

<p>PROVA F01 V TARDE</p>	<p>ATENÇÃO: VERIFIQUE SE CÓDIGO E PROVA DESTE CADERNO DE QUESTÕES CONFEREM COM O SEU CARTÃO DE RESPOSTAS</p>
---	---



**PREFEITURA
DE SÃO GONÇALO**

JUNTOS FAZEMOS MAIS

MERENDEIRO

FRASE PARA EXAME GRAFOLÓGICO (TRANSCREVA NO QUADRO DE SEU CARTÃO DE RESPOSTAS)

“Tenha coragem de fazer uma revolução em sua vida e vá atrás do que dita a sua alma.”

A T E N Ç Ã O :

1. O **Caderno de Questões** contém questões de múltipla-escolha, cada uma com 5 opções A, B, C, D e E.
2. Ao receber o material, verifique no **Cartão de Respostas** seu nome, número de inscrição, data de nascimento, cargo e prova. Qualquer irregularidade comunique imediatamente ao fiscal de sala. Não serão aceitas reclamações posteriores.
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 ou com falta de nitidez, ou com marcação de mais de uma opção, e as emendadas ou rasuradas.
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 1 hora contada do seu efetivo início, **sem levar o Caderno de Questões**.
7. Você só poderá levar o próprio **Caderno de Questões** caso permaneça na sala até 1 hora antes do término da prova.
8. Por motivo de segurança, só é permitido fazer anotação durante a prova no **Caderno de Questões** e no **Cartão de Respostas**. Qualquer outro tipo de anotação será motivo de eliminação automática do candidato.
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, é de sua responsabilidade entregar ao fiscal o **Cartão de Respostas**. Não esqueça seus pertences.
12. O **Gabarito Oficial da Prova Objetiva** será disponibilizado no site www.concursos.uff.br, conforme estabelecido no Cronograma.

BOA PROVA!

Realização:



UFF
Universidade
Federal
Fluminense

LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto abaixo e responda às questões propostas.

SÓ DE PASSAGEM...

1 Conta-se que no século passado, um turista americano foi à cidade do Cairo, no Egito, com o objetivo de visitar um famoso sábio. O turista ficou surpreso ao ver que o sábio morava num quatinho muito simples e cheio de livros. As únicas peças de mobília eram uma cama, uma mesa e um banco.

2 – Onde estão seus móveis? Perguntou o turista.

3 E o sábio, bem depressa olhou ao seu redor e perguntou também:

4 – E onde estão os seus...?

5 – Os meus?! Surpreendeu-se o turista. Mas estou aqui só de passagem!

6 – Eu também... – concluiu o sábio.

7 *A vida na Terra é somente uma passagem... No entanto, alguns vivem como se fossem ficar aqui eternamente, e se esquecem de ser felizes.*

(Autor desconhecido, narrativa popular.)

3. Na frase “Algumas pessoas são COMO sementes.”, a palavra destacada tem o valor semântico de:

- A) conformidade.
- B) comparação.
- C) causa.
- D) explicação.
- E) oposição.

4. A alternativa que apresenta frase em que a concordância verbal está de acordo com a norma culta da língua é:

- A) Faz mais de um século que ocorreu aquela história.
- B) Discutiui-se, por séculos e séculos, as verdades da vida.
- C) Faltava, ainda, muitos anos para se livrarem dos turistas materialistas.
- D) Existia, naquela época, muitas verdades a serem reveladas.
- E) Poderão haver pessoas que não acreditam nas palavras do sábio.

1. O texto trata, principalmente, do seguinte assunto:

- A) turismo no Egito.
- B) a vida simples de um sábio.
- C) a efemeridade da vida.
- D) uma história do século passado.
- E) a visão materialista de um turista.

5. Na frase “A SAÍDA do sábio foi genial.”, a palavra destacada segue a mesma regra de acentuação que:

- A) refém.
- B) líder.
- C) ímã.
- D) ruína.
- E) tímido.

2. O trecho do texto que demonstra a surpresa do turista quando o sábio lhe devolve a pergunta é:

- A) “– Os meus?!” (parágrafo 5).
- B) “– Eu também...” (parágrafo 6).
- C) “– Onde estão seus móveis?” (parágrafo 2).
- D) “– E onde estão os seus...?” (parágrafo 4).
- E) “Perguntou o turista.” (parágrafo 2).

