- (D) há.

O texto a seguir servirá para a resolução das questões **09 e 10**.

#### MENOS QUALIDADE NO PRATO

SAÚDE: PORCENTUAL DE OBESOS NO PAÍS CRESCERAM DE 42,7% PARA 46,6%

O arroz, cada vez mais, está sendo colocado de lado no prato dos goianos. E, no lugar da tradicional mistura com o feijão, têm entrado carne, refrigerante, cerveja e alimento industrializado. Consumo de bebidas e doces quase dobrou entre 2002 e 2008:

O Popular, Goiânia, 17 dez. 2010, Cad. 1, p. 1.

#### — QUESTÃO 09 —

Sobre a concordância verbal e nominal no texto,

- (A) o verbo **creeceu** concorda com **País**.
- (B) o verbo **têm** concorda com **carne**.
- (C) o adjetivo **industrializado** concorda com **cerveja**.
- (D) o verbo **dobrou** concorda com **consumo**.

#### — QUESTÃO 10 —

No fragmento "têm entrado carne, refrigerante, cerveja e alimento industrializado", as vírgulas são usadas para separar

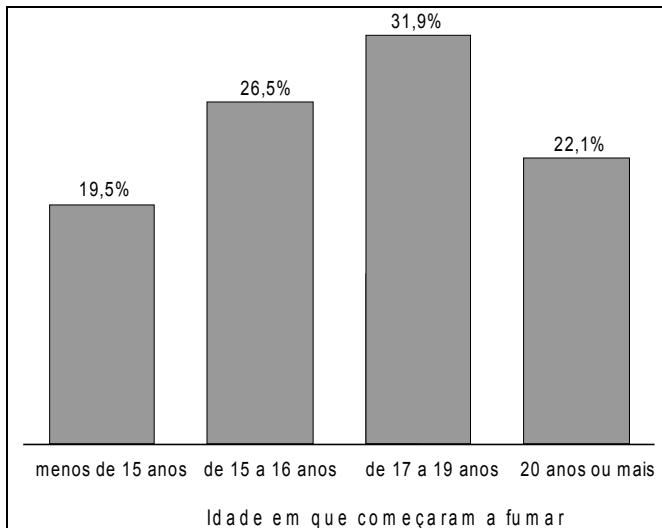
- (A) aposto.
- (B) elementos de mesma função.
- (C) vocativo.
- (D) adjunto adverbial antecipado.

#### — RASCUNHO —

**MATEMÁTICA****— QUESTÃO 11**

O gráfico a seguir apresenta o resultado de uma pesquisa, realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), com a população brasileira de fumantes, entre 20 e 34 anos de idade, a respeito da idade em que essas pessoas começaram a fumar.

**População de fumantes (em porcentagem), entre 20 e 34 anos, no Brasil, segundo a idade em que começaram a fumar - 2008.**



IBGE, Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio: pesquisa especial de tabagismo, 2008. Disponível em <<http://ibge.gov.br>>. Acesso em 12 dez. 2010.

De acordo com o gráfico apresentado, da população de fumantes pesquisada, exatamente

- (A) 29,5% começaram a fumar entre 15 e 19 anos de idade.  
 (B) 80,5% começaram a fumar entre 15 e 19 anos de idade.  
 (C) 46% começaram a fumar com 17 anos de idade ou mais.  
 (D) 54% começaram a fumar com 17 anos de idade ou mais.

**— QUESTÃO 12**

Dois fornos de uma fábrica assam, em conjunto, 2.000 panetones por dia. Para aumentar em mais 3.000 unidades a quantidade de panetones assados diariamente, além dos fornos já em uso, o número de fornos idênticos aos anteriores que devem ser colocados em funcionamento será

- (A) 4 fornos.  
 (B) 3 fornos.  
 (C) 2 fornos.  
 (D) 1 forno.

**— QUESTÃO 13**

Em uma agência de correio, para enviar um Telegrama Fornado, de Goiânia para qualquer outra parte do Brasil, é cobrado o valor de R\$ 5,25 por página de telegrama enviado, mais um valor fixo de R\$ 1,95, referente à taxa de administração desse serviço. Quantas páginas desse telegrama enviou um remetente que gastou exatamente R\$ 17,70 com esse serviço?

