



PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CONCURSO PÚBLICO - 2008



MERENDEIRA

TIPO 1

LEIA COM ATENÇÃO

01. Só abra este caderno após ler todas as instruções e quando for autorizado pelos fiscais da sala.
02. Preencha os dados pessoais.
03. O Caderno de Prova consiste de 10 (dez) questões de PORTUGUÊS, 5 (cinco) questões de MATEMÁTICA e 25 (vinte e cinco) questões de CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS. Todas as questões desta prova são de múltipla escolha, apresentando como resposta uma alternativa correta.
04. Ao receber a folha de respostas, verifique o seu nome e código de inscrição. Qualquer irregularidade observada, comunique imediatamente ao fiscal.
05. Assinale a resposta de cada questão no corpo da prova e, só depois, transfira os resultados para a folha de respostas.
06. Para marcar a folha de respostas, utilize apenas caneta esferográfica preta ou azul e faça as marcas de acordo com o modelo (●). A marcação da folha de respostas é definitiva, não admitindo rasuras.
07. Não risque, não amasse, não dobre e não suje a folha de respostas, pois isto poderá prejudicá-lo.
08. Os fiscais não estão autorizados a emitir opinião nem a prestar esclarecimentos sobre o conteúdo das provas. Cabe única e exclusivamente ao candidato interpretar e decidir.
09. Por motivo de segurança, você somente poderá ausentar-se da sala de prova após decorridas 02 (duas) horas do início da mesma.
10. Assinale o tipo de sua prova na folha de respostas e verifique se todas as folhas desse caderno estão identificadas com TIPO-1 ao lado

Tempo da prova: 3 horas

Nome: _____

Inscrição: _____

Identidade: _____

Órgão Expedidor: _____

Assinatura: _____



TIPO-1
Merendeira

TEXTO 1

Se todo dia é dia de merenda escolar,
todo dia é dia de Merendeira!

Nas últimas décadas, a atividade das merendeiras, nas escolas públicas, tornou-se mais intensa e complexa. Isso porque o Programa de Merenda Escolar foi desenvolvido como uma política pública que visa à diminuição da carência alimentar dos estudantes das classes populares.

Nesse sentido, a valorização da merendeira como um profissional importantíssimo no processo pedagógico é fundamental. Ela, enquanto manipuladora de alimentos, torna-se mais uma educadora na vida dos alunos.

Merenda não é somente o ato de suprir as carências alimentares dos alunos. É educação. Significa que todos a merecem.

“Tia, qual é a merenda de hoje?” Essa pergunta ecoa nos corações de todas as merendeiras e reflete a sua profunda importância no dia-a-dia pedagógico.

Texto disponível em: <http://bibliotecaaldasantos.spaces.live.com>.
Acesso em 19/04/2008. Adaptado.

01. O tema central do Texto 1 é:

- A) a qualidade da merenda escolar.
- B) a importância do trabalho da merendeira.
- C) a necessidade do Programa de Merenda Escolar.
- D) a grande carência alimentar dos estudantes.
- E) a dificuldade na educação das merendeiras.

02. A partir das idéias presentes no Texto 1, podemos concluir que o Programa de Merenda Escolar:

- A) não provocou alterações no trabalho cotidiano das merendeiras.
- B) provocou a desvalorização do trabalho das merendeiras.
- C) determinou que a merendeira é simplesmente um profissional da cozinha.
- D) requer que a merendeira seja também uma educadora.
- E) resultou em diminuição da importância da merendeira no dia-a-dia pedagógico.

03. Segundo o Texto 1, o Programa de Merenda Escolar “visa à diminuição da carência alimentar dos estudantes das classes populares”. Isso significa que esse Programa:

- A) vai solucionar definitivamente o problema da carência alimentar dos estudantes das classes populares.
- B) entende que a carência alimentar dos estudantes das classes populares é um problema sem solução.
- C) tem o objetivo de suprir, em certa medida, a carência alimentar dos estudantes das classes populares.
- D) pretende contribuir para que os alunos das escolas públicas e seus familiares não passem mais fome.
- E) tem a intenção de transformar a escola em um espaço de alimentação, mais importante do que de educação.

