

Prefeitura Municipal de Afrânio – Pernambuco

Concurso Público Nº 001/2012

MERENDEIRA

Nome: _____ Nº de Inscrição: _____

INSTRUÇÕES

1. Escreva seu nome e número de inscrição, de forma legível, nos locais indicados.
2. A FOLHA DE RESPOSTAS não será substituída e deve ser assinada no local indicado, ela será o único instrumento usado para a correção de suas respostas.
3. **DURAÇÃO DA PROVA: 4h**, incluído o tempo para preenchimento da FOLHA DE RESPOSTAS.
4. Neste caderno, as questões estão numeradas de 01 a 40, seguindo-se a cada uma 05 (cinco) opções (respostas), precedidas das letras **a, b, c, d e e**. Cada questão tem peso igual a 2,5 pontos;
5. Na FOLHA DE RESPOSTAS, as questões estão representadas por seus respectivos números. Preencha com caneta esferográfica (tinta azul ou preta), **toda a área correspondente à opção de sua escolha**, sem ultrapassar seus limites.
6. Não amasse nem dobre a FOLHA DE RESPOSTAS, **NÃO USE BORRACHA**.
7. Será anulada a questão cuja resposta contiver emenda ou rasura, ou para a qual for assinalada mais de uma opção.
8. Ao receber a ordem do Fiscal de Sala, confira este CADERNO com muita atenção, pois qualquer reclamação sobre o total de questões e/ou falhas na impressão não será aceita depois de iniciada a prova.
9. Durante a prova, não será admitida qualquer espécie de consulta ou comunicação entre os candidatos, tampouco será permitido o uso de qualquer tipo de equipamento (calculadora, tel. celular etc.).
10. Por motivo de segurança, somente durante **uma hora que antecede o término da prova**, poderão ser copiados as suas respostas feitas no CARTÃO DE RESPOSTAS.
11. Entregue este CADERNO DE PROVA, juntamente com o CARTÃO DE RESPOSTAS, ao Fiscal de Sala, quando de sua saída, que não poderá ocorrer antes de decorrida uma hora do início da prova; a não-observância dessa exigência acarretará a sua exclusão do concurso.

PORTUGUÊS (INTERPRETAÇÃO DE TEXTOS)

O ratinho, o gato e o galo

Certa manhã, um ratinho saiu do buraco pela primeira vez. Queria conhecer o mundo e travar relações com tanta coisa bonita de que falavam seus amigos. Admirou a luz do sol, o verdor das árvores, a correnteza dos ribeirões, a habitação dos homens. E acabou penetrando no quintal duma casa da roça.

— Sim senhor! É interessante isto!

Examinou tudo minuciosamente, farejou a tulha de milho e a estrebaria. Em seguida, notou no terreiro um certo animal de belo pelo, que dormia sossegado ao sol. Aproximou-se dele e farejou-o sem receio nenhum.

Nisto, aparece um galo, que bate as asas e canta.

O ratinho, por um triz, não morreu de susto. Arrepiou-se todo e disparou como um raio para a toca. Lá contou à mamãe as aventuras do passeio.

— Observei muita coisa interessante — disse ele — mas nada me impressionou tanto como dois animais que vi no terreiro. Um, de pelo macio e ar bondoso, seduziu-me logo. Devia ser um desses bons amigos da nossa gente, e lamentei que estivesse a dormir, impedindo-me de cumprimentá-lo. O outro... Ai, que ainda me bate o coração! O outro era um bicho feroz, de penas amarelas, bico pontudo, crista vermelha e aspecto ameaçador. Bateu as asas barulhentosamente, abriu o bico e soltou um có-ri-có-có tamanho que quase caí de costas. Fugi. Fugi com quantas pernas tinha, percebendo que devia ser o famoso gato, que tamanha destruição faz no nosso povo.