- (A) 1  
 (B) 2  
 (C) 3  
 (D) 4

**— QUESTÃO 14**

Em uma instituição de ensino, para o desjejum diário dos alunos são servidas 500 refeições, cada uma composta por 250 mL de bebida láctea e um pão de 50 g com manteiga. Para o lanche da tarde, são servidas diariamente 100 refeições, cada uma composta por 300 mL de bebida láctea, um pão de 30 g com manteiga e uma fruta da época. Assim, nessa instituição, qual a quantidade de bebida láctea, em litros, e de pão, em quilogramas, necessária para compor essas duas refeições diárias?

- (A) 128 L e 5,5 kg  
 (B) 128 L e 28 kg  
 (C) 155 L e 5,5 kg  
 (D) 155 L e 28 kg

**— QUESTÃO 15**

Considere a lista a seguir, que contém parte dos ingredientes necessários para se fazer feijão tropeiro.

**Ingredientes do Feijão Tropeiro**

- 1 ½ kg de feijão cozido e escorrido;
- 4 kg de toucinho;
- 300 g de linguiça calabresa;
- 2 kg de farinha de mandioca;
- 200 g de cebola picada.

Misturando-se somente os ingredientes da receita apresentada, na quantidade indicada, obtém-se uma mistura cuja quantidade **em gramas** equivale a

- (A) 8.000  
 (B) 800  
 (C) 80  
 (D) 8

**— QUESTÃO 16 —**

Uma empresa de telefonia via internet cobra R\$ 0,06 por minuto em ligações de qualquer parte do Brasil, direcionadas a São Paulo-SP. Um cliente dessa empresa recebeu o seu boleto de cobrança, indicando que, no total, havia utilizado 10 horas e 2 minutos em ligações para São Paulo. Assim, o custo das ligações efetuadas por esse cliente foi

- (A) R\$ 72,20
- (B) R\$ 60,12
- (C) R\$ 43,20
- (D) R\$ 36,12

**— QUESTÃO 17 —**

A tabela, a seguir, mostra a aquisição alimentar domiciliar por pessoa, em quilogramas, no Estado de Goiás, nos anos de 2002 e 2008.

Alimentos	Aquisição (em kg) em cada ano	
	2002	2008
Arroz	41,174	25,604
Bolos	0,381	0,470
Frango Assado	0,357	0,840
Hortaliças	22,044	25,749
Leguminosas	11,288	9,282

*O Popular, Goiânia, 17 dez. 2010. p. 5 [Adaptado].*

De acordo com a tabela, no ano de 2008, quando comparado ao ano de 2002, houve maior aumento, em quilos, na aquisição alimentar, por pessoa, de

- (A) hortaliças e frango assado.
- (B) hortaliças e bolos.
- (C) bolos e frango assado.
- (D) arroz e leguminosas.

**— QUESTÃO 18 —**

O valor do salário mínimo em 2010 era de R\$ 510,00. Para o ano de 2011, cogita-se que o valor do salário mínimo seja de R\$ 581,00. Caso essa projeção seja confirmada, o aumento dado será

- (A) menor que 12%.
- (B) igual a 12%.
- (C) entre 12% e 15%.
- (D) maior que 15%.

**— QUESTÃO 19 —**

A fabricante dos refrigerantes *Ice Tuba* e *Gela Boca* encomendou uma pesquisa para determinar quais desses produtos são comprados pelos clientes de um supermercado. A tabela, a seguir, mostra a escolha de 120 clientes entrevistados nessa pesquisa.