04. Dentre os trechos dados a seguir, o único que expressa uma causa é:

- A) “Nesse sentido, a valorização da merendeira como um profissional importantíssimo no processo pedagógico é fundamental.”
- B) “Tia, qual é a merenda de hoje?” Essa pergunta ecoa nos corações de todas as merendeiras e reflete a sua profunda importância no dia-a-dia pedagógico.”
- C) “Merenda não é somente o ato de suprir as carências alimentares dos alunos. É educação.”
- D) “Nas últimas décadas, a atividade das merendeiras, nas escolas públicas, tornou-se mais intensa e complexa.”
- E) “Isso porque o Programa de Merenda Escolar foi desenvolvido como uma política pública que visa à diminuição da carência alimentar dos estudantes das classes populares.”

05. “Nesse sentido, a valorização da merendeira como um profissional importantíssimo no processo pedagógico é fundamental.” – O sentido do termo sublinhado equivale a:

- A) profundamente importante.
- B) o mais importante de todos.
- C) com certa importância.
- D) relativamente importante.
- E) respeitadíssimo.

TEXTO 2

Alguns hábitos diários ajudam no combate à obesidade:

Aumente e varie o consumo de frutas, legumes e verduras. As frutas e verduras são ricas em vitaminas, minerais e fibras. Coloque os vegetais no café da manhã, no almoço e no jantar.

Reduza o consumo de alimentos gordurosos como carnes vermelhas, salsicha, mortadela, frituras e salgadinhos. Prefira carnes brancas como frango e peixe.

Reduza o consumo de doces, bolos, biscoitos e outros alimentos ricos em açúcar.

Faça pelo menos três refeições e um lanche por dia. Para lanche e sobremesa prefira frutas. Fazendo todas as refeições, você evita que o estômago fique vazio por muito tempo e diminui o risco de ter gastrite e exagerar na quantidade quando for comer.

Evite o consumo de álcool e refrigerantes. A melhor bebida é a água.

06. De acordo com o Texto 2, uma alimentação que ajuda a combater a obesidade deve ser:

- 1) abundante em frutas.
- 2) rica em carnes vermelhas.
- 3) rica em açúcar.
- 4) farta de água.

Estão corretas:

- A) 1, 2, 3 e 4.
- B) 2 e 4, apenas.
- C) 2, 3 e 4, apenas.
- D) 1 e 3, apenas.
- E) 1 e 4, apenas.

07. O Texto 2 apresenta alguns hábitos que “*ajudam no combate à obesidade*”. “Combater a obesidade” significa:

- A) contrair a obesidade.
- B) lutar contra a obesidade.
- C) transmitir a obesidade.
- D) erradicar a obesidade.
- E) medicar-se contra a obesidade.

08. A concordância verbal está correta em:

- A) A alimentação dos obesos precisam ser saudáveis.
- B) Não pode faltar alimentos nutritivos para os obesos.
- C) Muitos obesos têm tido problemas de saúde.
- D) Antes, haviam menos obesos no Brasil.
- E) Hoje, existe muitos obesos no mundo inteiro.

09. “*Faça pelo menos três refeições e um lanche por dia.*” Nesse trecho do Texto 2, o ponto final foi usado porque:

- A) está sendo dada uma ordem.
- B) está sendo feita uma pergunta.
- C) se quis demonstrar surpresa.
- D) se quis fazer uma pausa longa.
- E) se vai citar uma outra pessoa.

10. Assinale a alternativa em que todas as palavras sublinhadas estão escritas de maneira correta.

- A) Enquanto o bolo assava ninguém saía da cozinha.
- B) Hoje teremos um novo prato, feito com xuxu e mangericão.
- C) Os alunos não gostam de repólho com beringela.
- D) Precisamos de várias traveças e de uma frijideira nova.
- E) A receita recomenda que se amasse o gerimum em uma forma.

11. Se para o almoço de 600 alunos é necessário cozinhar 40 quilos de feijão, para 900 alunos quantos quilos de feijão deveremos cozinhar?

- A) 50
- B) 60
- C) 70
- D) 80
- E) 90

12. O consumo de água de uma escola num determinado mês foi de 87m^3 . Então, nesse mês foram gastos:

- A) 87 litros
- B) 807 litros
- C) 870 litros
- D) 8.700 litros
- E) 87.000 litros

13. Maria comprou uma lavadora de roupas no valor de R\$ 832,00. Ela deu uma entrada de R\$ 160,00 e o restante dividiu em 12 prestações iguais. Qual é o valor de cada prestação?

