

## CONCURSO PÚBLICO - PROVA OBJETIVA

	J	
ASSINATURA DO(A) CANDIDATO(A):		Nº DE INSCRIÇÃO

# PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DE SÃO MIGUEL - PB

### **CARGO – MERENDEIRA**

#### **INSTRUÇÕES:**

#### **VERIFIQUE SE ESTE CADERNO:**

- Corresponde a sua opção de cargo.
- Contém 40 (quarenta) questões, numeradas de 01 a 40, caso contrário, reclame ao fiscal da sala um outro caderno. NÃO serão aceitas reclamações posteriores.
- Para cada questão existe apenas **UMA** resposta certa.
- Você deve ler cuidadosamente cada uma das questões e escolher a resposta certa.
- A alternativa escolhida deve ser marcada na FOLHA DE RESPOSTAS que você recebeu.

#### **VOCÊ DEVE:**

- Procurar na FOLHA DE RESPOSTAS, o número da questão que você está respondendo.
- Verificar no caderno de prova qual a letra (A, B, C, D, E) da resposta que você escolheu.
- Marcar essa letra na **FOLHA DE RESPOSTAS**, conforme o exemplo: [ ].

#### ATENÇÃO:

- Marque as respostas com caneta esferográfica azul ou preta.
- Marque apenas uma letra para cada questão, mais de uma letra assinalada implicará nota zero à questão.
- Não será permitida qualquer espécie de consulta, nem o uso de máquina calculadora.
- Você terá 3 (três) horas para responder a todas as questões e preencher a folha de respostas.
- Devolva esse caderno de prova ao aplicador, juntamente com a sua folha de respostas.
- Proibida a divulgação ou impressão parcial ou total da presente prova. Direitos Reservados.





## Concurso Público 001/2024



#### LINGUA PORTUGUESA – 1 A 10 02 PONTOS

#### TEXTO 1

#### Tempo

A vida é o dever que nós trouxemos para fazer em casa

Quando se vê, já são seis horas!

Quando se vê, já é sexta-feira!

Quando se vê, já é natal...

Quando se vê, já terminou o ano...

Quando se vê perdemos o amor da nossa vida.

Quando se vê passaram 50 anos!

Agora é tarde demais para ser reprovado...

Se me fosse dado um dia, outra oportunidade, eu nem olhava o relógio.

Seguiria sempre em frente e iria jogando pelo caminho a casca dourada e inútil das horas...

Mário Quintana

https://poetisarte.com/autores/mario-quintana/o-tempo/

- 1. Quanto às regras de acentuação gráfica da gramática normativa vigente, na frase "[...] eu nem olhava o relógio." a palavra destacada é classificada em:
- a) oxítona
- b) dissílaba
- c) proparoxítona
- d) paroxítona
- e) trissílaba
- 2. Há dígrafo em apenas uma das alternativas abaixo. Identifique-a.
- a) trouxemos
- b) terminou
- c) tarde
- d) perdemos
- e) fosse
- 3. Todas as frases abaixo são exclamativas, exceto:
- a) "[...] nós trouxemos para fazer em casa."
- b) "Quando se vê passaram 50 anos!"
- c) "Quando se vê, já são seis horas!"
- d) "Quando se vê, já é sexta-feira!"
- e) "Quando se vê, já é natal!"
- 4. Leia a frase: "Se me fosse dado um dia, outra oportunidade, eu nem olhava o relógio." A palavra destacada possui:
- a) 7 sílabas
- b) 6 sílabas
- c) 5 sílabas
- d) 4 sílabas
- e) 3 sílabas

- 5. Quanto à escrita de palavras com letras maiúsculas e minúsculas, marque apenas a alternativa que está inadequada, de acordo com as regras gramaticais.
- a) casa
- b) relógio
- c) natal (cidade)
- d) horas
- e) Mário Quintana
- 6. O alfabeto português possuía 23 letras. A partir do Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa em 1990, fora acrescentadas outras três letras. Quais são elas?
- a) W, Ç e H
- b) Ç, Y e Z
- c) X, Y e Z
- d) K, W e Y
- e) K, Ç e W

#### **TEXTO 2**

#### Festa no céu

la ter festa no céu. Quando o urubu avisou o sapo, ele abriu o bocão e disse:

- OBAAAA!!
- O urubu disse:
- Vai ter muita comida.

