



CÓD: OP-025JL-23
7908403538089

PARAÍSO DO TOCANTINS – TO

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DO TOCANTINS – TOCANTINS

Merendeira

EDITAL 001/2023

Língua Portuguesa

1. Compreensão e interpretação de textos informativos	5
2. Sílabas e tonicidade. Separação silábica	15
3. Acentuação gráfica.....	15
4. Emprego de letras.....	16
5. Homônimos e parônimos	17
6. Flexão nominal e verbal	17
7. Emprego de pronomes pessoais	23
8. Concordância nominal e verbal	24
9. Regência nominal e verbal.....	26
10. Crase	27
11. Reestruturação de frases	27
12. Pontuação	29

Noções de Matemática

1. Números: adição, multiplicação, subtração. Números negativos. Números decimais. Expressões numéricas. Conjuntos Numéricos, MMC e MDC.....	35
2. Unidades de medidas.	45
3. Razão, proporção	47
4. porcentagem.....	48
5. Juros.....	49
6. Soluções de problemas.	51

Higiene e Segurança do Trabalho

1. Prevenção de doenças: alimentação saudável, prática de atividades físicas, vacinações e exames preventivos	53
2. Perigos para a saúde no ambiente de trabalho: agentes perigosos químicos, físicos ou biológicos que podem causar doenças ou desconforto.....	58
3. Medidas para prevenção de acidentes de trabalho.....	62
4. Roupas adequadas para os trabalhos de limpeza e conservação externos como capina, recolhimento de resíduos, trabalhos de alvenaria e pintura	70
5. EPIs- Equipamentos de proteção individual, quais são, importância, quando devem ser usados.....	72
6. Riscos na utilização de ferramentas, utensílios e máquinas no trabalho.....	73
7. Cuidados no manuseio de energia elétrica.....	80
8. Cuidados no trânsito (pedestre) e no transporte coletivo	81
9. Prevenção e medidas imediatas nos casos de: engasgos, queimaduras, quedas, choque elétrico, atropelamento, mal súbito (desmaio, vômitos, AVC etc.)	82
10. Comissão Interna de Prevenção de Acidentes -CIPA.....	99

Conhecimentos Específicos

Merendeira

1. Lei 8069 de 13 de julho de 1990 que institui o Estatuto da Criança e do Adolescente	103
2. A importância da merenda para o estudante	141
3. Alimentos benéficos para a saúde	144
4. Alimentos que devem ser evitados pelas crianças e adolescentes.....	152
5. Noções básicas de higiene e saúde pessoal (proteção dos cabelos, unhas, asseio corporal, lavagem das mãos etc.).....	153
6. Conhecimentos de separação, coleta, armazenamento e reciclagem de lixo.....	154
7. Conhecimentos básicos para a realização de serviços de higienização e limpeza em locais como: copa, cozinha e banheiro .	157
8. Cuidados e técnicas de preparo de alimentos	159
9. Guarda e conservação de alimentos.....	162

- Crônica
- E-mail
- Lista
- Manual
- Notícia
- Poema
- Propaganda
- Receita culinária
- Resenha
- Seminário

Vale lembrar que é comum enquadrar os gêneros textuais em determinados tipos textuais. No entanto, nada impede que um texto literário seja feito com a estruturação de uma receita culinária, por exemplo. Então, fique atento quanto às características, à finalidade e à função social de cada texto analisado.

ARGUMENTAÇÃO

O ato de comunicação não visa apenas transmitir uma informação a alguém. Quem comunica pretende criar uma imagem positiva de si mesmo (por exemplo, a de um sujeito educado, ou inteligente, ou culto), quer ser aceito, deseja que o que diz seja admitido como verdadeiro. Em síntese, tem a intenção de convencer, ou seja, tem o desejo de que o ouvinte creia no que o texto diz e faça o que ele propõe.

Se essa é a finalidade última de todo ato de comunicação, todo texto contém um componente argumentativo. A argumentação é o conjunto de recursos de natureza linguística destinados a persuadir a pessoa a quem a comunicação se destina. Está presente em todo tipo de texto e visa a promover adesão às teses e aos pontos de vista defendidos.

