



**CONCURSO PUBLICO PARA PREENCHIMENTO
DE VAGAS PRA PREFEITURA MUNICIPAL DE
IPIUNA**

ENSINO FUNDAMENTAL – CANTINEIRA



CADERNO DE PROVA OBJETIVA

ORIENTAÇÕES GERAIS SOBRE A PROVA OBJETIVA

1. A prova objetiva será composta de 30 (TRINTA) questões de múltipla escolha, extraídas do conteúdo programático publicado no edital de abertura 042/2023, sendo que, para cada uma das questões objetivas, são apresentadas 4 (QUATRO) alternativas classificadas com as letras (A, B, C e D), mas somente uma responde adequadamente à questão proposta.
2. Ao ser autorizado o início da prova, verifique, no Caderno de Questões, se a numeração das questões e a paginação estão corretas e se não há falhas, manchas ou borrões. Se algum desses problemas for detectado, solicite ao fiscal outro caderno completo. Não serão aceitas reclamações posteriores.
3. Iniciada a Prova, nenhum candidato poderá retirar-se da sala antes de decorrido 1h (uma hora) de prova, devendo, ao sair, entregar ao fiscal de sala, obrigatoriamente, o Caderno de Prova Objetiva, o Cartão Respostas da Prova Objetiva. O Cartão Respostas da Prova Objetiva será o único documento válido para correção.
4. A prova objetiva (NÍVEL FUNDAMENTAL) terá início às 14 horas com duração de 4 (QUATRO) horas, e término impreterivelmente às 18 horas.
5. O cartão de resposta será entregue após o início da prova e deverá ser conferido e assinado à vista dos fiscais.
6. O preenchimento do cartão de resposta deverá ser feito com caneta esferográfica de cor azul ou preta, fabricada em material transparente.
7. Será desclassificado o candidato que, durante a realização da prova escrita, for surpreendido portando, em local diverso do indicado pelos fiscais, equipamento eletrônico e/ou material de uso não autorizado, ainda que desligado.
8. De igual forma, será desclassificado o candidato cujo equipamento eletrônico e/ou material de uso não autorizado que estiver em local indicado emitir qualquer tipo de ruído, alerta ou vibração.
9. O cartão de resposta deverá ser entregue pelo candidato ao fiscal de sala no momento da saída do candidato.
10. O candidato que entregar o cartão de resposta não poderá retornar ao recinto.
11. Em hipótese alguma haverá substituição do cartão de resposta por erro do candidato.
12. O candidato não poderá levar seu caderno de prova objetiva.
13. O candidato não deverá amassar, molhar, dobrar, rasgar, manchar ou, de qualquer modo, danificar o seu caderno de respostas, sob pena de arcar com os prejuízos advindos da impossibilidade de realização da leitura.
14. Os 3 (três) últimos candidatos deverão permanecer em sala, sendo liberados somente quando todos tiverem concluído a prova e terem seus nomes registrados em ata e com suas respectivas assinaturas



LINGUA PORTUGUESA

01) Todas as alternativas apresentam o verbo no gerúndio corretamente sublinhado, EXCETO:

- a) Sigo defendendo os mesmos princípios.
- b) Ela estava cantando no festival.
- c) Estou iniciando um novo projeto.
- d) Continuo trabalhando na mesma empresa.

02) Considere a frase abaixo:

Embora fosse o mais jovem de sua turma, era o mais bem preparado.

O termo “embora” pode ser substituído, mantendo o sentido e a corre o gramatical da frase mesmo desacompanhado de qualquer outra altera o nela, pela expressão contida em alguma das alternativas abaixo. Encontre e assinale tal alternativa.

- a) conquanto
- b) apesar que
- c) porquanto
- d) inobstante

03) Assinale a op o em que a palavra sublinhada deve receber acento indicativo de crase.

- a) Entregaram os documentos a você.
- b) Todos estavam dispostos a colaborar.
- c) O rapaz costumava andar a p 
- d) Os navios chegaram a Amazônia.

04) O rapaz ia fazer uma demorada viagem de ônibus e resolveu comprar na banca uma revista de desafios. O que mais o impressionou foi o que propunha palavras cruzadas só com coletivos de substantivos. Seu desempenho foi bom, pois só errou o seguinte coletivo:

- a) “clero” para “sacerdotes”
- b) “cardume” para “peixes”
- c) “batalhão” para “soldados”
- d) “colégio” para “estudantes”

05) O dono de uma empresa pediu ao jovem funcionário que escrevesse uma mensagem formal para um cliente, começando-a com o pronome de tratamento recomendado nas práticas comerciais. O resultado ficou perfeito, pois o rapaz escreveu:

- a) Ao Sr. Silva, João. Solicito que me diga se   do teu interesse adquirir a nova cole o de livros de nossa editora.
- b) Ao Sr. João da Silva. Solicito a Vossa Senhoria verificar o interesse em adquirir a nova cole o de livros de nossa editora
- c) Para João da Silva. Solicito verificar se você tem interesse em adquirir a nova cole o de livros de nossa editora.
- d) Ao Ilmo. Sr. João da Silva. Solicito a Vossa Excelência verificar o interesse em adquirir a nova cole o de livros de nossa editora.

