

PREFEITURA MUNICIPAL DE BREJO DA MADRE DE DEUS (PE) :: NÍVEL FUNDAMENTAL
CADERNO DE QUESTÕES OBJETIVAS DO CONCURSO PÚBLICO



**Proibido folhear o
Caderno de Questões
antes da autorização
do fiscal.**

| | |
|------------|--|
| NOME: | |
| INSCRIÇÃO: | |
| CPF: | |

Para mais informações, acesse nosso site www.admtec.org.br

ATENÇÃO!

Verifique se as informações descritas neste Caderno de Questões Objetivas coincidem com o registrado no topo de cada página e com o seu Cartão de Respostas. Caso contrário, notifique o fiscal de sala para que sejam tomadas as devidas providências.

Informações gerais:

1. Você receberá do fiscal de sala o material descrito a seguir:
 - a. este Caderno de Questões Objetivas, contendo 40 (quarenta) questões de múltipla escolha;
 - b. um Cartão de Respostas destinado ao preenchimento das respostas das questões objetivas formuladas na prova.
2. Ao receber o Cartão de Respostas você deverá:
 - a. conferir seu nome e número de inscrição;
 - b. ler atentamente as instruções para a marcação das respostas das questões objetivas;
 - c. assinar o Cartão de Respostas, no espaço reservado, com caneta de cor azul ou preta.
3. As questões são identificadas pelo número que se situa antes do enunciado de cada questão.
4. Durante a aplicação da prova não será permitido:
 - a. qualquer tipo de comunicação entre os candidatos;
 - b. levantar-se da cadeira sem a devida autorização do fiscal de sala;
 - c. portar aparelhos eletrônicos, tais como telefone celular, notebook, receptor, gravador ou máquina fotográfica ou equivalente;
 - d. anotar o gabarito da prova em outros meios que não sejam o Cartão de Respostas e este Caderno de Questões;
 - e. fazer consulta em material de apoio ou afins.
5. Não será permitida a troca do Cartão de Respostas por erro do candidato.
6. Reserve tempo suficiente para marcar seu Cartão de Respostas.
7. Para fins de correção do Cartão de Respostas, serão levadas em consideração apenas as marcações realizadas no local indicado no Cartão de Respostas.
8. No Cartão de Respostas, para cada questão, assinale apenas uma opção, pois será anulada a questão com mais de uma opção assinalada, ainda que dentre elas se encontre a correta.
9. O Cartão de Respostas não pode ser dobrado, amassado, rasurado ou manchado nem pode conter nenhum registro fora dos locais destinados às respostas.
10. Quando terminar sua prova, você deverá, **OBRIGATORIAMENTE**, entregar o Cartão de Respostas devidamente preenchido e assinado ao fiscal da sala. Aquele que descumprir esta regra será **ELIMINADO** do concurso.
11. O (a) candidato (a) só poderá retirar-se do local de realização das provas portando o caderno de questões após transcorridas 2 (duas) horas do início da prova. (Capítulo 9, item 38 do edital).

