

CONCURSO PÚBLICO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO**C****OZINHEIRA****13-1-2019**

Esta prova consta de 30 (trinta) questões, assim distribuídas:

- Português 5 questões
- Matemática 5 questões
- Conhecimentos Específicos e Atribuições do Cargo..... 16 questões
- Legislação 4 questões

ATENÇÃO

1. Confira o total das questões. Qualquer irregularidade, comunique ao fiscal antes de iniciar a prova.
2. **O cartão contém duas partes:**
 1. **Uma é para assinalar as respostas**, devidamente desidentificada.
 2. **A outra com a identificação do candidato. Nesta parte**, confira seus dados (nº de inscrição, nome e cargo) e **assine no local indicado**.
3. As duas partes não podem ser destacadas uma da outra, as quais deverão ser entregues ao fiscal de sala.
4. Assinale apenas UMA resposta para cada questão objetiva.
5. Ao passar para o cartão-resposta, negrite a quadrícula na linha e coluna correspondentes à resposta correta. É vedada qualquer marca que não seja na quadrícula correspondente à resposta do candidato. Caso isso ocorra, o candidato estará automaticamente desclassificado.
6. A interpretação das questões é parte integrante da prova.
7. Questão rasurada será anulada.
8. A duração da prova é de 3h (três horas), incluindo o tempo para o preenchimento do cartão-resposta.

BOA PROVA!**Nº DE INSCRIÇÃO****NOME**

P ortuguês

(Texto adaptado)

Data lembra obrigatoriedade de estímulo aos hábitos saudáveis
Ministério da Educação

1 O Dia Nacional da Alimentação nas Escolas é comemorado em 21 de outubro. A data foi
2 escolhida para _____ a importância das ações voltadas para a educação alimentar e
3 nutricional dos estudantes de todas as etapas da educação básica. E é com ____ objetivo que o
4 Governo Federal investe no Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), que tem como
5 finalidade garantir o consumo de alimentos saudáveis no ambiente escolar, de modo ____ criar
6 bons hábitos nos estudantes para toda a vida.

7 Criado há 60 anos, o programa atende os alunos de toda a educação básica matriculados
8 em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias conveniadas com o poder
9 público. O cardápio que é servido nas escolas deve ser elaborado por nutricionista, respeitando
10 os hábitos alimentares locais e culturais.

11 Para Karine Santos, coordenadora-geral do Pnae, é essencial que o programa se preocupe
12 com a introdução de hábitos alimentares mais saudáveis desde os primeiros anos de vida. Do
13 total de estudantes atendidos pelo programa, 3 milhões _____ entre 0 a 3 anos.

14 “A formação de hábitos alimentares mais saudáveis vai ter consequências em toda a vida
15 do indivíduo. Esse trabalho deve ser feito em parceria com professores, diretores de escola, e
16 os pais e a comunidade escolar devem participar”, completa.

17 A pequena Luiza de Araújo, de cinco anos, estuda no Jardim de Infância Dois, do Cruzeiro,
18 em Brasília, e já incorporou os bons hábitos. “O que eu mais gosto de comer na escola é
19 galinhada. Em casa eu gosto de arroz e feijão pra crescer forte e com saúde”, conta a
20 garotinha.

21 A nutricionista Kellen Pedrollo, diretora do Programa de Alimentação Escolar da Secretaria
22 de Educação do Distrito Federal, também defende a formação da consciência crítica do que
23 será ingerido pela criança ao longo da vida o quanto antes. Por isso, uma equipe técnica
24 composta por nutricionistas da Secretaria de Educação é responsável pela elaboração dos
25 cardápios da alimentação escolar.

26 “Nós verificamos o tempo de preparo desse alimento, o tempo do cozimento do produto e a
27 aceitação por parte do aluno. Todas essas variáveis são levadas em consideração para inserir
28 um cardápio, uma preparação ou mesmo um produto novo na alimentação das nossas
29 crianças”, detalha.

30 O Governo Federal _____ investido cada vez mais para garantir uma boa alimentação nas
31 escolas. Depois de sete anos sem aumento, em 2017, o orçamento do Programa Nacional de
32 Alimentação Escolar (Pnae) teve reajuste.

33 Para este ano, serão R\$ 4,15 bilhões, dos quais mais de R\$ 3 bilhões já foram repassados.
34 Para os alunos dos ensinos fundamental e médio regular, o aumento ficou em 20%. Já para as
35 demais modalidades, como escolas de tempo integral e pré-escola, por exemplo, o aumento
36 médio é de 7%. O programa atende todos os alunos da educação básica. São mais de 50
37 milhões de refeições servidas por dia para 42 milhões de estudantes.