A mamãe rata assustou-se e disse:

— Como te enganas, meu filho! O bicho de pelo macio e ar bondoso é que é o terrível gato. O outro, barulhento e espantado, de olhar feroz e crista rubra, filhinho, é o galo, uma ave que nunca nos fez mal nenhum. As aparências enganam. Aproveita, pois, a lição e fica sabendo que:

Quem vê cara não vê coração.

Lobato, Monteiro. Obras completas. São Paulo, Brasiliense

QUESTÃO 1

Marque a alternativa que não está de acordo com o texto.

- a) Pode-se afirmar que o texto: O ratinho, o gato e o galo caracteriza-se como uma fábula.
- b) No texto, percebe-se a presença de diálogos.
- c) O autor do texto tem em vista somente contar uma história para distrair os leitores.
- d) O ratinho chegou a conclusões errôneas porque levou em consideração apenas a exterioridade.
- e) Tendo em vista transmitir um ensinamento ao filho, seria válido a mãe – rata dizer-lhe o seguinte provérbio: Nem tudo que reluz é ouro.

QUESTÃO 2

Assinale a alternativa em que todas as palavras devem ser completadas com a(s) letra(s) dos parênteses:

- a) agre__ão / trave__ura / exce__o / regre__o (SS)
- b) en__uto / en__er/ en__oval / en__ergar(X)
- c) preci__o / pesqui__ar / gentile__a / avi__o (S)
- d) organi__ar / utili__ar / ali__ar / u__ar (Z)
- e) reten__ão / pe__a / deten__ão / ascen__ão (Ç)

QUESTÃO 3

Marque a alternativa em que nem todas as palavras sublinhadas estão escritas corretamente.

- a) O monge parece um fantoche.
- b) A esperteza da francesa não nos causou uma boa impressão.
- c) A contensão das despesas é necessária ao camponês.
- d) O agiota não possui cabelo grisalho.
- e) Aquela viagem foi um privilégio para o herege.

QUESTÃO 4

Em qual alternativa está **INCORRETO** o emprego de MAU OU MAL? Marque-a.

- a) Você não fez um mau trabalho.
- b) O candidato foi mal recebido pelo fiscal.
- c) Ele não era um rapaz mal, mas agiu mau com o amigo.
- d) Aquele mau vizinho sentiu-se mal.
- e) Mal o concurso começou, o candidato passou mal.

QUESTÃO 5

Apenas em uma alternativa, a separação silábica de todas as palavras está **INCORRETA**. Marque-a:

- a) ter-rí-vel / a- pa-rên-cias / cris-ta / sa-iu.
- b) fi-lhi-nho / a-me-a-ça-dor / o-lhar/ rai-o.
- c) as-pec-to / ho-mens/ ne-nhum/ as-sus-tou.
- d) re-ce-io / ma-cio/ pa-ssei-o / dor-mia.
- e) que-ri-a / ad-mi-rou /quin-tal / a-in-da.

QUESTÃO 6

Assinale a alternativa em que todas as palavras devem ser acentuadas graficamente:

- a) tambem - empresa- economia – três.
- b) basicos – (o)almoço – saude – telefonia.
- c) onibus – vezes – (o) acordo – Africa.
- d) numero – especie – fez – cedo.
- e) voces – salario – países – técnico.

QUESTÃO 7

Só há uma alternativa de pontuação **INCORRETA**. Marque-a:

- a) Meu filho, tenha cuidado com o bicho de pelo macio.
- b) Tenha cuidado, meu filho, com o bicho de pelo macio.
- c) Tenha cuidado com o bicho de pelo macio, meu filho.
- d) Tenha, meu filho, cuidado com o bicho de pelo macio.
- e) Tenha, meu filho, cuidado, com o bicho de pelo macio.

QUESTÃO 8

Escreva C ou E nos parênteses, conforme a concordância nominal esteja CERTA OU ERRADA. A seguir, assinale a alternativa que contém a resposta **CORRETA**.

