



**PROCESSO SELETIVO Nº 001/2017**

**Nome:** \_\_\_\_\_ **RG:** \_\_\_\_\_

**Data:** \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ **Assinatura:** \_\_\_\_\_

**PROVA DE MERENDEIRO**  
**LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ABAIXO.**

Você recebeu do fiscal o seguinte material:

- 1 Caderno com o enunciado das 40 questões de múltipla escolha, sem repetição;
- 1 CARTÃO-RESPOSTA destinado às respostas das questões da prova;
- 1 CARTÃO RASCUNHO destinados às respostas das questões da prova para o candidato;

Verifique se este material está em ordem e coloque o seu nome neste caderno e assine-os. Caso contrário notifique **IMEDIATAMENTE** o fiscal.

Após a conferência, o candidato deverá assinar no espaço próprio do CARTÃO-RESPOSTA, a caneta esferográfica de tinta na cor preta ou azul, devendo, também, assinalar no espaço próprio, o gabarito correspondente à sua prova.

No CARTÃO-RESPOSTA, a marcação das letras correspondentes às respostas certas deve ser feita com o preenchimento completo do retângulo com caneta esferográfica de tinta na cor preta ou azul.

Tenha muito cuidado com o CARTÃO-RESPOSTA, pois ele não será substituído. Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas 5 alternativas classificadas com as letras (A), (B), (C), (D) e (E); só uma corresponde adequadamente ao quesito proposto. Você só deve assinalar **UMA RESPOSTA**: a marcação em mais de uma alternativa anula a questão. **MESMO QUE UMA DAS RESPOSTAS ESTEJA CORRETA.**

**SERÁ ELIMINADO** do Processo o candidato que: Utilizar durante a realização das provas de máquinas e/ou relógios de calcular, bem como de rádios gravadores, headphones, telefones celulares ou fontes de qualquer espécie;

Os rascunhos e as marcações assinaladas no Caderno de Questões **NÃO SERÃO LEVADOS EM CONTA.**

Quando terminar, entregar ao fiscal **OS CARTÕES-RESPOSTA**. O candidato somente poderá retirar-se da sala após haver transcorrido, no mínimo, 1 (uma) hora do início da prova, levando consigo, somente, o CARTÃO RASCUNHO.

O tempo disponível para esta prova de questões objetivas é de 3 (três) horas. Não se esqueça de assinar o Cartão Resposta.

Ao terminar a prova, o candidato entregará ao fiscal a folha de resposta e o caderno de questões, estando os 3(três) últimos candidatos liberados apenas quando da conclusão da prova por todos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VIRADOURO  
ESTADO DE SÃO PAULO

Consultoria **EGP**  
Empresa de Gestão Pública

PROCESSO SELETIVO Nº 001/2017

**LÍNGUA PORTUGUESA**

1) Assinale a alternativa que possui a grafia correta da palavra:

- a) Cazamento.
- b) Vidraçaria.
- c) Comesso.
- d) Xaveiro.
- e) Cosinha.

2) Assinale a alternativa que possui a divisão silábica **incorreta**:

- a) a – ba – ca - te
- b) nar – ra – ção
- c) cor – di – lhei – ra
- d) te – les – có – pio
- e) mi – nei – ro

3) Assinale a alternativa que possui a acentuação ortográfica **incorreta**:

- a) Cafê.
- b) Lâmpada.
- c) Idéia.
- d) Hifen.
- e) Álbum.

