



MERENDEIRA

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ABAIXO

- Os Cadernos de Prova de cada cargo possuem 4 tipos diferentes, sendo o conteúdo das questões o mesmo para todos, diferenciando-se apenas a ordem das questões e alternativas.
- Verifique acima o tipo do seu Caderno de Prova e preencha no Cartão Resposta, em campo específico, o número correspondente ao tipo do seu Caderno de Prova.
- Deixe sobre a carteira apenas documento de identificação, caneta esferográfica de tinta azul ou preta feita de material transparente e recipiente com água sem qualquer etiqueta ou rótulo.
- Confira se este Caderno de Prova corresponde ao cargo para o qual você se inscreveu e se o mesmo contém **20** questões, numeradas de **1** à **20**.
- Não serão consideradas reclamações posteriores ao término da prova.
- Assine o Cartão Resposta.
- Cada questão da prova objetiva constitui-se de quatro alternativas, identificadas pelas letras A, B, C e D das quais apenas uma é a resposta correta.
- Todas as respostas julgadas como corretas do Caderno de Prova deverão ser transportadas para o Cartão Resposta, o qual será o único documento válido para a correção das provas objetivas e não será substituído em hipótese alguma.
- A marcação da alternativa julgada como correta deve ser feita conforme orientado no Cartão Resposta.
- Ao terminar sua prova, entregue o Cartão Resposta ao fiscal de sala e retire-se imediatamente do local de aplicação das provas.

TEMPO DE PROVA

- A prova objetiva terá duração máxima de **2h30min**, incluído o tempo para preenchimento do Cartão Resposta.
- O candidato somente poderá retirar-se do local de prova após 30 minutos de seu início e poderá levar o caderno de provas.
- Os 3 (três) últimos candidatos somente poderão retirar-se da sala de prova simultaneamente e devem fazê-lo após o encerramento da ata de sala.

NÃO É PERMITIDO

- Folhear o Caderno de Prova antes da autorização do fiscal.
- Qualquer tipo de comunicação entre os candidatos durante a aplicação da prova, sob qualquer forma ou alegação.
- Qualquer tipo de consulta sejam por meio de recursos didáticos, elétricos ou eletrônicos.
- Sair da sala durante a realização da sua provas sem o acompanhamento do fiscal de corredor.
- Uso do banheiro após entregar seu Cartão Resposta.
- A permanência de candidatos no local de realização das provas após o término e a entrega do Cartão Resposta.

Conhecimentos Específicos

Questão 01

A equivalência de medidas permite que os cozinheiros sejam precisos ao seguir receitas, garantindo que os pratos tenham o sabor desejado e a consistência correta. Nesse sentido, é correto afirmar que 1 litro (l) de água equivale a quantos mililitros (ml) de água?

- (A) 10ml.
- (B) 10000ml.
- (C) 1000ml.
- (D) 100ml.

Questão 02

Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde a técnica de preparo, no qual o alimento é submetido a uma câmara fechada ao ar quente.

- (A) Assar no forno.
- (B) Brasear.
- (C) Grelhar.
- (D) Refogar.

Questão 03

Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde a doença neurológica grave, rara, não contagiosa, causada pela ação de uma potente toxina produzida pela bactéria *Clostridium botulinum*, no qual a transmissão ocorre pela ingestão de toxinas presentes em alimentos contaminados e que foram produzidos ou conservados de maneira inadequada.

- (A) Toxoplasmose.
- (B) Salmonelose.
- (C) Hepatite A.
- (D) Botulismo Alimentar.

Questão 04

No que diz respeito a recepção das matérias primas, registre V, para verdadeiro, e F, para falso, nas afirmativas abaixo:

() A recepção de matérias primas é a primeira etapa na elaboração dos alimentos e nesse passo, é fundamental observar certas características de cor, odor, textura, temperatura de chegada, empacotamento e etiquetagem.

() Na recepção das matérias primas, além de verificar características, deve-se medir e registrar a temperatura dos produtos refrigerados e/ou congelados.

() Toda matéria-prima que estiver embalada em materiais como papelão e madeira, deve ser transferida para recipientes próprios do estabelecimento, como por exemplo: caixas plásticas ou de outro material de limpeza fácil, evitando a introdução de contaminação

externa no local.

Fonte: <https://iris.paho.org/>

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

Questão 05

A contaminação dos alimentos refere-se à presença indesejada de substâncias estranhas ou micro-organismos nos alimentos, tornando-os impróprios para o consumo humano. Os contaminantes de alimentos podem ser classificados em biológicos, químicos e físicos. Nesse contexto, registre V, para verdadeiro, e F, para falso, nas afirmativas abaixo:

() Os contaminantes físicos são microrganismos, como bactérias, vírus, parasitas e fungos, que podem estar presentes nos alimentos e causar problemas de saúde quando consumidos.

