

## Merendeira

### Antes de iniciar a prova, leia as instruções:

#### 1. Para fazer a prova, você recebeu:

- este caderno de prova;
- um cartão de respostas.

#### 2. Confira:

- **no cartão de respostas:** nome, número e cargo, emprego ou função da sua inscrição.
- **no caderno de prova:** cargo, emprego ou função da sua inscrição e quantidade de questões

Este caderno contém: 25 questões

Duração da prova: 2 horas

- Incluído o tempo para o preenchimento do cartão de respostas.

#### 3. Verifique, no caderno de prova, se:

- faltam folhas e se a sequência e a quantidade de questões estão corretas.
- há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas.

4. **Comunique imediatamente ao fiscal qualquer irregularidade! Não serão admitidas reclamações posteriores.**

5. A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas relacionadas ao conteúdo aos fiscais.

6. Não é permitido qualquer tipo de consulta durante a realização da prova, tampouco empréstimo de materiais e comunicação entre os candidatos.

7. **O cartão de respostas é o único documento válido e utilizado para a correção da prova objetiva.** Preencha-o com cuidado, marcando apenas uma alternativa para cada questão.

8. Não rabisque, rasure, amasse ou dobre o cartão de respostas. É vedada a substituição do cartão de respostas decorrente de erro do candidato.

9. Ao terminar a prova, **devolva ao fiscal da sala, o cartão de respostas e o caderno de questões**, devidamente preenchido e assinado, sendo-lhe permitido copiar suas respostas em meio apropriado e disponibilizado.

10. Ao concluir a prova, permaneça em seu lugar e comunique ao fiscal de sala, aguardando autorização para entregar o material.

11. Os três últimos candidatos devem permanecer em sala a fim de acompanhar o fechamento do material.

Fraudar ou tentar fraudar concursos públicos é crime previsto no art. 311-A do Código Penal.

Nome do Candidato:

Nº de Inscrição:



Transcreva suas respostas neste canhoto e, na presença do fiscal, destaque-o, levando-o consigo para sua conferência.

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25					

---

**LÍNGUA PORTUGUESA | 7 QUESTÕES**

---

**Desertificação e o futuro da agricultura**

O aproveitamento de terras improdutivas e a prevenção da degradação do solo serão questões cada vez mais urgentes ao longo do século. A desertificação foi um dos temas centrais da COP 16 da Convenção das Nações Unidas para o Combate à Desertificação, realizada em Riad, Arábia Saudita, em dezembro, onde líderes globais discutiram formas de conter esse problema crescente.

De acordo com a ONU, pelo menos 100 milhões de hectares de terras férteis são perdidos todos os anos – o equivalente a quatro campos de futebol de solo saudável se tornando degradados a cada segundo.

Na Arábia Saudita, por exemplo, menos de 1% do território é considerado arável. Além disso, a demanda de água para a agricultura pode ser até três vezes maior do que a média global. Os aquíferos subterrâneos, fonte essencial de água para o cultivo, estão se esgotando rapidamente, sendo extraídos em um ritmo superior ao de sua reposição natural.

Fonte: CNN. Adaptado.

---

**1) Qual é o principal problema ambiental discutido no texto?**

- a) O desmatamento de florestas tropicais.
- b) A desertificação e a degradação do solo.
- c) O aquecimento global causado por combustíveis fósseis.
- d) A poluição dos oceanos e rios.
- e) Os benefícios do desmatamento.

---

**2) No trecho "Os aquíferos subterrâneos, fonte essencial de água para o cultivo, estão se esgotando rapidamente", a palavra sublinhada é CORRETAMENTE classificada como:**

- a) Substantivo próprio.
- b) Pronome pessoal.
- c) Adjetivo.
- d) Verbo no infinitivo.
- e) Artigo.

---

**3) Sobre o sinal de pontuação “–” (travessão), utilizado no 2º parágrafo do texto, assinalar a alternativa CORRETA.**

- a) Poderia ser removido sem nenhuma substituição.
- b) Serve para realçar uma informação.
- c) Poderia ser substituído por ; (ponto e vírgula).
- d) Foi incorretamente utilizado.
- e) Poderia ser substituído por : (dois-pontos).

---

**4) A palavra “consumo” é escrita com “s”, assim como:**

- a) Despreso.
- b) Rodísio.
- c) Alisar.
- d) Talves.
- e) Riquesa.

---

**5) Qual é o antônimo de “agressor”?**

- a) Atacante.
- b) Protetor.
- c) Ofensor.
- d) Invasor.
- e) Inventor.

---

**6) Analisando a palavra “generosidade”, assinalar a alternativa que indica a sua sílaba tônica sublinhada CORRETAMENTE.**

- a) Ge-ne-ro-si-da-de.
- b) Ge-ne-ro-si-da-de.
- c) Ge-ne-ro-si-da-de.
- d) Ge-ne-ro-si-da-de.
- e) Ge-ne-ro-si-da-de.