- A) R\$ 50,00
- B) R\$ 52,00
- C) R\$ 54,00
- D) R\$ 56,00
- E) R\$ 58,00

14. Numa escola com 800 alunos, a sobremesa da segunda-feira é cocada. As cocadas são adquiridas em pacotes com 10 unidades. Num semestre com 23 segundas-feiras com aula, quantos pacotes de cocada são consumidos?

- A) 1.880
- B) 1.870
- C) 1.860
- D) 1.850
- E) 1.840

15. Se 2 funcionários, trabalhando juntos, descascaram 40Kg de batatas em 20 minutos, quantos minutos serão necessários para apenas 1 funcionário descascar 30Kg de batatas?

- A) 15
- B) 20
- C) 25
- D) 30
- E) 35

Conhecimentos Específicos

16. A noção de “cidadania” não inclui dentre os seus princípios:

- A) a garantia dos Direitos Humanos.
- B) a conquista de uma sociedade mais justa, igualitária e solidária.
- C) a passividade em aguardar a resolução dos problemas da sociedade, até tudo ser resolvido pelo governo.
- D) o compromisso dos cidadãos com as transformações da sociedade.
- E) a luta pela conquista dos direitos individuais e o cumprimento dos deveres para com a sociedade.

17. Não são atribuições da merendeira:

- A) elaborar e executar o cardápio semanal da merenda escolar.
- B) responsabilizar-se pelo preparo, cozimento, conservação e distribuição da merenda escolar.
- C) acondicionar o lixo de forma adequada, removê-lo e encarregar-se da reciclagem.
- D) zelar para que os utensílios utilizados na preparação dos alimentos estejam sempre em boas condições de higiene e uso.
- E) limpar, cortar, preparar e conservar carnes para cocção.

18. A merenda escolar não tem como objetivo:

- A) favorecer o desenvolvimento de ações de prevenção e promoção da saúde das crianças, dos adolescentes e dos jovens.
- B) estimular o consumo de alimentos frescos, *in natura* e de safra, respeitando a cultura local e as diversidades regionais.
- C) promover a socialização e a formação de hábitos alimentares saudáveis.
- D) ajudar o comércio onde as escolas estão localizadas, estimulando a compra dos gêneros alimentícios.
- E) desenvolver ações de prevenção de certos tipos de câncer provocados pelos alimentos.

19. Sobre a alimentação, analise as seguintes afirmações.

- 1) A alimentação saudável é a base para a boa saúde.
- 2) A alimentação, quando adequada e variada, previne o surgimento de doenças.
- 3) Os alimentos ricos em gorduras, como maionese, batatas e carnes fritas, devem estar sempre presentes nas refeições.
- 4) Deve-se dar preferência a alimentos industrializados, e não a alimentos *in natura*.

Estão corretas:

- A) 1 e 3, apenas.
- B) 1 e 2, apenas.
- C) 2 e 4, apenas.
- D) 3 e 4, apenas.
- E) 1, 2, 3 e 4.

20. Uma alimentação saudável, além de variada e equilibrada, deve ser:

- A) suficiente, segura e artificial.
- B) suficiente, acessível, colorida e segura.
- C) acessível, balanceada e triturada.
- D) segura e com número limitado de alimentos.
- E) acessível e prática, com alimentos industrializados.

21. Os hábitos alimentares são:

- A) formados, principalmente, na adolescência.
- B) formados na adolescência e na juventude.
- C) formados, principalmente, na infância, e muitos permanecem pelo resto da vida.
- D) hereditários e, depois de formados, não há como serem modificados.
- E) desenvolvidos sem a participação da escola.

22. São alimentos construtores:

- A) vitaminas.
- B) gorduras vegetais.
- C) açúcares.
- D) proteínas e minerais.
- E) água e sais minerais.

23. Pão, margarina, mel de engenho e suco de acerola foram oferecidos em um lanche para as crianças. Essa refeição é pobre em:

- A) alimentos energéticos.
- B) carboidratos.
- C) sais minerais.
- D) vitaminas.
- E) proteínas.

24. Sobre os alimentos, assinale a alternativa incorreta.

- A) Os alimentos são agrupados nos chamados “grupos básicos”, num total de 3 grupos.
- B) Uma boa alimentação é aquela que fornece todos os nutrientes em qualidade e em quantidade necessárias às necessidades do homem e da mulher.
- C) Os alimentos que pertencem ao grupo dos energéticos são aqueles que são essenciais à formação dos ossos e dentes.
- D) Os alimentos que pertencem ao grupo dos reguladores são ricos em vitaminas, sais minerais e fibras.
- E) Os alimentos que pertencem ao grupo dos construtores são indispensáveis ao crescimento ósseo da criança.

