

**GOVERNO DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO E QUALIDADE DO ENSINO (SEDUC)**

**Cargo 29: MERENDEIRO**

**Caderno de Prova Objetiva**

**Leia com atenção as instruções abaixo.**

- 1 Ao receber este caderno de prova, confira inicialmente se o seu nome, o número do seu documento de identidade e o nome do cargo – MERENDEIRO –, transcritos acima, estão corretos e coincidem com o que está registrado na sua folha de respostas. Confira também o seu nome e o nome do cargo em cada página numerada do seu caderno de prova. Em seguida, verifique se ele contém 100 itens, correspondentes à prova objetiva. Caso o caderno esteja incompleto, tenha qualquer defeito ou apresente discordância quanto aos seus dados pessoais ou ao nome do cargo, solicite ao fiscal de sala mais próximo que tome as providências cabíveis, pois não serão aceitas reclamações posteriores nesse sentido.
- 2 Quando autorizado pelo chefe de sala, no momento da identificação, escreva no espaço apropriado da sua folha de respostas, com a sua caligrafia usual, a seguinte frase:

**Muitas vezes a solução é o problema.**

Conforme previsto em edital, o descumprimento dessa instrução implicará a anulação da sua prova e a sua eliminação do concurso.

- 3 Não utilize lápis, lapiseira (grafite), borracha e(ou) qualquer material de consulta que não seja fornecido pelo CESPE/UnB.
- 4 Durante a realização da prova, não se comunique com outros candidatos nem se levante sem autorização do chefe de sala.
- 5 Na duração da prova, está incluído o tempo destinado à identificação — que será feita no decorrer da prova — e ao preenchimento da folha de respostas.
- 6 Ao terminar a prova, chame o fiscal de sala mais próximo, devolva-lhe a sua folha de respostas e deixe o local de prova.
- 7 A desobediência a qualquer uma das determinações constantes em edital, no presente caderno ou na folha de respostas poderá implicar a anulação da sua prova.

**NÍVEL  
FUNDAMENTAL**

**CONCURSO PÚBLICO**

**TARDE**

**OBSERVAÇÕES**

- Não serão conhecidos recursos em desacordo com o estabelecido em edital.
- Informações adicionais: telefone 0(XX) 61 3448-0100; Internet – [www.cespe.unb.br](http://www.cespe.unb.br).
- É permitida a reprodução deste material apenas para fins didáticos, desde que citada a fonte.

- Esta prova tem **100 itens**, separados em grupos, e cada grupo se refere a um mesmo comando. Para cada item, você encontra na folha de respostas dois campos: **C** e **E**. Marque o campo **C**, se você julgar que o item está **CERTO**, ou o campo **E**, se julgar que o item está **ERRADO**.
- Não se esqueça de marcar suas respostas na **folha de respostas**, pois ela é o único documento válido para a correção da sua prova. Lembre-se: para cada item que você errar a resposta, você perderá 0,50 ponto.

**PROVA OBJETIVA**



Internet: <<http://tirinhastdm.blogspot.com/>>.

Julgue os itens a seguir com base na leitura da história em quadrinhos acima.

- 1 A criança ficou sabendo que as frutas eram de cera porque comeu um pedaço de uma delas.
- 2 Pelos sentidos do texto, entende-se que a mãe descuidou da saúde da filha.
- 3 A conversa entre mãe e filha é um diálogo.
- 4 O trecho de fala “Claro, mamãe!” revela discordância da filha em relação ao que a mãe diz.
- 5 O nome da criança é Magali.

1 Os beneficiários da merenda escolar são  
2 alunos da educação infantil (creches e pré-escolas),  
3 do ensino fundamental, da educação indígena, das  
4 áreas de quilombos e os alunos da educação  
5 especial, matriculados em escolas públicas dos  
6 estados, do Distrito Federal e dos municípios, ou em  
7 estabelecimentos mantidos pela União, bem como os  
8 alunos de escolas sem fins lucrativos.

Internet: <www.portaltransparencia.gov.br> (com adaptações).

Em relação ao texto acima, julgue os itens que se seguem.

