



Estado de Santa Catarina  
**Prefeitura Municipal de Descanso - SC**  
Edital de Processo Seletivo nº 02/2022



## CADERNO DE PROVAS

Cargo	Prova Tipo
MERENDEIRA	1

➤ **AGUARDE A ORDEM DO FISCAL PARA ABRIR ESTE CADERNO DE PROVAS.**

### Leia atentamente as instruções abaixo:

- ✓ O candidato deverá OBRIGATORIAMENTE observar as medidas sanitárias de segurança à prevenção de contaminação e disseminação da COVID-19.
- ✓ Deixe sobre a carteira apenas o documento de identificação e a caneta esferográfica de tinta preta ou azul, feita de material transparente.
- ✓ Não será permitida qualquer consulta ou comunicação entre os candidatos.
- ✓ Verifique se:
  - No seu cartão resposta, o tipo de prova destacado corresponde ao mesmo tipo de prova constante no caderno de prova que lhe foi entregue. As provas de cada cargo serão identificadas pelos números 1, 2, 3 e 4 e é de responsabilidade do candidato a conferência do tipo de prova constante no cartão resposta e no caderno de prova.
  - Sua prova é para o cargo ao qual se inscreveu e se a mesma contém **20 questões**, numeradas de **1 à 20**. Caso contrário, informe imediatamente ao fiscal de sala. Não serão aceitas reclamações posteriores por falha de impressão e/ou total de questões.
- ✓ Preencha o **Cartão Resposta**, com as informações solicitadas.
- ✓ Para cada questão existe apenas **uma** resposta certa. A resposta certa deve ser marcada no **Cartão Resposta**.
- ✓ Segue demonstrado a forma correta de preencher o **Cartão Resposta**: ●
- ✓ As marcações duplas, rasuradas ou marcadas diferente do modelo acima, ocasionará a anulação da questão.
- ✓ É de responsabilidade do candidato o preenchimento dos dados do **Cartão Resposta**.
- ✓ A prova terá duração de **02h30min**, incluído neste horário, o tempo para o preenchimento do **Cartão Resposta**.
- ✓ A saída da sala só poderá ocorrer após decorridos 30 (trinta) minutos do início das provas.
- ✓ Ao sair da sala, entregue o **Cartão Resposta** ao fiscal da sala e retire-se imediatamente do local de aplicação das provas.
- ✓ Não é permitido o uso do banheiro após entregar seu Cartão Resposta.

**Boa prova!**

### Rascunho do gabarito:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

## Conhecimentos Específicos

### Questão 01

Em relação a qualidade da água na manipulação dos alimentos e aos cuidados com os reservatórios de água, atribua V para verdadeiro e F para falso, nas afirmativas a seguir:

(\_\_\_) Os reservatórios de água devem ser limpos a cada doze meses.

(\_\_\_) Para a limpeza de reservatórios é necessário a utilização de roupas limpas, luvas e, se for necessário, entrar no reservatório, usar botas de borracha (exclusivas para esse uso).

(\_\_\_) Não é recomendado usar escova de aço, sabão, detergente ou outros produtos de limpeza, pois estes poderão danificar ou deixar resíduos no reservatório, comprometendo a qualidade da água.

Após análise, assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA dos itens acima, de cima para baixo:

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

### Questão 02

No que diz respeito ao recebimento e armazenamento de alimentos, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) Os locais destinados à estocagem devem estar rigorosamente limpos, sem resíduos de alimentos, sujeira ou materiais fora de uso.
- (B) Após o recebimento os gêneros alimentícios, principalmente os "perecíveis" devem ser armazenados o mais rápido possível.
- (C) Os gêneros alimentícios devem ser armazenados em embalagem primárias, como caixas de papelão, sacos de papel ou caixotes.
- (D) Os alimentos não devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos ou descartáveis.

### Questão 03

Em relação ao preparo de alimentos, analise as afirmativas abaixo:

I. Todos os alimentos submetidos à cocção (assados, cozidos) devem ultrapassar a temperatura mínima de 64°C no centro do alimento.

II. É necessário evitar a utilização dos mesmos utensílios para a manipulação de produtos crus e alimentos já prontos, evitando assim a contaminação cruzada.

III. Alimento que apresente sinais de deterioração (cheiro, cor, sabor, ou consistência alterados) ou vencido, não devem ser utilizados no preparo de alimentos.

É CORRETO o que se afirma em:

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

### Questão 04

Em relação a Higiene Pessoal dos manipuladores de alimentos, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) Os manipuladores de alimentos não devem cantar, tossir ou espirrar sobre os alimentos.
- (B) Os manipuladores de alimentos podem usar adornos como anéis, alianças, pulseiras, brincos, piercing's e relógios de pulso, durante o preparo dos alimentos.
- (C) Os manipuladores de alimentos não devem manusear dinheiro durante o preparo dos alimentos.
- (D) Os manipuladores de alimentos não devem manusear alimentos quando estiverem doentes ou com ferimentos nas mãos e unhas.

### Questão 05

Quanto as técnicas de congelamento e descongelamento de alimentos, é CORRETO afirmar que:

- (A) Pratos prontos não devem ser descongelados diretamente na panela, enquanto aqueles que serão fritos podem ser colocados direto na fritadeira.
- (B) Os vegetais branqueados congelados não devem ser refogados ou cozidos de forma imediata, sendo necessário descongelar antes do preparo.
- (C) Pratos prontos podem ser descongelados diretamente no forno ou micro-ondas.
- (D) Os molhos não devem ser descongelados diretamente em fogo baixo.

