

# CONCURSO PÚBLICO



**DATA: 16/03/2008**  
**DOMINGO - TARDE**

| ATENÇÃO   | GABARITO |
|---|----------|
| VERIFIQUE SE O SEU GABARITO CONFERE COM O CARTÃO DE RESPOSTAS | X        |

**CARGO: F39 - Merendeiro**

## ATENÇÃO

O **Caderno de Questões** contém 40 questões de múltipla-escolha, cada uma com 5 opções (A, B, C, D e E).

1. Ao receber o material, verifique no **Cartão de Respostas** seu nome, número de inscrição, data de nascimento e cargo. Qualquer irregularidade comunique imediatamente ao fiscal de sala. Não serão aceitas reclamações posteriores.
2. A prova objetiva terá duração de 3 horas, incluídos neste tempo o preenchimento do **Cartão de Respostas**.
3. Leia atentamente cada questão e assinale no **Cartão de Respostas** a opção que responde corretamente a cada uma delas. O **Cartão de Respostas** será o único documento válido para a correção eletrônica. O preenchimento do **Cartão de Respostas** e a respectiva assinatura serão de inteira responsabilidade do candidato. Não haverá substituição do **Cartão de Respostas**, por erro do candidato.
4. Observe as seguintes recomendações relativas ao **Cartão de Respostas**:
  - A maneira correta de marcação das respostas é cobrir, fortemente, com esferográfica de tinta azul ou preta, o espaço correspondente à letra a ser assinalada.
  - Outras formas de marcação diferentes implicarão a rejeição do **Cartão de Respostas**.
  - Será atribuída nota zero às questões não assinaladas, com falta de nitidez, com mais de uma opção assinalada e as emendadas, rasuradas ou com marcação incorreta.
5. O fiscal de sala não está autorizado a alterar qualquer destas instruções. Em caso de dúvida solicite a presença do coordenador local.
6. Você só poderá retirar-se definitivamente do recinto de realização da prova após 60 minutos contados do seu efetivo início, **sem levar o Caderno de Questões**.
7. Você só poderá levar o próprio **Caderno de Questões** faltando uma hora para o término do horário da prova, conforme Edital do Concurso.
8. Por motivo de segurança, só é permitido fazer anotação durante a prova no **Caderno de Questões**.
9. Após identificado e instalado na sala, você não poderá consultar qualquer material, enquanto aguarda o horário de início da prova.
10. Os três últimos candidatos deverão permanecer na sala até que o último candidato entregue o **Cartão de Respostas**.
11. Ao terminar a prova, entregue ao fiscal o **Cartão de Respostas**. Não esqueça seus pertences.
12. O **Gabarito Oficial da Prova Objetiva** será disponibilizado no site [www.concursofec.uff.br](http://www.concursofec.uff.br), na data estabelecida no Cronograma Previsto.

Realização:



BOA PROVA

Caderno de Questões

## LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto abaixo e responda às questões propostas.

### O SUSTO

Mário Quintana

Isto foi há muito tempo, na infância provinciana do autor, quando havia serões em família.

Juquinha estava lendo, em voz alta, *A Confederação dos Tamoios*.

*Tararararará, Tararararará,*

*Tararararará, Tararararará,*

Lá pelas tantas, Gabriela deu o estrilo:

- Mas não tem rima!

Sensação. Ninguém parava de não acreditar. Juquinha, desamparado, lê às pressas os finais dos últimos versos... *quéru-lo... branco... tuba... inane... vaga... infinitamente...*

Meu Deus! Como poderia ser aquilo?

A rima deve estar no meio - diz sentencioso o major Pitaluga.

E todos suspiraram, agradecidos.

Vocabulário:

serão: passatempo em casa, à noite

inane: vazio

quéru-lo: queixoso

vaga: ausência

tuba: instrumento de sopro

1. Pela leitura do texto, deduz-se que o autor passou sua infância:

- A) em cidade grande;
- B) de modo humilde, no campo;
- C) em importante metrópole;
- D) longe de centros urbanos;
- E) fora do país em que nasceu.