Escolha do cliente	Quantidade de clientes
<i>Ice Tuba</i>	65
<i>Gela Boca</i>	50
<i>Ice Tuba e Gela Boca</i>	15
Nenhum	20

De acordo com o resultado da pesquisa, a quantidade de clientes entrevistados que compraram somente o refrigerante *Ice Tuba* é

- (A) 35
- (B) 50
- (C) 65
- (D) 120

**— QUESTÃO 20 —**

Os primeiros resultados divulgados sobre o Censo 2010 (Disponível em: <<http://www.censo2010.ibge.gov.br>> Acesso em 27 dez. 2010) mostram que, no estado de Goiás, a razão entre a quantidade de homens e a de mulheres é 0,987, ou seja, para cada 987 homens há 1.000 mulheres. Assim, considerando que essa razão seja a mesma na cidade de Aparecida de Goiânia, qual a quantidade aproximada de homens nessa cidade, sabendo que a quantidade de mulheres é aproximadamente 230.000?

- (A) 216.010
- (B) 226.010
- (C) 227.010
- (D) 237.010

**— RASCUNHO —**

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS****— QUESTÃO 21 —**

A higiene é o cuidado e o asseio com o ambiente, os objetos, os locais, a vestimenta, os alimentos e até com o próprio corpo, em casa e no trabalho.

Em uma cozinha, a higiene compõe-se de um conjunto de procedimentos, entre estes, a eliminação ou redução de microrganismos patogênicos, em alimentos, utensílios ou superfícies, até níveis suportáveis ao ser humano. Esse procedimento é denominado:

- (A) limpeza.
- (B) esterilização.
- (C) higienização.
- (D) desinfecção.

**— QUESTÃO 22 —**

A alimentação é a base da vida e comer de forma saudável contribui para uma boa saúde. Uma alimentação saudável precisa ser variada, equilibrada e moderada. Isso quer dizer que:

- (A) é correto consumir alimentos fritos, assados e cozidos diariamente, em quantidade certa, sem abusar das calorias, das gorduras, do sal e do açúcar, distribuídos em seis refeições ao dia: café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar.
- (B) é recomendável que a alimentação seja colorida, com bastante verduras e legumes, com pouca quantidade de sal, gordura e açúcar, dispensando-se carne vermelha e ovos, e distribuída em um mínimo de três refeições ao dia.
- (C) é importante consumir diversos tipos de alimentos, na quantidade certa, procurando variar a cor dos vegetais e frutas, sem abusar de calorias, de gordura, de sal e de açúcar, em um mínimo de quatro refeições por dia: café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar.
- (D) é necessário o consumo diário variado de carnes, bastante frutas, verduras e legumes, dispensando-se o arroz e o feijão, sem abusar das quitandas, fazendo-se, no mínimo, seis refeições diárias.

**— QUESTÃO 23 —**

Existem diferentes tipos de alimentos e cada um deles tem sua importância para o organismo humano. Os alimentos são formados por nutrientes e, conforme seus nutrientes, exercem diferentes funções no organismo. Desse modo, os alimentos se dividem em energéticos, reguladores e construtores. O leite e derivados, as leguminosas, as carnes e os ovos pertencem ao grupo de alimentos

- (A) reguladores.
- (B) energéticos.
- (C) energéticos extras.
- (D) construtores.

**— QUESTÃO 24 —**

A pessoa responsável pelo recebimento e armazenamento dos alimentos nas escolas deve prestar atenção a uma série de recomendações. Em relação aos requisitos para o armazenamento, os alimentos se classificam em: perecíveis, semi-perecíveis e não perecíveis, o que envolve diferentes procedimentos para sua estocagem.

Entre as normas de armazenamento dos alimentos, inclui-se a seguinte:

- (A) os alimentos semiperecíveis e não perecíveis podem ser armazenados no local do estoque seco, à temperatura ambiente, nas embalagens secundárias em que foram entregues ( caixas de papelão, de plástico, de madeira, etc.).
- (B) os alimentos perecíveis devem ser rapidamente estocados. Os alimentos congelados devem ser colocados no freezer ( abaixo de 0°C ) e os refrigerados na geladeira ( entre 0°C e 10°C ).
- (C) os alimentos, no estoque seco, devem ser organizados em prateleiras ou estrados. Os alimentos nas prateleiras podem ficar encostados na parede. Os estrados devem estar a 10 cm do chão.
- (D) a disposição dos produtos deve obedecer à forma e ao tamanho das embalagens, por praticidade de manuseio, para agilizar o trabalho, é dispensável posicioná-los por data de fabricação.

