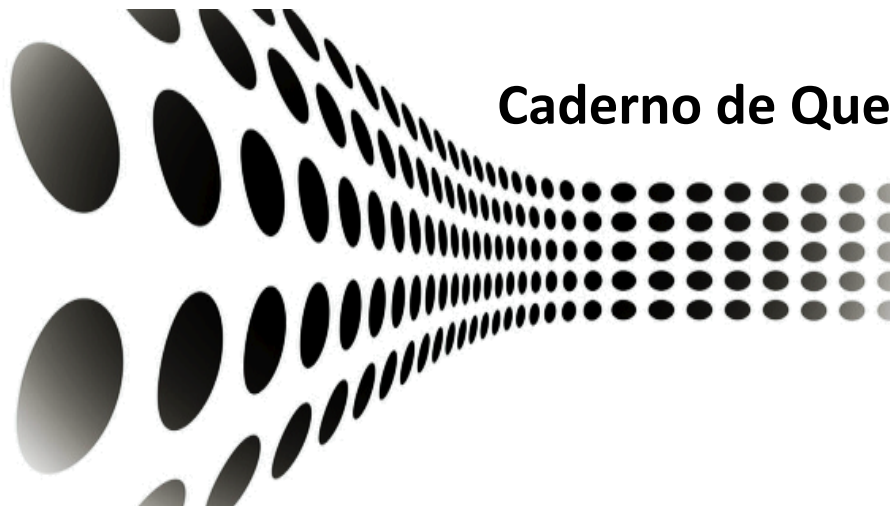




PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM SUCESSO DO SUL
Estado do Paraná



CONCURSO PÚBLICO 01/2024 - EDITAL 01.001/2024
DATA DA PROVA: 12/05/2024 - PERÍODO: TARDE

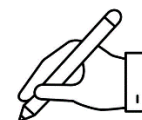


Caderno de Questões Objetivas

MER

MERENDEIRA

Seu nome completo



INSTRUÇÕES:

As páginas deste caderno estão numeradas e contêm 40 (quarenta) questões com 05 (cinco) alternativas (a,b,c,d,e) cada questão.

O candidato não poderá levar o Caderno de Provas de Múltipla Escolha, devendo ao final da prova devolver o mesmo ao fiscal de sala juntamente com a **FOLHA DE RESPOSTAS** (Gabarito).

O candidato poderá levar a folha de rascunho com as marcações da **FOLHA DE RESPOSTAS**, conforme especificado abaixo.

ATENÇÃO:

1. Verifique se as páginas deste caderno estão corretas.
2. Verifique na **FOLHA DE RESPOSTAS** se o seu nome, nº do documento e o cargo para o qual concorre estão corretos.
3. Observe as recomendações impressas na **FOLHA DE RESPOSTAS**.
4. Leia atentamente cada questão e assinale na **FOLHA DE RESPOSTAS** a opção que a responde corretamente.
5. Se você precisar de algum esclarecimento consulte o fiscal.
6. Você dispõe de 4 (quatro) horas para fazer a prova, inclusive o preenchimento da **FOLHA DE RESPOSTAS**. Faça-a com tranquilidade, mas **CONTROLE O TEMPO**.

Candidato(a), anote as suas respostas abaixo e destaque na linha pontilhada.

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

Questões de Língua Portuguesa

01) É correto afirmar ser uma palavra escrita de forma correta:

- a) Metereologia.
- b) Previlégio.
- c) Digladiar.
- d) Célebro.
- e) Entertido.

02) Assinale a alternativa que contém a frase com a ortografia correta:

- a) Não há possibilidade de ascensão nesta empresa.
- b) Não sei se tenho geito para esse trabalho.
- c) Você viu o meu cazaco beje por aí?
- d) Eu sempre quiz ser profesora.
- e) Você está proibido de xingar as pessoas.

03) Podemos afirmar ser uma palavra escrita de forma correta:

- a) Paralizado.
- b) Licensa.
- c) Mexer.
- d) Descanço.
- e) Encomodar.

04) Assinale a frase que contém erro ortográfico:

- a) O asterisco indica que há uma nota de rodapé.
- b) Está tudo bem, não tivemos que lidar com nenhum impecilho.
- c) Minha avó está organizando um jantar beneficente.
- d) Iremos reivindicar nossos direitos até sermos ouvidos.
- e) Os lutadores vão digladiar na arena.

05) Assinale a alternativa que contém a palavra dividida silabicamente de forma INCORRETA:

- a) g - no - mo.
- b) as - sas - si - no.
- c) cres - cer.
- d) nas - ceu.
- e) ba - lai - o.

