

CONCURSO PÚBLICO
POMBOS - GRUPO 2 - 19/11 - TARDE



[NF] MERENDEIRO

100 QUESTÕES OBJETIVAS

igeduc

Leia atentamente as informações abaixo:

1. Sob pena de ELIMINAÇÃO do candidato, é proibido: **folhear este caderno de questões antes do horário de início da prova determinado em edital**; levantar da cadeira sem a devida autorização do fiscal de sala; manter qualquer tipo de comunicação entre os candidatos; portar aparelhos eletrônicos, tais como telefone celular, receptor, gravador etc. ainda que desligados; anotar o gabarito da prova em outros meios que não sejam o Cartão de Respostas e este Caderno de Questões; fazer consulta em material de apoio ou afins.
2. No Cartão Resposta, confira seu nome, número de inscrição e cargo ou função, assine-o no espaço reservado, com caneta de cor azul ou preta, e marque apenas 1 (uma) resposta por questão, sem rasuras ou emendas, pois não será permitida a troca do Cartão de Respostas por erro do candidato.
3. Quando terminar sua prova, você deverá, OBRIGATORIAMENTE, entregar o Cartão de Respostas devidamente preenchido e assinado ao fiscal da sala, pois o candidato que descumprir esta regra será ELIMINADO.
4. Você deve obedecer às instruções dos coordenadores, fiscais e demais membros da equipe do Igeduc – assim como à sinalização e às regras do edital – no decorrer da sua permanência nos locais de provas.
5. Estará sujeito à pena de reclusão, de 1 (um) a 4 (quatro) anos, e multa, o candidato que utilizar ou divulgar, indevidamente, com o fim de beneficiar a si ou a outrem, ou de comprometer a credibilidade do certame, o conteúdo sigiloso deste certame, conforme previsto no Código Penal (DECRETO-LEI Nº 2.848, DE 7 DE DEZEMBRO DE 1940), em especial o disposto no Art. 311-A, incisos I a IV.

NOME

CPF

CADERNO DE QUESTÕES OBJETIVAS

Leia atentamente as informações abaixo:

- Cada um dos itens desta prova objetiva está vinculado a um comando que o antecede, permitindo, portanto, que o candidato marque, no cartão resposta, para cada item: o campo designado com o código V, caso julgue o item CERTO, VERDADEIRO ou CORRETO; ou o campo designado com o código F, caso julgue o item ERRADO, FALSO ou INCORRETO.
 - Para as devidas marcações, use a Folha de Respostas, único documento válido para a correção da sua prova objetiva, o qual deve ser preenchido com cuidado pois marcações incorretas, rasuras ou a falta de marcação anularão a questão.
 - Para a análise dos itens (proposições / assertivas), considere seus conhecimentos, o teor do item e, quando aplicável, o texto a ele vinculado.
 - Nos itens que avaliem conhecimentos de informática e(ou) tecnologia da informação, a menos que seja explicitamente informado o contrário, considere que todos os programas mencionados estão em configuração-padrão e que não há restrições de proteção, de funcionamento e de uso em relação aos programas, arquivos, diretórios, recursos e equipamentos mencionados.
 - Você poderá consultar a cópia digital desta prova, dos gabaritos preliminar e final e acessar o formulário de recursos em concursos.igeduc.org.br.
-

**QUESTÕES DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS
(de 1 a 70)**

Julgue os itens subsequentes.

