



CONCURSO PÚBLICO Nº 001/2009  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

**Cód. 5 – Merendeira**

Para responder às questões 1 e 2, considere o texto abaixo:

Preservar vitaminas na preparação de alimentos

Você já deve ter ouvido falar várias vezes que o cozimento dos alimentos faz com que eles percam grande parte das vitaminas, diminuindo assim os benefícios que podem trazer. Geralmente, a sugestão é de que sejam consumidos *in natura* (crus) ou, no máximo, cozidos no vapor.

Mas você sabia que a comida preparada no forno de micro-ondas preserva melhor as vitaminas? Isso acontece principalmente com a vitamina C e as do complexo B. Graças ao curto tempo de preparação, as vitaminas sofrem muito pouca alteração, mantendo assim o valor nutricional da refeição.

(<http://renatapinheiro.com/preservar-vitaminas-na-preparacao-de-alimentos/>, acesso em 08/12/2009)

1. De acordo com o texto, assinale a alternativa correta.
  - A) Alimentos cozidos no vapor possuem menos vitaminas do que os cozidos no fogão.
  - B) Alimentos crus possuem menos vitaminas do que alimentos cozidos.
  - C) O cozimento do alimento não possui qualquer relação com a perda de vitaminas.
  - D) A perda de vitaminas está relacionada com o tempo de cozimento dos alimentos.
  
2. A expressão “muito pouca”, grifada no último parágrafo, tem o sentido de
  - A) imensurável.
  - B) grande.
  - C) insignificante.
  - D) incontável.
  
3. As palavras estão separadas corretamente em
  - A) re-fe-i-ção, in-gre-di-en-te, me-ren-da, tal-he-res.
  - B) re-fei-ção, in-gre-di-en-te, me-ren-da, ta-lhe-res.
  - C) re-fei-ção, in-gre-dien-te, me-ren-da, tal-he-res.
  - D) re-fe-i-ção, in-gre-dien-te, me-re-nda, tal-he-res.
  
4. As palavras estão corretamente acentuadas em
  - A) tomate, refeitório, saúde, alimentício.
  - B) tomáte, refeitório, saude, alimentício.
  - C) tomate, refeitorio, saúde, alimenticio.
  - D) tomáte, refeitorio, saude, alimenticio.
  
5. Considerando a ortografia oficial, as palavras escritas corretamente são
  - A) igiene, utensílios, preparassão, milho.
  - B) higiene, utensílios, preparação, milio.
  - C) higiene, utensílios, preparação, milho.
  - D) igiene, utencilios, preparação, milio.
  
6. O verbo está conjugado no pretérito em
  - A) Faremos contato este ano.
  - B) Ele faz a lição com correção.
  - C) Faça o que foi pedido.
  - D) Fez muito frio este ano.
  
7. O plural está correto em
  - A) limãos, pãos, degraus, raízes.
  - B) limões, pães, degraus, raízes.
  - C) limões, pães, degrais, raiz.
  - D) limãos, pãos, degrais, raiz.

8. Os antônimos de cozido, molhado, gostoso e fartura são

- A) cru, úmido, saboroso e necessidade.
- B) cru, seco, ruim e necessidade.
- C) queimado, úmido, ruim e quantidade.
- D) passado, seco, bom e suficiente.

9. A concordância verbal está correta em

- A) Os alimentos estão cozidos.
- B) Abobrinha e chuchu é barato.
- C) Existe muitas mulheres sorridentes.
- D) Acabou os talheres limpos.

10. Considere "V" para verdadeiro e "F" para falso.

- ( ) Pegaram refere-se a um ato futuro.
- ( ) Monitorar a temperatura significa verificar a temperatura.
- ( ) Higienizar é o contrário de limpar.
- ( ) Dosar a quantidade é sinônimo de controlar, dividir.

A seqüência correta é:

- A) F, F, V, V.
- B) F, V, V, F.
- C) V, V, F, F.
- D) F, V, F, V.

11. 3kg de carne moída custam R\$ 27,60. Se eu comprar 1 quilo e meio gastarei:

- A) R\$ 12,80.
- B) R\$ 14,70.
- C) R\$ 13,70.
- D) R\$ 13,80.

12. Observe a planilha da merendeira onde ela registrou a quantidade de merenda servida em uma semana:

- segunda-feira = 318 refeições.
- terça-feira = 332 refeições.
- quarta-feira = 324 refeições.
- quinta-feira = ?
- sexta-feira = 340 refeições.
- TOTAL = 1.640 refeições.

Na quinta-feira foram servidas \_\_\_\_\_ refeições.

- A) 336.
- B) 226.
- C) 326.
- D) 236.