---

**7) Considerando o uso de H e U, qual palavra está escrita INCORRETAMENTE?**

- a) Urubu.
- b) Úbere.
- c) Humano.
- d) Unha.
- e) Húmido.

---

**HISTÓRIA DO BRASIL | 6 QUESTÕES**

---

**8) De acordo com historiadores, o ciclo do ouro representou o ápice da economia brasileira no período colonial. A exploração dos minérios de ouro acontece, principalmente, em:**

- a) São Paulo.
- b) Salvador.
- c) Minas Gerais.
- d) Pernambuco.
- e) Goiás.

9) Sobre o ciclo da cana-de-açúcar, analisar os itens.

- I. Foi o primeiro ciclo econômico do Brasil.
- II. O Brasil foi pioneiro no cultivo da cana-de-açúcar e na produção de açúcar. As primeiras mudas de cana saíram do Brasil para outras colônias portuguesas.
- III. Nesse período, a força de trabalho utilizada era a dos povos negros escravizados.

Está CORRETO o que se afirma:

- a) Apenas no item III.
- b) Apenas nos itens I e II.
- c) Apenas nos itens II e III.
- d) Em todos os itens.
- e) Em nenhum dos itens.

10) A independência do Brasil teve como grande marco o grito da independência, que foi realizado por D. Pedro I, às margens do Rio Ipiranga, no dia 7 de setembro de:

- a) 1500
- b) 1532
- c) 1808
- d) 1822
- e) 1889

11) Assinalar a alternativa que preenche a lacuna abaixo CORRETAMENTE.

*A escravidão permaneceu por mais de 60 anos após a Independência do Brasil, pois era um pilar da economia brasileira, baseado na agroexportação (café, açúcar, algodão). A Lei Áurea (Lei nº 3.353) foi assinada em 13 de maio de 1888 \_\_\_\_\_, abolindo oficialmente a escravidão no Brasil.*

- a) pelo Rei D. Pedro I
- b) pela Princesa Isabel
- c) pela Rainha Carlota Joaquina
- d) pelo Imperador D. Pedro II
- e) pela Imperatriz Leopoldina

12) A história recente do Brasil é marcada por conquistas e desafios na cidadania e na sociedade, com avanços em direitos sociais, políticos e econômicos, além de momentos de crise e instabilidade. Promulgada em 5 de outubro de 1988, a Constituição da República Federativa do Brasil fortaleceu a democracia, permitindo a volta das eleições diretas para presidente. Essa constituição ficou conhecida como Constituição:

- a) Revolucionária.
- b) Nacionalista.
- c) Democrática.
- d) Irmã.
- e) Cidadã.

13) A transição do Império do Brasil para a República e o processo de modernização do país foram marcados por eventos políticos, econômicos e sociais que moldaram o Brasil. Com a Proclamação da República, quem foi escolhido como presidente provisório?

- a) Deodoro da Fonseca.
- b) José do Patrocínio.
- c) Afonso Pena.
- d) Floriano Peixoto.
- e) Getúlio Vargas.

---

**CONHECIMENTOS GERAIS DO MUNICÍPIO DE  
PITANGUEIRAS/PR | 5 QUESTÕES**

---

14) Assinalar a alternativa que preenche a lacuna abaixo CORRETAMENTE.

*O município de Pitangueiras foi desmembrado de \_\_\_\_\_ em 1990 e instalado em 1993.*

- a) Maringá
- b) Londrina
- c) Rolândia
- d) Arapongas
- e) Jaguapitã

15) O município de Pitangueiras/PR:

- I. Pertence à região metropolitana de Londrina.
- II. Está a uma altitude de 418m.
- III. Distancia-se da capital do Estado em mais de 600km.

Está CORRETO o que se afirma:

- a) Apenas no item I.
- b) Apenas nos itens I e II.
- c) Apenas nos itens I e III.
- d) Em todos os itens.
- e) Em nenhum dos itens.

16) Considerando a produção agrícola municipal, as duas maiores culturas temporárias em termos de produção são:

- a) Cana-de-açúcar e feijão (em grãos).
- b) Mandioca e milho (em grãos).
- c) Sorgo (em grãos) e trigo (em grãos).
- d) Soja (em grãos) e milho (em grãos).
- e) Melancia e amendoim (em casca).

17) Qual município NÃO faz divisa com o município de Pitangueiras/PR?

- a) Sabáudia.
- b) Astorga.
- c) Rolândia.
- d) Jaguapitã.
- e) Apucarana.

18) Assinalar a alternativa que preenche a lacuna abaixo CORRETAMENTE.