01. A sopa possui uma base similar ao caldo, porém, na hora de servir, a sopa vai ao prato com os pedaços de legumes e carnes que estão incluídos na fervura, bem como pode adicionar outros ingredientes, como o arroz e macarrão.
02. É na cozinha quente que são preparados pratos como assados, grelhados, refogados e frituras. Nessa área, são utilizados fogões, fornos, grelhas e outros equipamentos que permitem o cozimento dos alimentos por meio do calor direto.
03. É correto dizer que saltear algo é quando se rega um alimento com bebida alcoólica para pegar fogo.
04. Os contaminantes provenientes do ambiente são substâncias químicas potencialmente tóxicas, assim como as toxinas naturais.
05. Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.
06. São procedimentos posteriores ao preparo do alimento: lavar, limpar, descascar, picar, misturar, etc.
07. Contaminantes em alimento são “agentes biológicos, físicos ou químicos introduzidos no alimento de forma não intencional e que podem trazer danos à saúde da população.
08. O cuidado e a realização de manutenção nos bebedouros das escolas proporcionam um ambiente propício para que bactérias se desenvolvam com facilidade na água.
09. O corte de carne bovina de primeira é considerado nobre por ter uma textura macia, livre de músculos e com muitas gorduras.
10. A ponta da faca é a parte superior, oposta ao fio de corte. Pode ser segurada com os dedos para maior estabilidade.
11. Branquear envolve diminuir o líquido do preparado, através de evaporação.
12. Panar é a tarefa de pincelar um alimento que está sendo grelhado ou assado com manteiga ou óleo para que a comida não fique ressecada, além de deixá-la com mais cor.
13. A cozinha fria refere-se à preparação de alimentos, utilizando o calor como principal método de cocção. Consiste na aplicação de técnicas na etapa de preparo dos alimentos, na qual se utiliza alguma fonte de calor para modificar características sensoriais.
14. O molho é um preparado de consistência cremosa, geralmente à base de azeite, leite, farinha e ervas aromáticas, que se junta aos alimentos para lhes realçar o sabor.
15. Embalagem é qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado.
16. Os métodos de conservação de alimentos são as estratégias usadas para guardá-los sem que estraguem ou fiquem impróprios para o consumo.
17. É correto afirmar que o caldo é um líquido fervido por bastante tempo, com legumes, carnes, condimentos e temperos, até que a água fique com o sabor de tudo o que foi adicionado. Depois é coado e utilizado como base para risotos, sopas e ensopados.
18. Os equipamentos podem ter contato direto ou não com o alimento, mas representam também grande risco de contaminação. A sua higienização ocorre em períodos determinados, conforme a sua utilização.
19. Amassar (ou sovar) é uma operação empregada na preparação de risotos, visando a desenvolver o glúten da farinha na presença de água.
20. A cozinha quente é o local onde se corta ou proporciona algum insumo. Por isso, devem ser evitados desperdícios.
21. Os locais de armazenamento de resíduos alimentares devem ser compostos de lixeiras de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos, identificados e em bom estado de conservação.
22. É certo afirmar que a grande desvantagem do peixe em relação aos outros tipos de carne é a abundância de ômega-3.

