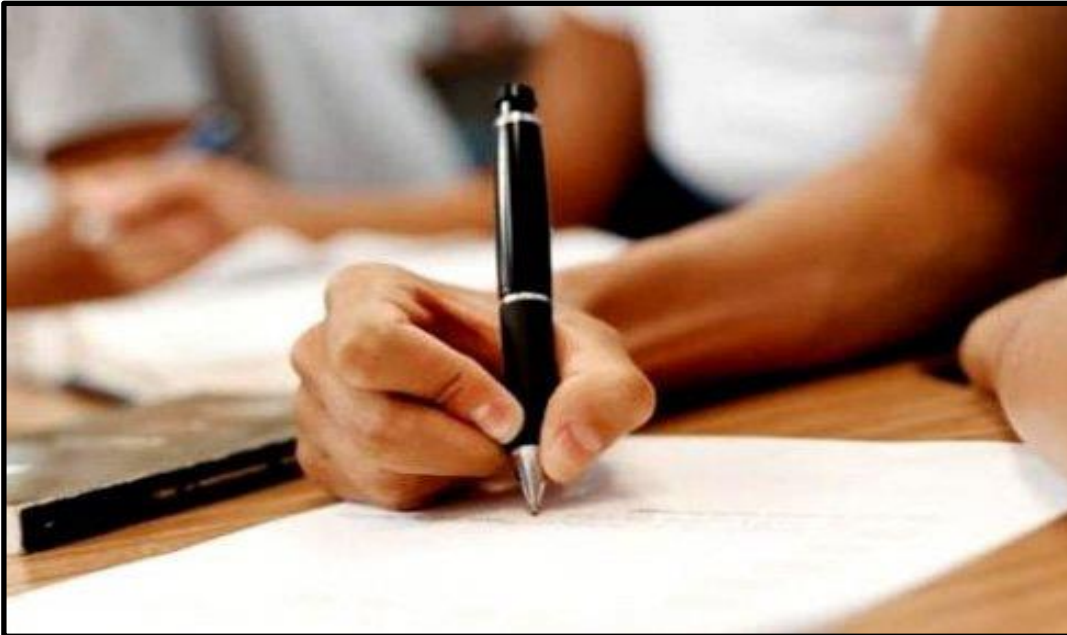




ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS – MA
CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS



CARGO:

MERENDEIRA

TURNO: TARDE



CADERNO DE PROVA OBJETIVA

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO

- 01** – Examine se a prova está completa, se há falhas ou imperfeições gráficas que causem dúvidas. Qualquer reclamação somente será aceita até os 15 minutos iniciais.
- 02** – A prova consistirá de 40 questões com quatro alternativas (A, B, C, D) das quais apenas uma é verdadeira. Leia atentamente cada questão e escolha a alternativa, marcando sua resposta no cartão resposta, cobrindo levemente todo o espaço correspondente à letra a ser assinalada.
- 03** – Durante a prova, é vedado o intercâmbio e o empréstimo de qualquer material entre os candidatos.
- 04** – Não poderão ser utilizados, durante a prova, recursos como: régua, dicionário, boné, calculadora, relógio digital, bem como outro material que possa indicar tentativa de fraude.
- 05** – Esta prova terá duração de 3 horas, com início às 14h e término às 17h.



INFORMAÇÕES ADICIONAIS

SITE:
WWW.INSTITUTOMACHADODEASSIS.COM.BR

Telefone:
(86) 9438-4081

E-mail:
lma.colinas2014@outlook.com

NOME DO CANDIDATO(A)

INSTITUTO MACHADO DE ASSIS - IMA

CONCURSO PÚBLICO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS - MA

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 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

**LINGUA PORTUGUESA – QUESTÕES DE 01 A 15****Ebola: População africana enfrenta nova epidemia do vírus**

O vírus ebola voltou a preocupar autoridades africanas e de saúde após um novo surto ter sido identificado no início deste ano em Guiné, onde mais de 100 pessoas teriam morrido vítimas do vírus. Isso sem contar os casos suspeitos no Mali, Serra Leoa e Libéria, todos países da África Ocidental.

Considerado um dos vírus mais perigosos, a febre hemorrágica ebola é fatal em 90% dos casos, pois não há cura nem vacina para combatê-lo. A violência com que o vírus ataca o corpo humano deve-se a uma proteína que rompe as paredes dos vasos sanguíneos, provocando hemorragia interna e externa.