06) Nas palavras “disseste, anexo e porque”, temos, respectivamente:

- a) 8 fonemas - 5 fonemas - 6 fonemas.
- b) 6 fonemas - 6 fonemas - 6 fonemas.
- c) 6 fonemas - 6 fonemas - 5 fonemas.
- d) 8 fonemas - 5 fonemas - 5 fonemas.

07) Assinale a alternativa em que a expressão sublinhada   sujeito.

- a) Trouxeram as provas.
- b) Pediram ajuda.
- c) Aguardamos você.
- d) Busque o carro.

08) Em qual das alternativas o plural está INCORRETO?

- a) couve-flor = couves-flores
- b) palavra-chave = palavras-chave
- c) amor-perfeito= amores-perfeito
- d) Quinta-feira = quintas-feiras

09) Marque a alternativa que apresenta ERRO quanto   norma culta da língua:

- a) O bandido foi pego em flagrante.
- b) O vereador cumpriu apenas três anos de seu mandato.



- c) Ele fez a cessão de todos os seus bens.
- d) As lâmpadas fluorescentes são mais econômicas.

10) Em qual das opções abaixo há um ditongo?

- a) saída
- b) hiato
- c) saguão
- d) ninguém

CONHECIMENTOS GERAIS

11) Um dos fatos que mais representam a humanidade atualmente é o uso da internet e dos aparelhos telefônicos móveis, os celulares. Com isso, as tecnologias vem se desenvolvendo para que esse serviço se torne cada vez melhor, como na sua última geração lançada, chamada de:

- a) 8K.
- b) 4G.
- c) 5G.
- d) AI.

12) Quem ocupou o cargo de antepenúltimo presidente do Brasil?

- a) Luiz Inácio Lula da Silva
- b) Michel Temer
- c) Jair Bolsonaro
- d) Dilma Rousseff

13) Ipuiúna, município de Minas Gerais, é conhecido principalmente por sua produção de:

- a) Café
- b) Petróleo
- c) Milho
- d) Pescado

14) Em 2024, durante a COP29, o governador de Minas Gerais, Romeu Zema, reafirmou o compromisso do estado com:

- a) A construção de novas barragens de mineração.
- b) A ampliação de aeroportos regionais.



c) A neutralização das emissões de carbono até 2050.

d) A exportação de produtos agrícolas.

15) Em 2024, qual evento esportivo internacional reuniu delegações de mais de 200 países?

- a) Copa do Mundo de Futebol Feminino
- b) Jogos Olímpicos de Paris
- c) Campeonato Mundial de Vôlei
- d) Fórmula 1 em Mônaco

CONHECIMENTO ESPECIFICO

16) Qual é a principal diferença entre os alimentos de origem animal e vegetal em termos de composição nutricional?

- a) Os alimentos de origem animal são ricos em fibras, enquanto os vegetais são ricos em proteínas.
- b) Os alimentos de origem animal contêm mais gorduras saturadas e proteínas completas, enquanto os vegetais são ricos em fibras e antioxidantes.
- c) Os alimentos de origem animal são pobres em cálcio, enquanto os vegetais são ricos nesse mineral.
- d) Os alimentos de origem animal têm mais carboidratos do que os vegetais.
- e) Os alimentos vegetais contêm mais ácidos graxos essenciais do que os alimentos de origem animal.

17) Qual é um exemplo de um alimento vegetal que pode substituir uma fonte de proteína animal em dietas vegetarianas e veganas?

- a) Soja.
- b) Arroz branco.
- c) Batata frita.
- d) Carne de frango.
- e) Queijo.



18) Qual   a melhor prática para armazenar alimentos perecíveis, como frutas e vegetais, a fim de prolongar sua durabilidade?

- a) Armazená-los   temperatura ambiente, longe da luz solar direta.
- b) Conservar os alimentos em ambientes úmidos, sem ventila o, para evitar ressecamento.
- c) Armazená-los em temperaturas baixas, como em uma geladeira, e em embalagens adequadas para reduzir a deteriora o.
- d) Congelar todos os alimentos perecíveis imediatamente após a compra.
- e) Armazená-los em recipientes herméticos em ambientes quentes para manter sua frescura.

19) Qual   a principal vantagem do uso de métodos de armazenamento a vácuo para alimentos?

- a) Aumenta o valor nutricional dos alimentos.
- b) Reduz a quantidade de conservantes necessários no armazenamento.
- c) Prolonga a vida útil dos alimentos ao reduzir a exposi o ao oxig nio e   umidade.
- d) Melhora o sabor dos alimentos armazenados a longo prazo.
- e) Evita o crescimento de bactérias e fungos imediatamente após o armazenamento.

20) Qual   a medida mais eficaz para higienizar frutas e vegetais antes do consumo?