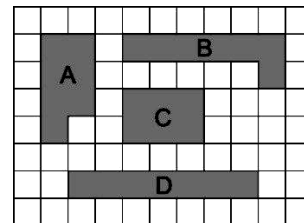
13. Comecei o preparo da merenda às 6 horas e 45 minutos e terminei às 9 horas e 25 minutos. Gastei para o seu preparo:

- A) 2 horas e 50 minutos.
- B) 2 horas e 40 minutos.
- C) 3 horas e 10 minutos.
- D) 3 horas e 20 minutos.

14. Do salário de R\$ 786,00 a merendeira guarda todo mês  $\frac{1}{8}$  dele. No final de 10 meses terá:

- A) R\$ 982,50.
- B) R\$ 988,40.
- C) R\$ 928,50.
- D) R\$ 985,20.

15. Se um sexto de queijo custa R\$ 1,40, pela metade desse queijo pagarei:
- A) R\$ 3,20.  
B) R\$ 5,20.  
C) R\$ 4,20.  
D) R\$ 4,80.
16. O refeitório da escola mede 6,20m x 8,10m. As cadeiras e mesas ocupam  $\frac{5}{6}$  dessa área. Para a circulação de pessoas restam:
- A) 9,47m<sup>2</sup>.  
B) 8,47m<sup>2</sup>.  
C) 9,37m<sup>2</sup>.  
D) 8,37m<sup>2</sup>.
17. Um quilo de arroz cru dá para alimentar, quando feito, 16 pessoas. A merendeira fez 18,5 quilos de arroz que darão para servir:
- A) 296 pessoas.  
B) 286 pessoas.  
C) 294 pessoas.  
D) 285 pessoas.
18. Uma merendeira preparou 48 litros de suco e serviu 250ml a cada criança. Com essa quantidade de suco serviu:
- A) 190 crianças.  
B) 192 crianças.  
C) 195 crianças.  
D) 188 crianças.
19. Moro a 3,25km distante do meu local de trabalho. Por dia ando, para ir e voltar:
- A) 6.500m.  
B) 650m.  
C) 6.400m.  
D) 640m.
20. Na malha abaixo estão destacadas algumas regiões identificadas com as letras A, B, C e D. Se cada quadrado que compõe as regiões mede 1cm, podemos afirmar:



- A) A e B têm o mesmo perímetro.  
B) C e D têm o mesmo perímetro.  
C) B e D têm o mesmo perímetro.  
D) A e D têm o mesmo perímetro.
21. O armazenamento de alimentos pode ser feito de duas formas: sob temperatura ambiente (estoque seco) e sob temperatura controlada (em geladeira, freezer). Sobre o armazenamento sob temperatura ambiente (estoque seco), podemos afirmar:
- Os locais destinados à estocagem devem estar rigorosamente limpos (lavados e desinfetados), sem resíduos de alimentos ou sujeira.
  - Os alimentos industrializados (conservas, enlatados) devem ser mantidos afastados dos grãos e cereais para evitar infestação por insetos.
  - Produtos de fabricação mais antiga devem ser guardados de forma a serem consumidos em primeiro lugar.
  - Não devem ser colocados diretamente no chão e sim apoiados sobre estrados ou prateleiras de estantes .
  - Não se devem armazenar vidros de “cabeça para baixo”, porque favorece o aparecimento de ferrugem nas tampas.

Das orientações citadas

- A) apenas quatro estão corretas.  
B) todas estão corretas.  
C) apenas três estão corretas.  
D) apenas duas estão corretas.

22. É incorreto afirmar que os equipamentos de temperatura controlada como geladeiras, câmaras e freezers devem ser mantidos limpos e desinfetados e que
- A) o acúmulo de gelo nas serpentinas dificulta o funcionamento, por isso o equipamento deve ser descongelado periodicamente.
  - B) as temperaturas das câmaras, refrigeradores ou freezers devem ser verificadas diariamente.
  - C) caixas de papelão são indicadas para armazenar alimentos na geladeira, por serem constituídas de materiais porosos que combatem a contaminação externa.
  - D) as embalagens de leite podem ser armazenadas em geladeiras, porque seu acabamento é liso, impermeável e lavável.

23. É (V) Verdadeiro ou (F) Falso afirmar que:

- ( ) Antes de serem guardados, todos os alimentos prontos para o consumo ou pré-preparados devem ser cobertos com plásticos transparentes.
- ( ) No caso de frutas, verduras e legumes, fazer a pré-lavagem retirando todos os resíduos visíveis e as folhas ou partes estragadas
- ( ) Caso não seja possível a pré-lavagem das frutas, verduras e legumes, colocar os alimentos em sacos plásticos incolores e transparentes (de congelamento) e mantê-los fechados sob refrigeração
- ( ) Depois de serem abertos, os alimentos enlatados devem ser transferidos para recipientes limpos, tampados, identificados e armazenados em geladeira.

A seqüência correta é:

- A) V, V, V, V.
- B) V, V, F, V.
- C) V, V, V, F.
- D) V, F, V, V.