2. Dentre as frases abaixo, a que NÃO justifica o título do texto é:

- A) Meu Deus!
- B) Mas não tem rima!
- C) Ninguém parava de não acreditar.
- D) Como poderia ser aquilo?
- E) A rima deve estar no meio.

3. Gabriela assustou-se porque:

- A) Juquinha gaguejava durante a declamação;
- B) o poema não era rimado; portanto, não era considerado poesia;
- C) o tema do poema era muito contundente e a afligia;
- D) os serões eram à noite e ela temia a escuridão;
- E) o major era um sujeito sério e a impressionava.

4. A intervenção do major Pitaluga provocou:

- A) alívio;
- B) irritação;
- C) melindre;
- D) euforia;
- E) indiferença.

5. "*Tararararará, Tararararará, Tararararará, Tararararará,*"

O recurso expressivo da onomatopéia foi empregado para mostrar que a leitura se desenvolvia:

- A) rápida e alta;
- B) expressiva e curiosa;
- C) ritmada e monótona;
- D) surpreendente e original;
- E) incompreensível e barulhenta.

6. Juquinha se sentiu desamparado porque:

- A) era o autor do poema;
- B) era o declamador;
- C) sentiu-se responsável pela falta de rimas;
- D) perdeu o ritmo da leitura;
- E) não entendia o que estava lendo.

7. Considerando os personagens que participam do serão, o autor só NÃO cita:

- A) Juquinha;
- B) Gabriela;
- C) a família;
- D) o major Pitaluga;
- E) os serviçais.

8. No trecho "...diz sentencioso o major..." (l. 13), o antônimo da palavra grifada é:

- A) irônico;
- B) chateado;
- C) galhofeiro;
- D) surpreso;
- E) cansado.

9. Em "Juquinha estava lendo, em voz alta,..." (l. 3), as vírgulas foram empregadas para isolar:

- A) adjunto adverbial deslocado;
- B) orações intercaladas;
- C) expressão explicativa;
- D) o aposto;
- E) o vocativo.

10. A palavra "Tararararará" segue a mesma regra de acentuação que:

- A) cardápio;
- B) máximo;
- C) heróico;
- D) paletó;
- E) egoísmo.

## NOÇÕES DE LEGISLAÇÃO EDUCACIONAL É DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL

11. Em "...lê às pressas os finais dos últimos versos..." (l. 10) foi empregado o sinal indicativo da crase pela mesma razão que em:

- A) Ele escreve à Gonçalves Dias.
- B) Vou à Itália no próximo ano.
- C) Às vezes, ele chega de bom humor.
- D) Dirija-se à moça que está na calçada.
- E) Diga àquele homem que volte mais tarde.

12. No trecho "...Gabriela deu o estribo..." (l. 7), a palavra destacada significa:

- A) indignação;
- B) tormento;
- C) paixão;
- D) teima;
- E) temor.

13. Em "Juquinha, desamparado, lê..." (l. 9-10), a palavra sublinhada sofreu o mesmo processo de formação que a palavra:

- A) livraria;
- B) deselegante;
- C) desalmado;
- D) infelizmente;
- E) aguardente.

14. No trecho "Meu Deus! Como poderia ser aquilo?" (l. 12), a expressão grifada expressa:

- A) medo;
- B) desejo;
- C) dor;
- D) alegria;
- E) espanto.

15. Observe as frases abaixo.

- I. Afinal, chegou a pessoa \_\_\_\_\_ tanto esperávamos.
- II. \_\_\_\_\_ você vai com tanta determinação?
- III. \_\_\_\_\_ de seis meses, João mudou para esta cidade.

A seqüência que completa corretamente as frases é:

- A) porque, onde, acerca;
- B) por que, aonde, há cerca;
- C) por que, onde, a cerca;
- D) porque, onde, há cerca;
- E) porque, aonde, acerca.

