

LÍNGUA PORTUGUESA / INTERPRETAÇÃO DE TEXTO

Leia o texto a seguir e responda às questões 1 e 2.

Os viajantes e o urso

Um dia dois viajantes deram de cara com um urso. O primeiro se salvou escalando uma árvore, mas o outro, sabendo que não ia conseguir vencer sozinho o urso, se jogou no chão e fingiu-se de morto. O urso se aproximou dele e começou a cheirar as orelhas do homem, mas, convencido de que estava morto, foi embora. O amigo começou a descer da árvore e perguntou:

– O que o urso estava cochichando em seu ouvido?
– Ora, ele só me disse para pensar duas vezes antes de sair por aí viajando com gente que abandona os amigos na hora do perigo.

Do livro: *Fábulas de Esopo – Companhia das Letrinhas*.

QUESTÃO 1

Quanto aos ensinamentos que o texto traz ao leitor, pode-se afirmar que

- (A) a desgraça põe à prova a sinceridade da amizade.
- (B) quem trai os amigos pode acabar se ferindo.
- (C) quem se finge de morto sempre se dá bem.
- (D) apesar dos problemas, a amizade sempre prevalece.

QUESTÃO 2

A alternativa que melhor descreve o tema central tratado no texto “Os viajantes e o urso” é

- (A) vingança.
- (B) egoísmo.
- (C) azar.
- (D) ingratidão.

QUESTÃO 3

Assinale a alternativa em que todas as palavras estão **corretamente** acentuadas.

- (A) desistência – gratuito – geléia
- (B) inútil – vírus – oração
- (C) órgão – assembléia – benção
- (D) experiência – invasão – ímpar

QUESTÃO 4

Assinale a alternativa **correta** quanto ao uso do plural nas opções abaixo.

- (A) Onde está o óculos escuro?
- (B) A escada tem dez degrais.
- (C) Os veganos não comem hambúrgueres.
- (D) Ela teve duas gravidez.

QUESTÃO 5

Assinale a alternativa que contém a frase que está escrita de acordo com a norma culta da língua portuguesa.

- (A) A carne está mau cozida.
- (B) Mostre quais brinquedos estão reservados para eu guardar.
- (C) Certas regras são excessões que devem ser acatadas.
- (D) Esse peixe tem muito espinho.

QUESTÃO 6

Assinale a alternativa em que o plural esteja grafado **incorretamente**.

- (A) júnior – juniores
- (B) caos – caos
- (C) cidadão – cidadãos
- (D) troféu – troféus

QUESTÃO 7

Assinale a alternativa **correta** quanto ao emprego do pronome de tratamento.

- (A) Vossa Magnificência estará presente na festa de encerramento do ano letivo? (Pergunta dirigida ao reitor da universidade)
- (B) Vossa Alteza cumpriu corretamente o protocolo previsto. (Comentário respeitoso ao rei)
- (C) Aguardam ansiosamente o pronunciamento de Vossa Senhoria. (Comentário dirigido ao Presidente da República)
- (D) Vossa Excelência rejeitará nossa solicitação? (Pergunta dirigida ao vereador)

QUESTÃO 8

Assinale a alternativa em que as frases estão **corretamente** grafadas quanto à ortografia.

- (A) No restaurante mais próximo servem comida minêra.
- (B) O medo acabou por nos paralisar.
- (C) Preciso de uma receita casera para preparar o almoço.
- (D) Todos gostaram do cuscus preparado pela cozinheira.

QUESTÃO 9

Assinale a alternativa **correta** quanto ao uso da pontuação.

- (A) Então o amigo disse, venha nos visitar.
- (B) Sabe... acho que vou chorar...
- (C) Senhor disse o velho, queira se sentar.
- (D) Ele prefere ir ao cinema e eu; ao teatro.

QUESTÃO 10

Assinale a alternativa **correta** quanto à conjugação verbal.

- (A) Faz dois meses que mudamos de residência.
- (B) Esperamos que vocês vem em breve.
- (C) Não o vejo a muitas semanas.
- (D) Deve a ver uma maneira de solucionar esse problema.

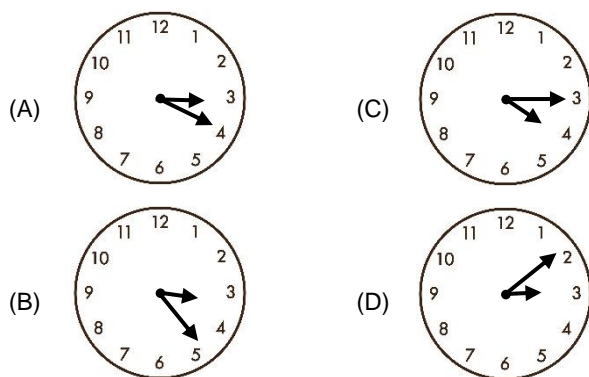
QUESTÃO 11

Assinale a alternativa em que todas as palavras estão com sua divisão silábica **correta**.