38 Os repasses são feitos em 10 parcelas mensais, entre fevereiro e novembro, para a
39 cobertura de 200 dias letivos, de acordo com o número de matriculados em cada rede de
40 ensino. Do valor total, no mínimo 30% deverão ser utilizados na aquisição de gêneros
41 alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas
42 organizações. A prioridade é para os assentamentos da reforma agrária, as comunidades
43 tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. A medida estimula, ainda, o
44 desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades.

<http://portal.mec.gov.br/component/tags/tag/35407-educacao-alimentar>

1. Considere V para a(s) afirmativa(s) verdadeira(s) e F para a(s) afirmativa(s) falsa(s).
- () A escolha da data para o Dia Nacional da Alimentação nas Escolas, 21 de outubro, foi com a finalidade de salientar a importância da alimentação, bem como da nutrição de todos os estudantes da educação básica.
 - () Kellen Pedrollo salienta que é fundamental que o Pnae se preocupe com os hábitos alimentares saudáveis, principalmente para os estudantes que estão na escola a partir do primeiro ano do ensino fundamental.
 - () Karine Santos declara que ela e a equipe verificam não só o tempo de preparo como também o do cozimento dos alimentos para que haja maior aceitabilidade por parte do aluno.
 - () De acordo com o texto, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) teve, após sete anos, um reajuste orçamentário com o intuito de promover uma boa alimentação nas escolas.
 - () As escolas são obrigadas a adquirir, no mínimo, 30% de gêneros alimentícios ligados à agricultura familiar como uma forma de priorizar as comunidades indígenas, os assentamentos da reforma agrária e comunidades quilombolas.

Assinale a alternativa que apresenta, de baixo para cima, a sequência correta.

- A.() V – F – V – F – V
- B.() F – F – F – V – F
- C.() V – V – F – F – V
- D.() F – V – V – V – F

2. Marque a alternativa que completa, correta e respectivamente, os espaços em destaque no texto.
- A.() ressaltar – esse – a – têm – tem
 - B.() resçatar – este – à – tem – têm
 - C.() ressaltar – este – há – têm – têm
 - D.() reçaltar – esse – a – tem – tem

3. Leia as afirmativas.

- I O Programa Nacional de Alimentação Escolar, com seis décadas de existência, atende estudantes da educação básica não só de escolas públicas como também filantrópicas e entidades comunitárias que tenham convênio com o poder público.
- II No Distrito Federal, nutricionistas compõem uma equipe técnica a qual tem a responsabilidade de elaborar cardápios da alimentação escolar para os estudantes da educação básica.
- III De acordo com o texto, o Governo Federal paga às escolas públicas e privadas o repasse da verba para a alimentação escolar nos meses de fevereiro e novembro.
- IV O Pnae estipula a obrigatoriedade do cardápio, seja não só elaborado por nutricionista como também que respeite os hábitos alimentares dos estudantes conforme a região em que vivem.

Assinale a alternativa correta.

- A.() Somente as afirmativas I e III estão incorretas.
- B.() Somente as afirmativas II, III e IV estão corretas.
- C.() Somente as afirmativas I e IV estão incorretas.
- D.() Somente as afirmativas I, II e IV estão corretas.

4. Marque a alternativa incorreta.

- A.() Na oração “O programa atende os alunos de toda a educação básica” o sujeito é mesmo do verbo preocupar-se, empregado no 3º parágrafo (linha 11)
- B.() A palavra “objetivo” (linha 3) pode ser substituída por “propósito” sem que ocorra alteração de sentido no contexto da frase.
- C.() O vocábulo “mais” (linha 18), por pertencer à classe das conjunções, está intensificando o sentido da palavra que o precede.
- D.() A palavra “feito” (linha 15) está flexionada na forma nominal denominada participípio.

5. Marque a alternativa correta.
- A.() Os números 21 (no primeiro parágrafo), 60 (no segundo parágrafo) e 10 (no último parágrafo) têm respectivamente sentidos de data, tempo e quantidade.
 - B.() As palavras “básica” (linha 3) e “públicas” (linha 8) pertencem à mesma classe gramatical, ou seja, substantivo.
 - C.() O verbo “verificar” (linha 26), no texto, está conjugado no pretérito imperfeito do indicativo por remeter a uma ação já realizada.
 - D.() Quanto ao número de sílabas, as palavras “básica” (linha 36) e “aquisição” (linha 40) são classificadas como polissílabas por terem o mesmo número de sílabas.

