



Cargo: Merendeira

CADERNO DE PROVA

INSTRUÇÕES:

Leia atentamente as instruções abaixo.

01- Você recebeu do fiscal o seguinte material:

- Este **Caderno de questões**.
- Examine se a prova está completa, se há falhas ou imperfeições gráficas que causem dúvidas.

02- No **Cartão de Respostas**, a marcação da alternativa correta deve ser feita cobrindo a letra e preenchendo todo o espaço interno do quadrado, com caneta esferográfica de tinta na cor **azul** ou **preta**, de forma contínua e densa.

03- Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas **4 (quatro) alternativas** classificadas com as letras **(A, B, C, D)**, mas só uma responde adequadamente à questão proposta. Você só deve assinalar **uma alternativa**. A marcação em mais de uma alternativa anula a questão, mesmo que uma das respostas esteja correta.

04- Será eliminado do Processo Seletivo o candidato que:

- Utilizar ou consultar cadernos, livros, notas de estudo, calculadoras, telefones celulares, pagers, réguas, esquadros, transferidores, compassos, MP3, Ipod, Ipad e quaisquer outros recursos analógicos.

Observações: Por motivo de segurança, o candidato só poderá retirar-se da sala após 1 (uma) hora a partir do início da prova.

05. O preenchimento das respostas, de inteira responsabilidade do candidato, deverá ser feito com caneta esferográfica de tinta indelével de cor preta ou azul. Não será permitida a troca da folha de respostas por erro do candidato.

06. Reserve tempo suficiente para o preenchimento de suas respostas. Para fins de avaliação, serão levadas em consideração apenas as marcações realizadas na folha de respostas, não sendo permitido anotar informações relativas às suas respostas em qualquer outro meio que não seja o próprio caderno de provas.

07. O candidato somente poderá retirar-se definitivamente da sala de aplicação das provas após 60 (sessenta) minutos de seu início. Nessa ocasião, o candidato não levará, em hipótese alguma, o caderno de provas.

08. O candidato somente poderá **retirar-se do local de realização das provas levando o caderno de provas**, no decorrer dos últimos **30 (trinta) minutos** anteriores ao horário determinado para o término das provas.

09. Ao terminar a prova, entregue a folha de respostas ao fiscal da sala e deixe o local de prova. O candidato que descumprir a regra de entrega de tal documento será eliminado do concurso.

10. Ao sair da sala, ao término da prova, o candidato não poderá usar o sanitário ou utilizar celular nas dependências da escola.

11. Os gabaritos preliminares das provas objetivas serão divulgados na Internet, no endereço eletrônico <http://www.crescerconcursos.com.br> no dia 10 de abril de 2017 a partir das 18h.

NOME DO (A) CANDIDATO (A): _____

Nº DE INSCRIÇÃO: _____



Data da Prova:
09 de abril de 2017



Duração:
3 (três) horas



30 questões
04 alternativas

RASCUNHO

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

FOLHA DE ANOTAÇÃO DO GABARITO - ATENÇÃO: Esta parte somente deverá ser destacada pelo fiscal da sala, após o término da prova.





TUDO SE TRANSFORMA

Um dos maiores problemas do planeta Terra é a produção de lixo. Ele não serve para nada, certo? Nada disso. Tudo aquilo que jogamos fora pode ser reaproveitado. Os restos de alimentos são adubos naturais: quando cascas, folhas e outros restos de alimentos são enterrados, eles se decompõem em matéria orgânica e alimentam as plantas.

O lixo sintético também não é simplesmente sucata. Ele pode ser separado e reaproveitado por um processo chamado reciclagem. Papéis, plásticos, vidros e latas são materiais que podem ser reutilizados.

Por exemplo, podemos separar os copos de iogurte, as garrafas e as latinhas de refrigerante, os papéis das embalagens de doces e levar tudo isso para os grandes latões de lixo reciclável que existem espalhados pela cidade.

“Se reciclar é legal, aproveitar é melhor ainda! Você sabia que o desperdício de alimentos do Brasil é um verdadeiro tesouro jogado fora? Não?”

Cerca de 35% do lixo coletado poderia ser reciclado ou reutilizado e outros 35% poderiam virar adubo. Ou seja, 70% da poluição do meio ambiente iria se transformar em algo útil e limpo para todo mundo! Isso se chama **RECICLAGEM**, a maneira mais inteligente de dar adeus ao lixo!

