

### MERENDEIRA/ FAXINEIRA

#### LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES A SEGUIR

- 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.
- 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.
- Faça o preenchimento do tipo de prova e da alternativa que julgar correta, conforme o exemplo a seguir: ●
- Confira se este Caderno de Prova corresponde ao cargo para o qual você se inscreveu e se o mesmo contém **35** questões, numeradas de **1 a 35**.
- Verifique no caderno de prova se faltam folhas, se a sequência de questões está correta e se há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas. Não serão consideradas reclamações posteriores ao término da 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.
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais.
- Ao terminar sua prova, entregue o cartão-resposta devidamente **preenchido e assinado** ao fiscal de sala e retire-se imediatamente do local de aplicação das provas.

#### TEMPO DE PROVA

- A prova objetiva terá duração máxima de **3h00min**, 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, seja por meio de recursos didáticos, elétricos ou eletrônicos.
- Sair da sala durante a realização da prova sem o acompanhamento de um fiscal.
- 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

As boas práticas na hora de servir alimentos é fundamental para a garantia da segurança alimentar e para a promoção da saúde pública. Dentre as ações que devem ser praticadas na distribuição dos alimentos, incluem:

I.Os utensílios utilizados para servir os alimentos devem possuir cabos longos de forma a evitar que o consumidor se debruce sobre os alimentos servidos ou toque nos alimentos.

II.Os utensílios destinados a porcionar ou servir alimentos devem ser exclusivos para cada preparação.

III.Os alimentos preparados que já tenham sido servidos aos clientes, inclusive pães, aperitivos, condimentos e molhos, nunca devem ser reutilizados.

É CORRETO o que se afirma em:

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

### Questão 02

Em uma receita, é importante usar as medidas corretas dos ingredientes para garantir que o prato tenha a consistência e o sabor desejados. Nesse contexto, assinale a alternativa que corresponde a equivalência correta em xícaras de 250 ml de leite:

- (A) 2 xícaras.
- (B) 1 xícara.
- (C) 2 e ½ xícaras.
- (D) 1/2 xícara.

### Questão 03

Em relação as preparações básicas que podem ou não compor o cardápio, associe as colunas abaixo, relacionando as preparações as suas respectivas características:

Coluna 1

- 1.Entrada.
- 2.Prato Principal.
- 3.Guarnição.

Coluna 2

- ( )Preparações ricas em proteínas, nos quais as carnes são os ingredientes principais.
- ( )Preparações leves e frescas, geralmente são saladas, sopas e torradas.
- ( )Preparações especiais, geralmente servidos quentes, que oferecem sabor, cor, aroma e textura harmonizados com os outros pratos, como purê, farofa e

espaguete.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- (A) 2, 1, 3.
- (B) 3, 2, 1.
- (C) 1, 2, 3.
- (D) 3, 1, 2.

### Questão 04

São medidas de primeiros socorros apropriadas a serem realizadas em casos de choque elétrico na cozinha:

I.Cortar ou desligar a fonte de energia, sem tocar na vítima.

II.Jogar água na vítima para diminuir a condução de energia.

III.Ignorar a situação e deixar a vítima sozinha.

É CORRETO o que se afirma em:

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

### Questão 05

Cortes e ferimentos é comum de ocorrer durante o preparo de alimentos. Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde a uma medida de primeiros socorros apropriada a ser realizada em uma vítima que sofreu um corte profundo na mão enquanto cortava legumes.

- (A) Aplicar gelo diretamente sobre o corte para reduzir o sangramento.
- (B) Aplicar pó de café diretamente sobre o corte para reduzir o inchaço.
- (C) Lavar o corte com água morna e sabão e aplicar uma bandagem.
- (D) Aplicar pressão direta sobre o corte com um pano limpo.

### Questão 06

Em relação ao método de cocção em calor seco, analise a afirmativa abaixo:

Este método de cozimento ocorre sem a presença de água, levando à\_\_\_\_\_do alimento, havendo\_\_\_\_\_perda de nutrientes.