MERENDEIRA



CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Questões de 1 a 20

- 01) A respeito das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, leia as afirmativas abaixo:
- O emprego da alimentação saudável e adequada.
 - A inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem.
 - Incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios de grandes centros.
 - O direito à alimentação escolar, visando garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos.
- Estão corretas as afirmativas:
- I e II, somente.
 - I, II e IV, somente.
 - I e III, somente.
 - I, II, III e IV.
- 02) O que são Nutrientes?
- São substâncias sólidas e líquidas que após serem ingeridas são quebradas pelo organismo em partes menores para serem usadas na formação e na manutenção do corpo, na regulação dos processos orgânicos e no fornecimento de energia.
 - São substâncias que estão presentes nos alimentos e são absorvidas pelo corpo humano para nutri-lo.
 - São substâncias encontradas em vegetais que servem somente para o fornecimento de energia para o organismo humano.
 - É o conjunto das reações químicas que ocorrem num organismo vivo com o objetivo de promover a satisfação de necessidades estruturais e energéticas.
- 03) Os alimentos se tornam impróprios para consumo quando ocorre algum tipo de contaminação com perigos físicos, químicos e biológicos. Os perigos biológicos representam a maior das ameaças à segurança alimentar, pois são responsáveis pela maioria dos surtos de doenças transmitidas por alimentos.
- São exemplos de Perigos Biológicos:
- Terra, Grampos, Unha.
 - Fios de Cabelo, Poeira, Vidro Quebrado, Madeira.
 - Resíduos de Pesticidas, Produtos de Limpeza, e Metais Tóxicos.
 - Vírus, Bactérias, Protozoários e Fungos.
- 04) Qual EPI deve ser usado para evitar cortes nas mãos na manipulação de alimentos com faca?
- Luva de Malha de Aço.
 - Luva Sibéria.
 - Luva de Nitrílica.
 - Luva Descartável Vinil.
- 05) Sobre a Higienização de utensílios, equipamentos, áreas físicas e higiene pessoal, marque a alternativa correta.
- Caso os utensílios, como os garfos e colheres sejam utilizados para experimentar o alimento, deve-se passar uma água para retirar os microrganismos e outras substâncias presentes na saliva.
 - É recomendado que panos de pratos sejam utilizados na cozinha para secagem dos utensílios, pois, se esses utensílios ficarem expostos, acumulam poeira e microrganismos.
- 06) Em relação aos cuidados com o Lixo, Recolhimento e Destinação, marque a alternativa correta.
- As lixeiras devem ter capacidade suficiente para armazenar os resíduos de pelo menos dois turnos de trabalho.
 - O lixo descartado na cozinha deve ser recolhido no mínimo duas vezes por semana.
 - O lixo deverá ser armazenado até a coleta em um local externo, protegido e isolado das áreas de preparo e armazenamento de alimentos, para se evitar focos de contaminação, mau cheiro e a atração de pragas.
 - O lixo deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram os gêneros alimentícios.
- 07) Sobre os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), identifique a ação que é de responsabilidade do empregador:
- Responsabilizar-se pelo uso correto dos EPIs.
 - Substituir o EPI sempre que necessário.
 - Utilizar os EPIs apenas para a atividade a que se destina.
 - Comunicar a chefia imediata qualquer alteração que os torne impróprios para o uso.
- 08) Sobre a Contaminação de Alimentos por Micróbios, marque a alternativa correta.
- Os micróbios são ofensivos e não são úteis na preparação de nenhum alimento.
 - Todos os micróbios alteram o sabor e cheiro dos alimentos quando ocorre a multiplicação.
 - A maioria das doenças transmitidas por alimentos (DTA) é provocada pelo grupo de micróbios conhecido como bactérias.
 - Os micróbios são encontrados somente nos alimentos e flutuando no ar.
- 09) Identifique equipamentos específicos da Cozinha Fria.
- Fogão, Fritadeira, Forno Combinado.
 - Fatiador de frios, Processador de alimentos, Mandolina, Boleador de legumes.
 - Máquina de café, Coifa com exaustor.
 - Panelões, Chapas e Grelhas, Pass Through.
- 10) A respeito dos cortes de carne suína e as preparações, tem-se que o lombo é equivalente a(ao):
- Coxão-duro.
 - Fraldinha.
 - Contrafilé.
 - Alcatra.
- 11) Qual a forma de transmissão de calor que os fogões, churrasqueiras, braseiros, defumadores e salamandras utilizam na cocção?
- Calor seco.
 - Radiação.
 - Convecção.
 - Condução.

12) Considerando a terminologia utilizada em serviços de alimentação, **suar** é:

- a) a ação de cocção dos alimentos.
- b) o ato de colocar uma peça de carne ou peixe dentro de um recipiente com água a correr com o objetivo de lhe retirar parte do sangue, para que se torne mais branco, na confecção e o sangue não coagule pela ação do calor.
- c) aquecer os alimentos gradualmente, possibilitando que seus sucos, seus nutrientes e seus sabores sejam trazidos para o exterior sem, no entanto, deixá-lo pegar cor.
- d) é um método de confecção a frio que consiste em associar condimentos como, por exemplo, o sal, ou o açúcar, o mel, o vinho branco ou tinto, a cerveja, entre outros.

13) Qual o molho de tomate que se utiliza molho sugo com carne moída?

- a) À bolonhesa.
- b) À italiana.
- c) À genovese.
- d) À calabrés.

14) Em relação a desossa da ave, marque a alternativa **INCORRETA**.

- a) Os cortes desossados tendem a ser mais saborosos, pois entre as carnes da ave se encontram gorduras que amaciam e conferem sabor aos pratos.
- b) Na desossa é recomendado utilizar uma faca menor com ponta levemente encurvada, pois esta dá mais precisão para cortar entre a carne e o osso.
- c) Para facilitar a carne se descolar do osso, no caso de coxas, sobrecoxas e assas, recomenda-se que dê umas batidas com a palma das mãos, antes de efetuar a desossa.
- d) No preparo da desossa de ave, utiliza-se somente a técnica de cozimento.