4) Assinale a alternativa que apresenta somente palavras masculinas:

- a) Carro – ônibus – caminhão
- b) Sol – nuvem – luar
- c) Prato – faca – garfo
- d) Lápis – apontador – borracha
- e) Braço – dedo – perna

5) Assinale a alternativa que apresenta a transformação **incorreta** de um substantivo masculino para feminino:

- a) Barão – baronesa
- b) Monge – monja
- c) Carneiro - ovelha
- d) Rapaz – rapariga

e) Cavaleiro – dama

6) Assinale a alternativa que apresenta a transformação do substantivo singular para o plural de forma **incorreta**:

- a) Homem – homens
- b) Hotel – hotéis
- c) Caracol – caracóis
- d) Canil – canius
- e) Revólver – revolveres

**Texto para as questões 7 a 10**

O SENHOR é o meu pastor, nada me faltará.  
Deitar-me faz em verdes pastos, guia-me mansamente a águas tranquilas.

Refrigera a minha alma; guia-me pelas verdades da justiça, por amor do seu nome.

Ainda que eu andasse pelo vale da sombra da morte, não temeria mal algum, porque tu estás comigo; a tua vara e o teu cajado me consolam.

Preparas uma mesa perante mim na presença dos meus inimigos, unges a minha cabeça com óleo, o meu cálice transborda. Certamente que a bondade e a misericórdia me seguirão todos os dias da minha vida; e habitarei na casa do Senhor por longos dias.

Salmos 23:1-6

7) Quando o Salmista diz “O SENHOR” ele está se referindo a quem?

- a) Ao Pai.
- b) Ao Patrão.
- c) A Deus.
- d) Alguém mais velho.
- e) Nenhuma das alternativas.

8) A palavra “pastor” poderia ser substituída por qual palavra sem perder o sentido:

- a) Provedor.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIRADOURO**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**

Consultoria **EGP**  
Empresa de Gestão Pública

**PROCESSO SELETIVO Nº 001/2017**

- b) Feitor.
- c) Vaqueiro.
- d) Abusador.
- e) Perturbador.

9) O Salmista se compara a um(a)?

- a) Lobo.
- b) Bode.
- c) Ovelha.
- d) Boi.
- e) Bezzerro.

10) O que o Salmista deseja para seus inimigos?

- a) Ele deseja a morte dos inimigos.
- b) Ele deseja ser amigo dos seus inimigos.
- c) Ele deseja envenenar seus inimigos.
- d) Ele deseja se banquetear na frente de seus inimigos.
- e) Ele deseja dar uma festa para seus inimigos.

**CONHECIMENTOS GERAIS**

11) A “Era Vargas” marcou o fim de qual período político?

- a) Ditadura militar.
- b) Monarquia.
- c) República Velha.
- d) Parlamentar.
- e) Escravidão.

12) O que foi a “política do café-com-leite”

- a) Incentivo à produção de café e leite.
- b) Política de combate ao racismo e incentivo a miscigenação cultural.
- c) Proibição da venda da bebida nos estabelecimentos por questões sanitárias.
- d) Revezamento no processo sucessório do governo central entre políticos Mineiros e Paulistas.

e) Projeto que propunha a unificação dos estados de São Paulo e Minas Gerais.  
13) Foram presidentes do Brasil no período denominado República Liberal-Conservadora:

- a) José Linhares, Jânio Quadros e Deodoro da Fonseca.
- b) Carlos, Luz, Juscelino Kubitschek e Duque de Caxias.
- c) Getúlio Vargas, Nereu de Oliveira Ramos e Paschoal Ranieri Mazzilli.
- d) Juscelino Kubitschek, Jânio Quadros e Floriano Peixoto.
- e) João Goulart, Jânio Quadros e Afonso Pena.

14) Assinale a alternativa que **não** represente um presidente do período de ditadura militar:

- a) Tancredo Neves.
- b) Ernesto Geisel.
- c) Artur da Costa e Silva.
- d) Humberto Castelo Branco.
- e) Emílio Garrastazu Médici.

15) Quais foram os Presidentes brasileiros que sofreram *impeachment*?

- a) José Sarney e Luiz Inácio Lula da Silva.
- b) Itamar Franco e Fernanda Henrique Cardoso.
- c) Fernando Collor e Itamar Franco.
- d) Dilma Roussef e Michel Temer.
- e) Fernando Collor e Dilma Roussef.