16. A remuneração dos servidores públicos será fixada segundo:

- A) a natureza, o grau de responsabilidade e a complexidade dos cargos componentes de cada carreira;
- B) idade do concursado;
- C) indicação do chefe superior;
- D) colocação do candidato no concurso realizado;
- E) data de recebimento do salário.

17. Os servidores titulares de cargos efetivos do Município poderão requerer aposentadoria:

- A) quando acharem conveniente;
- B) por causa de licença médica;
- C) por invalidez temporária;
- D) invalidez permanente;
- E) necessariamente quando completar vinte anos de trabalho.

18. O servidor público municipal estável poderá perder o cargo:

- A) quando o cargo for extinto;
- B) se tiver mais de vinte (20) faltas injustificadas no serviço;
- C) em virtude de sentença judicial transitada em julgado;
- D) quando mudar o prefeito;
- E) quando assim decidir o processo administrativo, não cabendo ao servidor o direito de defesa.

19. O servidor nomeado para cargo de provimento efetivo em virtude concurso público terá sua estabilidade garantida após:

- A) 5 anos de efetivo exercício;
- B) 3 anos de efetivo exercício;
- C) 2 anos de efetivo exercício;
- D) 1 ano de efetivo exercício;
- E) 4 anos de efetivo exercício.

20. O funcionário público que apropriar-se de dinheiro, valor ou qualquer outro bem móvel, público ou particular, de que tem a posse em razão do cargo, ou desviá-lo, em proveito próprio ou alheio irá responder por crime de:

- A) estelionato;
- B) furto;
- C) roubo;
- D) peculato;
- E) concussão.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Leia o texto abaixo e responda às questões de nº 21 a 25.

“O preparo de alimentos com qualidade requer boas práticas de manipulação. Ao tratar-se de técnicas de higiene pessoal e prática corretas de manipulação, sabe-se que, quando cumpridas, interferem e resultam positivamente na segurança dos alimentos, dos manipulados e daqueles que consomem os produtos. A conscientização do manipulador está ligada à responsabilidade pela promoção da saúde.”

(adaptação: Higiene, apresentação pessoal dos manipuladores – SESC)

21. Os profissionais orientados a preparar os alimentos devem seguir algumas recomendações, como:

- I. banho diário;
- II. cabelos limpos, escovados e protegidos por toucas;
- III. unhas curtas, limpas, sem esmalte;
- IV. uso de perfume e desodorante com cheiro;
- V. uso de relógio e luvas.

Dos itens acima mencionados, estão corretos apenas:

- A) I e II;
- B) II e III;
- C) I, II e III;
- D) I, III e V;
- E) III, IV e V.

22. Com relação ao vestuário dos profissionais da cozinha, estão corretas as seguintes orientações, EXCETO:

- A) manter roupas e aventais conservados e limpos;
- B) utilizar panos ou sacos plásticos para a proteção do vestuário;
- C) fazer a troca diária das roupas pessoais e sempre que for necessário;
- D) usar sapatos fechados e em boas condições de higiene e conservação;
- E) utilizar meias, de preferência de algodão.

23. Com relação à higiene das mãos, devem ser lavadas:

- I. sempre que entrar na área de preparo de alimentos ou no estoque;
- II. antes de fumar ou pegar em dinheiro;
- III. depois de utilizar o banheiro;
- IV. depois de iniciar um novo serviço;
- V. sempre que mudar de atividade.

Dos itens acima mencionados, estão corretos apenas:

- A) I, II e IV;
- B) I, II e III;
- C) I, III e V;
- D) II, IV e V;
- E) III, IV e V.

24. De maneira geral, os hábitos pessoais dos profissionais que manipulam alimentos são muito importantes em relação às condições higiênico-sanitárias. Portanto, dentro das áreas onde existem alimentos é permitido:

- A) experimentar alimentos com as mãos ou com o talher utilizado para mexer o alimento;
- B) enxugar o suor com papel toalha e lavar as mãos em seguida;
- C) falar, cantar ou assobiar durante o preparo dos alimentos;
- D) pentear os cabelos na área de preparo de alimentos;
- E) manipular dinheiro e fumar antes do cozimento de alimentos.