15) Qual a operação térmica onde cozinham-se peças inteiras ou cortadas em pedaços grandes, em fogo baixo e muito devagar, os alimentos ficam cobertos até a metade de sua altura com um caldo (ligado ou não) e um conjunto de guarnição aromática e vinho, terminando no forno, resultando em uma carne macia e um molho perfumado?

- a) Assado.
- b) Braseado.
- c) Frito.
- d) Chapeado.

16) Sobre o preparo de Peixes (assado, grelhado, frito, cozido), marque a alternativa correta.

- a) Prefira altas temperaturas e tempo prolongado de cocção.
- b) O peixe estará pronto antes das proteínas coagularem.
- c) Não passar de 50°C no centro geométrico.
- d) Cessar a cocção logo que o peixe, desfaça facilmente em flocos, quando testado com o garfo.

17) Sobre a contaminação de alimentos pelos Parasitas, Protozoários (giárdia, ameba) e os Vermes (lombriga, solitária), marque a alternativa **INCORRETA**.

- a) A contaminação dos alimentos se dá pela falta de higiene.

- b) Uma pessoa terá a lombriga *Ascaris lumbricoides* quando ingerir, juntamente com o alimento, o ovo desse verme, que irá chegar ao intestino, desenvolver-se e virar um verme adulto.
- c) No caso da solitária (*Taenia solium* ou *Taenia saginata*), a contaminação irá ocorrer pelo consumo de leite cru com as larvas.
- d) Os protozoários como a giárdia lamblia e a ameba, *Entamoeba histolytica* também são contaminantes de alimentos que vivem no intestino humano e por isso a maneira de contaminação é pelo contato indevido com fezes humanas, adubo ou água contaminados ou pela falta de higiene do manipulador de alimentos.

18) No processamento das batatas pré-fritas congeladas é realizado um processo térmico de curto tempo de aplicação, com características de pré-tratamento, com o uso de vapor e influi na obtenção de características como a cor uniforme, crocância, rápido preparo e baixa absorção de gordura. Qual é esse processo térmico?

- a) Branqueamento.
- b) Pasteurização.
- c) Esterilização.
- d) Cozimento.

19) Sobre os cuidados com a Água, manutenção dos reservatórios de água e filtros, marque a alternativa correta.

- a) Caso note alterações nas características da água, não a utilizar no preparo de alimentos, deixar somente para higienização de utensílios.
- b) O reservatório de água potável deverá ter tampa, ser de fácil higienização, de superfície interna lisa, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos.
- c) De acordo com a legislação, a higienização do reservatório deve ser realizada a cada quinze dias.
- d) A troca dos elementos filtrantes dos filtros de água e dos bebedouros deverá ser feita uma vez por ano e registrada na planilha.

20) A mãe de um aluno gritou com a merendeira porque ela recolheu o mingau da criança antes que ela terminasse o lanche. A merendeira gritou mais alto, alegando que a criança estava brincando e não alimentou na hora certa. Sobre o Atendimento ao Público, considerando o enunciado da questão, marque a alternativa **INCORRETA**.

- a) Não cometa o erro de gritar mais alto, se você perceber que a situação está saindo do controle e não se sente em condições de administrar o conflito, o mais sensato é se retirar e pedir que algum colega atenda o usuário.
- b) Se você não se sente em condições de prestar atendimento ao público por estar descontrolado emocionalmente, deve dizer isso ao seu superior hierárquico e, se for o caso, ficar em um serviço interno.
- c) Devemos estabelecer uma relação de ajuda entre os colegas no ambiente de trabalho, especialmente para em situações como essas poder procurá-los.
- d) É aceitável e esperado que nos dias que não estejamos bem, descontemos toda nossa raiva nos outros.



CONHECIMENTOS GERAIS

Questões de 21 a 40

Leia o texto a seguir para responder às questões de 21 a 27.

A importância dos povos indígenas para a preservação da natureza.

Os povos indígenas desempenham um papel crucial na preservação ambiental no Brasil, devido à sua profunda conexão e conhecimento tradicional da fauna e flora.