As pessoas costumam pensar que o argumento seja apenas uma prova de verdade ou uma razão indiscutível para comprovar a veracidade de um fato. O argumento é mais que isso: como se disse acima, é um recurso de linguagem utilizado para levar o interlocutor a crer naquilo que está sendo dito, a aceitar como verdadeiro o que está sendo transmitido. A argumentação pertence ao domínio da retórica, arte de persuadir as pessoas mediante o uso de recursos de linguagem.

Para compreender claramente o que é um argumento, é bom voltar ao que diz Aristóteles, filósofo grego do século IV a.C., numa obra intitulada “Tópicos: os argumentos são úteis quando se tem de escolher entre duas ou mais coisas”.

Se tivermos de escolher entre uma coisa vantajosa e uma desvantajosa, como a saúde e a doença, não precisamos argumentar. Suponhamos, no entanto, que tenhamos de escolher entre duas coisas igualmente vantajosas, a riqueza e a saúde. Nesse caso, precisamos argumentar sobre qual das duas é mais desejável. O argumento pode então ser definido como qualquer recurso que torna uma coisa mais desejável que outra. Isso significa que ele atua no domínio do preferível. Ele é utilizado para fazer o interlocutor crer que, entre duas teses, uma é mais provável que a outra, mais possível que a outra, mais desejável que a outra, é preferível à outra.

O objetivo da argumentação não é demonstrar a verdade de um fato, mas levar o ouvinte a admitir como verdadeiro o que o enunciador está propondo.

Há uma diferença entre o raciocínio lógico e a argumentação. O primeiro opera no domínio do necessário, ou seja, pretende demonstrar que uma conclusão deriva necessariamente das premissas propostas, que se deduz obrigatoriamente dos

postulados admitidos. No raciocínio lógico, as conclusões não dependem de crenças, de uma maneira de ver o mundo, mas apenas do encadeamento de premissas e conclusões.

Por exemplo, um raciocínio lógico é o seguinte encadeamento:

A é igual a B.

A é igual a C.

Então: C é igual a B.

Admitidos os dois postulados, a conclusão é, obrigatoriamente, que C é igual a A.

Outro exemplo:

Todo ruminante é um mamífero.

A vaca é um ruminante.

Logo, a vaca é um mamífero.

Admitidas como verdadeiras as duas premissas, a conclusão também será verdadeira.

No domínio da argumentação, as coisas são diferentes. Nele, a conclusão não é necessária, não é obrigatória. Por isso, deve-se mostrar que ela é a mais desejável, a mais provável, a mais plausível. Se o Banco do Brasil fizer uma propaganda dizendo-se mais confiável do que os concorrentes porque existe desde a chegada da família real portuguesa ao Brasil, ele estará dizendo-nos que um banco com quase dois séculos de existência é sólido e, por isso, confiável. Embora não haja relação necessária entre a solidez de uma instituição bancária e sua antiguidade, esta tem peso argumentativo na afirmação da confiabilidade de um banco. Portanto é provável que se creia que um banco mais antigo seja mais confiável do que outro fundado há dois ou três anos.

Enumerar todos os tipos de argumentos é uma tarefa quase impossível, tantas são as formas de que nos valemos para fazer as pessoas preferirem uma coisa a outra. Por isso, é importante entender bem como eles funcionam.

Já vimos diversas características dos argumentos. É preciso acrescentar mais uma: o convencimento do interlocutor, o auditório, que pode ser individual ou coletivo, será tanto mais fácil quanto mais os argumentos estiverem de acordo com suas crenças, suas expectativas, seus valores. Não se pode convencer um auditório pertencente a uma dada cultura enfatizando coisas que ele abomina. Será mais fácil convencê-lo valorizando coisas que ele considera positivas. No Brasil, a publicidade da cerveja vem com frequência associada ao futebol, ao gol, à paixão nacional. Nos Estados Unidos, essa associação certamente não surtiria efeito, porque lá o futebol não é valorizado da mesma forma que no Brasil. O poder persuasivo de um argumento está vinculado ao que é valorizado ou desvalorizado numa dada cultura.