Na reciclagem, o lixo é tratado como matéria-prima que será reaproveitada para fazer novos produtos. Olha só quantas vantagens a danada tem: diminui a quantidade de lixo que vai para os lixões, os recursos naturais são poupados, reduz a poluição, além de gerar empregos!

Mas como fazer isso em cidades que têm milhões de habitantes? Porque para reciclar, é preciso primeiro separar os tipos de lixo. E para separar, é preciso adotar um sistema um pouco caro, chamado Coleta Seletiva de Lixo.

Nesse sistema, o material orgânico é separado do lixo feito de plástico, papel e vidro, que são materiais reaproveitáveis. É por isso que em alguns lugares da cidade a gente encontra aquelas latonas coloridas de lixo: cada cor representa um material reciclável. E cada um deles tem um processo diferente de reciclagem.

Parece tudo igual, mas não é. O lixo pode ser orgânico (restos de comida, plantas mortas), e inorgânico (plástico, vidro, metal, papel), mas cada um tem o seu "cantinho" na sociedade em que a gente vive:

- **Domiciliar:** são as latinhas de refrigerante, as caixinhas de leite, os restos de comida, as cascas de frutas, enfim, tudo o que é consumido em casa.
- **Comercial:** papéis de escritório, canetas... tudo o que é utilizado nas empresas.
- **Hospitalar:** restos de material orgânico e de cirurgias, produzido em hospitais e clínicas veterinárias. Todo cuidado com ele, pois pode conter material contaminado!
- **Industrial:** lixo que vem das indústrias, como embalagens, produtos químicos, etc.
- **Público:** lixo recolhido das ruas (dentro e fora dos cestos de lixo).
- **Especial:** são os entulhos e os materiais altamente tóxicos.



Para as questões de **01 a 03**, responda de acordo com o texto:

01) O que significa lixo sintético?

- A)** O que é natural.
- B)** O que não é natural.
- C)** Os restos de alimentos.
- D)** O que se decompõe em matéria orgânica.

02) Os latões de lixos recicláveis são divididos em:

- A)** Garrafa – Alimento – Vidro.
- B)** Papel – Lata – Plástico – Vidro.
- C)** Madeira – Lata – Papel – Alimento.
- D)** Brinquedo – Comida – Papelão.

03) Conforme o texto, o desperdício de alimentos do Brasil é:

- A)** Tratado como matéria-prima.
- B)** Material contaminado e tóxico.
- C)** Um verdadeiro tesouro jogado fora.
- D)** Simplesmente sucata jogada fora.

04) Marque a alternativa em que as sílabas tônicas das palavras estão destacadas **CORRETAMENTE**:

- A)** Coelho – Leão.
- B)** Javali – Formiga.
- C)** Riqueza – Tartaruga.
- D)** Tamanduá – Picolé.

05) Marque a alternativa em que as palavras estão escritas de forma **CORRETA**:

- A)** Assinar – Pesquisa.
- B)** Interece – xinelo.
- C)** Secenta – bração.
- D)** Xulé – Bezouro.

06) Qual palavra abaixo está escrita de forma **CORRETA**:

- A)** Estravasar.
- B)** Estravazar.
- C)** Extravasar.
- D)** Extravazar.

07) Marque a alternativa abaixo que está **CORRETA** quanto à pontuação:

- A)** Aquele rapaz sabe falar inglês, espanhol e francês.
- B)** Aquele rapaz, sabe falar, inglês, espanhol, e francês.
- C)** Aquele, rapaz sabe falar, inglês, espanhol e francês.
- D)** Aquele rapaz sabe, falar inglês, espanhol e, francês.

08) Marque a alternativa abaixo em que a palavra deve ser grafada com a letra **i** e não com a letra **e**:

- A)** Carestia.
- B)** Entender.
- C)** Enformal.
- D)** Empecilho.

09) Marque a alternativa que não corresponde a palavra e o seu sinônimo:

- A)** Aventura – Proeza.
- B)** Expelir – Deglutir.
- C)** Enxertar – Inserir.
- D)** Negligente – Desleixado.