16) Qual o nome dado ao fenômeno natural de aquecimento térmico da terra que é imprescindível para manter a temperatura do planeta em condições ideais de sobrevivência?

- a) Aquecimento global.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VIRADOURO  
ESTADO DE SÃO PAULO

Consultoria **EGP**  
Empresa de Gestão Pública

PROCESSO SELETIVO Nº 001/2017

- b) Superaquecimento.
- c) Refrigeração global.
- d) *Hot Planet*.
- e) Efeito Estuda.

17) Assinale a alternativa que apresenta apenas fontes renováveis de energia:

- a) Carvão vegetal, biogás e etanol.
- b) Solar, biomassa e petróleo.
- c) Carvão mineral, gás natural e nuclear.
- d) Solar, hídrica, e carvão mineral.
- e) Nuclear, petróleo e solar.

18) O Mercosul é um bloco econômico composto por países da América do Sul com a finalidade de estreitar as relações políticas e econômicas. Esse bloco também pode ser chamado de:

- a) União da América do Sul.
- b) Mercado Comum do Sul.
- c) Mercado Comum da América do Sul.
- d) Mercado Sul-americano.
- e) Mercado Competitivo do Sul.

19) Quais são os países membros efetivos do Mercosul?

- a) Brasil, Paraguai, Argentina e Chile.
- b) Brasil, Uruguai, Chile e Argentina.
- c) Brasil, Argentina, Paraguai e Uruguai.
- d) Brasil, Chile, Uruguai e Paraguai.
- e) Paraguai, Uruguai, Chile e Argentina.

20) Qual o nome do Rio que faz parte da história de fundação do município de Viradouro:

- a) Rio Mogi-Guaçu.
- b) Rio Grande.
- c) Rio Mogi-Mirim.
- d) Rio Pardo.
- e) Rio Tietê.

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**

21) O merendeiro deve todos os dias estar atento aos hábitos de higiene, pois diariamente ele lida com gêneros alimentícios, que podem ser infectados devido a uma higiene precária. Sendo assim, assinale a alternativa abaixo relacionada a um hábito de higiene adequado:

- a) Tomar banho diariamente e não trocar de uniforme quando estiver sujo.
- b) Preferir sempre por perfumes ao invés de desodorante sem perfume.
- c) Lavar a cabeça pelo menos uma vez por semana.
- d) Sempre que tossir ou espirrar sobre os alimentos colocar as mãos na frente.
- e) Cuidar bem dos dentes (escovar pelo menos 3 vezes por dia e ir no dentista) e tomar banho diariamente.

22) As mãos são um importante instrumento para a produção de alimentos, sendo assim assinale a alternativa **incorreta** em relação à higienização das mãos:

- a) Sempre lavar as mãos com água e sabão, e enxugar, antes de qualquer atividade na cozinha.
- b) Não tocar nos alimentos com as mãos sujas, feridas ou com cortes.
- c) Caso seja necessário manipular dinheiro durante a atividade na cozinha, não há necessidade de lavar as mãos após essa manipulação.
- d) Lavar as mãos após levar o lixo ou outros objetos para fora da cozinha.
- e) Deixar as mãos sem joias ou bijuterias para uma melhor higienização das mãos.

PROCESSO SELETIVO Nº 001/2017

23) Dentre as funções do merendeiro, está também à estocagem adequada dos alimentos. Sendo assim, ele deve organizar o estoque tomando os seguintes cuidados:

- a) Colocar os gêneros mais novos na frente e deixar os gêneros mais antigos atrás.
- b) Permitir que os gêneros alimentícios entrem em contato com o solo ou paredes.
- c) Misturar os tipos de gêneros alimentícios.
- d) Registrar a data de entrada e saída dos gêneros da dispensa.
- e) Armazenar o material de limpeza em algum local dentro da dispensa, junto com os alimentos.