() Os contaminantes químicos são substâncias químicas estranhas ou toxinas que são produzidas por microrganismos e que não deveriam estar presentes na composição do produto. Ex: inseticidas, detergentes.

() Os contaminantes biológicos são objetos ou matérias estranhas que podem injuriar fisicamente o consumidor. Ex: fragmentos de plástico, vidro, fio de cabelo.

Fonte: <https://www.farmacaijr.com>

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

Questão 06

No que se refere a higiene dos alimentos, analise a afirmativa abaixo:

As verduras, legumes e frutas, devem ser higienizadas, utilizando_____, seguida de um período de imersão (molho) de_____. Após esse processo, é importante enxaguar os alimentos em água corrente. Este procedimento visa eliminar possíveis microrganismos e/ou larvas de insetos presentes.

Assinale a alternativa que completa corretamente as lacunas na afirmativa acima.

- (A) álcool / 5 minutos
- (B) detergente / 10 minutos
- (C) solução clorada / 15 minutos
- (D) água sanitária / 30 minutos

Questão 07

A roupa e o calçado de uso diário são objetos que carregam sujeiras do meio ambiente ao lugar onde são processados os alimentos. Esta é a razão principal para usar-se uma vestimenta de trabalho que esteja sempre limpa e que inclua, EXCETO:

- (A) Vestimenta de cor branca, para permitir uma melhor visualização do seu estado de limpeza. A vestimenta não deve ser usada em áreas distintas das designadas para o processo ou do vestiário.
- (B) o consumo, se esta não puder ser feita com utensílios.
- (C) Calçado exclusivo para o lugar de trabalho, ou botas adequadas se as operações as requerem.
- (D) Gorro, touca ou ambas, que cubram parcialmente o cabelo, para evitar sua queda sobre os alimentos.

Questão 08

No que se refere ao armazenamento dos alimentos sob refrigeração, analise as afirmativas abaixo:

I. Após o recebimento os produtos perecíveis devem ser armazenados o mais rápido possível.

II. Não se deve armazenar caixas de papelão em geladeiras, câmaras ou freezers, por serem porosos, isolantes térmicos e promoverem contaminação externa.

III. No armazenamento sob ar frio (principalmente geladeiras onde armazenam-se diferentes tipos de alimentos) os alimentos prontos para consumo devem ser armazenados nas prateleiras inferiores.

Fonte: <https://mesabrasil.sescsp.org.br>

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 09

A temperatura é um fator essencial para a segurança e qualidade dos alimentos, nesse sentido, assinale a alternativa que corresponde ao instrumento utilizado para medir a temperatura dos alimentos, com a finalidade de garantir que os alimentos sejam preparados, armazenados e servidos de forma segura.

- (A) Termômetro.
- (B) Cronômetro.
- (C) Pirômetro.
- (D) Refratômetro.

Questão 10

Manter a qualidade da água em ambientes de produção de alimentos é essencial para garantir a segurança e a qualidade dos produtos alimentícios. No que se refere

aos cuidados que devem ser tomados com a água na área de produção dos alimentos, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) Os estabelecimentos que utilizarem um sistema alternativo de abastecimento, devem realizar análise da água a cada dois anos.
- (B) Os estabelecimentos devem ser abastecidos com água corrente não tratada (proveniente do abastecimento público) ou de sistema alternativo, como poços artesianos.
- (C) A caixa d'água deve estar conservada, tampada, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos.
- (D) A caixa d'água deve ser lavada e desinfetada (higienizada) no mínimo a cada 18 meses.

Questão 11

A causa principal da contaminação de alimentos é a falta de higiene na manipulação. Sendo assim, as pessoas encarregadas desse trabalho desempenham um papel importante com suas atitudes para corrigir esta situação. Nesse contexto, analise as afirmativas abaixo:

I. A lavagem das mãos antes de tocar os alimentos e após qualquer situação ou mudança de atividade que implique que as mãos tenham se contaminado.

II. O tossir, espirrar ou falar, são ações às vezes inevitáveis e é necessário evitar fazê-lo sobre os alimentos, cobrindo-se a boca com papel descartável ou com as mãos e em qualquer caso, lavar completamente as mesmas, antes de voltar a tocar os alimentos ou as superfícies de trabalho.

III. O uso de unhas longas ou esmaltadas, não deve ser permitido, uma vez que estas podem esconder germes e liberar partículas no alimento.