- a) Lavar as frutas e vegetais apenas com água corrente.
- b) Usar sabão ou detergente para lavar frutas e vegetais.
- c) Esfregar as frutas com escovas duras para remover sujeiras visíveis.
- d) Lavar com água quente para garantir a elimina o de germes.
- e) Lavar com água corrente e, se necessário, usar uma soluço de vinagre diluído para remover resíduos de pesticidas.

21) Por que   importante higienizar utensílios de cozinha que entram em contato com alimentos crus e cozidos?

- a) Para garantir que os utensílios fiquem esteticamente agradáveis.
- b) Para evitar a contamina o cruzada e a prolifera o de microrganismos que podem causar doenças alimentares.
- c) Para aumentar a durabilidade dos utensílios e evitar desgaste.
- d) Para garantir que os utensílios adquiram um cheiro agradável.
- e) Para remover os resíduos de alimentos, sem se preocupar com a segurança alimentar.

22) Qual   o principal objetivo de realizar a higieniza o de alimentos de origem animal e vegetal antes do consumo?

- a) Eliminar impurezas, como poeira e sujeira visível, dos alimentos.
- b) Garantir que os alimentos percam parte dos nutrientes durante a lavagem.
- c) Prevenir contamina es que podem resultar em doenças alimentares e intoxica es.
- d) Deixar os alimentos mais saborosos e atraentes para os consumidores.
- e) Aumentar o tempo de conserva o dos alimentos, evitando a deteriora o.

23) Por que a higieniza o de utensílios de cozinha   fundamental, especialmente os que entram em contato com alimentos crus e cozidos?

- a) Para evitar que os utensílios fiquem danificados com o uso frequente.
- b) Para prevenir que resíduos de alimentos contaminem os alimentos cozidos e aumentem o risco de contamina o cruzada.
- c) Para garantir que os utensílios permaneçam com o cheiro de comida agradável.
- d) Para garantir que utensílios de metal fiquem sem manchas após o uso.
- e) Para reduzir o tempo de preparo dos alimentos ao evitar o uso excessivo de ingredientes.

24) Qual   a maneira mais eficaz de higienizar vegetais antes do consumo?

- a) Lavar apenas com água corrente para remover sujeiras visíveis.



- b) Usar sabão ou detergente para limpar frutas e vegetais.
- c) Lavar com água corrente e, se necessário, usar uma soluço de vinagre diluído para eliminar pesticidas.
- d) Esfregar os vegetais com escovas duras para remover impurezas.

25) Qual   a razão principal para a higieniza o de utensílios de cozinha que entram em contato com alimentos crus e cozidos?

- a) Evitar que os utensílios adquiram odores desagradáveis.
- b) Prevenir a contamina o cruzada e a prolifera o de microrganismos nocivos.
- c) Garantir que os utensílios não fiquem danificados pelo uso.
- d) Manter os utensílios limpos para garantir que o preparo das refei es seja rápido.

26) Qual   a principal prática recomendada para garantir a segurança alimentar em serviços de alimenta o?

- a) Armazenar alimentos em locais quentes para preservar seu sabor.
- b) Manter os alimentos perecíveis a temperaturas adequadas, como refrigerados ou congelados.
- c) Usar utensílios de cozinha sem higieniza o para acelerar o processo de preparo.
- d) Evitar o uso de equipamentos de prote o, como luvas, durante o preparo de alimentos.

27) Qual   a melhor maneira de evitar a contamina o cruzada em um serviço de alimenta o?

- a) Armazenar todos os alimentos, incluindo os crus e cozidos, no mesmo local.
- b) Usar os mesmos utensílios e superfícies para preparar alimentos crus e cozidos.
- c) Separar os alimentos crus e cozidos durante o armazenamento e o preparo.
- d) Não realizar a higieniza o adequada de utensílios e superfícies de trabalho.

28) Qual   a principal razão para a utiliza o de um sistema eficiente de controle de estoque em serviços de alimenta o?

- a) Controlar a quantidade e validade dos alimentos, evitando excessos ou faltas e garantindo a segurança alimentar.
- b) Reduzir os custos com a compra de novos utensílios e equipamentos.
- c) Garantir que todos os alimentos sejam consumidos rapidamente, evitando desperdícios.
- d) Aumentar a variedade de alimentos disponíveis sem necessidade de compras adicionais.

29) Qual das práticas a seguir contribui para um controle de estoque de alimentos mais eficiente e seguro?

- a) Armazenar todos os alimentos na mesma temperatura, independentemente do tipo.
- b) Fazer inventários regulares e registrar entradas e saídas de forma precisa.
- c) Manter alimentos fora das embalagens originais para facilitar o armazenamento.
- d) Deixar os alimentos expostos ao ambiente para monitoramento constante.

30) Qual das seguintes práticas   essencial para garantir a segurança no trabalho em cozinhas profissionais?

- a) Deixar as facas e outros utensílios cortantes em lugares de fácil acesso para acelerar o trabalho.
- b) Usar roupas largas e soltas para maior conforto durante o trabalho.
- c) Armazenar alimentos fora da geladeira para evitar o uso excessivo de energia elétrica.
- d) Manter os pisos da cozinha secos e limpos para evitar quedas e escorregões.