O Brasil abriga um grande número de comunidades indígenas, muitas das quais vivem em áreas de grande importância ecológica, como a floresta amazônica. Essas comunidades têm uma forte compreensão de seus ecossistemas circundantes, tendo desenvolvido relações complexas com plantas, animais e terra ao longo de milhares de anos. Como tal, eles possuem um conhecimento valioso sobre como gerenciar e proteger esses ambientes de forma sustentável, que tem sido transmitido por gerações.

Os territórios indígenas têm sido uma fronteira de resistência diante da ganância capitalista expressa em atividades como a mineração, extração de madeira, monocultura, pecuária entre outras práticas de exploração predatórias.

O líder Yanomami Davi Kopenawa nos mostra como a cosmovisão de seu povo considera as árvores como colunas de sustentação do céu, logo, a destruição da floresta ocasionará a queda do céu e o fim da humanidade. É nessa perspectiva que os indígenas têm sido fundamentais para a preservação da natureza, tendo uma perspectiva singular sobre o meio ambiente, vendo-o como parte integrante de sua identidade cultural e meios de subsistência.

Eles veem a natureza como um ser vivo, com o qual mantêm uma relação recíproca, e reconhecem a importância de protegê-la para as gerações futuras. Esse entendimento os levou a desenvolver práticas que priorizam a conservação e restauração do ambiente natural.

Respeitando e trabalhando com a natureza, os povos indígenas têm mostrado que é possível preservar a biodiversidade, manter os serviços ecossistêmicos e mitigar os efeitos das mudanças climáticas. No geral, suas contribuições são essenciais para o bem-estar contínuo dos ecossistemas brasileiros e para a luta global contra a degradação ambiental.

Wesley Kettle – UFPA

Publicado em 19/04/2023

<https://www.gov.br/mast/pt-br/assuntos/noticias/2023/abril>

21) Qual o tema do texto lido?

- a) O Brasil abriga muitas comunidades indígenas.
- b) A importância do índio na preservação ambiental.
- c) Modos de vida de comunidades indígenas.
- d) História dos povos indígenas no Brasil.

22) O segmento destacado é adjunto adverbial de lugar em:

- a) "Os territórios indígenas têm sido uma fronteira de resistência diante da ganância capitalista expressa em atividades [...]" 3º parágrafo
- b) "[...] a destruição da floresta ocasionará a queda do céu e o fim da humanidade." 4º parágrafo
- c) "Respeitando e trabalhando com a natureza, os povos indígenas têm mostrado que é possível preservar a biodiversidade [...]" 5º parágrafo
- d) "O Brasil abriga um grande número de comunidades indígenas, muitas das quais vivem em áreas de grande importância ecológica [...]" 2º parágrafo

23) "[...] manter os serviços ecossistêmicos e mitigar os efeitos das mudanças climáticas." 5º parágrafo

É sinônimo da palavra sublinhada:

- a) Reduzir.
- b) Acirrar.
- c) Agravar.
- d) Acrescentar.

24) "É nessa perspectiva que os indígenas têm sido fundamentais para a preservação da natureza, tendo uma perspectiva singular sobre o meio ambiente, vendo-o como parte integrante [...]" 4º parágrafo

A palavra "o" sublinhada nessa frase faz uma referência a:

- a) Ecossistema.
- b) Indígena.
- c) Meio Ambiente.
- d) Parte Integrante.

25) "O líder Yanomami Davi Kopenawa nos mostra como a cosmovisão de seu povo considera as árvores [...]" 4º§

A palavra sublinhada nessa frase significa:

- a) Visão do mundo.
- b) Visão do líder.
- c) Visão de árvores.
- d) Visão do país.

26) As palavras "climáticas" e "indígenas" recebem acento gráfico porque:

- a) Ambas são Oxítonas.
- b) Ambas são Paroxítonas.
- c) Ambas são Proparoxítonas.
- d) Uma é Paroxítona e outra é Proparoxítona.

27) "Esse entendimento os levou a desenvolver práticas que priorizam a conservação e restauração do ambiente natural." 5º parágrafo.

O verbo sublinhado está no seguinte tempo:

- a) Presente.
- b) Pretérito.
- c) Futuro do Presente.
- d) Futuro do Pretérito.

28) Assinale a alternativa que apresenta o substantivo coletivo incorretamente.

- a) Frota = navios ou veículos.
- b) Fauna = vegetais de uma região.
- c) Ramalhete = flores.
- d) Atlas = mapas.

29) Todas as palavras estão escritas corretamente em:

- a) Pobreza – Computador.
- b) Atráz – Holandesa.
- c) Quejo – Pêssego.
- d) Atrasado – Limpeza.