24. Quando houver necessidade de guardar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento refrigerador, deve-se respeitar a regra:

- 1) alimentos prontos para consumo colocados nas prateleiras \_\_\_\_\_.
- 2) os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras \_\_\_\_\_.
- 3) e os produtos crus, separados entre si e dos demais produtos, nas prateleiras \_\_\_\_\_

Completam corretamente os claros das afirmações 1, 2 e 3, na seqüência:

- A) superiores // inferiores // intermediárias.
- B) inferiores // intermediárias // superiores.
- C) intermediárias // superiores // inferiores.
- D) superiores // intermediárias // inferiores.

25. Mesmo os alimentos conservados em geladeira podem estragar e fazer mal para a saúde. Analise alguns conselhos e assinale o que está errado e não deve ser seguido.

- A) Evite abrir a geladeira com muita freqüência, isso provoca variações de temperatura e pode prejudicar os alimentos.
- B) Para que o ar frio circule livremente pelos alimentos, mantendo sua conservação, não se deve superlotar as geladeiras, mas não há problema em forrar as prateleiras.
- C) Evite a contaminação cruzada separando alimentos crus daqueles prontos para o consumo.
- D) Para manter o alimento refrigerado na temperatura ideal para conservação, verifique sempre se a temperatura da geladeira está regulada.

26. Sobre frituras:

- 1) Não coloque muitos alimentos para fritar ao mesmo tempo, isso diminui a temperatura do óleo.
- 2) O segredo de uma fritura sequinha é o óleo bem quente.

Sobre as afirmações, podemos concluir que:

- A) apenas a primeira está correta.
- B) as duas estão corretas.
- C) apenas a segunda está correta.
- D) nenhuma está correta.

27. Assinale a alternativa que contém 3 exemplos de alimentos perecíveis

- A) frutas, macarrão e verduras.
- B) fubá, verduras e queijo.
- C) carnes, laticínios e ovos.
- D) leite, carnes e açúcar.

28. Sobre a higiene e manipulação de alimentos é (V) Verdadeiro ou (F) Falso afirmar.

- ( ) Panos de prato, quando não forem de material descartável, devem ser trocados semanalmente.
- ( ) Não utilize lixeiras em cima da pia para evitar contaminação de alimentos e/ou louças.
- ( ) As esponjas de lavar louça devem ser trocadas semanalmente e mantidas sempre secas.
- ( ) Lave as mãos com água e sabão antes e depois de manipular os alimentos, principalmente quando estiverem crus.

A seqüência correta é:

- A) F, V, F, V.
- B) V, V, V, V.
- C) V, F, F, V.
- D) F, V, V, V.

29. É incorreto afirmar.

- A) O descongelamento de carnes deve ser feito durante a noite anterior, fora da embalagem dentro de um recipiente, em cima da pia ou balcão.
- B) Ao manipular carne crua e ovos crus, lave bem todos os utensílios utilizados;
- C) Depois de preparados, os alimentos podem ser reaproveitados em várias preparações gostosas e nutritivas, mas você deve ter todo cuidado para evitar que se estraguem.
- D) Guarde o que não for ser consumido sempre em recipientes limpos, secos e tampados, e em geladeira.

30. O processo de passar o alimento no ovo batido e farinha de trigo ou farinha de rosca, no ovo e novamente na farinha, denomina-se

- A) Curtir.
- B) Embeber.
- C) Empanar.
- D) Ensopar.

31. São recomendações sobre o uso de ovos:

- sempre conferir o prazo de validade e guardar na geladeira;
- retirado da geladeira pode ser usado mesmo se apresentarem a casca rachada;
- não misturar a casca com o conteúdo do ovo, quando quebrar;
- evitar preparar alimentos a base de ovo cru ou mal cozido;
- não reutilizar as embalagens de ovos, nem utilizá-las para outra finalidade, pois podem estar contaminadas.

São afirmações corretas:

- A) apenas três das afirmações.
- B) apenas duas das afirmações.
- C) todas as afirmações.
- D) apenas quatro das afirmações.

32. São cuidados que devem ser tomados na manipulação e preparo de alimentos

- 1) manutenção de fluxo adequado dos alimentos que impossibilite contaminação cruzada;
- 2) cozimento dos alimentos por tempo adequado;
- 3) conservação adequada, seguindo rigorosamente as temperaturas indicadas e prazos de validade;
- 4) não preparar alimentos com excessiva antecipação;
- 5) prevenção e controle de pragas;
- 6) transporte adequado.

São afirmações corretas:

- A) todas as citadas.
- B) apenas cinco das citadas.
- C) apenas quatro das citadas.
- D) apenas três das citadas.