23. Denomina-se Garde Manger o profissional que trabalha na cozinha fria, sendo responsável por todas as preparações frias, incluindo saladas, charcutaria, patês, galantines, hours d'oeuvre, e algumas sobremesas e decorações.
24. No Brasil, o termo "refogado" é comumente utilizado para a mistura de cebola e pimentão fritos em pouco óleo. É muito importante na culinária brasileira e utilizado em diversos pratos tradicionais.
25. Secagem, cura e enlatamento não são exemplos de técnicas de conservação.
26. A carne de sol é um produto cárneo levemente salgado de ampla tradição e aceitação no Brasil.
27. A dorê é um tipo de empanado, de origem francesa, em que o alimento é frito em óleo quente após ser passado na farinha de trigo e no ovo. Normalmente a massa do empanado fica douradinha.
28. O termo "Ao ponto" designa o ponto de cozimento perfeito para algumas massas e legumes. O alimento fica cozido, mas com uma certa resistência à mordida. Nem muito mole, nem duro demais.
29. Refogar é a técnica de fritar um alimento com pouca gordura e em baixa temperatura.
30. A manutenção periódica dos bebedouros e purificadores é a melhor maneira de manter a água sempre saudável.
31. O corte de carne picada não precisa obedecer a um mesmo padrão de tamanho e formato, para uma cocção uniforme.
32. Um meio comum de tratamento de água é o processo de cloração, que corresponde ao processo de adição de produtos à base de Cloro à água, ativando microrganismos patogênicos.
33. Marinar é o processo de amaciar e acentuar o sabor da carne por meio da sua imersão em um líquido ácido (como vinagre, suco de limão, vinho, etc.) com temperos e ervas.
34. Os utensílios entram em contato direto com o alimento e por isso são de higienização opcional antes e após serem usados e também durante a sua utilização.
35. Refogar significa colocar um alimento cru em um preparado que se denomina conserva, com base de vinagre, sal e temperos.
36. Moer é um procedimento de passar um alimento (todo) por um ralador (partes), que pode ser feito em diferentes tamanhos e formas.
37. O resfriamento é um processo utilizado para conservação do pescado no qual a água de constituição muscular não se congela, apenas ficando em torno de 5° C.
38. Os métodos de cocção ("cozimento") consistem na aplicação de técnicas na etapa de preparo dos alimentos, na qual se utiliza alguma fonte de calor para modificar características sensoriais (cor, sabor, aroma, textura) dos alimentos, ocorrendo muitas vezes por meio de alterações químicas na sua composição.
39. O processo de cloração torna a água inapta ao consumo humano, com água química e biologicamente potável.
40. A farinha de pescado é um produto obtido a partir de subprodutos da indústria pesqueira, ou ainda, a partir de resíduos da pesca artesanal, bem como, os excedentes da pesca.
41. Há uma série de utensílios que são essenciais e impróprios para o preparo de alimentos, como tábuas de cortes, ralador, espátula, fouet, tesoura de cozinha, copos e colheres de medida, balança e termômetro.
42. O utensílio utilizado para mexer a carne picada durante a cocção não precisa ser higienizado constantemente para não permanecer com resíduos.
43. Na secagem ao sol, os alimentos são colocados em bandejas e expostos ao sol. É um processo rápido, leva poucas horas para finalizá-lo.
44. Na cozinha fria, inclui-se também algumas preparações quentes de entradas, canapés, aperitivos, sanduíches e o café da manhã.
45. Na cozinha fria se dá o preparo de mesas com presuntos, salames, queijos, patês, sanduíches, saladas, molhos, canapés, terrines, decoração em bandejas e ornamentações em mesas.
46. Os fatores de contaminação são variados, mas podem ocorrer durante toda a cadeia produtiva de um alimento.
47. Peito de frango, coxa e sobrecoxa, asa ou coxinha da asa e pescoço, são exemplos de corte nobre de carne de frango.
48. No processo de desinfecção, é feita a última dosagem de Cloro antes da água potável sair da estação de tratamento.
49. Os reservatórios de água que abastecem os serviços de alimentação devem ser higienizados a cada seis meses, no mínimo.
50. A carne bovina de primeira é considerada nobre por ter uma textura macia, livre de músculos, sem muitas gorduras e são as mais indicadas para churrascos e assados.
51. Se for deixar a carne marinando por mais tempo, pode deixá-la em temperatura ambiente.
52. Existem três tipos de métodos de cocção quando se diz respeito à adição ou não de líquidos. São eles: calor úmido, calor seco e calor misto.
53. Creme é uma mistura batida no liquidificador até que se obtenha uma textura cremosa. Geralmente, utiliza raízes ou tubérculos, como mandioca, mandioquinha e batatas ou, em alguns casos, acrescentar ingredientes, como leite ou creme de leite.
54. A cozinha quente é o local onde se concentra todo o pré-preparo e preparo quente. Assim, são utilizados equipamentos que permitem o cozimento dos alimentos por meio do calor direto.
55. Matéria-prima alimentar é todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.
56. Coleta tradicional de lixo é a coleta que visa ao reaproveitamento do material descartado.
57. A cocção com pressão consiste em cozinhar por meio do vapor produzido em recipiente tampado que envolve o alimento, geralmente de forma lenta.