Tipos de Argumento

Já verificamos que qualquer recurso linguístico destinado a fazer o interlocutor dar preferência à tese do enunciador é um argumento. Exemplo:

Argumento de Autoridade

É a citação, no texto, de afirmações de pessoas reconhecidas pelo auditório como autoridades em certo domínio do saber, para servir de apoio àquilo que o enunciador está propondo. Esse recurso produz dois efeitos distintos: revela o conhecimento do produtor do texto a respeito do assunto de que está tratando; dá ao

- Refletir sobre o contexto, ou seja, fazer uma coleta de ideias que estejam direta ou indiretamente ligadas ao tema (as ideias podem ser listadas livremente ou organizadas como causa e consequência);

- Analisar as ideias anotadas, sua relação com o tema e com o argumento básico;

- Fazer uma seleção das ideias pertinentes, escolhendo as que poderão ser aproveitadas no texto; essas ideias transformam-se em argumentos auxiliares, que explicam e corroboram a ideia do argumento básico;

- Fazer um esboço do Plano de Redação, organizando uma sequência na apresentação das ideias selecionadas, obedecendo às partes principais da estrutura do texto, que poderia ser mais ou menos a seguinte:

Introdução

- função social da ciência e da tecnologia;

- definições de ciência e tecnologia;

- indivíduo e sociedade perante o avanço tecnológico.

Desenvolvimento

- apresentação de aspectos positivos e negativos do desenvolvimento tecnológico;

- como o desenvolvimento científico-tecnológico modificou as condições de vida no mundo atual;

- a tecnocracia: oposição entre uma sociedade tecnologicamente desenvolvida e a dependência tecnológica dos países subdesenvolvidos;

- enumerar e discutir os fatores de desenvolvimento social;

- comparar a vida de hoje com os diversos tipos de vida do passado; apontar semelhanças e diferenças;

- analisar as condições atuais de vida nos grandes centros urbanos;

- como se poderia usar a ciência e a tecnologia para humanizar mais a sociedade.

Conclusão

- a tecnologia pode libertar ou escravizar: benefícios/consequências maléficas;

- síntese interpretativa dos argumentos e contra-argumentos apresentados.

Naturalmente esse não é o único, nem o melhor plano de redação: é um dos possíveis.

Intertextualidade é o nome dado à relação que se estabelece entre dois textos, quando um texto já criado exerce influência na criação de um novo texto. Pode-se definir, então, a intertextualidade como sendo a criação de um texto a partir de outro texto já existente. Dependendo da situação, a intertextualidade tem funções diferentes que dependem muito dos textos/contextos em que ela é inserida.

O diálogo pode ocorrer em diversas áreas do conhecimento, não se restringindo única e exclusivamente a textos literários.

Em alguns casos pode-se dizer que a intertextualidade assume a função de não só persuadir o leitor como também de difundir a cultura, uma vez que se trata de uma relação com a arte (pintura, escultura, literatura etc). Intertextualidade é a relação entre dois textos caracterizada por um citar o outro.

A intertextualidade é o diálogo entre textos. Ocorre quando um texto (oral, escrito, verbal ou não verbal), de alguma maneira, se utiliza de outro na elaboração de sua mensagem. Os dois textos – a fonte e o que dialoga com ela – podem ser do mesmo gênero ou de gêneros distintos, terem a mesma finalidade ou propósitos diferentes. Assim, como você constatou, uma história em quadrinhos pode utilizar algo de um texto científico, assim como um poema pode valer-se de uma letra de música ou um artigo de opinião pode mencionar um provérbio conhecido.

Há várias maneiras de um texto manter intertextualidade com outro, entre elas, ao citá-lo, ao resumi-lo, ao reproduzi-lo com outras palavras, ao traduzi-lo para outro idioma, ao ampliá-lo, ao tomá-lo como ponto de partida, ao defendê-lo, ao criticá-lo, ao ironizá-lo ou ao compará-lo com outros.