- I () Ela mesma tinha medo do gato.
- II () No buraco, eu vi menos ratas que ratos.
- III() Havia bastante galos no terreiro.
- IV() O gato bebeu meia tigela de leite.
- V () Vi uma rata e um gato medrosos.

- a) E-C-C-C-E
- b) C-C-E-C-C
- c) C-C-C-C-C
- d) C-E-E-C-E
- e) E-C-C-C-C

QUESTÃO 9

Marque a alternativa em que as duas palavras possuem DITONGOS.

- a) seguida / devia.
- b) que/ coisa.
- c) ainda / pois.
- d) mamãe / acabou.
- e) macio / seus.

QUESTÃO 10

Assinale a alternativa de concordância verbal **INCORRETA**.

- a) No buraco, havia muitos ratos.
- b) O ratinho e a mãe-rata assustaram-se.
- c) Eu e ele têm medo de ratos.
- d) Já são cinco e meia.
- e) O relógio da estação bateu cinco e meia.

ATUALIDADES

QUESTÃO 11

Barack Obama entrou para história como o primeiro negro a ser eleito Presidente dos Estados Unidos, a qual partido ele pertence?

- a) Partido Republicano.
- b) Partido Democrata.
- c) Partido Liberal.

- d) Partido Progressista.
- e) Partido Comunista.

QUESTÃO 12

O apagão que atingiu diversos estados brasileiros no mês de outubro de 2012 foi causado por falha humana, segundo informações de Nelson Hübner diretor geral da Aneel - Agência Nacional de Energia Elétrica. As quais regiões pertencem os estados atingidos pelo incidente:

- a) Norte e Nordeste.
- b) Sul e Norte.
- c) Nordeste e Sudoeste.
- d) Norte e Sudeste.
- e) Sul e Sudeste.

QUESTÃO 13

No ano de 2012 no Brasil, serão comemorados o centenário de nascimento de três grandes personalidades nordestinas e “monstros” da cultura brasileira, um dramaturgo, um escritor e um cantor, são eles respectivamente:

- a) Nelson Rodrigues, Jorge Amado e Luiz Gonzaga.
- b) Machado de Assis, Osvaldo Cruz e Luiz Gonzaga.
- c) Castro Alves, Monteiro Lobato e Raul Seixas.
- d) Jorge Amado, Érico Veríssimo e Luiz Gonzaga.
- e) Fernando Pessoa, Ariano Suassuna e Noel Rosa.

QUESTÃO 14

Em se tratando de eventos relacionados ao esporte podemos considerar a Copa do Mundo e as Olimpíadas como grandes destaques, o Brasil será palco desses dois eventos nos próximos anos. A Copa acontecerá em 2014 tendo diversas cidades como sede e o Rio de Janeiro sediará a Olimpíada em 2016. Levando-se em consideração que esses eventos são realizados a cada quatro anos, sobre as sedes anteriores pode-se afirmar que:

- a) A Copa de 2010 foi realizada na África do Sul e a Olimpíada de 2012 em Pequim.
- b) A Copa de 2010 foi realizada na África do Sul e a Olimpíada de 2012 em Londres.
- c) A Copa de 2010 foi realizada na Alemanha e a Olimpíada de 2012 na África do Sul.
- d) A Copa do Mundo de 2010 foi realizada em Londres e a Olimpíada de 2012 em Pequim.

- e) A Copa do Mundo de 2010 foi realizada na Itália e a Olimpíada de 2012 em Londres.

QUESTÃO 15

As catástrofes naturais tem sido um dos assuntos mais falados nos meios de comunicação, muitos desses desastres são agravados pela má ação do homem e outros são provocados por fatores físicos e climáticos. Podem ser consideradas causas para essas catástrofes os seguintes itens:

- I – Tempestade com origem no mar, acompanhadas de chuvas intensas e grandes ondas.
- II – A impermeabilização do solo nas cidades, com asfalto e cimento, que impede a infiltração da água e as ruas ficam facilmente inundadas.
- III – Desobstrução dos leitos com regularidade.
- IV – Reflorestamento de áreas de risco.