Após uma incubação de dois a 21 dias, o vírus provoca uma forte febre, com dores de cabeça e musculares, conjuntivite e fraqueza generalizada. Em um segundo momento, os sintomas são vômitos, diarreia e, às vezes, erupção cutânea. A transmissão ocorre por vias respiratórias ou por contato com fluidos corporais das pessoas infectadas, como o sangue.

O ebola é um filovírus (da família Filoviridae), nome dado ao vírus particularmente mortal para o organismo humano. Foi identificado pela primeira vez em 1976, após algumas epidemias graves em Nzara, província oeste-equatorial do Sudão, e em Yambuku, região vizinha no norte da República Democrática do Congo (antigo Zaire) e próxima ao rio Ebola, que deu nome doença.

Desde a sua descoberta, já foram identificados cerca de 2.000 casos, sendo 1.300 fatais. A última epidemia do vírus registrou mais de 400 casos e matou 224 pessoas em Uganda, entre outubro de 2000 e março de 2001. No fim de 2007, mais de 100 pessoas foram infectadas com o vírus no país.

Até agora, todos os casos do ebola em humanos foram registrados na África. No caso dos animais, em 1989 e 1990, um filovírus designado Ebola-Reston foi isolado em macacos mantidos em quarentena nos laboratórios americanos de Reston (Virgínia), Alice (Texas) e na Pensilvânia, nos EUA. O mesmo filovírus foi identificado em macacos em quarentena nas Filipinas, perto de Manila, prontos para serem exportados. Alguns dos macacos morreram e pelo menos quatro pessoas foram infectadas, embora não tenham tido problemas clínicos.

Em 2000, mais de 300 gorilas morreram vítimas de um surto de ebola, no noroeste do Congo, na África. Na época, o país também registrava casos entre humanos. Entre 1990 e 2000, o número de chimpanzés e gorilas foi drasticamente reduzido nos parques da região africana. Pesquisadores acreditam que muitos doentes, para evitar a internação, podem ter procurado abrigo nos parques e, após sua morte, serviram de alimentos para os animais, que acabaram contaminados.

Embora não haja cura, pesquisadores continuam desenvolvendo medicamentos para tratar o ebola. Em outubro de 2012 um "coquetel" de anticorpos denominado MB-003 foi testado em animais expostos aos vírus. O coquetel atua inativando o vírus e estimulando o sistema imunológico a eliminar as células infectadas. O resultado foi positivo nos macacos que haviam sido expostos em até uma hora ao vírus.

Na epidemia atual, chamou atenção o fato de serem raros os casos de ebola no oeste da África, mais comuns na região central e no leste do continente. O primeiro e último caso na África Ocidental aconteceu em 1994, na Costa do Marfim, quando um cientista contraiu o vírus após ter contato com chimpanzés infectados.

Por esse motivo, a OMS (Organização Mundial da Saúde) alertou que o atual surto epidêmico de ebola na África Ocidental está entre os "mais assustadores" desde o aparecimento da doença, há 40 anos. A disseminação do vírus preocupa, pois pode estar se propagando em direção Conacri, capital da República da Guiné, e ao país vizinho, Libéria, o que seria preocupante.

Os hospedeiros naturais do vírus são os morcegos frugívoros (cuja alimentação é basicamente de frutas), mas gorilas e chimpanzés também são tidos como transmissores do ebola por meio da ingestão de frutas nas quais os morcegos salivaram ou defecaram.

No caso dos humanos, o contágio pode acontecer quando comemos estes animais, o que é comum na África. Para cientistas, foi desta forma que o ebola se alastrou pela região.

Além disso, um fator cultural pode contribuir para o contágio ser mais comum na África: a tradição de lavar os corpos dos mortos durante a preparação para o enterro. Como o corpo da vítima do ebola permanece contagioso mesmo depois da morte, dependendo do contato tido com a vítima, o vírus pode ser transmitido. Por isso, as vítimas devem ser rapidamente enterradas ou cremadas.

Extraído: <http://www.uol.com.br/>



Com base no texto, responda as questões de 1 a 5

QUESTÃO 01

Na palavra "saúde" ocorre um(a):

- (A) Hipérbole.
- (B) Tritongo.
- (C) Ditongo.
- (D) Hiato.

QUESTÃO 02

Segundo o texto, são países da África Ocidental, **SALVO**:

- (A) Argélia.
- (B) Mali.
- (C) Libéria.
- (D) Serra Leoa.