- 6 A expressão “escolas sem fins lucrativos” (na linha 8) se refere a escolas que cobram mensalidades altas.
- 7 A palavra “beneficiários” (na linha 1) tem o mesmo sentido de **favorecidos**.
- 8 Entende-se que “creches e pré-escolas” (na linha 2) fazem parte do que se chama educação infantil.
- 9 A palavra “estabelecimentos” (na linha 7) tem o mesmo significado de **instituições**.
- 10 No texto, a palavra “União” (na linha 7) significa **prefeitura**.

1 Os hábitos saudáveis de alimentação devem  
2 ser incentivados e praticados desde a infância. Para  
3 crescerem com saúde e desenvolverem sua  
4 inteligência, as crianças necessitam de proteínas,  
5 carboidratos, gorduras, vitaminas e sais minerais  
6 contidos nos alimentos. Quando o consumo  
7 desses nutrientes é adequado (isto é, ajustado às  
8 necessidades individuais), as crianças apresentam  
9 maior facilidade de assimilação dos conhecimentos  
10 e, conseqüentemente, têm melhor desempenho  
11 escolar. Com o entendimento maior, o aprendizado  
12 ocorre de forma natural e com satisfação.

Internet: <www.nossadica.com> (com adaptações).

Com base no texto acima, julgue os próximos itens.

- 11 O texto ficaria incorreto com a substituição de “Quando” (na linha 6) por **Se**.
- 12 A expressão “desses nutrientes” (na linha 7) refere-se a “proteínas, carboidratos, gorduras, vitaminas e sais minerais” (nas linhas 4 e 5).
- 13 A forma verbal “têm” (na linha 10) está no plural porque concorda com “crianças” (na linha 8).
- 14 Entende-se da leitura do texto que é inadequado o consumo de gorduras por crianças durante a fase escolar.
- 15 As palavras “hábitos” e “físico” são acentuadas porque a última sílaba delas é a que tem o som mais forte.

**Bolo de legumes Cora Coralina** (para 100 crianças)

### Ingredientes

- 15 ovos
- 5 tabletes pequenos de caldo de galinha
- 7 xícaras de leite
- 5 xícaras de óleo
- 7 xícaras de farinha de trigo
- 30 folhas de escarola picada
- 5 xícaras de cenoura ralada
- 5 xícaras de abobrinha ralada
- 5 colheres de sopa de fermento em pó

### Modo de preparo

Bater os ovos e reservar. Dissolver os tabletes de caldo de galinha no leite quente, deixar morno, juntar o óleo, a farinha e misturar bem. Acrescentar a escarola, a cenoura e a abobrinha. Por último, acrescentar os ovos batidos, o fermento e misturar com cuidado. Colocar em forma untada e enfarinhada. Levar ao forno na temperatura média por 35 minutos.

Internet: <www.ebah.com.br> (com adaptações).

Com referência à receita do **Bolo de legumes Cora Coralina**, julgue os itens a seguir.

- 16 Deve-se passar manteiga, margarina ou óleo e depois polvilhar farinha em todo o interior da forma.
- 17 Os ovos devem ser muito bem batidos com o fermento em batedeira elétrica.
- 18 Para duzentas crianças, a receita deve ser feita com o triplo dos ingredientes.
- 19 A cenoura e a abobrinha devem ser cozidas antes de serem acrescentadas ao creme.
- 20 Em primeiro lugar, é preciso bater as claras dos ovos em ponto de neve e somente depois acrescentar as gemas.
- 21 O fermento é o último ingrediente a ser acrescentado.
- 22 Para o preparo dessa receita, é necessário utilizar o liquidificador.
- 23 Pelos ingredientes utilizados na receita, conclui-se que o bolo será salgado.
- 24 O texto da receita é composto de duas partes: a lista de ingredientes e o modo de fazer o bolo.
- 25 Para que o bolo asse bem, o forno deve estar muito quente.

RASCUNHO

1 A alimentação equilibrada contribui para a  
2 prevenção de uma série de doenças, como também  
3 favorece o crescimento adequado das crianças.

4 A escola deve estar sintonizada com os pais  
5 no sentido de reforçar a importância da alimentação  
6 e incentivar os hábitos saudáveis, e com isso  
7 colaborar para um melhor rendimento escolar.