Os estudiosos afirmam que em todos os textos ocorre algum grau de intertextualidade, pois quando falamos, escrevemos, desenhamos, pintamos, moldamos, ou seja, sempre que nos expressamos, estamos nos valendo de ideias e conceitos que já foram formulados por outros para reafirmá-los, ampliá-los ou mesmo contradizê-los. Em outras palavras, não há textos absolutamente originais, pois eles sempre – de maneira explícita ou implícita – mantêm alguma relação com algo que foi visto, ouvido ou lido.

Tipos de Intertextualidade

A intertextualidade acontece quando há uma referência explícita ou implícita de um texto em outro. Também pode ocorrer com outras formas além do texto, música, pintura, filme, novela etc. Toda vez que uma obra fizer alusão à outra ocorre a intertextualidade.

Por isso é importante para o leitor o conhecimento de mundo, um saber prévio, para reconhecer e identificar quando há um diálogo entre os textos. A intertextualidade pode ocorrer afirmando as mesmas ideias da obra citada ou contestando-as.

Na **paráfrase** as palavras são mudadas, porém a ideia do texto é confirmada pelo novo texto, a alusão ocorre para atualizar, reafirmar os sentidos ou alguns sentidos do texto citado. É dizer com outras palavras o que já foi dito.

A **paródia** é uma forma de contestar ou ridicularizar outros textos, há uma ruptura com as ideologias impostas e por isso é objeto de interesse para os estudiosos da língua e das artes. Ocorre, aqui, um choque de interpretação, a voz do texto original é retomada para transformar seu sentido, leva o leitor a uma reflexão crítica de suas verdades incontestadas anteriormente, com esse processo há uma indagação sobre os dogmas estabelecidos e uma busca pela verdade real, concebida através do raciocínio e da crítica. Os programas humorísticos fazem uso contínuo dessa arte, frequentemente os discursos de políticos são abordados de maneira cômica e contestadora, provocando risos e também reflexão a respeito da demagogia praticada pela classe dominante.

A **Epígrafe** é um recurso bastante utilizado em obras, textos científicos, desde artigos, resenhas, monografias, uma vez que consiste no acréscimo de uma frase ou parágrafo que tenha alguma relação com o que será discutido no texto. Do grego, o termo “*epígrafhe*” é formado pelos vocábulo “*epi*” (posição superior) e “*graphé*” (escrita). Como exemplo podemos citar um artigo sobre Patrimônio Cultural e a epígrafe do filósofo Aristóteles (384 a.C.-322 a.C.): “*A cultura é o melhor conforto para a velhice*”.

Chave fixa, estrela e combinada: São ferramentas utilizadas em diversas aplicações, em vários setores, principalmente no ramo automotivo e manutenção de máquinas para aperto e desaperto de porcas e parafusos. Encontram-se com medidas em milímetros ou polegadas.

Chave fixa (ou chave de boca): São abertas na ponta e sempre tem duas medidas diferentes na mesma chave.



Chaves estrela: São parecidas, porém são fechadas e possuem o tamanho certo da peça a ser parafusada ou desparafusada. Podem ser sextavadas ou estriadas. Também possuem duas medidas diferentes, uma em cada extremidade.



Chave combinada: Reúnem em uma só ferramenta os dois modelos acima, uma ponta fixa e outra estrela. Neste modelo de chave, tanto do lado fixa, como do lado estrela, a medida é a mesma.



Chave combinada com catraca: Esta chave é uma evolução da chave combinada. Trata-se da união da chave fixa, com a chave catraca.

Com suas extremidades podendo ser móveis, facilitam muito o acesso a locais difíceis com pouco espaço para o processo.



Chave catraca: Utilizada para trabalhos com soquetes, no aperto ou desaperto de componentes. São encontradas com encaixes de ¼" até 1", dependendo da aplicação.



Cortador de pisos: É um equipamento usado para cortar pisos cerâmicos e azulejos durante a colocação. Cortes em ângulos de 45º e 90º.