Matemática

6. Quanto deve ser pago por 280 centímetros de uma fita que custa R\$ 3,50 o metro?
- A.() R\$ 8,80
 - B.() R\$ 9,50
 - C.() R\$ 9,80
 - D.() R\$ 10,50
7. Um médico receitou a um paciente que tomasse diariamente 10 mililitros de um xarope durante 7 dias, 6 vezes ao dia. Esse xarope é vendido em frascos de 180 mililitros. Daniel comprará 2 frascos desse xarope. Quantos mililitros de xarope sobrá após ele fazer esse tratamento?
- A.() 40 mililitros
 - B.() 60 mililitros
 - C.() 80 mililitros
 - D.() 100 mililitros
8. Em um restaurante, o cliente se serve, pesa o prato e paga por quilograma. Uma jovem foi almoçar nesse restaurante. Para seu prato de comida, a balança marcou 675 gramas. Se o prato vazio pesa 250 gramas e o quilograma de comida custa R\$ 34,00, quanto custou esse almoço?
- A.() R\$ 13,45
 - B.() R\$ 14,45
 - C.() R\$ 15,45
 - D.() R\$ 16,45
9. Um pedaço de tecido, após a lavagem, perdeu $\frac{1}{10}$ de seu comprimento e ficou medindo 27 metros. Nessas condições, o comprimento, em metros, do pedaço de tecido antes da lavagem era igual a:
- A.() 28
 - B.() 30
 - C.() 32
 - D.() 37
10. Uma senhora comprou um computador por R\$ 1.759,00. Ela deu R\$ 250,00 de entrada e o restante do valor será pago em 4 prestações iguais. Qual o valor de cada prestação?
- A.() R\$ 377,25
 - B.() R\$ 380,00
 - C.() R\$ 387,25
 - D.() R\$ 409,00

C **onhecimentos Específicos e Atribuições do Cargo**

11. Assinale a afirmativa que preencha corretamente a lacuna da proposição abaixo:
_____ são fontes de aminoácidos essenciais para o crescimento e desenvolvimento de crianças e adolescentes.
- A.() Vitaminas
 - B.() Proteínas
 - C.() Verduras
 - D.() Proteases
12. Na compra de alimentos da agricultura familiar para a alimentação escolar podem ser adquiridos alguns cereais em grão ou na forma de canjica.
Assinale a alternativa incorreta em relação aos alimentos que fazem parte do grupo dos cereais:
- A.() Arroz, trigo, milho, centeio
 - B.() Cevada, arroz, milho, trigo
 - C.() Aveia, trigo, milho, arroz
 - D.() Aveia, trigo, feijão, arroz
13. Durante o cozimento de hortaliças classificadas como flores e folhas, deve-se evitar tempo prolongado e altas temperaturas, pois ambos causam desestruturação dos tecidos vegetais e perdas de vitaminas hidrossolúveis.
Para evitar a perda das vitaminas solúveis em água, deve ser adotado o método de cozimento que diminui essas perdas quando realizado de forma correta, o qual corresponde corretamente à alternativa:
- A.() Cozimento em panela de pressão.
 - B.() Cozimento em panela destampada com a água até cobrir a hortaliça.
 - C.() Cozimento a vapor.
 - D.() Cozimento em panela de ferro com água até a metade da panela.
14. Os critérios tempo e temperatura são importantes no processo de cozimento dos alimentos para evitar intoxicações alimentares. No preparo das carnes, todas as partes do alimento devem atingir no mínimo a temperatura de:
- A.() 60°C
 - B.() 65°C
 - C.() 66°C
 - D.() 70°C
15. Para a segurança alimentar, o controle de qualidade é importante desde o recebimento até a distribuição dos alimentos. Durante a distribuição das refeições a temperatura das estufas, bufês e geladeiras, deve estar regulada. Nesse sentido, marque a alternativa correta:
- A.() Os alimentos quentes devem permanecer acima de 60°C e os alimentos frios abaixo de 7°C.
 - B.() Os alimentos quentes devem permanecer acima de 60°C e os alimentos frios abaixo de 8°C.
 - C.() Os alimentos quentes devem permanecer acima de 70°C e os alimentos frios abaixo de 8°C.
 - D.() Os alimentos quentes devem permanecer acima de 60°C e os alimentos frios abaixo de 5°C.
16. O Manual de Boas Práticas das escolas é um documento que descreve o trabalho executado no estabelecimento e a forma correta de fazê-lo. Nele, pode-se ter informações gerais sobre como é feita a limpeza, o controle de pragas, da água utilizada, os procedimentos de higiene e controle de saúde dos funcionários, o treinamento de funcionários, o que fazer com o lixo e como garantir a produção de alimentos seguros e saudáveis.
Assinale a alternativa que corresponde ao documento que descreve passo a passo como executar as tarefas no estabelecimento:
- A.() Boas práticas na produção de alimentação escolas
 - B.() Procedimento operacional padronizado
 - C.() Boas práticas de fabricação
 - D.() Procedimento padrão para produção de refeições