25. Qualquer problema em relação à saúde do profissional, como ferimento nas mãos, unhas ou pele, doenças do aparelho digestivo (diarréia) ou do aparelho respiratório (resfriado), deve ser informado ao responsável pelo setor, já que estes problemas:

- A) podem levar à contaminação dos alimentos;
- B) são ligados às questões da educação;
- C) fazem parte do planejamento escolar;
- D) podem afetar a direção da escola;
- E) devem ser solucionados e o profissional imediatamente medicado pelo diretor da escola.

26. O tempo destinado à alimentação pode contribuir também para a socialização. Em unidades de educação infantil, por exemplo, algumas atividades que buscam a integração dos cuidados com a ampliação das experiências das crianças, são:

- I. permitir que as crianças sentem com quem desejarem para comer e poder conversar com seus companheiros;
- II. servir refeições em ambientes higiênicos, confortáveis, bonitos e prazerosos, de acordo com as diversas práticas culturais de climatização;
- III. treinar o uso do garfo e da faca, desde bebê, adequando-se assim para frequentar ambientes mais sofisticados no futuro;
- IV. evitar oferecer refeições para todos os grupos e de diferentes faixas etárias, ao mesmo tempo, em grandes refeitórios, principalmente em creches e pré-escolas.

Dos itens acima mencionados, estão corretos apenas:

- A) I e II;
- B) II e III;
- C) III e IV;
- D) I, II e III;
- E) I, II e IV.

Leia o texto abaixo e responda às questões de nº 27 a 30.

“Os alimentos exercem um papel fundamental no dia-a-dia das pessoas e na garantia de condições ideais de saúde e qualidade de vida. Cada um deles tem uma função específica. O ideal é sempre tirar o melhor proveito delas, ou seja, comer bem, de maneira nutritiva e balanceada, mas sem excessos, escolhendo e preparando refeições com baixo teor de gordura.”

([Http://www.emagrecentro.com.br/saudenutricao/classifalimentos](http://www.emagrecentro.com.br/saudenutricao/classifalimentos))

27. Gorduras, óleos e substâncias similares têm função energética, pois liberam maior quantidade de calorías por grama. São classificados como:

- A) glicídios;
- B) lipídios;
- C) proteínas;
- D) vitaminas;
- E) açúcares.

28. As vitaminas são fundamentais para uma alimentação equilibrada e saudável. São fontes de vitamina C:

- A) legumes e frutas frescas, principalmente laranja, limão e acerola;
- B) gema de ovo, levedura de cerveja e arroz integral;
- C) fígado de peixe e frutas frescas, principalmente a acerola;
- D) algas, legumes verdes e gema de ovo;
- E) frutas frescas como kiwi, acerola e abacate, e peixes em geral.

29. Os minerais essenciais têm funções específicas e indispensáveis, e sua carência pode levar a quadros graves como o enfraquecimento dos ossos e dentes. As principais fontes de cálcio são:

- A) leite e derivados, couve e algas;
- B) frutos do mar, alho e frutas;
- C) maxixe, levedura de cerveja e leite;
- D) frutas secas, sementes de girassol e mel;
- E) algas, semente de girassol e mel.

30. Algas, verduras, carne, gema de ovo, beterraba e melado são fontes, principalmente, do seguinte mineral:

- A) ferro;
- B) fósforo;
- C) flúor;
- D) iodo;
- E) zinco.

Leia o texto e responda às questões 31 e 32.

Leptospirose é uma doença infecciosa causada por uma bactéria presente na urina do rato. Controlar a população de ratos é a melhor forma de combater a doença.

31. São medidas importantes para evitar ratos, EXCETO:

- A) manter os alimentos armazenados em vasilhames tampados e à prova de roedores;
- B) acondicionar o lixo em sacos plásticos em locais elevados do solo, colocando-o para coleta pouco antes de o lixeiro passar;
- C) depositar lixo à beira de córregos, pois o lixo dificulta o escoamento das águas, contribuindo para enchentes;
- D) manter as caixas d'água, ralos e vasos sanitários fechados com tampas pesadas;
- E) manter limpos e desmatados os terrenos baldios.