30) Em uma sala com 30 alunos, 20% deles estão estudando inglês. Quantos alunos não estão estudando inglês?

- a) 24
- b) 6
- c) 26
- d) 14

31) Um tanque de gasolina tinha 20 litros e agora restam 14,5 litros. Quantos litros de gasolina foram consumidos?

- a) 6,5
- b) 5,5
- c) 4,5
- d) 3,5

32) João comprou uma pizza e a dividiu com seus amigos. Ele comeu $\frac{2}{8}$ da pizza, Maria comeu $\frac{3}{8}$ e Pedro comeu o restante. Quantas fatias de pizza Pedro comeu se a pizza tinha 8 fatias?

- a) 1
- b) 2
- c) 3
- d) 4

33) Pedro está fazendo uma coleção de figurinhas e já tem 11. Ele compra três pacotes com 6 figurinhas cada. Sobre o número de figurinhas que ele terá agora, é correto afirmar que:

- a) É um número par.
- b) É um número ímpar.
- c) É um número múltiplo de dez.
- d) É um número primo.

34) Em uma escola, há três turmas: turma A, turma B e turma C. O número total de alunos dessa escola é o menor múltiplo comum (MMC) entre 12, 15 e 18, respectivamente. Qual é o número total de alunos na escola, considerando que não há alunos repetidos em diferentes turmas?

- a) 180
- b) 160
- c) 140
- d) 120

35) Um fazendeiro tem 8 caixas de maçãs, e cada caixa contém 24 maçãs. Se ele vender metade das maçãs para um mercado local, quantas maçãs ele terá restantes na fazenda?

- a) 76
- b) 88
- c) 96
- d) 102

36) Em uma escola, 5 turmas estão participando de uma competição de arrecadação de alimentos para uma instituição de caridade. Cada turma conseguiu arrecadar os seguintes números de alimentos: Turma A = 123 alimentos, Turma B = 87 alimentos, Turma C = 156 alimentos, Turma D = 98 alimentos e Turma E = 205 alimentos. Quantos alimentos as cinco turmas juntas precisam arrecadar para que o número total de alimentos chegue a mil?

- a) 540
- b) 331
- c) 243
- d) 190

37) Em uma caixa, há 36 lápis. Se eles forem divididos igualmente entre 6 pessoas, quantos lápis cada pessoa teria de receber?

- a) 6
- b) 5
- c) 4
- d) 3

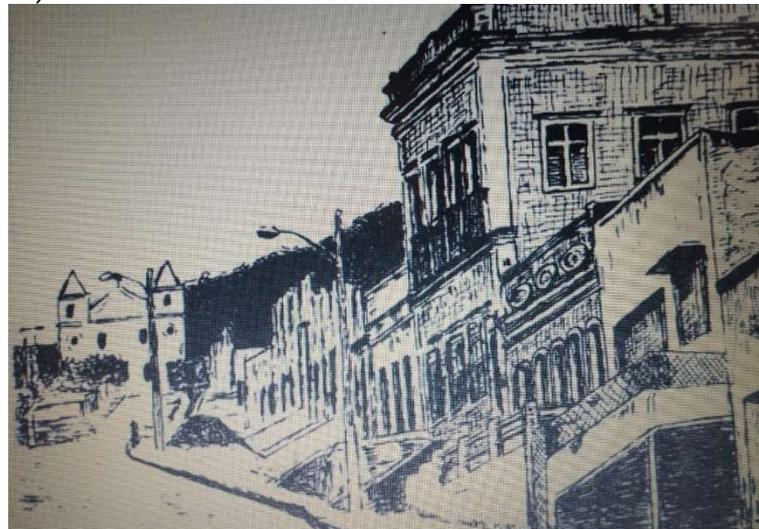
38) Enunciado. Denominação dada ao local onde o município Brejo de Madre de Deus foi fundado:

- a) Papagaios.
- b) Tabocas.
- c) Taquaril.
- d) Cedro.

39) O município Brejo Madre de Deus foi um dos maiores produtores de:

- a) Café.
- b) Mamona.
- c) Látex.
- d) Cacau.

40)



A imagem acima retrata duas construções históricas do município Brejo Madre de Deus:

- a) Matriz e escola.
- b) Escola e museu.
- c) Museu e hospital.
- d) Matriz e museu.

RASCUNHO
PROIBIDO DESTACAR