17. O objetivo das Boas Práticas na produção de alimentos/refeições é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.
Analisar as afirmativas sobre as boas práticas:
- Os banheiros e vestiários não devem se comunicar diretamente com as áreas de preparo e de armazenamento dos alimentos.
 - As superfícies que entram em contato com os alimentos, como bancadas e mesas, devem ser mantidas em bom estado de conservação, sem rachaduras, trincas e outros defeitos.
 - Para impedir a entrada e o abrigo de insetos e outros animais, as janelas devem possuir telas e devem ser retirados os objetos sem utilidade das áreas de trabalho.
- É correto o que se afirma em:
- I e II apenas.
 - I e III apenas.
 - II e III apenas.
 - I, II, e III.
18. Na alimentação escolar, estudantes celíacos devem receber refeições isentas de glúten. Assinale a alternativa de ingredientes que são livres de glúten.
- Farinha de milho, flocos de arroz, farinha de linhaça, proteína de soja.
 - Farinha de arroz, farinha de quinua, farinha de centeio, gérmen de trigo.
 - Farinha de quinua, farinha de trigo, farinha de arroz, flocos de aveia.
 - Farinha de chia, canjica de cevada, flocos de arroz, gérmen de trigo.
19. Executar tarefas ligadas à área de pré-preparo e preparo de alimentos e distribuição de refeições, seguindo as instruções contidas no manual de boas práticas, são atividades que podem ser desenvolvidas pelo manipulador de alimentos nas escolas.
Assinale V para as tarefas inerentes ao manipulador de alimentos nas escolas e F para as tarefas que não fazem parte da rotina de serviço.
- Recebimento, higienização e armazenamento dos alimentos, zelando pela qualidade dos mesmos.
- Controle de estoque (organização, validade e quantidade dos produtos); controle de temperatura.
- Coleta de amostra.
- Assinale a alternativa correta, de acordo com a sequência das letras de cima para baixo.
- F – V – V
 - V – F – V
 - V – V – F
 - V – V – V
20. O reservatório de água deve ser higienizado _____, por empresa especializada e pessoal capacitado e deve ter registro que comprove a higienização.
Assinale a alternativa que preencha corretamente a lacuna da afirmação acima.
- Semestralmente
 - Anualmente
 - Quando recebida notificação do órgão competente
 - Eventualmente
21. As vitaminas e minerais são importantes para o desenvolvimento cognitivo das crianças e adolescentes, além de terem funções específicas no processo fisiológicos nas diferentes fases da vida. Relacione os alimentos que são fontes alimentares das vitaminas e minerais abaixo listados.
- | | |
|------------------|--|
| (1) Vitamina A | <input type="checkbox"/> Couve |
| (2) Ferro | <input type="checkbox"/> Iogurte natural |
| (3) Vitamina C | <input type="checkbox"/> Beterraba |
| (4) Cálcio | <input type="checkbox"/> Abacaxi |
| (5) Ácido fólico | <input type="checkbox"/> Carne bovina |
- Assinale a alternativa com a sequência correta dos números:
- 4 – 3 – 1 – 5 – 2
 - 1 – 4 – 5 – 2 – 3
 - 5 – 4 – 1 – 3 – 2
 - 4 – 1 – 5 – 2 – 3