Assinale alternativa que preenche corretamente as lacunas acima.

- (A) desidratação / maior
- (B) hidratação / maior
- (C) desidratação / menor
- (D) hidratação / menor

### Questão 07

No que se refere as medidas para prevenir, controlar e reduzir os riscos e surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos, registre V, para verdadeiro, e F, para falso, nas afirmativas abaixo:

(\_\_ ) Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não podendo ser descongelados.

(\_\_ ) Alimentos congelados devem ser descongelados em condições de refrigeração ou em forno de micro-ondas.

(\_\_ ) Os alimentos devem ser mantidos bem acondicionados e fora do alcance de insetos, roedores e outros animais.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA:

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

### Questão 08

O armazenamento adequado de alimentos perecíveis é fundamental para garantir sua segurança e qualidade das preparações. Nesse contexto, registre V, para verdadeiro, e F, para falso, nas afirmativas abaixo:

(\_\_ ) Os Alimentos perecíveis devem ser armazenados sob refrigeração de modo a permitir a circulação do ar, distantes entre si e das paredes, sem superlotação.

(\_\_ ) A organização adequada dos alimentos na geladeira ou no estoque auxilia na redução do desperdício.

(\_\_ ) A temperatura dos equipamentos deve ser regulada de acordo com o alimento que exige a maior temperatura.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

### Questão 09

A higiene durante o preparo dos alimentos é essencial para garantir segurança alimentar, prevenir doenças transmitidas por alimentos e manter a qualidade dos produtos. Diante disso, assinale a alternativa que corresponde a uma prática adequada de higiene durante o preparo dos alimentos.

- (A) Deixar alimentos descongelando por várias horas à temperatura ambiente antes de prepará-los.
- (B) Armazenar alimentos crus e os alimentos prontos para consumo juntos na mesma prateleira da geladeira.

(C) Utilizar tábuas de corte diferentes para carne crua e vegetais frescos.

(D) Utilizar a mesma esponja para limpar as superfícies de preparação de alimentos e lavar louça.

### Questão 10

Na cozinha, o uso adequado de equipamentos de proteção é fundamental para garantir a segurança dos trabalhadores. Nesse contexto, qual é o equipamento de proteção mais apropriado a ser utilizado para a proteção das mãos, ao manusear facas afiadas na cozinha, para cortar carne?

- (A) Luva de borracha.
- (B) Luva térmica.
- (C) Mangote.
- (D) Luva malha de aço.

### Questão 11

Durante o preparo dos alimentos é fundamental seguir práticas adequadas de higiene para garantir a segurança alimentar e a saúde dos consumidores. Diante disso, assinale a alternativa que corresponde a uma prática adequada de higiene pessoal ao manipular os alimentos:

- (A) Não lavar as mãos após utilizar o banheiro e continuar a preparar alimentos.
- (B) Usar touca nos cabelos durante a manipulação dos alimentos.
- (C) Tocar no cabelo durante o preparo dos alimentos.
- (D) Usar brincos e maquiagens durante o preparo dos alimentos.

### Questão 12

Primeiro que Vence Primeiro que Sai (PVPS) é um método de gerenciamento de estoque que se baseia no controle contínuo dos materiais e produtos. Sobre esse método, assinale a alternativa INCORRETA:

- (A) Esse método contribui para manter a qualidade e a segurança dos produtos.
- (B) Esse método é desnecessário, pois a data de validade pode ser facilmente identificada pela aparência dos produtos.
- (C) Esse método evita que alimentos vencidos sejam consumidos acidentalmente.
- (D) Esse método ajuda a garantir que os alimentos mais antigos sejam utilizados primeiro, reduzindo o desperdício.