Internet: <www.nossadica.com> (com adaptações).

Julgue os itens a seguir, referentes ao texto acima.

**26** Os pais também são responsáveis pela alimentação saudável dos filhos.

**27** A palavra “favorece” (na linha 3) tem o sentido de **promove**.

**28** A palavra “prevenção” (na linha 2) tem o sentido de **provocação**.

**29** De acordo com o texto, a alimentação adequada promove o crescimento das crianças, mas não previne doenças.

---

Sabendo que  $N = \{0, 1, 2, 3, \dots\}$  é o conjunto dos números naturais, julgue os itens seguintes, relativos a esse conjunto, a seus subconjuntos e às operações em  $N$ .

**30** Se  $C = \{0, 2, 3, 6, 7, 9, 11, 15, 24, 68\}$ , então o conjunto  $D = \{0, 2, 3, 7, 9, 11, 15\}$  é formado por todos os elementos de  $C$  menores que 24.

**31** Considerando-se os números naturais 13 e 39, é correto afirmar que as igualdades  $13 + 39 = 39 + 13$ ,  $13 \times 39 = 39 \times 13$  e  $13 \div 39 = 39 \div 13$  não são todas verdadeiras.

**32** Um número natural  $n$  é chamado de sucessor do número natural  $m$  se  $n$  vem imediatamente após  $m$ ; nesse caso,  $m$  é também chamado de antecessor de  $n$ . Dessa forma, é correto afirmar que em  $N$  todo número tem sucessor e também antecessor.

**33** O número resultante da operação matemática  $123 + 2.357$  é sucessor do resultante da operação  $122 + 2.356$ .

**34** O número resultante da operação matemática  $3.457 - 2.351$  é sucessor do número resultante da operação  $3.457 - 2.352$ .

**35** Se  $A = \{1, 4, 8, 13, 17, 22, 25, 127, 1.234\}$  e  $B$  é o conjunto dos números ímpares, então os elementos que estão em  $A$  e em  $B$  são: 1, 13, 17, 25 e 127.

Ainda com relação às operações no conjunto dos números naturais  $\mathbb{N}$ , julgue os próximos itens.

RASCUNHO

- 36** Suponha que, para preparar um copo de suco, a merendeira de uma escola gaste 3 xícaras de água, 4 colheres de açúcar e 2 colheres de concentrado de suco e que cada aluno beba 3 copos do suco preparado. Nesse caso, para preparar suco para 200 alunos, a merendeira gastará 1.800 xícaras de água, 3.600 colheres de açúcar e 1.200 colheres de concentrado de suco.
- 37** Se Pedro, Paulo e José fizeram a mesma prova de matemática, se a nota obtida por Pedro foi superior à obtida por Paulo e se esta foi superior à obtida por José, que obteve nota 7, então Pedro pode ter obtido nota 10.
- 38** Sabe-se que o salário mensal de André é igual a R\$ 500,00. Se o salário de Pedro é o dobro do salário de André e se o salário de José é o triplo do salário de Pedro, então os 3 juntos ganham menos de R\$ 4.000,00.
- 39** Sabe-se que, em uma sala de aula, há 22 alunos e 18 alunas. Se, em determinado dia, metade dos alunos e um terço das alunas faltarem à aula, então, nesse dia, a quantidade de alunos e alunas presentes à aula será maior que 20.
- 40** Considere que, para os 170 alunos de uma escola, a merendeira prepare 45 litros de suco para o lanche e que ela saiba que cada litro de suco corresponde a 10 copos. Nesse caso, se cada aluno beber 2 copos de suco, ainda sobrarão 11 litros de suco.

Para se preparar o **Arroz em Camadas da Tia Camélia**, para 100 alunos, os ingredientes são: 5 quilos de arroz, 8 ovos cozidos, 1 lata de 830 gramas de atum e 1 quilo de ervilha. Considerando que a merendeira compre esses produtos em um supermercado, julgue os itens que se seguem.