6. Em “foi à cidade do Cairo, no Egito” (parágrafo 1), a vírgula foi empregada para separar:

- A) o aposto.
- B) o vocativo.
- C) expressão explicativa.
- D) termos coordenados.
- E) adjunto adverbial.

RACIOCÍNIO MATEMÁTICO

7. Quanto à concordância nominal, a alternativa que apresenta frase INCORRETA é:

- A) Os passaportes atualizados seguem inclusos.
- B) Ficaram quites com o serviço militar antes de viajarem.
- C) A sabedoria é bom para o equilíbrio físico e espiritual.
- D) Elas próprias decidiram visitar o sábio naquela tarde.
- E) Aqueles objetos comprados pelo americano custaram caro.

8. Das alterações feitas na redação do trecho “um turista americano foi à cidade do Cairo, no Egito” (parágrafo 1), aquela em que o acento indicativo da crase está INCORRETO é:

- A) um turista americano foi à Grécia.
- B) um turista americano foi à Londres.
- C) um turista americano foi à Califórnia.
- D) um turista americano foi à Itália.
- E) um turista americano foi à Rússia.

9. No trecho “*NO ENTANTO, alguns vivem como se fossem ficar aqui eternamente, e se esquecem de ser felizes*” (parágrafo 7), a palavra destacada pode ser substituída, sem prejuízo do sentido, por:

- A) pois.
- B) logo.
- C) portanto.
- D) entretanto.
- E) porque.

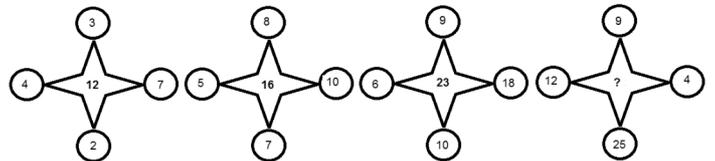
10. Para o correto preenchimento das lacunas da frase “____ tempos o turista manifestava ____ intenção de conhecer o sábio, ____ ninguém lhe dava oportunidade”, têm de ser usadas, respectivamente, as formas:

- A) Há / a / mais.
- B) A / há / mas.
- C) A / a / mas.
- D) Há / a / mas.
- E) Há / há / mas.

11. A sequência de números: 0, 3, 8, 15, 24, 35, 48, ... está formada a partir de uma determinada regra lógica. Seguindo essa mesma regra, o próximo número dessa sequência, é:

- A) 54.
- B) 63.
- C) 80.
- D) 99.
- E) 120.

12. Na série de figuras apresentadas a seguir, há uma regra lógica que relaciona os números por operações matemáticas elementares:



Seguindo essa mesma regra lógica, o número que deverá ocupar o lugar da interrogação que está na última figura, é:

- A) 0.
- B) 2.
- C) 5.
- D) 7.
- E) 12.

13. Se 3 operários realizam uma tarefa em 15 dias, o número de dias necessários para que 9 operários de mesma capacidade e trabalhando nas mesmas condições realizassem a mesma tarefa, é:

- A) 8.
- B) 7.
- C) 6.
- D) 5.
- E) 4.

14. "AMORA" está para "RAMO", assim como "ANODO" está para ".....". A palavra que completa logicamente o sentido da frase, é:

- A) DONA.
- B) NADO.
- C) DONO.
- D) NODA.
- E) NODO.

15. A seguir está representado um código matemático onde figuras diferentes representam números diferentes:

$$\begin{array}{l} \triangle : 4 = 25 \\ \star \times \star = \triangle \\ \star \times \triangle = \Downarrow \end{array}$$

A soma dos números representados pelas três figuras é igual a:

- A) 110.
- B) 250.
- C) 710.
- D) 1000.
- E) 1110.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

16. É o início de toda a operacionalização do Programa de Alimentação Escolar na unidade escolar e antecede ao planejamento de compras. Esta fase deve ser realizada levando-se em consideração o custo dos gêneros, o período da safra dos alimentos e a aceitação dos alunos:

- A) planejamento dos cardápios.
- B) cálculo das porções.
- C) supervisão técnica.
- D) seleção de gêneros.
- E) aquisição de gêneros.