QUESTÃO 03

De acordo com o texto, são sintomas da transmissão do vírus Ebola:

- I. Diarreia.
- II. Vômitos.
- III. Conjuntivite e fraqueza generalizada.
- IV. Dores de cabeça e musculares.

A quantidade de itens corretos é:

- (A) 1
- (B) 2
- (C) 3
- (D) 4

QUESTÃO 04

Observe o trecho a seguir retirado do texto:

"Em 2000, mais de 300 gorilas **morreram** vítimas de um surto de ebola, no noroeste do Congo, na África."

A palavra destacada é um:

- (A) Pronome.
- (B) Adjetivo.
- (C) Verbo.
- (D) Substantivo.

QUESTÃO 05

O primeiro e último caso na África Ocidental aconteceu em 1994, na _____, quando um cientista contraiu o vírus após ter contato com chimpanzés infectados.

Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna acima de acordo com o exposto no texto.

- (A) África do Sul.
- (B) Serra Leo.
- (C) Costa do Marfim.
- (D) Congo.

QUESTÃO 06

Marque a alternativa que apresenta uma palavra Proparoxítona.

- (A) Ônibus
- (B) Observação
- (C) Ventilador
- (D) Televisão

QUESTÃO 07

Em todas as alternativas a seguir ocorre um Ditongo, **EXCETO** em:

- (A) Água.
- (B) Poeta.
- (C) Espécie.
- (D) Pelotão.

QUESTÃO 08

Observe as assertivas a seguir.

- I. Piscina.
- II. Mosquito.
- III. Renda.
- IV. Comprimido.

Ocorre Dígrafo em:

- (A) I, II e III
- (B) II, III e IV
- (C) I, II, III e IV
- (D) II e IV

QUESTÃO 09

Marque a alternativa em que a palavra foi grafada de forma **INCORRETA**.

- (A) Nogento.
- (B) Lambujem.
- (C) Selvageria.
- (D) Pajem.

QUESTÃO 10

Considere a frase a seguir. "Não vi meu irmão crescer, **no entanto** está um homem. A conjunção destacada acima é:

- (A) Adversativa.
- (B) Explicativa.
- (C) Conclusiva.
- (D) Alternativa.



QUESTÃO 11

Observe o seguinte trecho do texto: "As pessoas **sofrem** mais de doenças respiratórias e estão mais sujeitas a câncer de pulmão (pesquisas relatam que a exposição a duas horas no trânsito paulista equivale a fumar dois cigarros)." O verbo destacado acima está no:

- (A) Futuro do Pretérito do Indicativo.
- (B) Presente do Indicativo.
- (C) Pretérito Perfeito do Indicativo.
- (D) Futuro do Subjuntivo.

QUESTÃO 12

Considere a seguinte frase: "Marcos é uma pessoa muito fria". O antônimo da palavra **fria** na frase acima é:

- (A) Descontente.
- (B) Insensível.
- (C) Indiferente.
- (D) Sentimental.

QUESTÃO 13

Assinale a alternativa em que a palavra foi grafada de forma **INCORRETA**.

- (A) Xuxu.
- (B) Exceção.
- (C) Belenzada.
- (D) Homenzinho.

QUESTÃO 14

Assinale a alternativa em que o sinal de pontuação foi utilizado de forma **ERRADA**.

- (A) São somente estas, a não ser que existam outras, as encomendas que deverão ser entregues.
- (B) O rapaz nem se preocupou em se explicar, e seu pai também não fez questão de saber.
- (C) Ele , estava descontente com o resultado da prova.
- (D) Chegou, sentou, começou a discursar.

QUESTÃO 15

Assinale a alternativa que apresenta um adjetivo explicativo.

- (A) Nem todo homem é inteligente.
- (B) A mulher inteligente lê mais.
- (C) O homem, mortal, age como um ser imortal.
- (D) Nem todo leite é enriquecido.

MATEMÁTICA - QUESTÕES DE 16 A 20

QUESTÃO 16

Um automóvel percorre um espaço de 480 quilômetros em 02 horas. Quantos quilômetros ele percorrerá em 06 horas?

- (A) 1370 quilômetros.
- (B) 1480 quilômetros.
- (C) 1440 quilômetros.
- (D) 1520 quilômetros.