- (A) sa-í-da; cres-cer; as-as-si-no; Pa-ra-gua-i
 (B) di-a; ca-dea-do; ba-ú; a-ma-cian-te
 (C) co-i-sa; i-gua-is; psi-có-lo-go; na-vi-o
 (D) al-fa-ce; ad-vo-ga-do; nas-cer; pás-sa-ro

MATEMÁTICA / RACIOCÍNIO LÓGICO**QUESTÃO 12**

Ana Paula começou a preparar um bolo às 14h35 e 45 minutos depois, o bolo estava pronto. Que horas marcava o relógio quando Ana terminou o bolo?

**QUESTÃO 13**

Em uma loja de acessórios para costura são vendidos 3 tipos de tecidos: o algodão, o cetim e a lã. O rolo de algodão tem 3 metros e 40 centímetros de comprimento. O rolo de cetim tem meio metro a menos do que o rolo de algodão. E o rolo da lã tem 1 metro e 20 centímetros a mais do que o rolo de cetim.

Qual é o comprimento do rolo da lã?

- (A) 390 centímetros.
 (B) 2 metros e noventa centímetros.
 (C) 410 centímetros.
 (D) 5 metros.

QUESTÃO 14

Se o produto do número de meninos e meninas em uma creche é igual a 48, e nesta creche tem mais meninos do que meninas, assinale a alternativa que apresenta quantos meninos tem na creche.

- (A) 6
 (B) 8
 (C) 10
 (D) 14

QUESTÃO 15

Observe a tabela abaixo, e descubra qual regra de subtração foi aplicada.

Minuendo	Resto
55	47
59	51
69	61
82	?

Seguindo esta regra de subtração, o número que deveria aparecer na tabela no lugar do ponto de interrogação (“?”) é

- (A) 67
 (B) 71
 (C) 74
 (D) 81

QUESTÃO 16

Uma empresa de eventos está organizando uma festa e os ingressos custarão R\$ 10,00 para crianças e R\$ 35,00 para adultos. Assinale a alternativa que apresenta quanto será arrecadado se forem vendidos 80 convites infantis e 200 convites adultos.

- (A) R\$ 6.350,00.
 (B) R\$ 6.800,00.
 (C) R\$ 7.080,00.
 (D) R\$ 7.800,00.

QUESTÃO 17

Em uma universidade, cada sala de aula possui 6 fileiras de carteiras, com 8 carteiras por fileira. Sabendo que em uma determinada sala, totalmente ocupada por alunos, o professor leva em média 5 minutos para corrigir cada prova, assinale a alternativa que apresenta quanto tempo ele leva para corrigir o total de provas dos alunos desta sala.

- (A) 4 horas.
 (B) 2 horas e 40 minutos.
 (C) 3 horas e 45 minutos.
 (D) 2 horas e 50 minutos.

QUESTÃO 18

A tabela abaixo mostra o desempenho dos atletas no final do campeonato de basquete:

Atleta	Arremessos	Total de Cestas
João	105	55
Pedro	98	50
Fernando	77	60
Gustavo	90	48

O atleta mais eficiente foi:

- (A) João.
 (B) Pedro.
 (C) Fernando.
 (D) Gustavo.

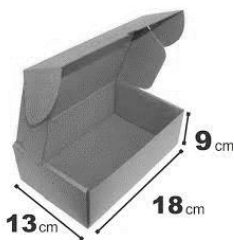
QUESTÃO 19

Um comerciante comprou 20 bolsas por R\$ 1.000,00 e deseja lucrar com a revenda dessas bolsas R\$ 1.400,00. Nessas condições, qual deve ser o valor unitário de revenda das bolsas?

- (A) R\$ 80,00
- (B) R\$ 40,00.
- (C) R\$ 140,00.
- (D) R\$ 120,00.

QUESTÃO 20

Considere a seguinte caixa retangular com as respectivas medidas laterais.



Se o dono da caixa desejar passar 2 voltas completas de fita adesiva em volta das laterais da caixa, deixando a tampa livre, quantos centímetros de fita adesiva ele irá precisar?

- (A) 108 centímetros.
- (B) 124 centímetros.
- (C) 88 centímetros.
- (D) 160 centímetros.