24) O cozimento dos alimentos é muito importante para eliminar os perigos biológicos que ele pode apresentar além de dar um bom aspecto para o alimento. Sendo assim, a temperatura interna do alimento ao final de seu cozimento deve ser de:

- a) 74 °C.
- b) 71 °C.
- c) 65 °C.
- d) 73 °C.
- e) 76 °C.

25) Para que, após o cozimento do alimento, ainda se mantenha uma temperatura ideal para consumo, é necessário que, após 2min e 15min de preparação, ele apresente as respectivas temperaturas:

- a) 72 °C e 60 °C.
- b) 67 °C e 65 °C.
- c) 70 °C e 65 °C.
- d) 75 °C e 70 °C.
- e) 68 °C e 60 °C.

26) Todas as alternativas apresentam procedimentos adequados para descongelar um alimento, **exceto**:

- a) Em geladeira.
- b) Direto no cozimento, na fritura ou chapa.
- c) Em temperatura ambiente por no máximo 4h.
- d) Colocar o alimento para descongelar no sol.
- e) Descongelar em água corrente, em saco plástico bem fechado.

27) O pré-preparo de verduras envolve uma importante higienização para reduzir a contaminação desses alimentos, e para isso estão envolvidas quatro etapas principais e que devem ser seguidas corretamente. Assinale a alternativa que contém a sequência correta da higienização desses alimentos:

- a) Lavar folha a folha em água corrente, retirar as partes estragadas, desinfetar em solução clorada por 15min, lavar em água corrente.
- b) Desinfetar em solução clorada por 15 min, retirar as partes estragadas, lavar folha a folha em água corrente, lavar em água corrente.
- c) Retirar as partes estragadas, desinfetar em solução clorada por 15 min, lavar folha a folha em água corrente, lavar em água corrente.
- d) Retirar as partes estragadas, lavar folha a folha em água corrente, desinfetar em solução clorada por 15 min, lavar em água corrente.
- e) Lavar em água corrente, retirar as partes estragadas, lavar folha a folha em água corrente, desinfetar em solução clorada por 15 min.

28) Após a higienização correta dos vegetais são utilizadas algumas técnicas de corte para estes alimentos, dentre elas está:

PROCESSO SELETIVO Nº 001/2017

- a) Cortar os vegetais na mesma tábua onde corta as carnes.
- b) Usar um bom descascador para aproveitamento máximo do alimento.
- c) Utilizar a tábua em uma superfície molhada sem colocar uma toalha embaixo dela.
- d) Utilizar qualquer uma das facas presente na cozinha.
- e) Realizar cortes disformes.

29) Em relação ao preparo das carnes, assinale a alternativa que indica a maneira correta de realizar seus cortes:

- a) O sentido do corte é indiferente.
- b) Sempre no mesmo sentido das fibras.
- c) Sempre no sentido oposto das fibras.
- d) Procure cortar no sentido transversal das fibras.
- e) Nenhuma das alternativas.

30) O que significa o termo “al dente”?

- a) O alimento está muito saboroso.
- b) O alimento está na mesma coloração de um dente, um tom de branco meio amarelado.
- c) O alimento foi cortando em pedaços que se assemelha a um dente.
- d) O alimento está ruim.
- e) O alimento está cozido, porém oferece um pequeno grau de resistência (firmeza) ao ser mordido.

31) Qual é o nome do tipo de prato que é preparado com legumes ou frutas amassadas e servido em consistência pastosa?

- a) Purê.
- b) Molho.
- c) Creme.
- d) Sopa.
- e) Caldo.

32) Qual o nome do tipo de corte de legumes em forma de tiras de 4 a 5 cm de comprimento?