QUESTÃO 17

Se 10 metros de um tecido custam R\$ 50,00, quanto custará 22 metros ?

- (A) R\$ 120,00
- (B) R\$ 90,00
- (C) R\$ 100,00
- (D) R\$ 110,00

QUESTÃO 18

Uma fonte fornece 39 litros de água em 5 minutos. Quantos litros fornecerá em uma hora e meia ?

- (A) 714 litros.
- (B) 702 litros.
- (C) 712 litros.
- (D) 735 litros.

QUESTÃO 19

Se 4% de um número é igual a 15, quanto é 20% deste número?

- (A) 77
- (B) 42
- (C) 75
- (D) 80

QUESTÃO 20

Quanto é 70% de 30?

- (A) 27
- (B) 24
- (C) 21
- (D) 18



CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÕES DE 21 A 40

QUESTÃO 21

A respeito da utilização de materiais na limpeza, desinfecção e preservação de ambientes, assinale a opção **CORRETA**.

- (A) A presença de matéria orgânica favorece a proliferação de microorganismos e o aparecimento de insetos, roedores e outros, que podem veicular microorganismos nos serviços de saúde.
- (B) O aparecimento de infecções nos ambientes de assistência à saúde pode estar relacionado ao uso de técnicas incorretas de limpeza e desinfecção de superfícies e manejo inadequado dos resíduos em serviços de saúde.
- (C) A limpeza e a desinfecção de superfícies são elementos que convergem para a sensação de bem-estar, segurança e conforto dos pacientes, profissionais e familiares nos serviços de saúde.
- (D) Todas as alternativas anteriores estão corretas.

QUESTÃO 22

As medidas utilizadas para diminuir a interferência do ambiente nas infecções relacionadas à assistência à saúde envolvem, dentre outros:

- I. Remover rapidamente matéria orgânica das superfícies.
- II. Não realizar a varredura seca nas áreas internas dos serviços de saúde.
- III. Isolar áreas em reformas ou em construção, utilizando tapumes e plástico.

Assinale a alternativa que indica as assertivas corretas.

- (A) I e II
- (B) III
- (C) I, II e III
- (D) I e III

QUESTÃO 23

Assinale a afirmativa **INCORRETA**.

- (A) Os cabos das panelas deverão ficar virados para dentro da borda do fogão.
- (B) Os alimentos deverão ser armazenados em local arejado a fresco.
- (C) Não se deve misturar os alimentos crus com os alimentos cozidos na preparação.
- (D) As alternativas "A", "B" e "C" estão corretas.

QUESTÃO 24

Analise as afirmativas a seguir.

- I. Não se deve armazenar caixas de papelão em geladeiras, câmaras ou freezers, por serem porosos, isolantes térmicos e promoverem contaminação externa.
- II. As embalagens de leite não podem ser armazenadas em geladeiras, porque seu acabamento é liso, impermeável e lavável.
- III. Antes de serem guardados, todos os alimentos prontos para o consumo ou pré-preparados devem ser cobertos com plásticos transparentes.

Está correto o que se afirma em:

- (A) I e III
- (B) I, II e III
- (C) I e II
- (D) II e III

QUESTÃO 25

São técnicas que devem ser utilizadas para um bom preparo de alimentos:

- I. Não prepare alimentos se você estiver doente, ou com cortes e/ou machucados nas mãos, sem proteção.
- II. Observe o prazo de validade dos produtos.
- III. Prenda os cabelos quando for preparar um alimento.
- IV. Lavar sempre as mãos após utilizar o banheiro, assoar o nariz, manusear alimentos crus ou manusear o lixo.

A quantidade de itens **INCORRETOS** é:

- (A) 0
- (B) 1
- (C) 2
- (D) 4

QUESTÃO 26

A limpeza seca:

- (A) É realizada com a utilização de rodos, mops ou esfregões, panos ou esponjas umedecidas em solução detergente, com enxágue posterior com pano umedecido em água limpa. No caso de pisos é utilizado o mesmo procedimento com mops ou pano e rodo. Esse procedimento é indicado para a limpeza de paredes, divisórias, mobiliários e de equipamentos de grande porte. Este procedimento requer muito esforço do profissional e o submete ao risco de contaminação.
- (B) É utilizada para limpeza de pisos com máquinas que possuem tanque para soluções de detergente que é dosado diretamente para a escova o que diminui o esforço e risco para o trabalhador.