- 41** Considere que a merendeira compre um pacote de 5 quilos de arroz por R\$ 8,70, uma dúzia de ovos por R\$ 1,90 e um quilo de ervilha por R\$ 7,50. Nessa situação, se pagar com uma nota de R\$ 20,00, a merendeira receberá R\$ 1,80 de troco.
- 42** Se, na compra de 5 pacotes de arroz, o vendedor der um desconto de R\$ 5,00 no total, e a merendeira pagar R\$ 40,00, então cada pacote custará, sem o desconto, R\$ 10,00.
- 43** Se a merendeira comprar 2 quilos de atum, então ela terá atum suficiente para preparar esse arroz em camadas para 200 alunos.
- 44** Supondo-se que a merendeira compre 12 dúzias de ovos, então ela terá ovos suficientes para preparar esse arroz para até 1.600 alunos.

Considere que em uma escola com turmas de primeira à quinta séries haja a seguinte distribuição de alunos por turma.

- 4 turmas de primeira série, cada uma delas com 35 alunos;
- 3 turmas de segunda série, cada uma delas com 30 alunos;
- 2 turmas de terceira série, cada uma delas com 37 alunos;
- 2 turmas de quarta série, cada uma delas com 30 alunos;
- 1 turma de quinta série, com 36 alunos.

Com relação a essa distribuição, julgue os próximos itens.

- 45** Supondo-se que o refeitório da escola possua 510 cadeiras, então um terço dessas cadeiras é suficiente para atender todos os alunos da segunda e terceira séries juntos.
- 46** Supondo-se que a escola possua 500 pratos e que a merendeira, na hora do lanche, distribua um prato para cada aluno da primeira e da segunda séries, então ainda sobrarão 270 pratos.
- 47** Se a escola possui uma sala de aula para cada turma, então essa escola não possui mais de 10 salas de aula.
- 48** Nessa escola há mais de 150 alunos na primeira série.
- 49** A quantidade de alunos na segunda e na quinta séries é maior que a quantidade de alunos na terceira e na quarta séries.

---

#### **Suco de milho verde** (para 100 alunos)

#### **Ingredientes**

- 1 lata grande de milho verde escorrido
- 7 litros de água filtrada
- 3 quilos e meio de açúcar
- 1 quilo de leite em pó

#### **Modo de preparo**

Bater, em um liquidificador, o milho e 4 litros de água filtrada; coar e levar ao fogo com o açúcar durante 75 minutos em fogo baixo, formando um mingau; bater o leite com o restante da água e acrescentar, aos poucos, o mingau de milho.

Acerca dessa receita e de seu preparo, julgue os itens de **50** a **53**.

- 50** Após separar a quantidade de água necessária para se bater com o milho, sobram ainda 4 litros de água para serem batidos com o leite.

- 51** De acordo com a receita, o milho batido com a água deve ficar em fogo baixo por uma hora e meia.

- 52** Se a receita for preparada para 200 alunos, então serão necessários 7 quilos de açúcar.

- 53** Sabendo-se que 1 litro corresponde a 1.000 mililitros e supondo-se que a merendeira disponha de uma caneca de 200 mililitros para separar a água a ser batida com o milho, é correto afirmar que ela terá de encher essa caneca com água 25 vezes para obter os 4 litros necessários.

RASCUNHO

Com relação aos cuidados na manipulação, no preparo e na conservação de alimentos, julgue os itens a seguir.

**54** No preparo de carnes com osso (suína, bovina ou de frango), deve-se compensar o peso do osso, preparando-se maior quantidade de carne em relação à quantidade de carne sem osso.

**55** O uso de luvas descartáveis durante o preparo de alimentos dispensa a prévia lavagem cuidadosa das mãos.

**56** A contaminação de alimentos por micróbios normalmente ocorre durante a manipulação e o preparo dos alimentos.

---

Julgue os próximos itens, relativos à estocagem de alimentos e de materiais de limpeza bem como aos cuidados com o lixo.

**57** Na cozinha, deve haver lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal, e o lixo deve ser retirado do ambiente em sacos bem fechados.

**58** Os ingredientes que não forem totalmente utilizados no preparo de alimentos devem ser armazenados em recipientes limpos e identificados com o nome do produto, a data em que o produto foi retirado da embalagem original e o prazo de validade do produto.