- a) Brunoise.
- b) Julienne.
- c) Parmentier.
- d) Mirepoix.
- e) Bâtonnet

33) Com relação ao uso de uniformes na cozinha, assinale a alternativa **incorreta**:

- a) Calças e blusas deverão ser de tecidos de algodão e confeccionados sem bolsos, sendo que deverão ser confortáveis, de forma a possibilitar os movimentos necessários dos braços e das pernas, durante a realização das atividades.
- b) Aventais deverão ser de tecido, para serem usados quando a atividade a ser realizada não envolver o uso de água, ou de borracha, para serem utilizados nas ocasiões de se trabalhar com água.
- c) Sapatos deverão ser fechados e botas, de borracha preta.
- d) Rede ou touca são acessórios que irão compor o uniforme e têm a função de manter os cabelos dos manipuladores presos, para evitar que caiam sobre os alimentos.
- e) Ser de cor clara, de preferência brancos.

34) Para que um alimento fique a salvo de contaminação após seu preparo ele deve ser conservado a qual temperatura?

- a) Temperatura ambiente.
- b) Em torno de 25°C.
- c) Abaixo de 0°C ou acima de 100°C
- d) Abaixo de 10°C ou acima de 85°C.
- e) Abaixo de 5°C ou acima de 60°C.

PROCESSO SELETIVO Nº 001/2017

35) Um alimento que apresenta data de validade vencida, segundo orientação da vigilância sanitária:

- a) Pode ser consumido, desde que não apresente aspecto de estragado.
- b) Pode ser consumido, desde que não apresente mal cheiro.
- c) Pode ser vendido, desde que informado que o prazo de validade está vencido.
- d) Pode e deve ser descartado.
- e) Pode ser consumido, pois tudo que não mata, engorda.

36) Com relação ao preparo do café, deve-se seguir as seguintes orientações, **exceto**:

- a) Utilize de 80 a 100 gramas de pó (aproximadamente 5 a 6 colheres de sopa) para 1 litro de água.
- b) A água utilizada deve ser fervida.
- c) Pelo pó de café deve passar somente água quente, jamais a bebida.
- d) Descarte a borra de café, pois em contato com a bebida pode deixá-la amarga.
- e) No caso do uso de garrafas térmicas, estas devem ser muito limpas e de uso exclusivo do café.

37) A panela de pressão é utilizada, principalmente, para diminuir o tempo de cozimento dos alimentos, portanto, é necessárias algumas precauções ao utilizá-la. Com relação ao uso da panela de pressão, assinale a alternativa **incorreta**:

- a) Nunca coloque alimentos muito secos, use líquidos (água) para que a panela funcione perfeitamente e evite acidentes.
- b) Tampe a panela tomando o cuidado que a borracha da tampa esteja bem colocada.
- c) Quando o pino começar a chiar e a balançar, faça pressão com o dedo para baixo afim de sessar o barulho.

d) Se quiser tirar a pressão mais rapidamente, tire a panela do fogo, deixe esfriar um pouco e depois coloque embaixo da torneira molhando apenas a lateral da panela.

e) Nunca encha a panela ao ponto de ultrapassar o nível máximo permitido.

38) Qual desses alimentos não são utilizados para tempero?

- a) Alho.
- b) Cebola.
- c) Salsinha.
- d) Cheiro verde.
- e) Tomate.

39) Qual desses condimentos não apresenta nenhum grau de ardência?

- a) Canela.
- b) Noz moscada.
- c) Mostarda.
- d) Gengibre.
- e) Pimenta do reino.

40) O corte de carne chamado **lagarto** tem qual origem animal?

- a) Ovino.
- b) Suíno.
- c) Bovino.
- d) Ave.
- e) Réptil.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VIRADOURO**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**

Consultoria **EGP**  
Empresa de Gestão Pública

**PROCESSO SELETIVO Nº 001/2017**

**REALIZAÇÃO**

MUNICÍPIO DE VIRADOURO



ESTADO DE SÃO PAULO

**MUNICÍPIO DE VIRADOURO**

Consultoria **EGP**  
[www.consultoriaegp.com.br](http://www.consultoriaegp.com.br)  
Empresa de Gestão Pública