Está correta a alternativa:

- a) I e IV.
- b) II e III.
- c) I e II.
- d) I e III.
- e) II e IV.

MATEMÁTICA

QUESTÃO 16

O quociente entre 742 e 7 é:

- a) 749
- b) 735
- c) 46
- d) 5194
- e) 106

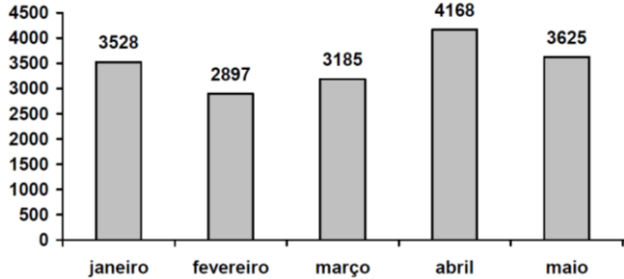
QUESTÃO 17

Um sólido geométrico é formado por seis faces quadradas. Esse sólido é:

- a) um cilindro.
- b) um cone.
- c) um cubo.
- d) uma pirâmide.
- e) um quadrado.

QUESTÃO 18

O gráfico abaixo mostra a quantidade de automóveis fabricados por uma montadora nos primeiros cinco meses do ano.



A diferença entre a quantidade de automóveis nos meses de maior e de menor produção foi

- a) 1271 automóveis.
- b) 97 automóveis.
- c) 4198 automóveis.
- d) 2897 automóveis.
- e) 7065 automóveis.

QUESTÃO 19

A distância da prefeitura até a câmara de vereadores é de 2650m. Quantos quilômetros (km) uma pessoa percorre para ir e voltar da prefeitura até a câmara?

- a) 2,65 km.
- b) 265 km.
- c) 5,50 km.
- d) 5,30 km.
- e) 530 km.

QUESTÃO 20

Um órgão público tem 350 servidores. Na última semana foram servidos 3850 cafezinhos. Qual foi o consumo médio por servidor, nesse período?

- a) 13
- b) 11
- c) 9
- d) 7
- e) 5

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 21

Em relação à higiene, é importante pensarmos que ela se inicia como próprio trato pessoal, abrangendo, em seguida, a higiene do ambiente, dos equipamentos e dos alimentos. Se o profissional que manipula os alimentos não estiver em condições mínimas de higiene, pode se chegar à conclusão que o ambiente, os equipamentos e dos alimentos que manipula também não possuem a mínima condição de higiene. Quanto aos aspectos básicos do asseio pessoal qual das alternativas abaixo NÃO é necessária:

- a) Tomar banho diariamente.
- b) Usar roupas adequadas e apropriadas ao trabalho (toucas, máscaras, aventais), tudo muito limpo, se não for descartável.
- c) Barbear-se esporadicamente, assim como não ter nenhuma assepsia específica para as unhas e para os cabelos.
- d) Não utilizar bijuterias, joias, relógio, pois tais acessórios poderão armazenar bactérias, além de provocar acidentes.
- e) Lavar as mãos antes, durante e depois da manipulação de alimentos.

QUESTÃO 22

Visando evitar a contaminação dos alimentos podemos AFIRMAR que:

- a) Ao tossir, assoar o nariz ou espirrar, é necessário o uso de lenços descartáveis;
- b) Não existe qualquer tipo de restrição em caso de resfriados, podendo o profissional manipular e trabalhar próximo aos alimentos;
- c) Caso o manipulador do alimento tenha corrimento no ouvido ou no nariz e nos olhos apenas deve passar um pano úmido para evitar o incômodo, não havendo qualquer possibilidade de contaminação do alimento.
- d) É postura considerada normal ao profissional que possui contato com alimentos, comer, mascar gomas, mastigar palitos ou cuspir durante o trabalho;
- e) Para o preparo de alimentos é necessário provar alimentos podendo utilizar o dedo ou com as mãos, ou levar a colher utilizada no preparado à boca.