32. Acerca da Leptospirose, podem ser feitas as seguintes afirmações:

- I. Qualquer pessoa pode ter Leptospirose.
- II. Uma pessoa com Leptospirose pode transmitir a doença para outra pessoa.
- III. A Leptospira (bactéria presente na urina do rato) penetra no corpo pela pele, principalmente se houver ferimento ou arranhão.
- IV. Os sintomas mais freqüentes são febre, dores de cabeça e dores pelo corpo.

Dos itens acima mencionados, estão corretos apenas:

- A) I e II;
- B) II e III;
- C) II, III e IV;
- D) I, II e III;
- E) I, III e IV.

33. A Salmonella é transmitida ao homem através da ingestão de alimentos contaminados com fezes animais. É muito freqüente a contaminação de alimentos crus de origem animal. O cozimento de qualquer destes alimentos contaminados:

- A) mata a Salmonella;
- B) multiplica a Salmonella;
- C) reduz os efeitos da contaminação;
- D) aumenta os efeitos da contaminação;
- E) não altera os efeitos da contaminação pela Salmonella.

34. A carne fresca estraga rápida e facilmente. Para a sua conservação, são adequados os seguintes procedimentos, EXCETO:

- A) deve ser desembulhada e colocada numa vasilha limpa, assim que chega à cozinha;
- B) deve ser coberta sem abafar e guardada na parte menos fria do refrigerador;
- C) deve ser guardada no refrigerador por sete dias para garantir a conservação máxima do seu valor nutritivo e, só depois, consumida;
- D) deve ser cozida no mesmo dia em que for comprada, no caso de não haver refrigerador para a sua guarda;
- E) manter a carne fresca em baixa temperatura e baixo índice de umidade, para melhor conservação.

35. Considere os cortes de carne de gado bovino e numere a 2ª coluna de acordo com a 1ª.

- (1) peito
  - (2) músculo
  - (3) alcatra
  - (4) paleta
  - (5) filé mignon
- ( ) peça em geral usada em sopas.  
( ) peça muito macia, usada em bifés ou rosbifés.  
( ) serve para cozidos, porque é formado de músculos e fibras mais duras.  
( ) não muito macia, própria para moer, ensopar na panela ou fazer molhos.  
( ) ótima para bifés, assados e refogados.

A seqüência correta, de cima para baixo, é:

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



36. Observe o quadro abaixo:

## MEDINDO INGREDIENTES

1 xícara (chá) = 240 ml = 16 colheres (sopa)

1/2 xícara (chá) = 120 ml = 8 colheres (sopa)

1/3 xícara (chá) = 80 ml = 5 colheres (sopa)  
mais 1 colher (chá)

1/4 xícara (chá) = 60 ml = 4 colheres (sopa)

1 colher (sopa) = 15 ml = 3 colheres (chá)

1 colher (chá) = 5 ml = 2 colheres (café)

Para fazer um bolo usando 2 xícaras de chá de farinha de trigo, 160ml de leite, 30ml de manteiga e ¼ xícara (chá) de açúcar, utilizando o quadro acima e a medida colher, as quantidades serão, respectivamente:

- A) 16 colheres (sopa) de farinha de trigo; 4 colheres (sopa) de leite; 3 colheres (chá) de manteiga e 4 colheres (sopa) de açúcar;
- B) 24 colheres (sopa) de farinha de trigo; 8 colheres (sopa) de leite; 2 colheres (chá) de manteiga e 6 colheres (sopa) de açúcar;
- C) 8 colheres (sopa) de farinha de trigo; 5 colheres (sopa) de leite; 1 colher (sopa) de manteiga e 4 colheres (sopa) de açúcar;
- D) 32 colheres (sopa) de farinha de trigo; 10 colheres (sopa) de leite; 2 colheres (chá) de manteiga e 4 colheres (sopa) de açúcar;
- E) 32 colheres (chá) de farinha de trigo; 5 colheres (sopa) mais 1 colher (chá) de leite; 2 colheres (sopa) de manteiga e 2 colheres (sopa) de açúcar.