17. Na fase de gerência de compras é calculada a quantidade de gêneros alimentícios para definir o que comprar, evitando-se, assim, o desperdício ou a falta de alimentos. Considerando-se uma unidade escolar com 250 alunos, o cardápio de "risoto de frango" e as quantidades *per capita* de 55 g de frango, 60 g de arroz, 55 g de batata, 80 g de cenoura, 60 g de chuchu e 10 mL de óleo, as quantidades a serem compradas de cada um destes alimentos, serão, respectivamente:

- A) 18,75 Kg, 14 Kg, 11,75 Kg, 30 Kg, 17,75 Kg e 500 mL.
- B) 13,75 Kg, 15 Kg, 13,75 Kg, 20 Kg, 15 Kg e 2500 mL.
- C) 14,75 Kg, 15 Kg, 14,75 Kg, 25 Kg, 15 Kg e 1500 mL.
- D) 10,75 Kg, 14 Kg, 10,75 Kg, 20 Kg, 14 Kg e 2500 mL.
- E) 16,75 Kg, 18 Kg, 16,75 Kg, 20 Kg, 18 Kg e 1500 mL.

18. As unidades escolares são autônomas quanto à escolha de seus fornecedores e a aplicação dos recursos deve observar os princípios básicos da Lei 8.666/93 na aquisição de gêneros alimentícios, e deve-se realizar pesquisa de preços em, pelo menos, três fornecedores, para assegurar que a compra seja feita pelo menor preço e melhor qualidade. A partir do exercício de 2010, tendo em vista o cumprimento do Art. 18 da Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009, 30% dos recursos deverão ser aplicados na aquisição de produtos da(das):

- A) indústrias de alimentos, priorizando aqueles de baixo custo e melhor qualidade.
- B) monocultura local, determinada pelos grandes produtores de alimentos.
- C) agricultura familiar, priorizando os alimentos produzidos em âmbito local ou regional, levando-se em consideração o período da safra.
- D) agroindústria regional, destacando-se os produtos manufaturados e não perecíveis.
- E) agricultura nacional, priorizando os excedentes de produção para exportação.

19. A alimentação saudável deve conter alimentos variados que forneçam os nutrientes que o nosso corpo necessita. Os nutrientes são partes do alimento que o corpo humano usa para produzir energia, movimento, crescimento e nos proteger de infecções. Todos são nutrientes presentes nos alimentos, EXCETO:

- A) carboidratos.
- B) proteínas.
- C) gorduras.
- D) fibras.
- E) minerais.

20. No preparo das refeições, as unidades escolares devem dar ênfase às boas práticas higiênico-sanitárias, de maneira a garantir a produção de refeições seguras sob o ponto de vista nutricional. Boas Práticas são procedimentos adotados para obtenção de alimentos inócuos, saudáveis e próprios para o consumo. Dentro deste contexto e segundo a Resolução ANVISA RDC nº 216/2004, Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) são:

- A) operacionalização não padronizada dos procedimentos descrita de maneira objetiva e direcionada aos manipuladores de alimentos.
- B) procedimentos verbais elaborados pela equipe técnica do ministério da educação, com os procedimentos locais.
- C) padronização de procedimentos estabelecida pelos municípios e unidades escolares.
- D) operacionalização dos procedimentos não padronizados realizada pela equipe escolar.
- E) procedimentos descritos, de forma objetiva, das operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

21. O fluxo de operações na manipulação de alimentos é composto por diversas etapas, a saber: recebimento, armazenamento, descongelamento/higienização, pré-preparo, preparo e distribuição. Quanto à etapa de recebimento de gêneros alimentícios, todas as alternativas abaixo são verdadeiras, EXCETO:

- A) as características sensoriais dos alimentos não precisam ser verificadas neste momento.
- B) esta etapa é composta pelo recebimento, conferência, substituição de embalagem e armazenamento.
- C) o armazenamento pode ser classificado em a frio e a seco.
- D) os horários estabelecidos para a entrega de gêneros devem ser obedecidos pelos fornecedores.
- E) a data de validade dos produtos deve ser observada.