QUESTÃO 21

Um supermercado lançou uma promoção onde os clientes podem trocar cupons de compra por vale brindes. A regra de troca é a seguinte:

- 3 cupons = 1 vale brinde
- 5 cupons = 2 vale brindes
- 8 cupons = 3 vale brindes

Se um cliente possui 19 cupons para serem trocados, qual a quantidade máxima de vale brindes que ele terá?

- (A) 4
- (B) 5
- (C) 6
- (D) 7

QUESTÃO 22

Assinale a alternativa que indica qual unidade é a mais indicada para medir o peso aproximado de uma maçã.

- (A) Miligrama.
- (B) Decigrama.
- (C) Grama.
- (D) Quilo.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**QUESTÃO 23**

De acordo com a Lei nº 13.257, de 8 de março de 2016, que dispõe sobre as políticas públicas para a primeira infância, é **correto** afirmar que a primeira infância é o período que abrange os primeiros

- (A) 6 (seis) anos completos de vida da criança.
- (B) 60 (sessenta) meses de vida da criança.
- (C) 3 (três) anos completos de vida da criança.
- (D) 12 (doze) meses de vida da criança.

QUESTÃO 24

Assinale a alternativa que indica um objetivo contrário aos princípios da alimentação saudável para crianças.

- (A) Aumento da oferta de frutas e verduras.
- (B) Aumento da oferta de alimentos com elevado teor de sódio.
- (C) Restrição de alimentos com açúcares refinado.
- (D) Redução da oferta de alimentos industrializados.

QUESTÃO 25

Considere as seguintes afirmativas em relação às recomendações de higiene pessoal ao(à) Merendeiro(a).

- I. Manter os cabelos protegidos com touca.
- II. Utilizar diariamente desodorante perfumado ou perfume.
- III. Manter unhas curtas e limpas, de preferência com esmalte ou base;
- IV. Não utilizar maquiagem;
- V. Não utilizar adornos como brincos, pulseiras ou alianças.

Estão corretas as afirmativas

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

QUESTÃO 26

Sobre o processo de descongelamento de alimentos, é **correto** afirmar que

- (A) o alimento deve ser recongelado se não for imediatamente utilizado.
- (B) deve ser realizado no refrigerador, com temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius).
- (C) deve ser realizado com água corrente, principalmente quando o alimento estiver embalado.
- (D) o alimento deve ser mantido sobre a pia para ser descongelado.

QUESTÃO 27

Para o alimento preparado, quando for armazenado sob refrigeração (geladeira) ou congelamento (*freezer*), deve-se colocar um rótulo no produto contendo, no mínimo, as seguintes informações:

- (A) prazo de validade.
- (B) data de preparo.
- (C) nome do manipulador (Merendeiro) e data de preparo.
- (D) nome do produto, data de preparo e prazo de validade.

QUESTÃO 28

É cuidado importante a ser tomado na cozinha escolar:

- (A) nunca guardar os produtos de limpeza junto com os alimentos.
- (B) economizar água, podendo usar água não potável para o preparo dos alimentos.
- (C) limpar devidamente embalagens de alimentos que estejam enferrujadas, antes de abrir para uso.
- (D) cozinhar bem as carnes, pois temperaturas superiores a 25°C destroem os microrganismos.

QUESTÃO 29

Assinale a alternativa em que o procedimento adotado no preparo de alimentos está **INCORRETO**.

- (A) Deve-se evitar o contato de alimentos crus com alimentos cozidos.
- (B) Deve-se lavar os utensílios usados no preparo de alimentos crus antes de utilizá-los em alimentos cozidos.
- (C) Todos os alimentos crus devem ser lavados antes de seu preparo ou consumo, preferencialmente com água corrente e sabão.
- (D) É recomendado lavar as mãos depois de manipular alimentos crus.

QUESTÃO 30

Assinale a alternativa **correta** sobre os cuidados no preparo de hortaliças.

- (A) Vegetais folhosos devem ser colocados de molho por 8 horas em solução clorada.
- (B) A higienização de hortaliças deve começar pelo descarte de folhas amassadas, murchas ou pegajosas.
- (C) É recomendado cortar as folhas com faca.
- (D) Na geladeira, o lugar apropriado para guardar hortaliças é na parte superior, evitando que o frio intenso estrague as folhas.

QUESTÃO 31

A principal fonte de energia ao ser humano é devida a ingestão de

- (A) frutas e hortaliças.
- (B) pães, arroz, massas, cereais e tubérculos.
- (C) carnes, ovos, leguminosas, leite e derivados.
- (D) óleos, gorduras, doces e açúcares.