37. Observe o quadro e responda à questão abaixo:

| Equivalência dos Líquidos                       |
|---|
| 1 litro = 4 copos americanos = 1000 ml          |
| 1 xícara (chá) = 16 colheres (sopa) = 240 ml    |
| 1 colher (sopa) = 3 colheres (chá) = 15 ml      |
| 1 colher (chá) = 1/3 colher (sopa) = 5 ml       |
| 1 colherinha (café) = 1/2 colher (chá) = 2,5 ml |

Sabendo-se que a colação de uma escola de educação infantil é realizada às 8 horas e que cada criança toma 1 copo de leite, para atender a 8 turmas de 24 alunos, a quantidade de litros de leite será de:

- A) 24;
- B) 30;
- C) 32;
- D) 40;
- E) 48.

38. Considere o quadro abaixo:

| Peso de embalagens convencionais |       |
|----------------------------------|-------|
| Alimento                         | Peso  |
| Atum (lata)                      | 170 g |
| Purê de tomate (lata)            | 350 g |
| Pomarola (lata)                  | 350 g |
| Ervilha (lata)                   | 200 g |
| Salsicha (lata)                  | 180 g |
| Milho verde (lata)               | 200 g |
| Feijão- branco (lata)            | 440 g |
| Sardinha (lata pequena)          | 135 g |
| Sardinha (lata média)            | 250 g |
| Sardinha (lata grande)           | 350 g |
| Creme de leite (lata)            | 300 g |
| Leite condensado (lata)          | 395 g |
| Pêssego em calda (lata)          | 470 g |
| Patê (lata)                      | 80 g  |
| Massa de tomate (lata)           | 140 g |
| Gelatina (pacote)                | 85 g  |
| Coco ralado seco (pacote)        | 100 g |
| Manteiga (pacote pequeno)        | 100 g |
| Manteiga (pacote grande)         | 200 g |
| Maionese (vidro pequeno)         | 250 g |

O lanche será torta de sardinha. A receita é a seguinte: 2 latas grandes de sardinha, 1 lata de massa de tomate, ½ pacote pequeno de manteiga, 1 vidro pequeno de maionese e 2 latas de ervilha. O peso total dos ingredientes utilizados, em gramas, é de:

- A) 1040;
- B) 1210;
- C) 1680;
- D) 1540;
- E) 2080.

39. Se a ação do objeto atingir apenas as camadas superficiais da pele, ocorre a escoriação. Esse tipo de ferimento ocorre geralmente em consequência de quedas, quando a pele de certas partes do corpo, em contato com as asperezas do chão, sofre arranhões. Os procedimentos adequados do socorristas são os seguintes, EXCETO:

- A) lavar as mãos com água e sabão e protegê-las para não se contaminar;
- B) lavar a ferida com água e sabão para não infeccionar;
- C) secar a região machucada com pano limpo;
- D) proteger o ferimento com uma compressa de gaze ou curativo pronto, ou qualquer pedaço de pano limpo;
- E) prender o pano ou curativo com cuidado, fazendo um nó apertado sobre o ferimento.

40. Dona Vera, merendeira da Escola Vida Feliz, ao limpar o mármore da pia com um produto corrosivo (tipo sapólio cáustico) queimou-se. Sua colega, Dona Bárbara, imediatamente providenciou os primeiros socorros:

- I. removeu a parte sólida do produto corrosivo com um pano limpo, antes de lavar o local onde ocorreu a queimadura;
- II. em seguida, lavou com bastante água, retirando todo o resíduo do produto;
- III. aplicou manteiga no local queimado, antes de proteger o local afetado pela queimadura;
- IV. protegeu a ferida com um pano bem limpo.

Dos itens acima mencionados, estão corretos apenas:

- A) II e III;
- B) II e IV;
- C) I, II e IV;
- D) I, II e III;
- E) II, III e IV.