22. De acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, o processo de descongelamento de alimentos deve ser feito conforme a descrição da alternativa.
- A.() Sob refrigeração a 5°C ou forno de convecção ou micro-ondas.
 - B.() Sob refrigeração a 8°C ou forno de convecção ou forno elétrico.
 - C.() Sob refrigeração a 8°C ou forno de convecção ou micro-ondas.
 - D.() Sob refrigeração a 10°C ou forno de convecção ou forno elétrico.
23. Diariamente devem ser guardadas amostras com 100g/100mL de todos os alimentos preparados, incluindo bebidas (100mL), em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, identificadas com no mínimo a denominação e data da preparação. As amostras devem ser armazenadas de acordo com o disposto na alternativa:
- A.() Por 24 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a 8°C.
 - B.() Por 24 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a 10°C.
 - C.() Por 48 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a 10°C.
 - D.() Por 72 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a 5°C.
24. Analise as afirmativas relacionadas com as boas práticas de utensílios, equipamentos e outros materiais.
- I. Panos de limpeza não descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, devem ser trocados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, e devem ser higienizados através de esfregação com solução de detergente neutro, desinfetados através de fervura em água por 15 minutos ou em solução clorada a 200ppm, por 15 minutos, e enxaguados com água potável e corrente.
 - II. Panos de limpeza descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, devem ser descartados a cada 3 horas, não excedendo 4 horas, podendo ser utilizados novamente.
 - III. A desinfecção química de utensílios e equipamentos deve ser feita com solução clorada entre 100 a 250 ppm, com tempo mínimo de contato de 15 minutos e adequado enxágue final. E/ou com álcool 70% pelo tempo suficiente para secar naturalmente e sem enxágue final. E/ou com desinfecção pelo calor (15 minutos de imersão em água fervente, no mínimo a 80°C, sem necessidade de enxágue).
- É correto o que se afirma em:
- A.() I e II apenas.
 - B.() I e III apenas.
 - C.() II e III apenas.
 - D.() I, II, e III.
25. De acordo com o Guia Alimentar para a população Brasileira (BRASIL, 2014), a base da alimentação diária deve ser baseada no consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados. Alimentos *in natura* são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza. Alimentos minimamente processados são alimentos *in natura* que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas. Exemplos incluem grãos secos, polidos e empacotados ou moídos na forma de farinhas, raízes e tubérculos lavados, cortes de carne resfriados ou congelados e leite pasteurizado.
- Assinale a alternativa que corresponde a alimentos *in natura* e minimamente processados.
- A.() Feijão, arroz integral, alface, queijo minas.
 - B.() Lentilha, farinha de soja, cenoura, mandioca congelada.
 - C.() Nozes, farinha de trigo integral, pão integral, cenoura.
 - D.() logurte, ervilha, macarrão caseiro, pepino.

26. As leguminosas fazem parte do hábito alimentar da população brasileira. São fontes alimentares de proteínas, carboidratos, ferro, vitaminas, fibras alimentares e outros nutrientes. Para o cozimento das leguminosas como o feijão é importante deixar de molho para eliminar fatores antinutricionais e facilitar o cozimento. Sobre a água do remolho, marque a alternativa correta.
- A. Deve ser utilizada no cozimento dos grãos
 - B. Deve ser utilizada no cozimento dos cereais
 - C. Deve ser utilizada no cozimento de hortaliças
 - D. Não deve ser utilizada para a cocção dos grãos ou outros alimentos

Legislação

27. Assinale a alternativa incorreta acerca da proposição a seguir:
O artigo 6º da Lei Orgânica de Santo Ângelo diz que constituem objetivos fundamentais do município contribuir para:
- A. Constituir uma sociedade livre, justa, democrática e solidária.
 - B. Promover o desenvolvimento do município e o bem comum de todos os municípios.
 - C. Desestimular a participação direta da população na solução dos problemas do município.
 - D. Erradicar o analfabetismo, a pobreza, a marginalização e combater a desigualdade social.
28. Compete ao município de Santo Ângelo, segundo a Lei Orgânica, criar impostos sobre:
- A. Circulação de mercadorias e serviços (ICMS).
 - B. Propriedade predial e territorial urbana (IPTU).
 - C. Veículos automotores (IPVA).
 - D. Renda da pessoa física e jurídica (IR).
29. O Regime Jurídico dos Servidores Públicos de Santo Ângelo dispõe que são requisitos básicos, para o ingresso na carreira pública, ter idade mínima de:
- A. 18 anos.
 - B. 20 anos.
 - C. 21 anos.
 - D. 22 anos.
30. Sobre o Regime Jurídico dos Servidores Públicos, considere as afirmativas abaixo, colocando V para as verdadeiras e F para as consideradas falsas.
- O servidor que prestar trabalho noturno fará jus a um adicional de vinte por cento (20%) sobre o salário.
 - São deveres do servidor, entre outros, o cumprimento às ordens superiores, mesmo que sejam claramente ilegais.
 - É proibido ao servidor ausentar-se do serviço durante o expediente, sem prévia autorização do chefe imediato.
 - O provento (salário) de aposentadoria será revisto na mesma data e proporção, sempre que se modificar a remuneração dos servidores em atividade.
- Está correta a sequência das letras, de cima para baixo, na alternativa:
- A. V, V, F, F.
 - B. V, F, V, V.
 - C. F, F, V, F.
 - D. F, V, F, V.