QUESTÃO 32

Assinale a alternativa **correta** sobre cuidado a ser tomado na cozinha.

- (A) Deve-se utilizar o mesmo utensílio para manusear alimentos diferentes, como por exemplo, carnes e hortaliças, para evitar a lavagem de utensílios extras.
- (B) É recomendado experimentar a comida que está preparando na palma da mão, para evitar servir um alimento sem o tempero e cozimento adequados.
- (C) O lixo deve sempre estar destampado para facilitar o seu manuseio e ganhar rapidez nas atividades.
- (D) Deve-se usar touca quando for preparar e também quando for servir o alimento.

QUESTÃO 33

Sobre a utilização de equipamentos de proteção individual no trabalho em cozinha, é **correto** afirmar que

- (A) deve ser colocado pano ou saco plástico para proteção do uniforme, evitando que suje demasiadamente.
- (B) deve ser utilizado avental com bolsos para a guarda dos pertences pessoais, como por exemplo celular e óculos.
- (C) as peças do uniforme devem ser lavadas pelo menos uma vez por semana.
- (D) devem ser usadas luvas específicas para o manuseio de corte de frango ou carne.

QUESTÃO 34

Uma alimentação saudável é aquela que atende todas as exigências do corpo, sendo que os alimentos se transformam em nutrientes. Assim, é **correto** afirmar que

- (A) a batata é um alimento de origem vegetal, fonte de carboidrato.
- (B) todos os alimentos fontes de proteínas são de origem animal.
- (C) a manteiga é um alimento fonte de proteína.
- (D) o fubá é um alimento fonte de lipídio.

QUESTÃO 35

A ingestão de fibras alimentares é importante para o funcionamento de organismo e deve fazer parte de uma alimentação saudável. Assinale a alternativa que apresenta um alimento fonte de fibra.

- (A) arroz integral
- (B) banha de porco
- (C) ovo
- (D) feijão

QUESTÃO 36

Em relação à conduta pessoal adequada do Merendeiro(a) no ambiente de trabalho, é **INCORRETO**

- (A) ter amizade com os colegas de trabalho.
- (B) cumprimentar os alunos da escola.
- (C) cantar para alegrar o ambiente de trabalho.
- (D) comunicar eventuais problemas no ambiente de trabalho.

QUESTÃO 37

Quanto à higiene no ambiente de trabalho do(a) Merendeiro(a), é **correto** afirmar que

- (A) o piso da cozinha deve ser lavado pelo menos uma vez por semana com detergente neutro e água sanitária.
- (B) as latas ou latões de lixo devem ser mantidos, de preferência, fora da cozinha.
- (C) as paredes da cozinha só devem ser lavadas quando apresentarem manchas de gordura, decorrentes do preparo de frituras.
- (D) os armários devem permanecer abertos para ventilação.

QUESTÃO 38

Para prevenir acidentes de trabalho na cozinha escolar, recomenda-se

- (A) usar sapatos com salto médio que dão firmeza aos pés e impedem problemas na coluna vertebral.
- (B) ao pegar panela quente, usar pano molhado para evitar queimadura nas mãos.
- (C) avisar aos outros quando estiver transportando utensílios quentes.
- (D) quando tiver que retirar do chão óleo ou qualquer outra gordura, limpar com água, para evitar escorregar.

QUESTÃO 39

O controle de saúde do Merendeiro(a) é importante para a promoção e preservação da saúde dos trabalhadores e também prevenção da contaminação dos alimentos. Desta maneira, deve estar em pleno estado de saúde, não oferecendo riscos à produção dos alimentos, sendo que a direção da escola deverá ser imediatamente contatada quando o(a) Merendeiro(a) tiver contraído ou tenha

- (A) vitiligo.
- (B) hipertensão.
- (C) asma.
- (D) conjuntivite.

QUESTÃO 40

Para produzir a solução clorada, usada para desinfecção de legumes, verduras e frutas, deve-se usar

- (A) 1 colher de sopa de água sanitária diluída em 1 litro de água.
- (B) 1 xícara de café de água sanitária diluída em 1 litro de água.
- (C) 1 colher de sopa de água sanitária diluída em 5 litros de água.
- (D) 1 colher de café de água sanitária diluída em 5 litros de água.

QUESTÃO 41

Na cozinha, é **correto** afirmar que no preparo de carnes

- (A) se estiver amarelada ou esverdeada, não está mais boa para consumo pela formação de bactérias.
- (B) recomenda-se lavar antes de cozinhar.
- (C) para temperar, deve-se colocar o sal bem antes do cozimento e a carne ficará mais suculenta.
- (D) para fritar, deve-se tampar a frigideira.