QUESTÃO 23

Qual das situações abaixo NÃO exige que o profissional que manipula alimentos, antes de iniciar seu trabalho, lave as mãos:

- a) Ao iniciar preparação dos alimentos. Antes de iniciar novos serviços.
- b) Após passar álcool em gel nas mãos.
- c) Depois de comer, fumar ou assoar o nariz, tossir ou espirrar.
- d) Depois de pegar em dinheiro.
- e) Depois de usar as instalações sanitárias.

QUESTÃO 24

O ambiente para preparo e conservação dos alimentos deve ser limpo, observando os seguintes aspectos, EXCETO:

- a) Devem-se limpar diariamente pisos, paredes e tetos, com detergentes e esfregões, vassouras de pontas duras e resistentes e outros instrumentos necessários a essa tarefa, além de bactericidas para complementar a higienização;
- b) Devem-se desinfetar louças (copos, pratos, pires, xícaras); metais (talheres, panelas, recipientes, etc); panos (toalhas, guardanapos, moletons, cortinas, tapeçarias, etc);
- c) Somente as geladeiras devem estar em perfeito estado de funcionamento e limpas. Os fogões, bancadas, microondas, devem apenas ser submetidos a manutenção semestral e ter a limpeza realizada superficialmente;
- d) Panos úmidos e engordurados são depósitos de estafilococos e salmonelas. Não devem ser deixados amontoados sobre os balcões ou dentro de armários. Diariamente, esses panos devem ser lavados e desinfetados através de fervura;
- e) O lixo é o maior agente de contaminação do ambiente. Deve estar sempre coberto e ser acondicionado em sacos plásticos que resistam à umidade e formação de gases.

QUESTÃO 25

Muitos agentes nocivos à saúde do homem podem ser transportados pelos alimentos, considerando tal informação, julgue os itens abaixo:

I - é preciso que frutas, legumes, verduras, entre outros alimentos, sejam cuidadosamente limpos.

II - Ao se trabalhar com frutas e legumes consumidos com casca, é importante que o processo de lavagem seja bem feito.

III - Dependendo do formato e da consistência dos legumes ou frutas, pode-se adotar a aplicação de escovinhas para retirar impurezas de locais mais difíceis de serem lavados.

IV - Verduras de folhas, depois de lavadas com água, podem ser imergidas numa solução de água e algumas gotas de vinagre por trinta minutos. Esse processo também pode ser aplicado para as frutas e legumes consumidos com casca.

Analisando as proposições acima podemos AFIRMAR:

- a) Apenas a I é verdadeira;
- b) Apenas a I e II são verdadeiras;
- c) Apenas a III e IV são verdadeiras;
- d) Apenas a I, II e IV são verdadeiras;
- e) todas são verdadeiras;

QUESTÃO 26

Ao adquirir alimentos, tanto naturais quanto industrializados, é importante avaliar diversas características, EXCETO:

- a) se as embalagens, em latas, apresentam aspectos negativos como ferrugem, amassados ou estufamentos;
- b) se os rótulos estão em condição legível e se os pacotes e caixas estão rasgados;
- c) se frutas, verduras ou legumes apresentam alteração de cor, cheiro ou textura;
- d) se os embutidos possuem coloração esverdeada;

e) se os produtos tem boa cor, cheiro ou textura independente do prazo de validade;

QUESTÃO 27

Sobre acidente no ambiente de trabalho, analise as proposições abaixo e julgue a(s) opção (oes) mais adequada para evita-los:

I – Não deixar equipamentos e utensílios fora do lugar, equipamentos e utensílios fora de lugar podem provocar atropelos e quedas.

II - Levantar peso excessivo;

III - Trabalhar debaixo de cargas suspensas.