**— QUESTÃO 25 —**

A distribuição é a etapa em que os alimentos preparados estão prontos para o consumo imediato. Nessa etapa a merendeira tem contato direto com os alunos e pode, inclusive, contribuir com os hábitos de higiene e com a educação alimentar e nutricional destes. Então, cabe à merendeira:

- (A) organizar o lugar, deixando tudo o que vai usar por perto, em ordem e em número suficiente para todos os alunos. Ensinar as crianças a ficar em fila a fim de evitar acidentes e servir a mesma quantidade de alimentos para todos.
- (B) observar o tempo de distribuição dos alimentos perecíveis, mostrando aos alunos que estes alimentos podem ficar expostos à temperatura ambiente por uma hora.
- (C) servir os alimentos nos pratos antes de as crianças estarem em fila, mostrando a elas a importância da agilidade na distribuição, permitindo a repetição antes mesmo de todos os alunos receberem a alimentação.
- (D) varrer o local de distribuição para que ao término da distribuição este já esteja limpo, incentivando os alunos a colocar os restos nas lixeiras descobertas ao lado do ponto de distribuição.

**— QUESTÃO 26 —**

O cuidado com o local onde os alimentos são preparados, a cozinha, é de fundamental importância. As condições ideais para seguir as boas práticas de preparo e manipulação de alimentos na cozinha é que ela possua uma boa estrutura física, tenha uma higiene impecável e que seja adequadamente equipada. É condizente com as boas práticas na cozinha:

- (A) o manipulador de alimentos lavar as mãos na pia da cozinha e colocar o uniforme num lugar improvisado na própria cozinha para evitar contaminação, caso não haja vestiário.
- (B) os tetos e forros terem acabamento liso, lavável, impermeável e de cor clara. O pé direito ( altura da cozinha) ter 3 metros.
- (C) o botijão de gás ficar ou do lado de fora ou dentro da cozinha, dependendo do espaço disponível. A capacidade do botijão ser determinada pelo tamanho da cozinha.
- (D) a distribuição dos alimentos preparados e a devolução dos utensílios utilizados na refeição serem feitos no mesmo espaço (guichê ou balcão).

**— QUESTÃO 27 —**

Quando se higieniza e aquece o alimento, mata-se a maioria das bactérias que podem contaminá-lo. Qualquer utensílio, todavia, que tenha sido utilizado no preparo do alimento, como faca, tábua ou colher, guarda essas bactérias vivas e, caso o alimento entre em contato com um desses, volta a ficar contaminado. Esse caso é um exemplo de

- (A) contaminação cruzada.
- (B) contaminação física.
- (C) surto.
- (D) contaminação por utensílio.

**— QUESTÃO 28 —**

O aproveitamento integral dos alimentos é a utilização de folhas, caules, cascas, sementes e raízes dos alimentos. Essa prática tem implicações na saúde, no preparo e no custo da alimentação. Essa prática propicia

- (A) utilizar alimentos fora de época.
- (B) diminuir a contaminação da alimentação oferecida.
- (C) enriquecer a alimentação oferecida e evitar o desperdício.
- (D) reduzir o número de preparações no cardápio.

**— QUESTÃO 29 —**

Para medir ou pesar os ingredientes, o ideal é possuir medidores ou balança, porém na falta destes equipamentos a outra forma mais fácil e barata para medição é a utilização de medidas caseiras (xícaras, colheres, copos, etc.). Assim, 1 (um) litro de leite corresponde a

- (A) 50 colheres (sopa).
- (B) 4 copos (americano).
- (C) 4 xícaras (chá).
- (D) 3 copos (americano).

**— QUESTÃO 30 —**

Os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) servem tanto para proteger o manipulador como o alimento que está sendo preparado. São EPIs utilizados na cozinha:

- (A) uniforme, touca ou rede de cabelo e relógio de pulso com pulseira metálica.
- (B) jalecos ou aventais de pano, luvas de couro e calçado fechado.
- (C) aventais de plástico durante todo o serviço, luvas descartáveis e rede de cabelo.
- (D) uniforme, calçados fechados e touca ou rede de cabelo.