22. Chamam-se características sensoriais dos alimentos àquelas que podem ser percebidas pelos sentidos humanos, como a cor, o brilho, o paladar, o odor e a textura. Estas propriedades são importantes na avaliação do estado de conservação de alimentos, para verificar se estão em boas condições para o consumo. Quanto às características sensoriais dos diferentes gêneros alimentícios recebidos na unidade escolar, é INCORRETO afirmar que:

- A) as carnes bovinas devem apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso e cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.
- B) o queijo prato deve ter a cor amarelo palha, o odor característico e o sabor picante.
- C) os embutidos, como as salsichas, devem ter aspecto firme e não pegajoso.
- D) o leite deve apresentar aspecto líquido homogêneo e cor branca leitosa.
- E) o queijo minas deve ter consistência macia, textura fechada, sem estufamento da embalagem.

23. O Ministério da Saúde elaborou, em parceria com o projeto “A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis”, com o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), os “Dez passos para a promoção da alimentação saudável nas escolas”, com o objetivo de propiciar a adesão da comunidade escolar a hábitos alimentares saudáveis e a atitudes de autocuidado e promoção da saúde.

Todos são estratégias que compõem os dez passos para alimentação saudável nas escolas, EXCETO:

- A) evitar a divulgação da experiência da alimentação saudável para outras escolas, evitando a troca de informações e vivências.
- B) reforçar a abordagem da promoção da saúde e da alimentação saudável nas atividades curriculares da escola.
- C) sensibilizar e capacitar os profissionais envolvidos com alimentação na escola para produzir e oferecer alimentos mais saudáveis.
- D) restringir a oferta, a promoção comercial e a venda de alimentos ricos em gorduras, açúcares e sal.
- E) aumentar a oferta e promover o consumo de frutas, legumes e verduras, com ênfase nos alimentos regionais.

24. O pré-preparo dos alimentos de origem animal ou vegetal é uma etapa importante para a elaboração adequada das refeições na unidade escolar. Um pré-preparo correto desses alimentos pode evitar perdas de nutrientes e melhorar as características sensoriais dos mesmos. Neste contexto, no pré-preparo de carnes, para o descongelamento das mesmas, deve-se proceder da seguinte maneira:

- A) retirar do freezer uma quantidade um pouco maior do que a que será usada.
- B) descongelar sob refrigeração com antecedência de no máximo 24 horas.
- C) descongelar sempre em água quente e com a carne desembalada.
- D) recongelar em caso de sobras para evitar desperdícios.
- E) descongelar sempre em temperatura ambiente.

25. Para o pré-preparo de legumes, vegetais e frutas, deve-se selecionar os produtos hortifruti com a retirada das folhas, legumes e frutas danificadas. Após, deve-se lavar em água corrente folha a folha, no caso de verduras, e um a um, no caso de frutas e legumes. O passo seguinte deve ser:

- A) colocar os legumes e verduras em refrigeração.
- B) cortar e/ou picar as verduras e legumes.
- C) imergir verduras, frutas e legumes em solução de hipoclorito de sódio.
- D) pré-aquecer as verduras e legumes antes de cortá-los.
- E) armazenar em local quente e seco para evitar perdas.

26. Para o preparo ou cocção dos alimentos, é importante seguir as normas culinárias de cada preparação, de maneira que retenha o máximo de seu valor nutritivo, sabor e aparência. Além disso, o tratamento térmico a que as preparações são submetidas deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo:

- A) 50°C.
- B) 60 °C.
- C) 65 °C.
- D) 70 °C.
- E) 80 °C.

27. As Boas Práticas de Manipulação são um conjunto de medidas que devem ser seguidas pelos manipuladores a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária do alimento, desde o recebimento dos alimentos, passando pelo armazenamento, pré-preparo até chegar à distribuição. Todos são cuidados pessoais que devemos ter antes de trabalhar com o alimento, EXCETO:

- A) o cabelo deve estar limpo e preso.
- B) as unhas devem estar cortadas e sem esmalte.
- C) o avental deve estar limpo.
- D) as mãos devem ser higienizadas adequadamente.
- E) acessórios femininos como brincos e anéis podem ser usados.