IV - Trabalhar calçado de tamanco, sandálias japonesas e sapatos de pano, usar anéis, pulseira, trabalhar com vestimentas compridas ou rasgadas./ Distrair-se e/ou conversar em serviço.

Podemos AFIRMAR como medida(s) hábil(eis) a evitar acidentes:

- a) apenas a proposição II;
- b) apenas as proposições I e IV;
- c) Apenas as proposições III e IV;
- d) Apenas a proposição IV;
- e) Apenas a proposição I;

QUESTÃO 28

Sobre merenda escolar, julgue os itens a seguir:

I - Seja qual for o método de preparo de alimentos escolhido, o consumo de alimentos naturais, como frutas, verduras e legumes, deve ser sempre estimulado entre as crianças;

II – Por serem de fácil preparo e passarem por procedimentos industrializados, os enlatados são um opção saudável e viável para integrarem o cardápio diário de crianças e adolescentes;

III - A escolha de alimentos disponíveis na própria região é muito importante, pois garante o consumo de produtos frescos e mais baratos.

IV - Sementes, folhagens e cascas dos alimentos sempre devem ser desprezadas para o preparo da alimentação, vez que não possuem qualquer nutriente;

Analizando as proposições acima podemos AFIRMAR:

- a) Todas são verdadeiras;
- b) Todas são falsas;
- c) Apenas a IV é falsa;
- d) Apenas a II e IV são falsas;
- e) Apenas a II e III são falsas;

QUESTÃO 29

Podemos AFIRMAR que o conceito de CARDÁPIO ESCOLAR é:

a) Cardápio é uma tabela de preços ofertada por bares e restaurantes;

b) Cardápio é uma lista de preparações culinárias que compõem uma refeição ou lista de alimentos de todas as refeições de um dia ou período determinado a ser ofertado em uma unidade escolar. A importância do cardápio é grande, pois é a primeira coisa a ser feita numa unidade de produção de refeições.

c) Cardápio é um rol que consta alimentos que devem ser ingeridos por pessoas que possuem condições especiais, ou seja, são portadoras de diabetes; hipertensão e outras patologias, apresentando assim restrições alimentares;

d) Cardápio é uma lista de preparações culinárias que compõem uma refeição ou lista de alimentos de todas as refeições de um dia ou período determinado que é confeccionado atendendo somente as necessidades financeiras da administração escolar;

e) Cardápio é uma lista de preparações culinárias que compõem uma refeição ou lista de alimentos de todas as refeições de um dia ou período determinado que visa obrigar os alunos a comerem legumes, frutas e verduras, fazendo com que seja assimilado o costume de uma dieta vegetariana para as novas gerações;

QUESTÃO 30

O cardápio deve ser elaborado com o objetivo de promover hábitos alimentares saudáveis, respeitando-se os hábitos alimentares e os alimentos produzidos em cada localidade, dando preferência a produtos básicos

produzidos na localidade, considerando o aspecto regional do Município de Afrânio, podemos entender como alimentos “básicos da Região”:

- a) Feijão, ovos e cereal matinal;
- b) Bacon, geléia de framboesa e pães;
- c) Milho, feijão e ovos;
- d) Gordura desidratada, achocolatado e patê de fígado de ganso;
- e) Azeitona, cogumelos e frutas;

QUESTÃO 31

Para um alimento ter qualidade, não basta ser bem preparado, precisa também estar bem armazenado e embalado para que não apresente nenhum problema na hora do preparo. Analise e julgue os itens a seguir:

I - Verificar sempre se as embalagens dos produtos estão em condições adequadas de conservação.

II - Embalagens dos produtos amassadas, enferrujadas, com furos ou com qualquer outro dano indica que o produto não deve ser consumido.

III – Mesmo tendo a embalagem de proteção do alimento a finalidade de evitar contaminações, se violada, mas não constatado nenhum cheiro ou sabor diferente, o produto pode ser consumido.