**59** Os materiais de limpeza podem ser armazenados junto com os alimentos, desde que permaneçam fechados em suas embalagens originais.

**60** Todos os alimentos embalados e os materiais de limpeza devem ter rótulo com informação do nome do produto, das datas de validade e de vencimento, do nome e endereço do fabricante e da quantidade do produto.

Considerando a responsabilidade do merendeiro pela segurança do alimento servido na escola, julgue os itens a seguir, referentes à manipulação de alimentos.

**61** O manipulador de alimentos deve sempre prender os cabelos e mantê-los cobertos com toucas, visto que um único fio de cabelo no alimento é bastante para contaminá-lo.

**62** Nada impede que o merendeiro use relógio, correntes, brincos e pulseiras durante o preparo da refeição.

**63** O manipulador de alimentos é a pessoa que lava, descasca, corta, rala ou cozinha a comida.

---

Com relação à higiene no preparo de alimentos, julgue os próximos itens.

**64** Para a limpeza diária do liquidificador e da máquina de moer carne, não é necessário desmontá-los.

**65** Uma bacia usada para temperar carne crua pode armazenar, mesmo que não tenha sido lavada, a mesma carne depois de cozida.

**66** Recomenda-se o uso de tábuas de carne e colheres de madeira na preparação de alimentos.

---

Pesquisas demonstram que o rápido aumento da obesidade infantil apresentado nas últimas décadas está relacionado às mudanças no estilo de vida e aos hábitos alimentares. Atualmente, doenças típicas de adultos já podem ser observadas, com frequência, na faixa etária mais jovem.

C. L. Oliveira e M. Fisberg. **Obesidade na infância e adolescência: uma verdadeira epidemia**. 2003 (com adaptações).

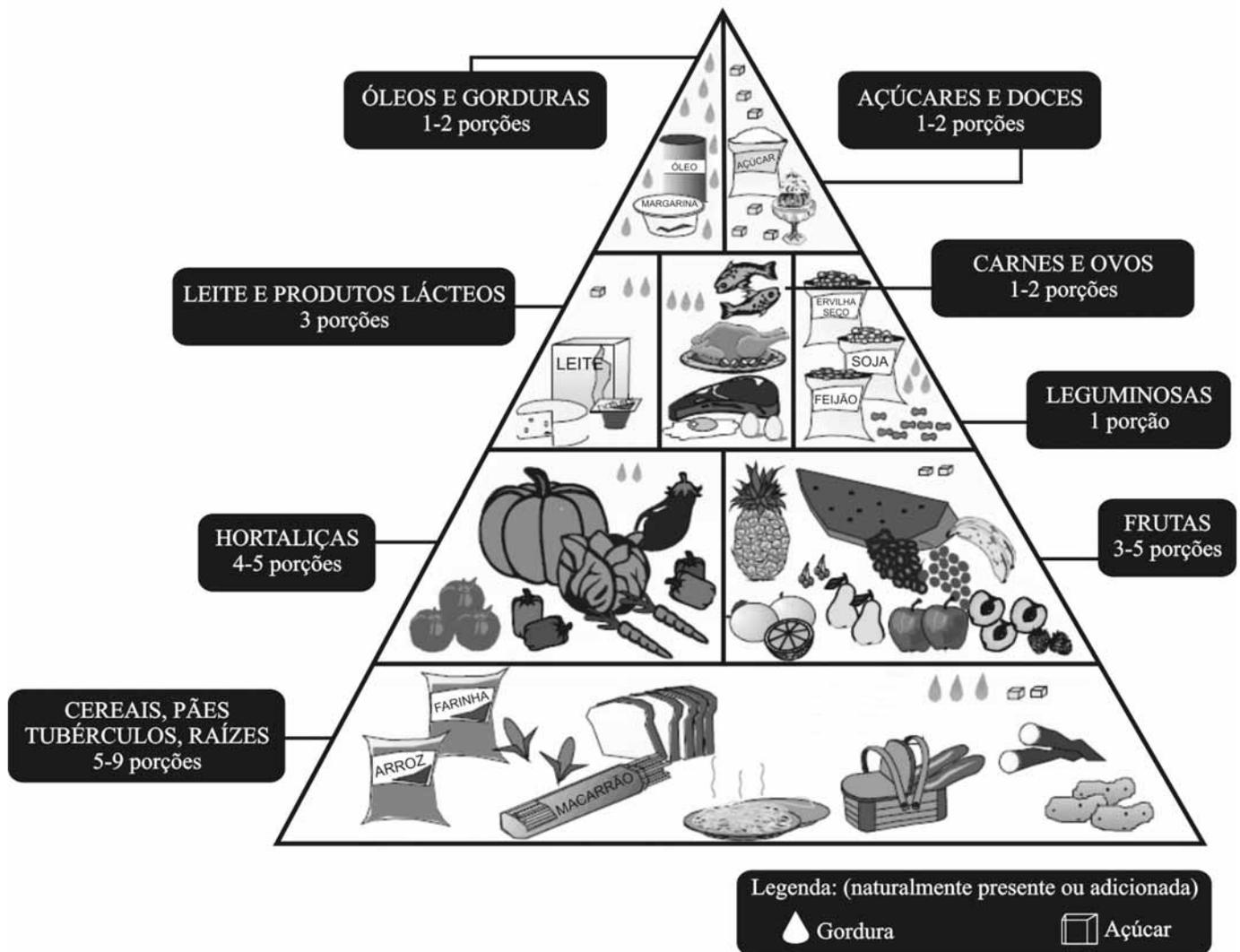
Tendo o texto acima como referência inicial, julgue os itens seguintes.