28. Para o pré-preparo e preparo de hortaliças e frutas é importante respeitarmos algumas regras de maneira a evitar ao máximo a perda de nutrientes, como vitaminas e minerais. A alternativa abaixo que NÃO constitui em recomendação para evitar perda de nutrientes nas hortaliças e frutas é:

- A) colocar as hortaliças em água fria e depois levá-las ao fogo.
- B) usar facas afiadas.
- C) deixar a panela destampada para couve-flor, brócolis e repolho.
- D) cozinhar perto da hora de servir, com o mínimo de água e sem sal.
- E) cozinhar com casca.

29. Para o armazenamento de alimentos na geladeira, devemos organizá-los e distribuí-los adequadamente nos diferentes espaços, visando evitar desperdício e ter mais praticidade no dia a dia. Neste sentido, os alimentos devem ser assim armazenados na geladeira, EXCETO:

- A) nas prateleiras inferiores: frango e peixes.
- B) nas prateleiras superiores: alimentos pré-cozidos, carnes, frios, massas frescas, pratos prontos, ovos (em recipientes fechados).
- C) nas prateleiras intermediárias: leite, iogurte, sucos, queijos duros.
- D) na porta: água, sucos e geleias.
- E) nas gavetas: frutas, legumes e verduras.

30. A limpeza de caixa d'água deve ser programada com antecedência, em um dia em que a falta da água não comprometa as atividades da escola. Para isso, o registro da entrada de água na cozinha deve ser fechado e água da própria caixa para fazer a limpeza deve ser guardada. Após os procedimentos corretos de limpeza, ainda com a saída da caixa fechada, deve-se deixar entrar um palmo de água e adicionar água sanitária. A quantidade de água sanitária, em colheres de sopa, a ser adicionada depende das capacidades das caixas d'água, e deve obedecer às seguintes proporções:

- A) 500 litros: 30 colheres de sopa; 750 litros: 45 colheres de sopa; e 1000 litros: 60 colheres de sopa.
- B) 500 litros: 10 colheres de sopa; 750 litros: 15 colheres de sopa; e 1000 litros: 20 colheres de sopa.
- C) 500 litros: 12 colheres de sopa; 750 litros: 22 colheres de sopa; e 1000 litros: 32 colheres de sopa.
- D) 500 litros: 25 colheres de sopa; 750 litros: 35 colheres de sopa; e 1000 litros: 50 colheres de sopa.
- E) 500 litros: 9 colheres de sopa; 750 litros: 12 colheres de sopa; e 1000 litros: 18 colheres de sopa.

31. O lixo gerado na cozinha da unidade escolar deve ser acondicionado em sacos resistentes, dentro de um recipiente de plástico ou metal, localizado fora da cozinha, protegido do sol ou da chuva. Quanto a este lixo é INCORRETO afirmar que:

- A) os recipientes de lixo devem ser lavados diariamente.
- B) os recipientes de lixo devem ficar fora do alcance de animais maiores como cães, gatos e outros.
- C) o uso de estratos é recomendado neste processo, pois dificulta o alcance dos animais domésticos.
- D) a separação do lixo é ecologicamente correta e a escola pode aproveitar, por exemplo, o material orgânico para adubagem da horta escolar.
- E) a legislação atual do Ministério da Educação não permite a separação do lixo nas unidades escolares.

32. O controle integrado das pragas constitui-se numa série de medidas com o fim de impedir a instalação e a proliferação de insetos (moscas, baratas, formigas), ratos e pombos e evitar a contaminação dos alimentos e ambiente da cozinha da escola por estes vetores. Quanto às ações a serem tomadas, o controle integrado das pragas é dividido em:

- A) medidas preventivas, medidas corretivas e controle químico.
- B) medidas paliativas, medidas definitivas e controle microbiológico.
- C) medidas preventivas, medidas definitivas e controle biológico.
- D) medidas paliativas, medidas corretivas e controle químico.
- E) medidas corretivas, controle químico e biológico.