Espátula: É uma ferramenta simples, mas com grande utilidade, como por exemplo: para raspar superfícies, limpar paredes, cortar produtos, etc. Pode ser de metal, plástico ou silicone.



Estilete: É uma ferramenta utilizada para cortes em geral de papel, papelão, tecidos, plásticos, materiais sintéticos. Com lâminas recambiáveis e em gomos, fáceis de substituir.

Por serem muito afiadas, recomenda-se muito cuidado durante o trabalho para se evitar acidentes.



Formão: É uma ferramenta de corte, utilizada para entalhar ou esculpir madeira. Muito usada por marceneiros, carpinteiros e demais profissionais que utilizam esta madeira como material de trabalho.

- Manutenção a frio: utilizada para saladas e sobremesas e necessita dos seguintes cuidados: cobrir e colocar em temperatura bem fria; colocar nas prateleiras de cima, jamais abaixo de produtos crus.

- Manutenção a quente: utilizada para pratos servidos quentes, como arroz, feijão, carne. O alimento deve ser mantido em banho-maria ou em fogo baixo; se a temperatura abaixar, reaquecer imediatamente.

Controle de Qualidade das Matérias-Primas

O controle de qualidade é iniciado com o recebimento das mercadorias, entregue pelo fornecedor ou doador, avaliando-a quantitativamente e qualitativamente. Seguem algumas recomendações básicas para recepção dos produtos:

- Observar a correta identificação do produto no rótulo.
- Data de validade e de fabricação.
- Quantidade solicitada por compra (peso) ou requisição.
- Observar condições das embalagens.
- Observar se possui insetos, carunchos ou perfurações na embalagem, mostrando indícios de invasões.
- Alimentos conservados em vidros - as tampas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas. Verificar a integridade da embalagem e sinais de trincamento.
- Suco concentrado - a tampa não deve estar enferrujada. Tombá-lo para verificar se há vazamento, além de observar a validade do produto e a integridade das embalagens.
- Carnes - aspecto resistente, aparecimento das fibras musculares, cor avermelhada e odor característico.
- Ovos - casca íntegra, porosa e sem rachaduras.
- Peixe - carne resistente a pressão digital, aberturas naturais perfeitamente fechadas, a coloração da pele é variada e brilhante.
- As escamas são brilhantes e bem aderidas, as brânquias são vermelhas e sempre brilhantes, os olhos são brilhantes e vivos e a córnea é clara e transparente e o odor deve ser peculiar e não repugnante.
- Aves - sem o aparecimento de manchas verdes ao redor do ânus, debaixo do ventre, no ponto onde é praticada a degola e odor característico.

Reposição de Materiais e Utensílios

Para reduzir custos com as reposições de materiais, é recomendável o controle do número de utensílios e dos responsáveis pelo uso, além da programação de contagens periódicas junto aos funcionários, no intuito de evitar perdas.

Deverá ser estimar as necessidades de materiais de consumo regulares, propor sua aquisição e/ou reposição, estabelecendo políticas de estoque máximo e mínimo, bem como zelar pela guarda e conservação dos mesmos.

Elaborar uma relação prévia com a finalidade de fazer o pedido de reposição considerando a demanda levantada anteriormente, solicitando estritamente o necessário para que não haja a formação de estoques excessivos armazenados.

A entrega dos gêneros deve ocorrer na data e horário estabelecidos pela Unidade. A reposição ou troca, quando necessária, deve ocorrer o mais rápido possível após a entrega.

QUESTÕES

1. (CONSULPLAN - 2008 - CODEVASF - TÉCNICO EM DESENVOLVIMENTO REGIONAL - ECONOMIA DOMÉSTICA) Os hábitos alimentares, ou seja, os tipos de alimentos escolhidos pelas pessoas para fazer parte de sua dieta usual, bem como o modo de preparar os alimentos, variam de um povo para outro mas devem respeitar os ciclos da vida. Assim sendo, torna-se indispensável que os nutrientes essenciais sejam ingeridos diariamente em quantidades adequadas. Os nutrientes presentes nos alimentos podem ser enquadrados em grupos de acordo com suas funções. Identifique neste caso, a alternativa INCORRETA:

- (A) Nutrientes plásticos representados pelas proteínas.
- (B) Nutrientes energéticos, os açúcares (carboidratos).
- (C) Nutrientes reguladores como as vitaminas.
- (D) Nutrientes plásticos como cálcio e o selênio.
- (E) Nutrientes energéticos como as gorduras (lipídios).