06) Acerca da classificação das palavras quanto ao número de sílabas, é um exemplo de palavra polissílaba:

- a) Santo.
- b) Balão.
- c) Hóspede.
- d) Literatura.
- e) Flor.

07) Assinale a alternativa onde há a divisão silábica correta:

- a) Ca - rro - ça.
- b) Cade - ado.
- c) Br - uto.
- d) Olh - o.
- e) Blu - sas.

08) Podemos afirmar ser uma palavra acentuada graficamente de forma correta:

- a) Bacurí.
- b) Jururú.
- c) Lençól.
- d) Xeróx.
- e) Porém.

09) Assinale a alternativa que contém uma frase com a acentuação gráfica correta:

- a) Aos 2 anos de idade, ela já era órfam.
- b) O glúten pode ser o vilão para alguns, o alimento para outros.
- c) No abdómen, o centro de força e equilíbrio do corpo.
- d) A bênção da amizade iluminou seus dias mais sombrios.
- e) O eletrón, partícula minúscula, molda a matéria e energia.

10) Podemos afirmar ser a flexão de gênero correta dos substantivos abaixo, EXCETO:

- a) juiz - juíza.
- b) poeta - poetisa.
- c) cidadão - cidadoa.
- d) zangão - abelha.
- e) gato - gata.

Questões de Matemática

11) Analise a expressão abaixo e assinale a alternativa que contém o resultado correto:

$$5 \times 8 + 8 - 3$$

- a) 38.
- b) 40.
- c) 45.
- d) 27.
- e) 22.

12) Igor comprou um carro por R\$40.000,00. Após 5 anos de uso, seu carro sofreu uma desvalorização de 15%. Nesse sentido, podemos afirmar que atualmente o carro vale:

- a) R\$34.000,00.
- b) R\$36.000,00.
- c) R\$30.000,00.
- d) R\$32.000,00.
- e) R\$28.000,00.

13) É correto dizer que 70 quilômetros equivalem a:

- a) 70 metros.
- b) 700 metros.
- c) 7.000 metros.
- d) 70.000 metros.
- e) 70.000 centímetros.

14) Podemos afirmar que o perímetro de um pentágono que possui 50 centímetros em cada lado corresponde a:

- a) 500 centímetros.
- b) 150 centímetros.
- c) 125 centímetros.
- d) 225 centímetros.
- e) 250 centímetros.

15) Analise a expressão abaixo e assinale a alternativa que contém o resultado correto:

$$80 + 45 - 79 - 26$$

- a) 20.
- b) 29.
- c) 38.
- d) 47.
- e) 56.

Questões de Conhecimentos Gerais

16) Região brasileira que concentra a maior parte da população e que tem uma das maiores participações na economia nacional:

- a) Região Norte.
- b) Região Sudeste.
- c) Região Centro-Oeste.
- d) Região Sul.
- e) Região Nordeste.

17) Nome do rio brasileiro, no qual, ocorreu a transposição de suas águas para minimizar impactos da seca na região:

- a) Amazonas.
- b) Araguaia.
- c) Jequitinhonha.
- d) São Francisco.
- e) Paraná.

18) O ciclo da água está diretamente ligado ao clima. Assim, mudanças no clima que alterem o regime de chuvas podem provocar o aumento da ocorrência de eventos climáticos extremos, como:

I - Inundações.

II - Secas.

III - Aumento da biodiversidade.

Estão corretas as afirmativas:

- a) III, apenas.
- b) II e III, apenas.
- c) I e II, apenas.
- d) II, apenas.
- e) I e III, apenas.

19) O turismo é capaz de difundir a cultura, mostrar as belezas naturais e movimentar a economia de um determinado local.

Neste sentido, o turismo é considerado um/uma:

- a) Prática solidária.
- b) Evento cultural.
- c) Ação religiosa.
- d) Atividade econômica.
- e) Demonstração afetiva.

20) O Município de Bom Sucesso do Sul foi desmembrado de qual Município?

- a) Pato Branco.
- b) Francisco Beltrão.
- c) Cantagalo.
- d) Verê.
- e) Coronel Vivida.

Questões de Conhecimento Específico

21) Sobre os cuidados com a geladeira, marque a alternativa INCORRETA:

- a) Mantenha a geladeira em local ventilado e afastada da parede, para permitir a circulação de ar.
- b) Evite rotular os alimentos.
- c) Evite deixar a porta aberta sem necessidade.
- d) Instale a geladeira distante de fogões, fornos, estufas.
- e) Evite encher demais a geladeira. É preciso deixar espaço para a circulação de ar frio.

22) Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, sobre a periodicidade da higienização ambiental:

1ª COLUNA

- (1) Paredes, portas e janelas.
- (2) Equipamentos; utensílios, bancadas, superfícies de manipulação; lixeiras e saboneteiras, borrifadores.
- (3) Reservatório de água.
- (4) Luminárias, interruptores, tomadas e telas.

2ª COLUNA

- () Diária ou de acordo com o uso.
- () Semestral.
- () Semanalmente.
- () Quinzenalmente.

Assinale a sequência correta de cima para baixo:

- a) 4, 1, 3 e 2.
- b) 1, 2, 3 e 4.
- c) 1, 2, 4 e 3.
- d) 2, 3, 1 e 4.
- e) 4, 3, 2 e 1.

23) A merendeira deve conhecer os riscos da contaminação alimentar para garantir a segurança do alimento. Com

base em seus conhecimentos, identifique a alternativa correta:

- a) A maioria dos microrganismos que causam doenças, altera o aspecto físico do alimento.
- b) Os microrganismos multiplicam-se nos alimentos quando encontram condições ideais de nutrientes, umidade e temperatura.
- c) As doenças transmitidas por alimentos são causadas somente por bactérias.
- d) Fios de cabelo em sua comida é um exemplo de contaminação química.
- e) A maior parte das contaminações ocorrem exatamente no momento do preparo e da manipulação dos alimentos, mas não é possível evitá-las.

24) Quanto tempo a carne poderá ficar em temperatura ambiente durante a manipulação para o preparo?

- a) 5 minutos.
- b) 10 minutos.
- c) 30 minutos.
- d) 50 minutos.
- e) 60 minutos.

25) Sobre a higiene no local de trabalho, marque a alternativa INCORRETA:

- a) Fazer a limpeza da cozinha sempre que necessário e no final das atividades de trabalho, é importante para prevenir e controlar baratas, ratos e outras pragas.
- b) Utilizar a pia para lavagem dos vasilhames para a lavagem de mãos.
- c) Utilizar produtos de limpeza regularizados, que contenham no rótulo o número de registro no Ministério da Saúde (MS) ou a frase: "Produto notificado na Anvisa/MS" e guardá-los separados dos alimentos.
- d) Retirar todos os objetos sem utilidade para o trabalho na cozinha, pois eles atrapalham a circulação e o manuseio dos equipamentos e podem concentrar poeira e microrganismos.
- e) Manter em bom estado de conservação o piso, as paredes e o teto: sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofo e descascamentos; as rachaduras podem abrigar insetos e fungos sem que se perceba.

26) Identifique um alimento não-perecível:

- a) Carne.

- b) Peixes.
- c) Ovos.
- d) Macarrão.
- e) Legumes.

27) As merendeiras deverão observar os seguintes critérios quanto à sua higiene pessoal:

- a) Retirar bijuterias, brincos e colocar no bolso do uniforme.
- b) Não usar desodorantes com cheiro forte, durante o preparo das refeições.
- c) Cuidar bem da própria saúde fazendo exames mensalmente.
- d) Manter seu uniforme limpo e acompanhado de sapato aberto.
- e) Usar esmaltes, somente claros.

28) Os acidentes envolvendo riscos mecânicos mais comuns em uma UAN são cortes nos membros superiores devido à manipulação de faca.

A respeito do assunto, identifique uma situação que evita acidente de trabalho:

- a) Circular com a faca nas mãos pela cozinha.
- b) Conhecer bem as tarefas a serem realizadas com as facas.
- c) Conversar com facas nas mãos.
- d) Utilizar facas cegas.
- e) Colocar facas de molho em cubas contendo água e sabão para limpeza das mesmas.

29) Qual medida previne acidente de trabalho?

- a) Calor excessivo.
- b) Adoção do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO).
- c) Ruídos e vibrações que causam desconforto.
- d) Piso da cozinha liso e sem declividade suficiente em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada.
- e) Luminárias desprotegidas contra explosões e quedas acidentais.

30) Funcionários que manuseiam utensílios e equipamentos quentes, como assadeiras, panelas etc, devem usar:

- a) Óculos de Proteção.
- b) Casaco de Proteção.
- c) Luva cirúrgica.

- d) Luva Térmica (grafatex).
- e) Luva de Borracha.

31) No caso de carnes congeladas, qual cuidado deverá ser seguido para o recebimento?