QUESTÃO 42

Sobre normas de conduta com as crianças, como deve reagir o(a) Merendeiro(a) com o aluno agressivo com colega, praticando *bullying*, no momento em que está sendo servida a refeição?

- (A) Ignorar o comportamento, fingindo não perceber, para que, com isso, o comportamento não mais venha a acontecer.
- (B) Elevar a voz e apontar o dedo ao aluno agressor, mostrando que no ambiente escolar não é aceita este tipo de atitude com colegas.
- (C) Manter a calma, orientar o aluno à parte da turma e informar professor(a) ou coordenador(a) escolar do fato observado.
- (D) Advertir o aluno diante da turma, a fim de que se envergonhe e seja desencorajado em voltar a ter este tipo de comportamento.

QUESTÃO 43

A hierarquia está presente em várias áreas de nossa vida, como na família, na escola e no trabalho. Como modelo de organização em uma escola, a hierarquia tem muitos pontos positivos. Assinale a alternativa que **NÃO** apresente um ponto positivo da hierarquia funcional na escola.

- (A) Facilita entender quais são as funções e os níveis de autoridade na escola.
- (B) Permite que as pessoas saibam a quem recorrer em caso de dúvida no trabalho.
- (C) Possibilita saber a quem prestar contas sobre o trabalho realizado.
- (D) Permite a centralização de poder no(a) diretor(a) que toma todas as decisões.

QUESTÃO 44

A respeito das boas maneiras e regras de convivência no trabalho de um(a) Merendeiro(a) no ambiente escolar, assinale a alternativa que **NÃO** apresente atitudes esperadas e corretas de boas maneiras.

- (A) Não tocar em objetos alheios sem a devida autorização do dono.
- (B) Não entrar em conversas alheias, mesmo que seja convidado a opinar.
- (C) Aguardar sempre o momento de falar e escutar atentamente o que é dito por outras pessoas.
- (D) Não apresentar atitudes como pintar unhas, usar celular.

QUESTÃO 45

Em uma relação de emprego, tanto o empregador quanto o empregado devem respeitar os direitos e deveres do trabalhador. É dever do funcionário:

- (A) praticar a desídia.
- (B) agir com probidade.
- (C) exigir serviços superiores às suas forças.
- (D) praticar ato lesivo.

QUESTÃO 46

O bom atendimento acrescenta um valor precioso ao serviço oferecido às pessoas. É princípio para o bom atendimento de um(a) Merendeiro(a):

- (A) para conviver bem com as pessoas é preciso que haja uma relação de confiança e respeito.
- (B) o estabelecimento de uma boa relação no atendimento é conseguido quando se consegue um maior grau de intimidade.
- (C) afastar-se de pessoas que não gostamos.
- (D) apresentar um bom atendimento é importante, porém mais importante é executar corretamente as atividades pertinentes à merenda escolar.

QUESTÃO 47

É recomendado abrir a porta e retirar o alimento do micro-ondas somente após o aparelho ter apitado porque

- (A) está comprovado cientificamente que as micro-ondas provocam câncer.
- (B) há risco do aparelho explodir.
- (C) estará desligado e não haverá produção de micro-ondas.
- (D) o alimento com certeza estará cru.

QUESTÃO 48

Com respeito ao cozimento de macarrão, é **correto** afirmar que se deve

- (A) colocar um fio de óleo na água do cozimento do macarrão para não grudar.
- (B) cozinhar o macarrão com bastante água, ou seja, 10 (dez) gramas de massa para cada litro de água.
- (C) lavar o macarrão com água, depois de escorrer, quando for servido na hora, assim interrompe o cozimento.
- (D) cozinhar o macarrão em panela grande, que permita ter espaço suficiente para ser mexido.

QUESTÃO 49

Na cozinha, é **incorreto**

- (A) retirar os alimentos enlatados da lata após aberta antes de guardá-los na geladeira.
- (B) peneirar farinha antes de preparar algum alimento.
- (C) se a alface estiver murcha, escorrer em água fria e corrente da torneira para voltar a ficar fresca.
- (D) armazenar o tomate fora da geladeira.

QUESTÃO 50

Assinale a alternativa **correta** se foi colocado sal em demasia no preparo de uma sopa.

- (A) A sopa deverá ser desprezada porque não tem alternativa para retirar o sal.
- (B) Deve-se colocar batatas em pedaço para cozinhar com a sopa.
- (C) Deve-se colocar mais água na sopa.
- (D) Deve-se misturar farinha em água e colocar na sopa para engrossar.

RASCUNHO