2. (INSTITUTO AOCP - 2019 - UFPB - TÉCNICO EM ALIMENTOS E LATICÍNIOS) A lactose é o principal açúcar presente no leite e, devido a restrições alimentares, tornou-se um assunto importante na dieta de várias pessoas. A respeito desse açúcar, assinale a alternativa correta.

- (A) A lactose é um monossacarídeo que pode ser removido do leite mediante permeação em membranas.
- (B) A enzima invertase é utilizada na hidrólise da lactose para a produção de produtos “zero lactose”, como iogurtes e leite UHT.
- (C) A lactose é um dissacarídeo constituído por uma ligação $\beta(1\rightarrow4)$ entre uma galactose e uma glicose, seus monossacarídeos constituintes.
- (D) A lactose é um dissacarídeo constituído por uma ligação $\alpha(1\rightarrow4)$ entre uma galactose e uma frutose, seus monossacarídeos constituintes.
- (E) A lactose é um dissacarídeo não redutor. Dessa forma, não acontece reação de Maillard em produtos lácteos.

3. Assinale V para verdadeiro e F para falso nas afirmações a seguir e depois marque qual alternativa correta.

- () É preciso separar os alimentos dos produtos e limpeza e descartáveis .
- () Podemos armazenar os produtos nas caixas de papelão ou caixas do produtor.
- () PVPS significa primeiro que vence primeiro que sai.
- () Vidros podem ser armazenados de cabeça para baixo.
- (A) V,V,V,F
- (B) F, F,F,F
- (C) F,F,V,V
- (D) F,V,V,F
- (E) V,F,V,F

4. Um estoque bem organizado traz inúmeros benefícios à unidade de alimentação, para garantir um bom controle de estoque temos uma ferramenta que nos ajuda a saber quando temos muita saída de algum alimento ou quando tem alimento que não está saindo. Qual o nome desta ferramenta? Assinale a alternativa correta.

- (A) Atestado
- (B) Inventário

- (C) Planilha
- (D) Testamento
- (E) Bloco de notas

5. Estudamos alguns tipos de gorduras e sua utilidade na hora de prepararmos um alimento, vimos que o ponto de fumaça é algo importante nos óleos quando aquecidos. Sabendo disso assinale a alternativa correta que nos apresenta o verdadeiro significado do ponto de fumaça.

- (A) ponto de fumaça é quando o óleo pega fogo
- (B) ponto de fumaça é o óleo passa pelo processo de refino
- (C) ponto de fumaça é a temperatura em que o óleo começa a queimar e oxidar
- (D) ponto de fumaça é a temperatura em que o óleo esfria
- (E) Ponto de fumaça é quando o óleo forma pequenas partículas escuras

6. Assinale V para verdadeiro ou F para Falso nas afirmações a seguir, e marque a resposta que apresenta sequência correta

- () O azeite é ideal para qualquer cozimento
 - () ao pesar e medir alimentos secos devemos amassar para caber mais no recipiente
 - () devemos nivelar os líquidos em um local plano
 - () o cozimento em micro-ondas é mais rápido que em forno convencional
- (A) V,V,V,F
 - (B) F,F,F,V
 - (C) F,V,F,V
 - (D) V,F,F,V
 - (E) F,F,V,V

7. Leia e analise o trecho abaixo:

Alimentos que sofreram tratamento térmico e que serão destinados à refrigeração devem ser armazenados em volumes ou utensílios com altura máxima de ____ cm, devendo serem cobertos quando atingirem a temperatura de ____°C ou menos.