- (C) Consiste na retirada de sujidade, pó ou poeira, mediante a utilização de vassoura (varreduras seca), e/ou aspirador.
- (D) O procedimento consiste em espalhar uma solução detergente no piso e esfregar com escova ou esfregão, empurrar com rodo a solução suja para o ralo, enxaguar várias vezes com água limpa em sucessivas operações de empurrar com o rodo ou mop para o ralo.

QUESTÃO 27

O trabalhador que realize atividades em áreas onde existam fontes de radiações ionizantes deve, **EXCETO**:

- (A) Usar os EPI adequados para a minimização dos riscos.
- (B) Ter conhecimento dos riscos radiológicos dissociados do seu trabalho.
- (C) Estar sob monitoração individual de dose de radiação ionizante, nos casos em que a exposição seja ocupacional.
- (D) Permanecer nestas áreas o menor tempo possível para a realização do procedimento.

QUESTÃO 28

Equipara-se ao acidente do trabalho aquele sofrido pelo segurado no local e no horário do trabalho, em consequência de:

- (A) Ato de agressão, sabotagem ou terrorismo praticado por terceiro ou companheiro de trabalho.
- (B) Ato de imprudência, de negligência ou de imperícia de terceiro ou de companheiro de trabalho.
- (C) Ofensa física intencional, inclusive de terceiro, por motivo de disputa relacionada ao trabalho.
- (D) As alternativas "A", "B" e "C" estão corretas.

QUESTÃO 29

A limpeza domiciliar é aquela:

- (A) Realizada com um sistema de limpeza que permite a utilização de métodos e produtos amigos do ambiente.
- (B) Realizada por contratados, que necessitam de conhecimentos sobre aplicação de produtos e técnicas para desinfecção de superfícies, esta categoria é subdividida em duas, sendo a Limpeza Concorrente (para manutenção do ambiente) e a Limpeza Terminal (para completa desinfecção do local).
- (C) Realizada cotidianamente sem preocupações técnicas, com um conceito de qualidade totalmente subjetivo, ligado diretamente aos conceitos e valores dos ocupantes do domicílio.

- (D) Realizada por contratados, que necessitam de conhecimentos básicos sobre aplicação de produtos químicos e habilidade no manuseio de equipamentos.

QUESTÃO 30

Todas as alternativas a seguir apresentam atribuições de um Cozinheiro/Merendeira, **SALVO**:

- (A) Preparar as refeições sob a supervisão do nutricionista, não atendendo aos métodos de cozimento e padrões de qualidade dos alimentos.
- (B) Zelar pela conservação dos alimentos estocados, providenciando as condições necessárias para evitar deterioração e perdas.
- (C) Participar de programa de treinamento, quando convocado.
- (D) Auxiliar na higienização de louças, utensílios e da cozinha em geral.

QUESTÃO 31

São utensílios utilizados para realização da limpeza, dentre outros existentes:

- I. Água.
- II. Sabão.
- III. Vassoura.
- IV. Espanador.

Está correto o que se afirma em:

- (A) I e IV
- (B) I e II
- (C) I, II, III e IV
- (D) II, III e IV

QUESTÃO 32

A respeito do conceito de limpeza e da sua importância para tornar um ambiente saudável, assinale a opção verdadeira.

- (A) Existem vários tipos de limpezas, que variam de acordo com o ambiente, com a superfície, com a sujidade a ser removida ou com o tipo de sistema e produtos utilizados.
- (B) A limpeza além de ser associada ao ato físico de retirar-se as impurezas é deveras utilizada no sentido da manutenção espiritual e mental.
- (C) O serviço de limpeza é essencial para a sociedade como um todo, pois além de se tratar de condição básica para a saúde, gera a sensação de conforto e bem-estar dos ambientes.
- (D) As alternativas "A", "B" e "C" estão corretas.

**QUESTÃO 33**

A respeito das técnicas de preparo de alimentos, assinale a opção **INCORRETA**.

- (A) As perdas de nutrientes dos alimentos com o cozimento podem ser minimizadas com o conhecimento de condições adequadas de preparo (uma vez que determinados alimentos devem sofrer o tratamento térmico a fim de evitar a contaminação por microrganismos patogênicos), o que leva em consideração a temperatura, o tempo de exposição ao calor, a quantidade de água utilizada e o método empregado (fritar, assar, grelhar, ferver, etc.)
- (B) O calor empregado na cocção é, sem dúvida, o maior responsável pela ativação de substâncias nutritivas.
- (C) O preparo, muitas vezes, diminui significativamente o valor nutricional de um alimento.
- (D) Ovos, leite, carnes, vegetais, entre outros, perdem tanto vitaminas como sais minerais com o cozimento.