10) Marque a alternativa em que as palavras estão **INCORRETAS** quanto à acentuação:

- A)** Maracujá – Bambolê.
- B)** Príncipe – Petála.
- C)** Armário – Bíceps.
- D)** Cárie – Néctar

**MATEMÁTICA****QUESTÕES DE 11 A 15****Cálculos**

- 11)** Numa brincadeira de criança, Tales e Rodrigo contaram cada degrau que subiram de uma escada somando números. Tales, a cada degrau que subiu, somou somente números pares, começando do número dez. Rodrigo somou os ímpares, começando do número um. Se ambos subiram 3 degraus, qual o total da soma de Tales e de Rodrigo juntos?
- A)** 30
B) 35
C) 43
D) 45
- 12)** Analise a frase e complete, usando o raciocínio lógico, com a palavra mais coerente:
“A lâmpada está para a energia elétrica assim como a torneira está para.....”
- A)** A pia
B) O tanque
C) A água
D) A mão
- 13)** Ao abastecer seu carro, Sr. Cláudio pode colocar álcool ou gasolina, ou ambos misturados. O tanque de seu carro tem capacidade máxima para 50 litros e ele já colocou 20 litros de álcool. Se a gasolina custa R\$ 3,00, quanto deverá gastar para completar o tanque?
- A)** R\$ 100,00
B) R\$ 90,00
C) R\$ 85,00
D) R\$ 83,50
- 14)** Em um aquário há 286 peixes. Foram colocados mais 32 peixes. Quantos peixes ficaram no aquário, sendo que 25 foram retirados?
- A)** 260
B) 293
C) 320
D) 341
- 15)** Uma madeireira para explorar uma área fez o seguinte acordo: para cada 3 árvores derrubadas plantaria outras 20 árvores na mesma região. Quantas árvores poderão ser derrubadas se esta madeireira plantar 1000 árvores?
- A)** 150 árvores
B) 200 árvores
C) 250 árvores
D) 280 árvores

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS****QUESTÕES DE 16 A 30**

16) Sobre alimentos podemos afirmar:

- I. Alimentos perecíveis: são os alimentos ensacados e as latarias. Devem ficar em local seco, ventilado, protegidos do calor excessivo e da umidade.
- II. Alimentos semi-perecíveis: ovos, banana, laranja, batata. Não precisam ficar na geladeira, mas devem ser consumidos em pouco tempo.
- III. Alimentos não-perecíveis: são as carnes, frango, legumes e verduras. Estragam com facilidade, portanto devem ser armazenados em geladeira ou freezer.

Marque a alternativa **CORRETA**:

- A)** Apenas as afirmativas, I e III estão corretas.
- B)** Apenas a afirmativa II está correta.
- C)** Apenas a afirmativa I e está correta.
- D)** Todas as afirmativas estão corretas.

17) Cada alimento tem seu lugar certo, no estrado ou na prateleira. Seguindo estas normas, você vai evitar desperdícios e facilitar seu trabalho na cozinha:

- I - Os ensacados devem ser empilhados sobre estrados de madeira, afastados da parede;
- II - Os alimentos enlatados, depois de abertos, deverão ser colocados em recipientes de vidro ou plástico e guardados na geladeira;
- III - O depósito deve ser limpo, claro, arejado e telado, sem luz do sol direta sobre os alimentos;
- IV - Nunca armazene no mesmo local produtos de limpeza, para que os alimentos não se contaminem, nem fiquem com o cheiro destes produtos, ficando impróprios para o consumo.

Marque a alternativa **CORRETA**:

- A)** Apenas as afirmativas, I, II e III estão corretas.
- B)** Apenas as afirmativas, II e IV estão corretas.
- C)** Apenas as afirmativas I, III e IV estão corretas.
- D)** Todas as afirmativas estão corretas.

18) Uma boa merendeira deve seguir, sempre, as regras básicas de asseio. Deve lavar bem as mãos com água e sabão, principalmente quando, **EXCETO**:

- A)** Mexer no lixo.
- B)** Usar o banheiro.
- C)** Mexer com dinheiro.
- D)** Lavar as verduras.

19) Sobre a Higiene do ambiente de trabalho podemos afirmar, **EXCETO**:

- A)** É importante que as pessoas mantenham seu local de trabalho sempre limpo e arrumado,
- B)** Os materiais de limpeza devem ser guardados perto dos alimentos.
- C)** O depósito de lixo deve estar sempre limpo, tampado, forrado e colocado fora da cozinha.
- D)** As prateleiras da despensa, as paredes, azulejos e exaustores devem estar sempre limpos.