**67** O cardápio da merenda escolar deve ser balanceado, rico em fibras e preparado de acordo com as adequadas técnicas de higiene.

**68** O consumo frequente de alimentos gordurosos e ricos em açúcar contribui para o aumento da obesidade em crianças e jovens.

**69** Alimentos consumidos crus, como frutas, legumes e hortaliças, devem ser cuidadosamente higienizados e mantidos sob refrigeração até a hora de serem servidos.

**Pirâmide alimentar**



S. T. Philipps. *Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos*. In: *Nutrição*, jan.-abr./1999, p. 65-80 (com adaptações).

Para uma alimentação equilibrada, é necessário ingerir alimentos variados e em quantidades adequadas. Segundo o Ministério da Saúde, para uma alimentação saudável, é preciso consumir diariamente todos os grupos de alimentos mencionados na figura acima. Considerando essas informações e a figura, julgue os itens a seguir.

**70** De acordo com a pirâmide alimentar, batatas devem ser consumidas frequentemente. Assim, a oferta de batatas fritas não compromete a qualidade da refeição, diferentemente da oferta de bolinhos de carne fritos.

**71** Não há restrição para o consumo de bolos, tortas e biscoitos recheados por que esses produtos são preparados a partir de cereais.

**72** Deve-se consumir, diariamente, uma porção de feijão, leguminosa que, além de fazer parte da alimentação básica dos brasileiros, representa importante fonte de carboidratos e proteínas.

**73** Recomenda-se para todas as pessoas o consumo de três porções diárias de leite e derivados, importantes fontes de cálcio, sendo essa quantidade suficiente para suprir as necessidades do indivíduo em todas as fases da vida, desde o nascimento até a velhice.

**74** De acordo com a figura acima, recomenda-se o consumo de mais porções diárias de cereais, frutas e hortaliças, fontes de vitaminas, minerais e fibras, que de outros alimentos.

Com relação aos procedimentos adequados em relação ao preparo e conservação de alimentos, julgue os itens seguintes.

**75** É importante que o merendeiro proceda à adequada higienização das mãos antes da manipulação de alimentos, e fundamental após a utilização do banheiro. O procedimento de lavagem das mãos é desnecessário, entretanto, caso o profissional precise, durante o trabalho de manuseio de alimentos, atender ao telefone ou abrir a porta.

**76** As mesmas luvas de proteção utilizadas durante o preparo dos alimentos podem ser reutilizadas na distribuição da merenda aos alunos da escola, desde que estejam em perfeitas condições e tenham sido higienizadas.