25. Quais os alimentos que não são fontes de lipídeos ou gorduras?

- A) Óleo de soja, de milho e de girassol.
- B) Azeite de oliva e azeite de dendê.
- C) Chocolates, castanhas, abacate e amendoim.
- D) Feijão, soja, lentilha e ervilha.
- E) Batatas fritas e pastéis.

26. Assinale o grupo de alimentos que são fontes de vitamina C.

- A) Laranja, acerola, limão e caju.
- B) Laranja, limão, abacate e gema de ovo.
- C) Carnes, amendoim, nozes e couve.
- D) Gema de ovo, fígado bovino e abóbora.
- E) Leite integral, laranja, batata e arroz.

A figura abaixo representa a pirâmide dos alimentos. Com base nela, responda às questões de números 27 e 28.



Fonte: BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Alimentação Saudável e Sustentável. Universidade de Brasília, 2007.

27. Na base da pirâmide encontram-se os alimentos:

- A) que são fontes de vitaminas.
- B) que são a principal fonte de energia para as pessoas.
- C) como pão, arroz, massas, cereais e tubérculos, que são ricos em proteínas.
- D) que são, principalmente, fontes de vitamina D.
- E) muito ricos em gorduras.

28. Considerando a organização da pirâmide, assinale a alternativa incorreta.

- A) No topo, estão os alimentos que são, principalmente, fontes de vitaminas e minerais.
- B) No terceiro andar, estão os alimentos que são, principalmente, fontes de proteínas.
- C) No topo, se encontram os alimentos mais energéticos da alimentação humana, ricos em gorduras e açúcares.
- D) No segundo andar, estão os alimentos que são fontes de vitaminas e sais minerais.
- E) No segundo andar, estão os alimentos de origem vegetal, como frutas e hortaliças.

29. Como profissional da área de alimentação escolar, a merendeira deve saber que é incorreta a seguinte afirmação:

- A) os microrganismos ou micróbios são seres vivos, estão no ar, na água, nos alimentos e podem ser vistos a olho nu.
- B) alimentos contaminados podem provocar doenças, como intoxicações, infecções, toxinfecções alimentares e intoxicações químicas.
- C) os alimentos podem ser contaminados pelos microrganismos e pelos parasitas.
- D) alimento seguro é aquele livre de contaminação, que não provoca doenças.
- E) os micróbios podem ser encontrados em todos os lugares, até no nosso corpo, em partes como mãos, pés, unhas, nariz, cabelos e dentes.

30. Assinale a alternativa que não representa um sinal de contaminação dos alimentos.

- A) Peixes com olhos salientes e brilhantes e corpo rígido ao toque.
- B) O cheiro do ovo podre e do feijão azedo.
- C) O mofo esbranquiçado que se forma sobre pães, doces, bolos, etc.
- D) O cheiro ruim de carne estragada.
- E) Frutas com cascas danificadas, com mofo ou esverdeadas.

31. Quando se praticam cuidados com a higiene do corpo, do ambiente e dos alimentos, é correto afirmar que:

- A) a quantidade de bactérias presentes no ambiente diminui, porém o risco de contaminação aumenta.
- B) a quantidade de bactérias presentes no ambiente aumenta, e o risco de contaminação também.
- C) a quantidade de bactérias presentes no ambiente diminui, e o risco de contaminação diminui.
- D) a higiene pessoal é suficiente para evitar contaminação dos alimentos, principalmente por quem os prepara.
- E) lavar as mãos não influencia na quantidade de bactérias presentes no ambiente e nem na contaminação dos alimentos.

32. Para prevenir a contaminação dos alimentos, a merendeira deve evitar:

- A) manter as unhas sempre cortadas e limpas.
- B) manter os cabelos sempre limpos e presos.
- C) passar o dedo no alimento e depois lamber para experimentá-lo.
- D) usar roupa exclusiva para o trabalho.
- E) manter os utensílios e equipamentos utilizados na preparação, na cocção e na distribuição dos alimentos sempre higienizados.

33. A merendeira deve sempre lavar as mãos, EXCETO:

- A) depois de trabalhar com alimentos crus.
- B) depois de usar o sanitário.
- C) após manipular materiais de limpeza, lixo e alimentos estragados.
- D) após conversar com um colega na cozinha.
- E) após ajeitar os cabelos.