E o sapo:

- OOOOBAAA!!!
- Vai ser uma curtição: música e dança.

Aí o sapo abriu mais a boca:

- OOOOBAAAAAA!!
- É, mas só vai entrar quem tem a boca pequena.

E o sapo, fazendo biquinho, disse:

- Coitadinho do jacaré!

https://escolaeducacao.com.br/textos-pequenos-para-leitura-e-interpretacao/

- 7. Qual das alternativas abaixo está contemplando uma expressão no diminutivo?
- a) "ele abriu o bocão e disse:"
- b) "[...] tem a boca pequena."
- c) "- Vai ser uma curtição:"
- d) " OBAAAA!!"
- e) "- Coitadinho do jacaré!"

#### **TEXTO 3**

#### O cravo e a rosa

O cravo brigou com a rosa debaixo de uma sacada o cravo saiu ferido e a rosa, despedaçada o cravo ficou doente a rosa foi visitar o cravo teve um desmaio e a rosa pôs-se a chorar

https://escolaeducacao.com.br/textos-pequenos-para-leitura-e-interpretacao/



## Concurso Público 001/2024



- 8. No texto, a palavra despedaçada tem o mesmo sentido que:
- a) magoada
- b) consertada
- c) edificada
- d) restaurada
- e) confortada
- 9. Das alternativas abaixo, indique apenas uma, em que o gênero não é feminino.
- a) sacada
- b) rosa
- c) ferida
- d) cravo
- e) despedaçada
- 10. Qual das alternativas abaixo apresenta encontro vocálico?
- a) desmaio
- b) debaixo
- c) cravo
- d) brigou
- e) chorar

#### RACIOCÍNIO LÓGICO – 11 A 15 02 PONTOS

- 11. João comprou 3 pacotes de biscoitos, cada um com 12 biscoitos. Ele decidiu compartilhar os biscoitos igualmente entre seus 4 amigos. Quantos biscoitos cada amigo receberá?
- a) 8
- b) 9
- c) 10
- d) 11 e) 12
- 12. Ana trabalha como autônoma e cobra R\$ 25 por hora. Se ela trabalhou 6 horas em um dia, quanto ela ganhou ao final do dia?
- a) R\$ 100
- b) R\$ 125
- c) R\$ 150
- d) R\$ 175
- e) R\$ 200
- 13. Qual é o próximo número da sequência: 3, 6, 12, 24, ...?
- a) 36
- b) 42
- c) 48
- d) 50
- e) 52
- 14. Pedro tem 64 balas e quer dividir igualmente entre seus 8 amigos. Quantas balas cada amigo receberá?
- a) 6
- b) 7
- c) 8
- d) 9

- e) 10
- 15. Observe a sequência abaixo:
- A1, B2, C3, D4, E5, \_\_\_

Qual é o próximo termo da sequência?

- a) F5
- b) F6
- c) G5
- d) E6
- e) F4

#### ATUALIDADES – 16 A 20 02 PONTOS

- 16. Qual foi a decisão do Brasil em relação à Copa do Mundo Feminina de 2027?
- a) O Brasil se retirou da candidatura.
- b) O Brasil perdeu a candidatura para a Alemanha.
- c) O Brasil foi escolhido como sede da Copa do Mundo Feminina de 2027.
- d) O Brasil decidiu não participar da candidatura.
- e) O Brasil será co-anfitrião junto com a Argentina.
- 17. Em maio de 2024, o estado do Rio Grande do Sul enfrentou uma grave situação devido a:
- a) Secas severas que afetaram a produção agrícola.
- b) Inundações que resultaram em mais de 100 mortes.
- c) Um terremoto que causou destruição em várias cidades.
- d) Incêndios florestais que devastaram grandes áreas de vegetação.
- e) Uma erupção vulcânica próxima à capital, Porto Alegre
- 18. Em 2023, a polícia federal deflagrou uma operação para desarticular uma quadrilha que lesou os cofres públicos, realizados de forma remota a uma prefeitura na Paraíba em quase 50 mil reais. Qual foi o nome dessa operação?
- a) Operação Lava Jato
- b) Operação Car Wash
- c) Operação Verde Brasil
- d) Operação Controle Remoto
- e) Operação Segurança Total
- 19. Em 2023, a Câmara dos Deputados do Brasil aprovou um projeto de lei controverso relacionado à mineração em uma região sensível. Em qual região ocorreu essa polêmica?
- a) Pantanal
- b) Amazônia
- c) Mata Atlântica
- d) Caatinga
- e) Cerrado
- 20. No Grande Prêmio de São Paulo de Fórmula 1 em 2023, um piloto se destacou ao vencer a corrida, consolidando sua 17<sup>a</sup> vitória na temporada. Qual foi esse piloto?
- a) Lewis Hamilton
- b) Sergio Perez