### Questão 13

A prevenção e o controle de insetos e roedores são aspectos fundamentais para garantir a segurança e a higiene no ambiente de preparo de alimentos. Nesse contexto, são práticas eficazes para prevenir a entrada de insetos e roedores em áreas de preparo de alimentos, EXCETO:

- (A) Manter o ambiente sempre bem higienizado.
- (B) Manter o lixo acondicionado incorretamente.
- (C) Evitar buracos e fendas nas portas, nas janelas, no teto, pisos, paredes e entre os azulejos.
- (D) Manter os alimentos cobertos e tampar os recipientes onde eles são preparados e armazenados.

### Questão 14

Manter a qualidade da água na área de preparo de alimentos é uma prática fundamental para garantir a segurança alimentar. Diante disso, analise as afirmativas abaixo, no que se refere aos reservatórios de água.

I.Os reservatórios de água devem ser higienizados, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

II.Os reservatórios devem estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação.

III.Os reservatórios devem sempre permanecer devidamente tampados.

É CORRETO o que se afirma em:

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

### Questão 15

O preparo do alimento por meio da cocção em vapor consiste em cozinhar por meio do vapor que envolve o alimento. As vantagens apresentadas por este método são:

I.Realçar a aparência dos alimentos, principalmente a cor de hortaliças.

II.Reduzir as perdas de nutrientes hidrossolúveis, pois os alimentos não entram em contato direto com o líquido, preservando o valor nutritivo.

III.Tornar os pratos mais saudáveis e com maior teor calórico, tendo em vista que não é necessário adicionar óleo ou gordura ao cozinhar a vapor.

É CORRETO o que se afirma em:

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

### Questão 16

No que se refere aos cuidados no armazenamento dos alimentos, analise as asserções a seguir e a relação proposta entre elas:

I.As caixas de plástico devem ser substituídas por caixas de material madeira.

### PORQUE

II.As caixas de madeira são mais fáceis de lavar e oferecem uma superfície lisa e impermeável, dificultando o acúmulo de sujeira e tornando mais fácil a remoção de qualquer resíduo.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta:

- (A) A asserção I é uma proposição verdadeira e a II é uma proposição falsa.
- (B) As asserções I e II são proposições falsas.
- (C) As asserções I e II são proposições verdadeiras e a II é uma justificativa correta da I.
- (D) As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.

### Questão 17

Mariana deseja descartar as aparas (casca, talo, folhagem, sementes) retiradas durante o pré-preparo de seu almoço. Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde a cor da lixeira de coleta seletiva em que Mariana deve descartar esses resíduos, considerando que se trata de resíduos orgânicos.

- (A) Marrom.
- (B) Azul.
- (C) Amarela.
- (D) Verde.

### Questão 18

Os resíduos resultantes do processo produtivo e de outras operações devem ser devidamente acondicionados e descartados. Nesse contexto, registre V, para verdadeiro, e F, para falso, nas afirmativas abaixo:

(\_\_ )O fluxo de saída de lixo não deve ocorrer simultaneamente com o recebimento ou a saída de alimentos.

(\_\_ )Após manusear o lixo, é fundamental higienizar as mãos adequadamente.

(\_\_ )As lixeiras devem permanecer sempre fechadas.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

### Questão 19

Os alimentos que consumimos estão sujeitos aos mais variados tipos de contaminação em qualquer estágio da cadeia produtiva. Esses contaminantes podem ser classificados em três principais categorias: biológicos, químicos e físicos. Diante disso, registre V, para verdadeiro, e F, para falso, nas afirmativas abaixo:

(\_\_ )Os contaminantes biológicos são os microrganismos como bactérias, vírus, parasitas e fungos.

(\_\_ )Os contaminantes físicos são os pesticidas, metais pesados (mercúrio, chumbo, cádmio), aditivos alimentares em excesso, medicamentos veterinários, produtos de limpeza, entre outros.

(\_\_ )Os contaminantes químicos são os pedaços de vidro, metal, plástico e cabelo.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA:

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

### Questão 20

Durante o processo de preparo dos alimentos, é essencial assegurar que cada alimento receba o tratamento térmico adequado. Como forma de evitar a contaminação e garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Diante disso, o tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo:

- (A) 70°C.
- (B) 100°C.
- (C) 60°C.
- (D) 80°C.