34. Em relação aos procedimentos para manter o ambiente limpo e evitar a contaminação do alimento, assinale a alternativa incorreta.

- A) A limpeza deve ser feita todos os dias, para evitar o acúmulo de sujeira e o aumento do número de bactérias.
- B) O piso não deve ser varrido, porque a poeira levantada pode contaminar os alimentos, os talheres, as panelas e tudo que está na cozinha.
- C) A limpeza deve começar pelo alto.
- D) As paredes, os azulejos, as portas e as maçanetas não precisam ser lavados todos os dias após os trabalhos na cozinha terem acabado, e, sim apenas no dia da limpeza geral.
- E) Todas as sujeiras vistas a olho nu devem ser retiradas.

35. No armazenamento de alimentos, não se recomenda:

- A) organizar os alimentos em embalagens ou recipientes e colocá-los em prateleiras, evitando o contato dos mesmos com o piso ou parede.
- B) manter os alimentos o mais próximo possível uns dos outros, para evitar umidade.
- C) organizar os produtos de acordo com suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, etc.
- D) colocar os alimentos que estão mais próximos da data de vencimento mais à frente.
- E) manter as prateleiras, as embalagens, as paredes e os pisos sempre limpos.

36. Para a correta higienização das frutas, verduras e legumes, a merendeira deve realizar diversas etapas, EXCETO:

- A) higienizar a bancada ou pia de trabalho.
- B) retirar as partes estragadas, que não são próprias para o consumo.
- C) lavar todas as partes do alimento, uma a uma, em água potável, retirando toda a sujeira.
- D) mergulhar os alimentos durante 15 minutos em solução de água com sal, para sua sanitização.
- E) enxaguar os alimentos em água potável.

37. Sobre a contaminação dos alimentos, assinale a alternativa correta.

- A) O cozimento dos alimentos não ajuda a diminuir a contaminação.
- B) Os pratos servidos quentes podem ficar por até 12 horas em temperatura ambiente.
- C) As saladas e sobremesas, depois de prontas, devem ser cobertas e permanecer refrigeradas até a hora de servir.
- D) Os alimentos que voltarem dos pratos dos alunos, se não estiverem misturados, podem ser reaproveitados sem perigo de contaminação.

E) O mesmo alimento pode ser congelado e descongelado várias vezes, pois isso não causa prejuízo no valor nutricional e no sabor dos mesmos.

38. Sobre a segurança alimentar e nutricional, assinale a alternativa incorreta.

- A) A segurança alimentar e nutricional é um direito de todos os brasileiros.
- B) A segurança alimentar e nutricional é dever do poder público, que deve garantir todas as ações para que ela se concretize.
- C) O acesso à alimentação adequada é um direito garantido por lei.
- D) Toda pessoa tem direito a uma alimentação saudável, acessível, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente.
- E) A merendeira não precisa compreender o que é segurança alimentar, pois não tem nada a ver com sua função na escola.

39. Em relação à segurança no trabalho, assinale a alternativa incorreta.

- A) Na cozinha escolar, é indispensável o uso de exaustor e coifa, para eliminação de gases e vapores.
- B) Onde houver locais na cozinha com perigo de escorregamento, deve ser colocado piso antiderrapante.
- C) Os utensílios e equipamentos de uso habitual devem ser mantidos em lugares de fácil acesso, seguros, a fim de evitar queda.
- D) Todo o pessoal da cozinha deve ser treinado para realizar o trabalho observando as regras de Segurança no Trabalho.
- E) A merendeira deve utilizar uniformes de cores escuras, pois isso ajuda a diminuir a sensação de calor.

40. Sobre a alimentação, a preservação do meio-ambiente e a cidadania, analise as afirmações abaixo.

- 1) A agricultura sustentável busca menor prejuízo ao meio-ambiente e à saúde humana.
- 2) A merendeira deve desenvolver ações que promovam o incentivo da agricultura sustentável.
- 3) A agricultura sustentável visa produzir alimentos com mais qualidade, contribuindo para a saúde dos alunos.
- 4) A merendeira deve também sentir-se responsável pela garantia de uma merenda escolar nutritiva e de qualidade.
- 5) A agricultura sustentável não depende da preservação do meio ambiente e por isso não contribui para reduzir a degradação ambiental.

Estão corretas, apenas:

- A) 2 e 3.
- B) 1, 2, 3 e 4.
- C) 1, 2 e 5.
- D) 4 e 5.
- E) 3 e 4.