20) Sobre os cuidados com os alimentos, podemos afirmar, **EXCETO**:

- A)** Tente aproveitar alimentos que já estiverem estragados.
- B)** As frutas e verduras devem ser muito bem lavadas com água corrente antes do preparo.
- C)** Nunca deixe os alimentos expostos a moscas e mosquitos, tampe-os.
- D)** Nunca os manuseie quando estiver com as mãos sujas, com feridas, rachaduras ou eczemas expostos. Para provar a comida durante o preparo, use o talher adequado, nunca os dedos.

21) Sobre cuidados na cozinha, marque a alternativa **INCORRETA**:

- A)** Não fumar no local da preparação e distribuição de alimentos.
- B)** Não conversar ou tossir ao preparar e ao servir os alimentos, pois a saliva contém germes que podem contaminá-los
- C)** Manter a cozinha sempre limpa e organizada.
- D)** Não deixar caixas ou embalagens vazias e sujas na cozinha.



22) A merendeira é responsável por, **EXCETO**:

- A) Observar os aspectos dos alimentos antes e depois de sua preparação, quanto ao cheiro, cor e sabor
- B) Controlar a entrada e saída dos alimentos com registro diário na ficha de controle.
- C) Abrir apenas as embalagens para o consumo do dia; guardar bem fechadas as que não forem utilizadas totalmente
- D) Lavar as panelas somente antes de usá-las e nunca após.

23) A merendeira deve usar ao trabalhar na cozinha:

- A) Unhas grandes e sujas.
- B) Avental e touca.
- C) Boné e luvas de lã.
- D) Chinelo e óculos.

24) A figura abaixo representa:



- A) Fritadeira inox.
- B) Panela elétrica.
- C) Panela de pressão.
- D) Panela de cerâmica.

25) “ : o bom desse material é que aquece rapidamente e necessita de menos óleo para o cozimento. Como são **panelas antiaderentes** e não precisam usar grande quantidade de gordura, são mais práticas para limpar. Tenha cuidado apenas para não soltar o seu revestimento interno, que é o material que a torna antiaderente. Para isso, não deixe que facas ou colheres arranhem a panela, assim como as esponjas de aço devem ficar longe na hora da limpeza. Quando você for lavar a panela, escolha esponjas bem macias.”

Marque a alternativa que completa corretamente o enunciado acima:

- A) Panelas de alumínio.
- B) Panelas de teflon.
- C) Panelas de Cobre.
- D) Panelas de Barro.

26) São mais pesadas. Então, se você deseja ter uma na sua cozinha, escolha as que possuem cabo de madeira, que além de não esquentar, facilita o manuseio. Lave com cuidado, para que o material não se solte, com detergente ou sabão de coco. É chamada de panela de:

- A) Vidro.
- B) Alumínio.
- C) Ferro.
- D) Inox.

27) A figura abaixo representa uma vassoura de:



- A) Piaçava.
- B) Nylon.
- C) Pelo.
- D) Garrafa Pet.

28) Sobre ovos podemos afirmar, **EXCETO**:

- A) Quanto mais opaca e áspera a casca, mas fresco e o ovo.
- B) Consuma os ovos dentro da validade prescrita na embalagem.
- C) Ao colocar o ovo numa vasilha com água, Se ele boiar na superfície é porque está fresco e bom para consumo.
- D) Não separe claras de gemas com as mãos separe casca à casca, pois as mãos contém bactérias e as cascas no seu interior são quase estéreis.

29) Fontes de contaminação dos alimentos na escola:

- I – alimentos lavados e bem armazenados;
- II – água sem tratamento, falta de limpeza da caixa d’água;
- III – lixo jogado, esparramado;

Marque a alternativa correta:

- A) Apenas as afirmativas, II e III estão corretas.
- B) Apenas as afirmativas, I e II estão corretas.
- C) Apenas as afirmativas, I e III estão corretas.
- D) Todas as afirmativas estão corretas.

30) Sobre a limpeza da cozinha, podemos afirmar, **EXCETO**:

- A) O piso da cozinha deve ser lavado diariamente na hora de menos movimento. Nunca varrer durante o preparo da merenda para não levantar poeira e contaminar os alimentos.
- B) A parede deve ser lavada com água e sabão semanalmente e diariamente passar pano úmido.
- C) Mantenha as latas de lixo sem sacos plásticos e de preferência dentro da cozinha e destampadas.
- D) Os armários limpá-los sempre que necessário com um pano levemente úmido e mantenha-os fechados para evitar insetos e roedores.