*Em 1954 o patrimônio de Santo Antônio foi elevado à categoria de Distrito Administrativo, passando a denominar-se Pitangueiras, em referência \_\_\_\_\_ . Antigos moradores afirmam que o nome do lugar foi graças à enorme quantidade de pitangueiras — a árvore da pitanga, que abundava na região.*

- a) à tradução do nome no dialeto indígena PYTY-NGUÊ-RA
- b) ao Rio Pitangueiras
- c) ao município de mesmo nome no Estado de São Paulo
- d) ao sobrenome de uma importante família que habitava o local
- e) à fazenda de Antônio Rodrigues Paes, cujas terras foram doadas para a instalação do patrimônio

#### CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS | 7 QUESTÕES

19) A seleção adequada de vegetais é uma etapa importante na preparação de saladas. Para garantir uma salada segura e atrativa, devem-se observar critérios de frescor e integridade dos ingredientes. Com base nas práticas recomendadas para o manuseio de folhas utilizadas em saladas, assinalar a alternativa CORRETA.

- a) O miolo da alface deve ser pouco desenvolvido, o que garante a crocância e o sabor adocicado.
- b) A alface ideal para saladas deve apresentar folhas firmes, porém secas, com aspecto levemente amarelado.
- c) Agrião e alface devem ser escolhidos com o talo escurecido, pois isso indica maturidade e concentração de nutrientes.
- d) Folhas com manchas escuras podem ser utilizadas normalmente, desde que lavadas com água clorada.
- e) A escolha de folhas deve priorizar aquelas que estejam frescas, com leve umidade e sem sinais de murçamento.

20) Ao planejar o cardápio para uma pessoa que tem alergia a frutos do mar, qual dos seguintes alimentos deve ser excluído do preparo para atender às necessidades alimentares especiais dessa pessoa?

- a) Vitela.
- b) Pato.
- c) Camarão.
- d) Lombo.
- e) Frango.

21) Os equipamentos de proteção individual (EPIs):

- I. Visam proteger o trabalhador de riscos que possam causar acidentes ou doenças ocupacionais.
- II. São de uso opcional, independentemente da natureza do trabalho.
- III. Devem ser fornecidos pela empresa e utilizados adequadamente pelos trabalhadores.

Está CORRETO o que se afirma:

- a) Apenas no item I.
- b) Apenas no item II.
- c) Apenas nos itens I e III.
- d) Apenas nos itens II e III.
- e) Apenas nos itens I e II.

22) Relacionar as colunas dos materiais aos tipos de resíduo de acordo com a sua categoria de descarte e assinalar a alternativa correspondente.

- (1) Resíduos orgânicos.
- (2) Resíduos não recicláveis ou rejeitos.
- (3) Resíduos hospitalares.

- ( ) Papel higiênico usado e caixas de pizza engorduradas.
- ( ) Resíduos provenientes de alimentos e decompostos.
- ( ) Seringas, agulhas e ataduras contaminadas.

- a) 1 - 2 - 3.
- b) 2 - 3 - 1.
- c) 3 - 1 - 2.
- d) 2 - 1 - 3.
- e) 3 - 2 - 1.

**23)** O preparo adequado de carnes com fibras resistentes exige técnicas que permitam alcançar textura macia e sabor acentuado. O cozimento lento, quando realizado corretamente, proporciona esse resultado. Considerando os procedimentos associados ao cozimento lento, assinalar a alternativa CORRETA.

- a) A técnica de cozimento lento é recomendada apenas para carnes brancas e com pouca gordura, pois estas exigem maior tempo de cocção.
- b) Cortes com maior teor de nervuras e tecido conjuntivo beneficiam-se do cozimento prolongado em líquidos aromatizados.
- c) Para preservar a maciez da carne, recomenda-se resfriá-la imediatamente em água gelada logo após o cozimento.
- d) O cozimento lento consiste em submeter a carne a temperaturas elevadas e curtas para garantir a retenção dos sucos.
- e) Peças de carne cozidas lentamente não devem ser reaquecidas, pois perdem totalmente o sabor no processo.

---

**24)** A escolha do método de cocção adequado está diretamente relacionada ao tipo de alimento e ao resultado desejado quanto à textura e ao sabor. Um dos métodos utilizados na cocção envolve a submersão total do alimento em gordura aquecida. Qual é o nome desse método?

- a) Fritura por imersão.
- b) Cocção no vapor.
- c) Grelhar com gordura.
- d) Cozimento em água fervente.
- e) Assar com tampa.

---

**25)** O controle de estoque e a conservação adequada de alimentos perecíveis são práticas indispensáveis em cozinhas profissionais e institucionais. Peixes e frutos do mar, por sua rápida deterioração, exigem cuidados específicos para manter sua qualidade e segurança para o consumo. Considerando as boas práticas de armazenamento de produtos do mar, assinalar a alternativa CORRETA.

- a) Peixes de carne branca deterioram-se mais rapidamente do que os peixes oleosos, pois absorvem mais umidade.
- b) Para conservar melhor o peixe inteiro, recomenda-se mantê-lo com as vísceras até o momento do preparo.
- c) Frutos do mar podem ser armazenados fora da refrigeração por até 12 horas, desde que cobertos com pano seco.
- d) Se guardados durante uma noite, produtos do mar devem ser acondicionados na parte mais fria da geladeira.
- e) O salmão é um exemplo de peixe de carne branca com maior resistência à oxidação por gordura.