## Língua Portuguesa

### Questão 21

Assinale a alternativa com o emprego de um substantivo no aumentativo:

- (A) Ao abrir a porta do casebre, o cheiro de madeira úmida invadiu o ambiente.
- (B) O caixote estava cheio de livros antigos e poeira acumulada.
- (C) Ela encontrou um papelete amassado no bolso da jaqueta, lembrança de uma viagem passada.
- (D) A bocarra do leão se abriu ameaçadoramente diante do intruso.

### Questão 22

Leia com atenção as colunas abaixo:

Coluna 01:

- (\_\_ )O céu estava claro e estrelado naquela noite.
- (\_\_ )A cadela é uma companheira leal e protetora.
- (\_\_ )O carro novo é veloz e moderno.
- (\_\_ )A menina estava feliz com sua boneca nova.

Coluna 02:

*I. Adjetivo masculino.*

*II. Adjetivo feminino.*

Correlacione ambas as colunas de acordo com o gênero do adjetivo presente. Em seguida, assinale a alternativa com a sequência correta:

- (A) I > II > I > II.
- (B) I > I > II > II.
- (C) II > II > I > I.
- (D) II > I > II > I.

### Questão 23

Leia com atenção as afirmativas abaixo:

*I. O clima nordestino é quente e seco na maior parte do ano.*

*II. A cultura nordestina é rica e diversificada.*

*III. O povo nordestino é hospitaleiro e acolhedor com os visitantes.*

*IV. A história da região é marcada por eventos importantes e significativos.*

*V. Os coqueirais formam paisagens tropicais únicas e deslumbrantes.*

Em quais as afirmativas lidas acima são encontrados adjetivos no plural?

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

### Questão 24

Em qual das afirmativas abaixo há a presença de um substantivo masculino?

- (A) A advogada argumentou com firmeza em defesa de sua cliente.
- (B) A bailarina apresentou uma performance magnífica no palco.
- (C) A médica realizou uma cirurgia bem-sucedida clínica.
- (D) A professora explicou a matéria com clareza durante a aula.

### Questão 25

Leia com atenção as afirmativas abaixo:

*I. Ela comprou rosas vermelhas para decorar a sala.*

*II. A equipe de futebol comemorou a vitória no campeonato.*

*III. O bando de pássaros voava em perfeita sincronia pelo céu.*

*IV. Ele gostava de observar o movimento das ondas do mar ao entardecer.*

Em quais das afirmativas lidas há o emprego de um substantivo coletivo?

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

### Questão 26

Assinale a alternativa que não possui o emprego de um substantivo próprio:

- (A) O cachorro latiu alto durante a noite.
- (B) João e Ana foram os vencedores do concurso de dança.
- (C) Maria visitou Paris no último verão e ficou encantada com a Torre Eiffel.
- (D) Pedro está ansioso para a festa de aniversário.

### Questão 27

Assinale a alternativa com a presença de um adjetivo no singular:

- (A) As praias nordestinas são exuberantes e ensolaradas.
- (B) As comidas típicas são saborosas e picantes no Nordeste.
- (C) Os forrós nordestinos são contagiantes e alegres.
- (D) A vegetação predominante é a caatinga, árida e de aparência áspera.

### Questão 28

Leia com atenção as colunas abaixo:

Coluna 01:

- ()As flores desabrocharam em cores vibrantes.
- ()As crianças brincaram animadamente.
- ()O pássaro cantou melodiosamente ao amanhecer.
- ()Os livros foram empilhados ordenadamente nas prateleiras.

Coluna 02:

I. Substantivo singular.

II. Substantivo plural.

Correlacione ambas as colunas de acordo com o número do substantivo presente em cada afirmativa. Em seguida, assinale a alternativa com a sequência correta:

- (A) I > II > II > II.
- (B) II > II > I > II.
- (C) II > II > II > I.
- (D) I > I > II > I.