IV – Alimentos que indicam ter expirado o prazo de validade podem ser consumidos, desde que não apresentem cor, cheiro ou sabor diferentes, pois não representam prejuízos à saúde.

Podemos afirmar que são medidas preventivas que garantem a qualidade dos alimentos:

- a) Apenas as Proposições I e II;
- b) Apenas as proposições I, II e III;
- c) Apenas as proposições I, III e IV;
- d) Apenas as proposições II, III e IV;
- e) apenas as proposições III e IV;

QUESTÃO 32

Os alimentos devem ser bem escolhidos para evitar desperdícios no preparo, qual das condutas abaixo pode representar desperdício:

- a) Escolher frutas e hortaliças frescas;
- b) Armazenamento de verduras folhosas por pouco tempo, indicando o imediato consumo após a aquisição;
- c) Cortar ou descascar frutas, legumes e verduras, evitando-se retirar mais partes do que o necessário;
- d) Evitar descascar frutas, legumes e verduras com antecedência ao consumo;
- e) Comprar tomates muito maduros e amassados;

QUESTÃO 33

Quanto ao aproveitamento dos alimentos, assinale a proposição CORRETA:

- a) Se não se conseguiu consumir as frutas compradas antes do seu amadurecimento, estas devem ser descartadas, vez que não possuem mais nenhuma serventia;
- b) O aproveitamento de frutas maduras e verduras que sobram ser imediato, não devendo estas ser acondicionadas no refrigerador para evitar contaminação dos alimentos que estão no local.
- c) As verduras que sobrarem de um almoço podem ser utilizadas para preparar outras receitas. Sendo possível a preparação de farofas, panquecas, sopas e purês com as verduras que sobrarem, variando os alimentos consumidos e evitando o desperdício.
- d) Sucos e doces preparados com frutas maduras são mais fáceis de ficarem impróprias para o consumo por força de apodrecimento.
- e) O uso de frutas amadurecidas e verduras que sobram tem uso muito restrito, não havendo em regra receitas possíveis e fáceis para o reaproveitamento.

QUESTÃO 34

Quando cozinhamos os alimentos aumentamos as opções que temos para nos alimentarmos. Assim, alimentos que crus seriam indigestos se tornam apropriados para o consumo quando cozidos. Qual opção abaixo traz opção de alimento que deve ser necessariamente cozido para o consumo:

- a) Cenoura; feijão e tomate;
- b) Feijão; soja e batata;
- c) Carne; frutas e legumes;
- d) Arroz; macarrão e hortaliças;
- e) Alface; ovos e laticínios;

QUESTÃO 35

Marque a opção que NÃO integra o grupo das carnes vermelhas:

- a) Carnes provenientes de bovinos;
- b) Carnes provenientes de ovinos;
- c) Carnes provenientes de caprinos;
- d) Carnes provenientes de aves;
- e) Carnes provenientes de suínos;

QUESTÃO 36

Analise as proposições:

() As carnes podem ser adquiridas fresca ou congelada. Mas é preciso tomar cuidado com o descongelamento para que os nutrientes não se percam, principalmente água, sais minerais e proteína. As perdas de nutrientes acontecem quando a carne é descongelada e congelada novamente em seguida.

() Descongelar carnes fora da geladeira ou ao sol pode provocar sérios problemas. A carne crua é um prato cheio para microorganismos se desenvolverem. Por isso o descongelamento deve ser feito na geladeira, no dia anterior ao preparo.

() Quanto ao corte da carne para preparar bife, deve se procurar cortar as fibras na direção certa, porque se o corte foi feito ao longo da fibra, a carne ficará dura.