**77** O acúmulo de sujeira no ambiente de preparo dos alimentos pode provocar a sua contaminação, especialmente quando a sujeira se deposita nas mesas, bancadas e tábuas de corte, sendo suficiente, para evitar a contaminação, uma rotina semanal de higiene.

**78** A carne deve ser descongelada dentro da geladeira, por período de tempo que dependerá da quantidade do produto a ser descongelada.

---

Com relação aos procedimentos de conservação e higienização relacionados ao preparo de alimentos, julgue os itens de **79** a **86**.

**79** Para desinfetar e esterilizar pratos, copos e talheres, deve-se usar água quente, mesmo que na lavagem desses utensílios não se tenha usado sabão ou detergente.

**80** Alimentos como arroz, feijão, leite em pó e açúcar devem ser mantidos em embalagens devidamente fechadas para evitar a contaminação por insetos e roedores.

**81** Na falta de cloro ou de água sanitária apropriada, a higienização de legumes e verduras pode ser feita com vinagre.

**82** O procedimento para limpeza do fogão a gás convencional inclui as seguintes etapas: retirada das trempes, bocas, chapa; lavagem do corpo do equipamento com detergente neutro e, quando necessário, com detergente desincrustante e desengordurante; enxágue com água corrente; secagem com pano rolo multiuso e reposição das trempes, bocas e chapa.

**83** Recebidos os alimentos congelados, refrigerados e semiperecíveis, devem ser primeiramente armazenados os produtos congelados, depois os refrigerados e, por último, os semiperecíveis.

**84** A carne assada deve ser consumida imediatamente após o preparo porque os reaquecimentos sucessivos comprometem sua qualidade nutricional e o seu sabor.

**85** Os sucos preparados no dia anterior ao de consumo, se mantidos em recipientes fechados e sob refrigeração, não perdem o seu valor nutricional.

**86** Ao receber os alimentos, o merendeiro deve estar atento ao prazo de validade e às condições da embalagem dos produtos.

---

Julgue os itens a seguir, relativos a desenvolvimento interpessoal.

**87** Identifica-se relação de empatia quando, por exemplo, o merendeiro atende com mal-humor os alunos.

**88** Nas situações de trabalho, as relações humanas decorrem do processo de interação, caracterizado pelo conjunto de ações e reações entre pessoas, cada uma delas com uma ligação (pessoal ou profissional) com a outra.

**89** É importante para o processo de autoconhecimento que as pessoas ouçam a opinião que os outros têm a respeito delas.

---

Acerca do processo de comunicação entre pessoas, julgue os próximos itens.

**90** No contato direto entre pessoas, é impossível estabelecer comunicação sem palavras.

**91** O processo de comunicação humana restringe-se à fala e à escrita; os movimentos do rosto e do corpo, os gestos e os olhares não considerados formas de comunicação.

Com relação à motivação no trabalho, julgue os itens que se seguem.

- 92** A motivação no trabalho está associada à satisfação das necessidades de cada trabalhador.
- 93** Consideram-se motivados os trabalhadores que desenvolvem com prazer as tarefas que lhes são pertinentes.

---

Considerando as relações no trabalho e a vida em sociedade, julgue os itens que se seguem.

- 94** Ética relaciona-se a valores e princípios que orientam, disciplinam, constroem e motivam o comportamento humano.
- 95** No ambiente de trabalho, o surgimento de grupos de amizade entre os empregados deve ser evitado porque prejudica o cumprimento dos prazos das tarefas a serem realizadas.
- 96** Problemas de relacionamento entre empregados de um mesmo setor devem ser ignorados pela chefia imediata.
- 97** O fator humano deve sempre ser considerado nas relações de trabalho, sendo importante observar a adaptação da pessoa ao trabalho, a adaptação do trabalho às pessoas e a adaptação das pessoas entre si.
- 98** A relação entre empresa e empregados deve limitar-se à troca de trabalho por salário.
- 99** Os laços de amizade e as discussões entre empregados não interferem na produtividade da organização.
- 100** Como cidadãos pertencentes a uma mesma sociedade, todos têm direitos e deveres iguais.
-