33. A contaminação cruzada é a transferência de substâncias ou microrganismos prejudiciais à saúde humana, de uma fonte contaminada para um alimento não contaminado ou pronto a ser consumido. A alternativa relacionada ao aumento do risco de contaminação cruzada é:

- A) para o pré-preparo é indicada a separação de balcões para os diferentes alimentos.
- B) para o preparo de alimentos, é recomendado usar momentos diferentes para carnes e vegetais.
- C) para pré-preparo e preparo dos alimentos, é indicado o uso de utensílios específicos para cada grupo de alimentos.
- D) para pré-preparo e preparo, pode-se utilizar o mesmo utensílio, sem lavá-lo, no caso do mesmo alimento.
- E) a higienização adequada das mãos dos manipuladores de alimentos, utensílios, equipamentos ou vestuários é indicada.

34. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), implantado em 1955, garante, por meio da transferência de recursos financeiros, a alimentação escolar dos alunos de toda a educação básica matriculados em escolas públicas e filantrópicas. O PNAE tem como objetivo:

- A) atender as necessidades de saúde dos alunos durante sua permanência na escola, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, o rendimento escolar dos estudantes, assim como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.
- B) atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência na escola, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes.
- C) atender as necessidades pessoais dos alunos, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, assim como promover a formação de hábitos de vida saudáveis.
- D) atender as necessidades alimentares dos alunos, promovendo o seu crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, assim como promover a formação de hábitos saudáveis.
- E) atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência na escola, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, assim como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

35. Nas escolas, as refeições são preparadas em grande quantidade e, até o momento da distribuição, em sua maioria, permanecem expostas à temperatura ambiente. Reconhecendo os riscos que estas práticas oferecem à saúde, especialmente das crianças, e a importância social do fornecimento de refeições nas escolas, NÃO devemos proceder da seguinte maneira:

- A) manter os alimentos em temperatura inferior a 5 °C (para saladas), ou superior a 65 °C (para pratos quentes) durante a distribuição.
- B) diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição.
- C) manter as panelas e as cubas fechadas até a hora da distribuição.
- D) os alimentos colocados no balcão térmico e não distribuídos devem ser reutilizados para evitar o desperdício.
- E) os alimentos colocados no balcão térmico devem ser retirados tão logo termine a distribuição das refeições.

CONHECIMENTOS SOBRE O MUNICÍPIO DE SÃO GONÇALO

36. O aniversário da emancipação político-administrativa de São Gonçalo é celebrado a:

- A) 22 de setembro.
- B) 27 de dezembro.
- C) 20 de novembro.
- D) 26 de outubro.
- E) 10 de janeiro.

37. Em São Gonçalo muitos prédios antigos já foram demolidos ou estão em mau estado de conservação.

A opção que apresenta um dos prédios mais antigos de São Gonçalo é:

- A) Fórum.
- B) Capela de Nossa Senhora da Luz.
- C) Centro Cultural Prefeito Joaquim Lavoura.
- D) Casa das Artes de São Gonçalo.
- E) Serviço Social do comércio – SESC.

38. Leia o texto abaixo:

É formado por bairros que surgiram basicamente em função de pequenos portos do litoral e da linha férrea.

Nele, no local conhecido como “Vaca Braba” foi construído um grande supermercado que recebe fregueses de Niterói e até do Rio de Janeiro.

O texto se refere ao distrito de:

- A) Neves.
- B) Sete Pontes.
- C) São Gonçalo.
- D) Ipiíba.
- E) Monjolo.

39. Leia o texto abaixo:

A Praça Luiz Palmier, conhecida como Praça do Rodo está com um novo visual. O projeto da Secretaria Estadual de Obras é resgatar a memória dos bondes, com uma grande coluna de aço. O projeto de reurbanização da área inclui não apenas a praça, mas também um corredor viário. Como resultado, o projeto já removeu os ambulantes que ficavam na praça. Eles ganharam um Centro de Comércio Popular.

A praça citada no texto localiza-se:

- A) no centro da cidade.
- B) em Alcântara.
- C) no distrito de Sete Pontes.
- D) próximo a serra da Tiririca.
- E) no bairro de Rio do Ouro.

40. A melhor opção para ir, diretamente e em menor tempo, de São Gonçalo ao Rio de Janeiro é:

- A) contornar, por terra, a Baía de Guanabara.
- B) utilizar a rodovia RJ-104.
- C) atravessar a ponte Presidente Costa e Silva (Rio- Niterói).
- D) usar a Rede Ferroviária Federal.
- E) passar em um túnel sob as águas da baía de Guanabara.