## Concurso Público 001/2024

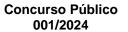


- c) Charles Leclerc
- d) Lando Norris
- e) Max Verstappen

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – 21 A 40 03 PONTOS

- .21. Durante a preparação do almoço para 300 alunos em uma escola municipal, qual equipamento a merendeira deve usar para garantir que a sopa seja preparada de forma eficiente e segura?
- a) Panela de pressão comum
- b) Frigideira elétrica
- c) Caldeirão industrial
- d) Liquidificador industrial
- e) Forno micro-ondas
- 22. Na cozinha da escola, ao preparar um ensopado para o almoço, qual é a sequência correta de utilização das ferramentas que a merendeira deve seguir para garantir a eficiência e a segurança no preparo?
- a) Liquidificador, tábua de corte, faca, panela de pressão
- b) Faca, tábua de corte, panela, colher de pau
- c) Tábua de corte, faca, panela, colher de pau
- d) Faca, tábua de corte, frigideira, colher de pau
- e) Panela, colher de pau, faca, tábua de corte
- 23. Durante a preparação das refeições para os alunos, qual ferramenta é mais apropriada para garantir que os vegetais sejam cortados de maneira uniforme e segura?
- a) Faca de serra
- b) Descascador manual
- c) Processador de alimentos
- d) Cutelo
- e) Liquidificador
- 24. Antes de começar a preparar o lanche para as crianças na escola municipal, qual é o procedimento de higiene pessoal mais importante que a merendeira deve seguir?
- a) Escovar os dentes
- b) Aplicar perfume
- c) Trocar de sapatos
- d) Lavar as mãos com água e sabão
- e) Passar hidratante nas mãos
- 25. Considerando a necessidade de manter a higiene na cozinha da escola, como a merendeira deve gerenciar o uso de seu uniforme?
- a) Usar o mesmo uniforme durante toda a semana
- b) Lavar o uniforme diariamente
- c) Compartilhar uniformes com colegas
- d) Usar acessórios de moda junto ao uniforme
- e) Utilizar uniforme apenas em eventos especiais
- 26. Ao preparar as refeições para os alunos, por que é crucial que a merendeira mantenha os cabelos presos?
- a) Para seguir as tendências da moda

- b) Para evitar desconforto pessoal
- c) Para prevenir a queda de fios nos alimentos
- d) Para economizar tempo na limpeza
- e) Para proteger o cabelo de cheiros fortes
- 27. Para garantir a segurança alimentar na preparação de uma salada de frutas na escola, qual método a merendeira deve usar para sanitizar os vegetais?
- a) Lavar com água e sabão
- b) Ferver por 10 minutos
- c) Mergulhar em solução de hipoclorito de sódio
- d) Deixar de molho em vinagre
- e) Passar em água corrente rapidamente
- 28. Ao notar a presença de insetos na cozinha escolar durante a preparação do almoço, qual deve ser a ação imediata da merendeira para garantir a segurança alimentar?
- a) Continuar o trabalho normalmente
- b) Usar inseticida no local e seguir cozinhando
- c) Parar imediatamente a preparação dos alimentos e avisar a supervisão
- d) Tentar remover os insetos com as mãos
- e) Fechar a cozinha e esperar que os insetos saiam sozinhos
- 29. Para garantir a segurança dos alimentos servidos na escola, como a merendeira deve realizar a limpeza das superfícies de trabalho na cozinha após o uso?
- a) Apenas com água
- b) Com detergente
- c) Com um pano seco
- d) Com álcool 70% após lavagem com detergente
- e) Com vinagre
- 30. Como a merendeira pode contribuir para manter um ambiente de trabalho harmonioso na cozinha escolar durante a preparação das refeições?
- a) Trabalhando isoladamente para evitar conflitos
- b) Mantendo uma comunicação aberta e respeitosa com os colegas
- c) Evitando fazer sugestões de melhorias
- d) Delegando todas as tarefas difíceis aos colegas
- e) Assumindo todas as responsabilidades sozinha
- 31. Ao enfrentar um desentendimento com um colega de trabalho durante a preparação do lanche na escola, qual é a melhor abordagem para resolver a situação?
- a) Ignorar o colega até que o problema se resolva sozinho
- b) Discutir de forma acalorada para resolver rapidamente
- c) Buscar uma conversa calma e buscar entendimento mútuo
- d) Reclamar com outros colegas sobre o problema
- e) Envolver imediatamente a direção da escola