- (A) 12 / 25
- (B) 10 / 21
- (C) 8 / 22
- (D) 10 / 18
- (E) 15 / 21

8. (Prefeitura de Fortaleza/CE – Nutricionista) São informações obrigatórias nos rótulos dos alimentos, EXCETO:

- (A) lista de ingredientes.
- (B) prazo de validade.
- (C) conteúdo líquido.
- (D) demonstrar propriedades que não possuam.

9. (CRB 6ª Região - Auxiliar de Serviços Gerais – Quadrix) São critérios fundamentais para o armazenamento de alimentos, exceto:

- (A) separação por categoria.
- (B) dispostos longe do piso, sobre estrados fixos ou móveis.
- (C) ambiente com temperatura e ventilação adequadas.
- (D) embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade, de acordo com a legislação vigente.
- (E) os produtos devem ser utilizados sempre segundo o sistema PEPS - Primeiro que Entra, Primeiro que Sai.

10. (COSANPA - Auxiliar Operacional – FADESP) A tarefa mais desagradável na limpeza do banheiro é limpar o vaso sanitário. O material com que se produzem as bacias sanitárias é a porcelana vitrificada, não porosa e fácil de limpar. Sobre a limpeza de banheiros é correto afirmar o seguinte:

- (A) após a limpeza dos vasos sanitários, deve-se deixar um resíduo de produto de limpeza nos vasos sanitários, para que a esterilização seja completa.
- (B) os produtos químicos para limpeza de vasos sanitários não podem ser utilizados para limpeza de outros aparelhos de higiene, como pias e lavatórios.
- (C) banheiros precisam ser lavados três vezes por semana.
- (D) é inadequado o uso de álcool em azulejos.

11. (SEDUC/AM - Merendeiro - FGV) Os benefícios da merenda escolar

A alimentação é uma necessidade básica ao desenvolvimento do ser humano. Nas fases da infância e da adolescência, alimentos de qualidade favorecem o crescimento tanto do aspecto físico, como do intelectual, do emocional e do social.

Nesse sentido, a merenda escolar é fundamental, pois ela pode influenciar bastante no desempenho do aluno. Por isso, o Estatuto da Criança e o Adolescente (ECA) estabelece como função do Estado assegurar a alimentação de qualidade na escola.

A merenda escolar é um direito de meninos e meninas. Não pode ser pensada como “auxílio aos carentes”, nem como instrumento de combate à fome ou à desnutrição.

O período em que o aluno permanece na escola deve ser de bem-estar para facilitar o aprendizado. Uma boa alimentação contribui, portanto, para um melhor desempenho escolar e, conseqüentemente, diminui a repetência. A merenda pode contribuir, também, para formação de bons hábitos alimentares.

(Agência Unama)

“O período em que o aluno permanece na escola deve ser de bem-estar para facilitar o aprendizado. Uma boa alimentação contribui, portanto, para um melhor desempenho escolar e, conseqüentemente, diminui a repetência. A merenda pode contribuir, também, para formação de bons hábitos alimentares”.

Essa parte do texto fala de algumas vantagens da merenda escolar.

Marque a opção que não está presente no texto.

- (A) Facilitar o aprendizado.
- (B) Melhorar o desempenho escolar.
- (C) Diminuir a repetência.
- (D) Formar bons hábitos alimentares.
- (E) Reduzir as despesas das famílias.

12. (Prefeitura de Tijucas/SC - Merendeira - FEPESE) Dentre os cuidados que a merendeira deve atentar, assinale a alternativa correta.

- (A) A mesma luva utilizada para a limpeza pode ser usada para o preparo dos alimentos.
- (B) Ao receber o alimento, a merendeira deve averiguar se o mesmo encontra-se dentro do prazo de validade.
- (C) Não é necessário lavar as mãos após espirrar, basta somente levar a mão à boca para que a saliva não se espalhe no ar.
- (D) Para a higienização de um liquidificador não é necessário desmontá-lo e lavar suas peças separadamente.
- (E) Um profissional que trabalha com alimentos, como a merendeira, deve estar sempre de cabelos soltos e sedosos.