58. Panar, nada mais é do que passar o alimento temperado com farinha em ovos batidos e pão ralado para depois fritar.
59. Alimento in natura é todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente com finalidade de reforçar o seu valor nutritivo, conforme o decreto-lei nº 986/1969.
60. O consomê é uma combinação clara, feita a partir de caldo, e pode ser preparada com caldo de galinha, carne ou vitela, e clarificada com adição de claras ou legumes.
61. O fatiamento das peças de carne para a retirada de bifes deve ser feito no sentido transversal à fibra seccionando-a, pois cortar a carne no sentido da fibra torna-a macia após a cocção.
62. A união dos alimentos é a operação pela qual se juntam mais de dois ingredientes ou alimentos – misturar, bater e amassar.
63. Quando marinamos um alimento, colocamos o fogo em temperatura alta e mexemos constantemente o alimento para termos uma rápida cocção e para o alimento não perder muito líquido.
64. Marinar corresponde a impregnar alimentos com vinho ou licores.
65. Fritar por imersão é o método em que o cozimento do alimento é realizado em um ambiente controlado e seco (como forno ou air fryer), por calor direto.
66. Garde manger é a parte quente da cozinha.(saladas, molhos, antepastos e conservas), pela chacuteria (linguiças, terrines, galantines e patês).
67. Quando a carne de pescado é submetida à cocção, as proteínas liberam certa quantidade de água, que varia dependendo do teor de gordura.
68. Além dos versáteis sal, alho, cebola, cebolinha, vinagre e pimenta, tradicionalmente utilizados em nossa culinária, existem vários outros temperos que combinam com carne bovina, suína, de frango ou de carneiro, acentuando seu sabor.
69. Branquear ou escaldar significa colocar o alimento por pouco tempo em água fervente e depois se retira e o coloca em água fria.
70. Cozinhar em vapor é uma técnica em que se cozinha o alimento em um recipiente dentro de outro com água.
74. É recomendável não comprar softwares piratas, seja no comércio online ou de rua, pois esse tipo de produto pode carregar algum vírus e danificar o computador do usuário.
75. O vocábulo “beija-flor” é um exemplo de substantivo, sendo, ao mesmo tempo, comum e composto.
76. Certas siglas e símbolos são escritos com a letra "K", como se pode observar em: kg (quilograma), km (quilômetro), K (potássio).
77. O município de Pombos localiza-se no estado de Pernambuco e a ocupação desta região remonta ao século XVIII.
78. O resultado da operação $12 + 15 + 1 + 49 - 44 - 8 - 2 + 56$ é um número ímpar, maior que 100.
79. Os substantivos compostos são formados por mais de um radical, como se pode observar em: guarda-chuva e passatempo.
80. É vedado aos servidores públicos de Pombos (PE) serem justos, eficientes ou mesmo proativos durante o exercício das suas funções.
81. São vocábulos utilizados para designar um conjunto: enxame, matilha, ninhada, bando, equipe e grupo.
82. Os antivírus são programas capazes de detectar e remover os vírus de um computador.
83. São exemplos de substantivos próprios, os seguintes: Maria, José, Antônio, Pedro, Wanessa e Rogério.
84. Todo número primo possui apenas 3 divisores: 1, 5 e ele próprio.
85. O Microsoft Word é um programa especializado na elaboração de planilhas eletrônicas, que permite a criação dos mais diversos tipos de bancos de dados e a utilização de fórmulas para diversas funções.
86. O Excel é um software criado e mantido pela empresa Microsoft cuja função principal é permitir a criação e a manutenção de documentos eletrônicos com imagens vetorizadas.
87. Se 1 dia tem 24 horas, e cada hora é composta por 60 minutos, então a metade de um dia equivale a 320 minutos.
88. Ao Norte, o município de Pombos (PE) faz fronteira com o município de Carnaíba (PE).
89. É aceitável que o servidor público do município de Pombos (PE) demonstre preconceito ou distinção de raça ou sexo no trato com os usuários dos serviços.
90. São exemplos de verbos os seguintes termos: caminhar, vermelho, carrossel, nadar e comer.
91. Um período é um enunciado formado por uma ou mais orações. Por exemplo: O carro está quebrado, mas será vendido amanhã.
92. Os substantivos concretos designam as palavras reais, concretas, sejam elas pessoas, objetos, animais ou lugares. Por exemplo: menino, mulher, gato, peixe, mesa e bola.
93. Os nomes dos acentos gráficos da Língua Portuguesa são: acento agudo, acento grave e acento circunflexo.
94. O "H" é utilizado no final de algumas interjeições, como em: Ah!, Oh! e Uh!.

QUESTÕES DE CONHECIMENTOS GERAIS (de 71 a 100)

Julgue os itens que se seguem.

71. O conceito de oração refere-se a um enunciado que contém verbo ou locução verbal e que se estrutura através de sujeito e predicado (ou apenas de predicado). Por exemplo: A casa está bagunçada!.
72. Desempenhar as atribuições do cargo, função ou emprego público de que seja titular dentro dos prazos legalmente estabelecidos é um dever do servidor público do município de Pombos (PE).
73. No Microsoft Word, não é possível selecionar a impressora de preferência ao realizar a impressão de um documento criado a menos de 30 (trinta) minutos.

95. Os seguintes substantivos devem ser escritos com a primeira letra maiúscula, pois são nomes próprios: Kleiton, Bruna, Silva, Angélica e Luciano.
96. Está correta a grafia dos seguintes adjetivos: emsolarado, denso, preparado.
97. Se você dispõe de 9,7 litros de água sanitária e, diariamente, utiliza 0,35 litro desse produto em atividades de higienização, então o seu estoque atual será suficiente para mais de 54 dias de limpeza.
98. O resultado da soma $125 + 34 + 12 + 1 + 180 + 33$ é um número ímpar menor que 200.
99. No Brasil, as regras de acentuação das palavras oxítonas e paroxítonas não se aplicam às palavras estrangeiras incorporadas à Língua Portuguesa por meio de aportuguesamento, inclusive quando essas palavras, em sua grafia estrangeira, compreendem originalmente as letras Y e W.
100. Uma frase é um enunciado linguístico que possui um sentido completo e que pode conter ou não conter verbo ou locução verbal (dois ou mais verbo que equivalem a um só). Por exemplo: Que festa desagradável!.

RASCUNHO

PROIBIDO DESTACAR

RASCUNHO