Fonte: <https://iris.paho.org>

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 12

Ao descongelar um produto, é necessário reverter às modificações que ocorreram durante o congelamento; quanto mais adequada for essa operação, melhor serão a qualidade do produto descongelado, evitando as alterações microbiológicas, mudanças de cor ou perda de líquidos.

Fonte: <https://iris.paho.org/bitstream>

No que se refere ao descongelamento dos alimentos, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) O descongelamento de alimentos em água quente é a maneira mais segura e rápida de fazê-lo.

- (B) O descongelamento de alimentos no sol é seguro, pois a luz solar mata as bactérias.
- (C) A maneira menos segura de descongelar alimentos é na geladeira.
- (D) O descongelamento à temperatura ambiente, não é recomendável, pois pode permitir a multiplicação de microrganismos que se encontrem na parte externa do produto.

Questão 13

Nesta fase pré-escolar a criança começa a se interessar mais pelo que acontece no ambiente e se distrai brincando. Assim, além de respeitar os sinais da fome e saciedade da criança, os educadores devem zelar por um ambiente tranquilo na hora de oferecerem as refeições.

Fonte: https://www.campinas.sp.gov.br/arquivos/servicos-publicos/alimentacao-escolar/guia_2a6anos.pdf

No que se refere a alimentação infantil pré-escolar, registre V, para verdadeiro, e F, para falso, nas afirmativas abaixo:

() Os legumes e verduras não devem ser colocados no prato da criança, caso ela rejeite e diga que não vai comer.

() A sobremesa deve ser ofertada como recompensa ao consumo dos demais alimentos.

() O tamanho das porções dos alimentos deve ser sempre maior do que o grau de aceitação da criança.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

Questão 14

Joana é um merendeira bastante dedicada, ela pretende preparar batata sauté para o almoço das crianças. Para esse preparo, Joana vai utilizar o método que consiste em submeter pequenas quantidades de alimento em pouca gordura, bem quente, movimentando a frigideira constantemente. Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde ao método de preparo que será utilizado por Joana.

- (A) Assar.
- (B) Saltear.
- (C) Frigir.
- (D) Fritas.

Língua Portuguesa

Questão 15

Se nosso corpo fosse uma orquestra sinfônica, a tireoide seria a grande maestrina.

(Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/articles/c1v9y9wyg36o>. Adaptado.)

Assinale a opção correta quanto à divisão silábica das palavras.

- (A) ma-es-trin-a.
- (B) ti-re-oi-de.
- (C) ti-re-o-i-de.
- (D) maes-tri-na.

Questão 16

A glândula em formato de borboleta que temos no pescoço é a responsável por ditar o ritmo de funcionamento de todo o organismo.

(Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/articles/c1v9y9wyg36o>. Adaptado.)

De acordo com as características do substantivo, pode-se afirmar que:

- (A) 'organismo' trata-se de um substantivo comum e coletivo.
- (B) 'ditar' caracteriza-se por um substantivo abstrato e comum de dois gêneros.
- (C) 'todo' equivale a um substantivo singular e aumentativo.
- (D) 'borboleta' é um substantivo feminino e comum.

Questão 17

Quando há alguma disfunção nessa glândula — ou no TSH, o hormônio fabricado pelo cérebro que envia os comandos para a tireoide trabalhar — o corpo pode acabar prejudicado.

(Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/articles/c1v9y9wyg36o>. Adaptado.)

Assinale a opção cujo vocábulo seja um adjetivo.

- (A) comandos.
- (B) alguma.
- (C) prejudicado.
- (D) nessa.

Conhecimentos Gerais

Questão 18

A irredutibilidade de salário ou vencimento, direito garantido ao servidor pela lei Orgânica de Paraíso/SC, tem como ressalva?

- (A) A decisão suprema do chefe do Poder Executivo.
- (B) O bem da coletividade.
- (C) O disposto em convenção ou acordo coletivo.
- (D) A necessidade imperiosa do órgão público.

Questão 19

Em janeiro de 2023 uma grave crise sanitária foi constatada em um território indígena, onde um povo estava sendo dizimado pela fome e por doenças, em sua maioria causadas pelo garimpo ilegal na região. Qual é a etnia deste povo?

- (A) Goytacazes.
- (B) Yanomami.
- (C) Guarani.
- (D) Pataxó.

Questão 20

Na ocasião de sua emancipação, a cidade de Paraíso/SC era distrito de qual município?

- (A) São José do Cedro.
- (B) Romelândia.
- (C) Anchieta.
- (D) São Miguel do Oeste.