(...) Grelhar é a mesma coisa de assar já que ambos levam a mesma duração para ficar prontos;

() Se a carne for cozida muito rapidamente e em temperatura muito alta, ela ficará dura. Por isso, o cozimento lento é mais recomendado;

Podemos AFIRMAR que:

- a) V – V – F – V – V;
- b) F – V – F – V – V;
- c) V – F – F – V – F;
- d) F – F – F – F – V;
- e) V – V – V – F – V;

QUESTÃO 37

Ainda quanto ao preparo de alimentos julgue os itens:

() A carne dos peixes é mais fácil de ser digerida;

() O peixe é uma carne dura e demora a cozinhar devendo permanecer no cozimento por tempo prolongado e em alta temperatura;

() a cabeça e o espinhaço do peixe devem ser sempre descartados pois não possuem nenhum nutriente a ser aproveitado.

() Dependendo do tipo de peixe, ele pode ser cozido, assado, grelhado ou frito, tendo as mesmas perdas e mudanças no rendimento que a carne vermelha;

() A carne dos peixes possui um tipo de gordura mais saudável do que as outras carnes e os de água salgada são ótima fonte de iodo, além de apresentarem mais cálcio;

Considerando os itens acima podemos AFIRMAR:

- a) V – F – F – V – V;
- b) F – F – F – V – V;
- c) V – V – V – F – F;
- d) V – V – V – V – F;
- e) F – F – F – V – F;

QUESTÃO 38

Quanto aos utensílios para a utilização da cozinha, marque a alternativa INCORRETA quanto ao uso:

- a) Devem-se escolher panelas com cabos e tampas que sejam feitos de material isolante de calor, pois se diminui o risco de queimaduras.
- b) A utilização de tábuas de madeira para cortar carne e colheres de pau é ideal, uma vez que a madeira é um material de fácil higienização, além de secagem rápida.
- c) Utensílios feitos de material plástico, como algumas colheres, devem ficar longe do fogo;
- d) A organização de prateleiras, armários e geladeira, além de ajudar muito no dia-a-dia da cozinha, ajuda a evitar desperdícios e contaminações de alimentos;
- e) Nas geladeiras, as hortaliças devem sempre ser higienizadas previamente, assim como os outros produtos.

QUESTÃO 39

Julgue os itens a seguir:

- (...) Os microorganismos são os únicos contaminantes dos alimentos;
- (...) O uso indiscriminado de agrotóxicos ou produtos de limpeza, que podem entrar em contato com os alimentos por causa do enxágüe insuficiente dos utensílios podem causar contaminação.
- () todas as etapas envolvidas na sua produção dos alimentos – colheita, transporte, armazenamento, manipulação, processamento e distribuição – interferem na qualidade higiênica do produto final.
- () As mãos não precisam ser lavadas quando manipulamos um alimento cru e, em seguida, passamos a preparar um alimento cozido.
- () Os problemas da má higienização de utensílios e equipamentos são ainda maiores quando são utilizados para preparo de alimentos crus, já que eles não passarão por tratamento térmico para eliminação dos microorganismos.

Analizando as proposições acima, podemos AFIRMAR:

- a) V – F – F – V - F
- b) F – V – V – F - V
- c) F – F – V – V – F;
- d) V – V – F – F – F ;
- e) F – V – F – F - V

QUESTÃO 40

São deveres fundamentais do servidor público, EXCETO:

- a) desempenhar, a tempo, as atribuições do cargo, função ou emprego público de que seja titular;
- b) exercer suas atribuições com rapidez, perfeição e rendimento, pondo fim ou procurando prioritariamente resolver situações procrastinatórias, principalmente diante de filas ou de qualquer outra espécie de atraso na prestação dos serviços pelo setor em que exerça suas atribuições, com o fim de evitar dano moral ao usuário;
- c) ser probo, reto, leal e justo, demonstrando toda a integridade do seu caráter, escolhendo sempre, quando estiver diante de duas opções, a melhor e a mais vantajosa para o seu bem pessoal;
- d) ter consciência de que seu trabalho é regido por princípios éticos que se materializam na adequada prestação dos serviços públicos;
- e) tratar cuidadosamente os usuários dos serviços aperfeiçoando o processo de comunicação e contato com o público;