- a) Presença de acúmulo de água e sangue no fundo do monobloco ou saco plástico.
- b) Presença de cristais de gelo na superfície do produto.
- c) Temperatura, de acordo com a norma "Controle de Tempo e Temperatura".
- d) Sinais de violação da embalagem.
- e) O veículo utilizado para entrega se encontra em péssimas condições de higiene.

32) Em relação aos cuidados com o estoque seco, marque a alternativa correta:

- a) Deixar os gêneros alimentícios em contato direto com o solo ou paredes da despensa.
- b) Colocar os produtos com data de validade mais antiga para serem utilizados primeiro e não utilizar produtos com o prazo de validade vencido.
- c) Forrar as prateleiras com papéis ou panos para não acumular poeira.
- d) Não fechar as embalagens dos alimentos que foram abertas.
- e) Material de limpeza, inseticida e objetos de uso pessoal podem ser armazenados junto dos alimentos.

33) Em relação ao armazenamento dos alimentos no freezer, marque a alternativa correta:

- a) Os alimentos semiprontos e/ou pré-preparados devem ser colocados nas prateleiras superiores.
- b) Os alimentos prontos para consumo e os alimentos crus devem ser armazenados nas prateleiras do meio.
- c) Os produtos poderão ser armazenados no freezer na própria caixa de papelão.
- d) Os alimentos crus que foram descongelados, somente poderão ser recongelados uma única vez.
- e) Pode-se guardar tipos diferentes de alimentos, no mesmo equipamento para congelamento, desde que eles estejam embalados e separados.

34) A distribuição da alimentação escolar é o momento em que as merendeiras têm um contato direto com os estudantes. Este é um momento de promoção da alimentação saudável, onde a merendeira tem um papel fundamental.

Identifique uma prática que pode ser prejudicial neste contexto:

- a) Alimento bem preparado.
- b) Alimentação monótona, sem variação, e, que não respeita a cultura e os hábitos alimentares dos alunos.
- c) Atenção no atendimento aos alunos.
- d) Ofertar a refeição de forma atrativa.
- e) Boa interação da merendeira com os alunos.

35) Qual a Lei da alimentação que propõe o equilíbrio dos nutrientes e a boa apresentação?

- a) Lei da quantidade.
- b) Lei da harmonia.
- c) Lei da adequação.
- d) Lei da qualidade.
- e) Lei da quantidade e a Lei da qualidade.

36) Qual o alimento considerado processado?

- a) Milho em grão ou na espiga.
- b) Ovos.
- c) Frutas cristalizadas.
- d) Bebidas energéticas.
- e) Hambúrgueres.

37) Qual o instrumento gerencial de apoio operacional, que garante a padronização e a qualidade das preparações culinárias, e o atendimento às necessidades alimentares dos escolares, conforme preconizado na legislação do Programa?

- a) Ficha técnica.
- b) Procedimento operacional padronizado – POP.
- c) Manual de boas práticas.
- d) Teste de aceitabilidade.
- e) Guia Alimentar para a população brasileira.

38) Sobre o atendimento aos estudantes, considerando o cardápio e a educação nutricional no que se refere as

atribuições da merendeira, marque a alternativa correta:

- a) Os estudantes que estão inseridos em hábitos alimentares vegetarianos ou outras condições especiais não têm assegurado o fornecimento do alimento adequado à sua condição.
- b) Os alimentos devem ser preparados e servidos próximo ao momento do consumo, e quando no prato, devem estar dispostos de forma que a criança os receba com a colher e perceba os diferentes sabores e texturas.
- c) Para as crianças de 7 a 11 meses, ofereça preparações líquidas e use liquidificador, mixer ou peneira.
- d) É recomendada a oferta de suco para crianças menores de três anos, feito somente da fruta.
- e) O PNAE sugere, no âmbito escolar, o fornecimento de mel em substituição ao açúcar de adição e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade.

39) Quais alimentos precisam de desinfecção?

- a) Frutas não manipuladas.
- b) Frutas cujas cascas não são consumidas, como laranja, mexerica, banana e outras, exceto as que serão utilizadas para suco.
- c) Legumes e verduras que serão cozidos, assados ou grelhados, desde que a temperatura atinja, no mínimo, 74°C.
- d) Folhosos crus.
- e) Ovos que devem ser consumidos após cocção atingindo 74°C o seu interior.

40) É importante ter conhecimento sobre noções gerais de nutrição e aplicá-las no dia a dia, para garantir uma alimentação equilibrada e saudável, trazendo benefícios para a saúde.

Sobre o assunto, identifique um macronutriente:

- a) Vitamina A.
- b) Carboidrato.
- c) Sódio.
- d) Fósforo.
- e) Potássio.