33. A limpeza e a higiene são fundamentais em uma cozinha para evitar multiplicação de microorganismos que podem oferecer riscos de contaminação aos alimentos. Por isso a dica mais importante para evitar esses problemas é manter superfícies e utensílios em perfeito estado de limpeza.
- 1) É importante não acumular pratos, copos e talheres sujos por muito tempo para não favorecer a multiplicação de bactérias.
  - 2) Procure manter a organização da cozinha e evite a limpeza com uso de material químico durante o preparo dos alimentos, deixando essa tarefa para o final, pois evita o risco de uma contaminação química.

Sobre as afirmações acima, podemos concluir que:

- A) apenas a primeira está correta.
  - B) apenas a segunda está correta.
  - C) as duas estão corretas.
  - D) as duas estão incorretas.
34. Para quem trabalha com gêneros alimentícios é muito importante saber que a transmissão de doenças está relacionada com hábitos higiênicos. São características de estética e asseio apropriadas e permitidas para o desempenho dessa função
- banho diário.
  - cabelos protegidos.
  - barba feita diariamente e bigode aparado.
  - unhas esmaltadas.
  - uso de desodorante perfumado.
  - maquiagem leve.
  - adornos femininos como: colares, amuletos, pulseiras ou fitas, relógio e anéis, inclusive alianças.

São itens corretos

- A) apenas cinco dos itens.
  - B) apenas três dos itens.
  - C) todos os itens.
  - D) apenas quatro dos itens.
35. São procedimentos necessários que não só contribuem para combater a transmissão de doenças, como também dão um aspecto mais ordeiro, limpo e agradável ao ambiente de preparo de alimentos
- 1) o uso de aventais, gorros e rede de cabelos.
  - 2) a eliminação do cigarro.
  - 3) a retirada de animais domésticos dos recintos de manipulação e consumo.
  - 4) o controle de insetos e roedores.

São corretas:

- A) 1, 2, 3 e 4.
  - B) 2, 3 e 4 apenas.
  - C) 1, 2 e 3 apenas.
  - D) 3 e 4 apenas.
36. Além de manipular alimentos, a cozinheira precisa recorrer ao uso de produtos de limpeza. Todos os produtos usados na limpeza e conservação de ambientes (casas, escritórios, lojas, hospitais) são considerados saneantes. Deve-se ficar alerta quanto ao seu uso e armazenamento. Constituem informações de alerta
- 1) Guarde produtos saneantes bem longe de bebidas, alimentos, medicamentos e cosméticos.
  - 2) Utensílios domésticos (copos, xícaras, colheres) só podem ser utilizados como medida para produtos saneantes se forem reservados apenas para esse fim ou muito bem lavados após o uso.
  - 3) Não perfure nem jogue no fogo embalagens de aerossóis.
  - 4) Mantenha os produtos saneantes longe do calor e do fogo, pois alguns produtos são inflamáveis.
  - 5) Somente misture um produto saneante com outro produto qualquer se esta indicação constar no rótulo, pois a mistura indevida pode causar reações explosivas ou vapores tóxicos.

Das afirmações citadas:

- A) apenas quatro estão corretas.
- B) apenas três estão corretas.
- C) apenas duas estão corretas.
- D) todas estão corretas.

37. Não é considerado produto saneante

- A) detergente.
- B) desodorante.
- C) água sanitária.
- D) inseticida.

38. É incorreto afirmar que

- A) Quem apresentar cortes ou lesões abertas não deve manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos, a menos que os machucados protegidos por uma cobertura à prova d'água, como a luva de borracha.
- B) Os uniformes devem ser bem conservados e limpos e com troca diária de utilização somente nas dependências internas do estabelecimento;
- C) O emprego de luvas na manipulação e preparo de alimentos dispensa a obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.
- D) Não devem ser guardados roupas nem objetos pessoais na área de manipulação de alimentos.

39. Analise os itens.

- 1) falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento e ou a bebida durante o preparo.
- 2) enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta.
- 3) experimentar alimentos com as mãos.
- 4) manipular dinheiro.
- 5) fazer uso de utensílios e equipamentos sujos.

São consideradas práticas incorretas durante o preparo de alimentos as que constam:

- A) de apenas quatro dos itens.
- B) de todos os itens.
- C) de apenas três dos itens.
- D) de apenas dois dos itens.

40. Analise os conselhos para evitar acidentes na cozinha.

- 1) NÃO esquite o óleo até que ele faça fumaça, pois ele pode pegar fogo.
- 2) NÃO deixe os cabos das panelas voltados para fora do fogão, quando cozinhar.
- 3) NÃO mantenha o piso da cozinha sempre seco para não escorregar.
- 4) NÃO trabalhe com facas ou instrumentos cortantes e pontiagudos nos bolsos.

Se for retirada a palavra NÃO da afirmativa número \_\_\_\_, ela ficará correta.

- A) 3.
- B) 2.
- C) 1.
- D) 4.