QUESTÃO 34

Cabe ao empregador quanto ao EPI, salvo:

- (A) Orientar e treinar o trabalhador sobre o uso adequado, guarda e conservação.
- (B) Substituir mediatamente, quando danificado ou extraviado.
- (C) Registrar o seu fornecimento ao trabalhador, podendo ser adotados livros, fichas ou sistema eletrônico.
- (D) Fornecer ao trabalhador somente o aprovado pelo órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho.

QUESTÃO 35

Assinale a alternativa **INCORRETA**.

Em Segurança do Trabalho, quando se faz referência à proteção e segurança em máquinas e equipamentos.

- (A) A proteção deve proteger contra riscos inerentes à máquina, ainda que para isso possua cantos agudos e partes salientes.
- (B) As partes móveis são aquelas que se movimentam sem transmitir força a outro setor da máquina e que também não pertencem diretamente ao ponto de operação.
- (C) Uma proteção adequada deve ser projetada para uma determinada máquina e para o trabalho específico com que a mesma efetua, oferecendo proteção efetiva ao operador da mesma e à pessoas próximas à máquina.

- (D) A transmissão de força é todo o aparelho que se movimenta, transmitindo força para que a máquina possa processar o trabalho para o qual foi construída.

QUESTÃO 36

São regras básicas para congelar os alimentos, dentre outras existentes:

- I. Acondicionar com muito cuidado os alimentos a serem congelados e retirar todo o ar de dentro das embalagens. O ar prejudica o processo de congelamento.
- II. Identificar com uma etiqueta o nome do alimento, a quantidade e a data de congelamento.
- III. Congelar em porções que sejam utilizadas de uma só vez.
- IV. Identificar com uma etiqueta o nome do alimento, a quantidade e a data de congelamento.

A quantidade de itens corretos é:

- (A) 1
- (B) 2
- (C) 3
- (D) 4

QUESTÃO 37

São considerados alimentos que não devem ser congelados, EXCETO:

- (A) Gelatina pura.
- (B) Maionese.
- (C) Pudins ou cremes que tenham leite e ovos como ingredientes principais, pois eles se separam durante o descongelamento.
- (D) Carnes.

QUESTÃO 38

O descongelamento é o processo que faz o alimento congelado retornar à sua condição natural. Extremamente importante, para que se tenha um produto de boa qualidade. São cuidados que devem ser tomados com o descongelamento, dentre outros existentes:

- I. Os molhos podem ser descongelados diretamente em fogo baixo.
- II. As carnes, aves, peixes, massas, bolos recheados e sobremesas geladas devem ser descongelados na geladeira.
- III. Para descongelar adequadamente os alimentos, retire-os do freezer com 24 horas de antecedência (ou 48 horas, no caso de peças grandes) e coloque-os no refrigerador.



IV. Não descongele os alimentos diretamente em água corrente ou à temperatura ambiente, para não prejudicar a sua qualidade.

Está correto o que se afirma em:

- (A) I, II, III e IV
- (B) I, II e III
- (C) I, III e IV
- (D) II, III e IV

QUESTÃO 39

A higiene e a segurança no trabalho podem ser observadas quando:

- (A) Os acidentes de trabalho são frequentes.
- (B) Há substâncias tóxicas no ambiente de trabalho.
- (C) Grande quantidade de sujeira e lixo são encontradas no local de trabalho.
- (D) O ambiente físico é saudável e limpo.

QUESTÃO 40

Para que o(a) cozinheiro(a) tenha uma boa higiene pessoal, deve:

- (A) Apresentar-se com uniforme limpo e passado, tomar banho esporadicamente.
- (B) Apresentar-se com uniforme limpo e passado, tomar banho diariamente, fazer a barba todos os dias e usar rede ou gorro cobrindo os cabelos.
- (C) Apresentar-se com uniforme limpo e passado, tomar banho frequentemente, fazer a barba a cada dois dias e usar cabelos soltos.
- (D) Apresentar-se com uniforme limpo e amassado, tomar banho diariamente, fazer a barba todos os dias e usar grampos ou presilhas para prender os cabelos.