- merendeira participe das reuniões escolares, mesmo que seu foco principal seja a preparação de alimentos?
- a) Para ser promovida rapidamente
- b) Para estar informada sobre as diretrizes e eventos escolares
- c) Para evitar trabalhar durante a reunião
- d) Para se destacar entre os colegas
- e) Para ter mais tempo livre
- 33. Para evitar o desperdício de alimentos na cozinha da escola, qual prática a merendeira deve adotar ao planejar as refeições?
- a) Preparar grandes quantidades de comida independentemente da demanda
- b) Armazenar todos os alimentos em temperatura ambiente
- c) Planejar o cardápio semanal com base no número de alunos
- d) Cozinhar somente alimentos não perecíveis
- e) Comprar alimentos em excesso para evitar falta
- 34. Como a merendeira pode contribuir para a sustentabilidade na cozinha da escola ao preparar as refeições diárias?
- a) Utilizando descartáveis para facilitar a limpeza
- b) Descartando sobras de alimentos no lixo comum
- c) Separando resíduos para reciclagem e compostagem
- d) Usando produtos de limpeza convencionais
- e) Desperdiçando água para garantir a limpeza
- 35. Qual é a importância de a merendeira utilizar produtos de limpeza biodegradáveis na cozinha da escola?
- a) São mais baratos
- b) Têm fragrâncias mais agradáveis
- c) Contribuem para a redução da poluição ambiental
- d) Precisam de menor quantidade para limpar
- e) Têm embalagens mais atraentes
- 36. Ao encontrar alimentos vencidos na despensa da escola durante a inspeção matinal, qual deve ser a atitude ética da merendeira?
- a) Usar os alimentos para não desperdiçar
- b) Avisar a supervisão e descartar adequadamente os alimentos
- c) Esconder os alimentos vencidos para evitar problemas
- d) Misturar os alimentos vencidos com os novos para diluir o risco
- e) Doar os alimentos vencidos
- 37. Se a merendeira observar um colega manipulando alimentos sem os devidos cuidados de higiene durante a preparação do almoço, como deve proceder?
- a) Ignorar para evitar conflitos
- b) Informar imediatamente a supervisão
- c) Filmar o colega e expor nas redes sociais

- d) Chamar a atenção do colega de forma ríspida na frente de todos
- e) Continuar seu trabalho e deixar que o colega se corrija sozinho
- 38. Qual seria um comportamento antiético da merendeira durante a preparação das refeições na escola?
- a) Seguir as normas de segurança alimentar
- b) Compartilhar receitas saudáveis com os colegas
- c) Apropriar-se de alimentos da cozinha para uso pessoal
- d) Colaborar com a equipe na organização da cozinha
- e) Sugerir melhorias para o processo de preparo de alimentos
- 39. Para garantir que as refeições servidas aos alunos da escola municipal sejam de alta qualidade, qual prática a merendeira deve seguir durante a preparação?
- a) Utilizar sempre os mesmos ingredientes, independentemente da qualidade
- b) Preparar os alimentos de forma padronizada e seguindo receitas testadas
- c) Cozinhar rapidamente para atender todos os alunos
- d) Usar temperos artificiais para melhorar o sabor
- e) Evitar realizar treinamentos periódicos
- 40. Para garantir que a comida servida aos alunos seja nutritiva e balanceada, qual prática a merendeira deve adotar ao planejar e preparar o cardápio?
- a) Baseando o cardápio em alimentos ricos em açúcares e gorduras
- b) Consultando as orientações nutricionais fornecidas pela escola
- c) Preparando pratos que os alunos preferem, independentemente do valor nutricional
- d) Focando em pratos que sejam rápidos de preparar
- e) Usando ingredientes industrializados em todas as refeições