### Questão 29

Leia com atenção as afirmativas abaixo:

I. A culinária capixaba é famosa pelos pratos à base de frutos do mar, como moqueca e bobó.

II. Vitória, a capital do Espírito Santo, é uma cidade encantadora, com seu centro histórico preservado e sua vista deslumbrante da Baía de Vitória.

III. As montanhas do interior capixaba oferecem paisagens exuberantes e clima ameno, ideais para o ecoturismo e a prática de esportes radicais.

IV. A economia do Espírito Santo é diversificada, com destaque para a indústria de celulose, a produção de café e a exploração de petróleo e gás.

V. O Espírito Santo é conhecido por suas belas praias, como a Praia de Guarapari e a Praia da Costa.

Em quais das afirmativas lidas há o emprego de um substantivo próprio?

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

### Questão 30

Leia com atenção as afirmativas abaixo:

I. A moça estava cansada após a maratona de estudos.

II. A xícara de chá quente era reconfortante nas noites geladas de outono.

III. O jardim estava florido e perfumado na primavera.

IV. O computador antigo estava lento e desatualizado.

Em quais das afirmativas lidas há a presença de adjetivos femininos?

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

## Conhecimentos Gerais

### Questão 31

Bandeirante é um município do Estado de Santa Catarina que foi construído, principalmente, por duas origens, que inclusive participam até hoje das tradições das vidas familiares, sendo elas:

- (A) pomerana e italiana.
- (B) austríaca e alemã.
- (C) alemã e pomerana.
- (D) italiana e alemã.

### Questão 32

O Ministério da Educação (MEC) publicou, na terça-feira (14/05/2024) a resolução do Conselho Nacional de Educação (CNE) que define diretrizes orientadoras aos sistemas de ensino, às instituições e às redes escolares do Rio Grande do Sul (RS) para a retomada segura das aulas na educação básica e na educação superior, em

razão do estado de calamidade pública causado pelos eventos climáticos na região. Para o ensino fundamental, médio e educação superior, as instituições ficam dispensadas de cumprir mínimo de dias de efetivo trabalho escolar, desde que cumprida a carga horária mínima anual.

Fonte: Agência Brasil. 14/05/2024.

Segundo a reportagem, o que ficou decidido pelo Ministério da Educação sobre o período escolar no RS durante o período de calamidade pública? Marque a alternativa CORRETA.

- (A) As escolas, que comprovarem que não conseguem, estão liberadas de não concluir os dias letivos.
- (B) As escolas são obrigadas a cumprir o máximo de dias letivos que for possível.
- (C) As escolas não precisam de atingir o mínimo de dias letivos.
- (D) As escolas, que conseguirem, deverão cumprir o mínimo necessário dos dias letivos.

### Questão 33

O Município de Bandeirante, é unidade do Território Brasileiro e do Estado de Santa Catarina que possui como símbolos do Município, EXCETO:

- (A) bandeira.
- (B) brasão.
- (C) hino.
- (D) culinária.

### Questão 34

O ministro da Integração e do Desenvolvimento Regional, Waldez Góes, disse em entrevista à imprensa no sábado (11/05/2024) que ainda é pequeno o número de municípios gaúchos que buscaram recursos emergenciais federais para cuidar das pessoas afetadas pelas chuvas e enchentes que assolam o Rio Grande do Sul desde o fim de abril. De acordo com a fonte consultada, dos 441 municípios em situação de calamidade, quantos até essa data haviam solicitado algum tipo de recurso federal? Marque a opção CORRETA.

- (A) 285.
- (B) 320.
- (C) 69.
- (D) 156.

### Questão 35

Santa Catarina impressiona por ser um território com apenas 95,4 mil km<sup>2</sup>, mas por abranger tamanha diversidade geográfica e humana, dessa forma, o mesmo é considerado geograficamente como:

- (A) o menor Estado de todo continente americano.
- (B) o menor Estado do Sul do Brasil.

- (C) o menor Estado do Brasil.
- (D) o menor Estado da América Latina.