### Questão 06

O desperdício de alimento vai muito além do descarte da comida em si. Além da perda dos nutrientes, o desperdício impacta negativamente o meio ambiente e gera perdas dos recursos necessários para a produção. Nesse sentido, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) O desperdício de alimento reduz o custo de produção e gera encargos suplementares desnecessários para o meio ambiente, afetando tanto a biodiversidade quanto o clima e os nutrientes.
- (B) O desperdício alimentar não impacta na segurança alimentar da população carente e no desenvolvimento econômico de países de baixa renda.
- (C) Produzir alimento que não será consumido acarreta emissões desnecessárias de gás carbônico (CO<sub>2</sub>) na atmosfera.
- (D) Se desperdício alimentar fosse menor, haveria maior pressão sobre as terras agricultáveis e a biodiversidade seria mais comprometida.

### Questão 07

No que diz respeito a alimentação de escolar e pré-escolar, atribua V, para verdadeiro, e F, para falso, nas afirmativas a seguir:

(\_\_\_) Durante a fase pré-escolar as escolhas alimentares das crianças sofrem intensas influências dos hábitos alimentares da família.

(\_\_\_) Na fase pré-escolar as crianças podem apresentar uma relutância em consumir alimentos novos prontamente, denominado neofobia.

(\_\_\_) Na fase escolar é comum a criança tenha um alto gasto energético devido ao metabolismo que é mais intenso que o do adulto.

Após análise, assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA dos itens acima, de cima para baixo:

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

### Questão 08

Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde ao Equipamento de Proteção Individual (EPI) utilizado nos Serviços de Alimentação, para a proteção das mãos, quando utilizado ferramentas de cortes.

- (A) Botas de Segurança.
- (B) Mangote de PVC.
- (C) Avental Térmico.
- (D) Luva em malha de aço.

### Questão 09

O Cardápio pode ser definido como a relação das preparações ou listagem de pratos que compõem uma refeição. Quanto as noções básicas de cardápio, analise as afirmativas abaixo.

I. Os cardápios devem ser balanceados, de modo a satisfazer as necessidades energéticas e nutricionais, garantindo saúde ao indivíduo.

II. O ponto de partida para planejar um cardápio ou uma dieta é o estudo da população a que se destina.

III. O cardápio é a ferramenta que determinará o que será produzido, as quantidades, as matérias-primas, os equipamentos, e os procedimentos que serão utilizados.

É CORRETO o que se afirma em:

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

### Questão 10

A qualidade dos alimentos é uma das condições essenciais para a promoção e manutenção da saúde. Procedimentos incorretos de manipulação de alimentos podem causar as doenças transmitidas por alimentos (DTA). Dentre as doenças citadas abaixo, assinale aquela que corresponde a uma infecção transmitida por alimento:

- (A) Salmonelose.
- (B) Escabiose.
- (C) Malária.
- (D) Febre Maculosa.

### Questão 11

Durante a refrigeração e o congelamento, os alimentos devem ser mantidos separados de acordo com sua natureza e forma de preparo. No que diz respeito ao controle de temperatura dos alimentos, atribua V, para verdadeiro, e F, para falso, nas afirmativas a seguir:

(\_\_\_) Os produtos processados e/ou cozidos, prontos para consumo, devem ser mantidos em equipamentos refrigerados, separados entre si e dos produtos crus.

(\_\_\_) Os alimentos descongelados não devem ser novamente congelados.

(\_\_\_) As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos.

Após análise, assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA dos itens acima, de cima para baixo:

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

### Questão 12

Em relação ao Manejo de Resíduos em Serviços de Alimentação, atribua V, para verdadeiro, e F, para falso, nas afirmativas a seguir:

(\_\_\_) Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

(\_\_\_) Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos.

(\_\_\_) O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

Após análise, assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA dos itens acima, de cima para baixo:

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

### Questão 13

A prevenção de acidentes de trabalho é importante, pois:

- (A) Previne e aumenta os acidentes e doenças.
- (B) Reduz a produtividade.
- (C) Protege a integridade física e mental dos trabalhadores.
- (D) Aumenta o absenteísmo.

### Questão 14

A gestão de estoque feita de forma errada, pode causar inúmeros transtornos e prejuízos. Nesse sentido, assinale a alternativa INCORRETA, no que se refere aos principais cuidados na gestão de estoque de produtos perecíveis.

- (A) A área interna do estoque deve estar limpa, livre de resíduos e sujeiras.
- (B) As lâmpadas da área interna do estoque precisam ter proteção que evitem a queda de cacos de vidro sobre os alimentos, em caso de quebra.
- (C) As janelas do estoque precisam ter telas de malha para evitar insetos.
- (D) A área interna do estoque deve ser húmida, pouco ventilada e corretamente iluminada.

## Língua Portuguesa

### Questão 15

Estávamos eu e meu assistente e ele começou a escutar os piados.

Assinale a opção em que as palavras em destaque foram corretamente separadas.

- (A) Estávamos 'e-u' e 'me-u' assistente e 'e-le' começou a escutar os piados.
- (B) 'Es-táva-mos' eu e meu assistente e ele começou a escutar os 'pia-dos'.
- (C) Estávamos eu e meu 'as-sis-ten-te' e ele 'com-e-ço-u' a escutar os piados.
- (D) 'Es-tá-va-mos' eu e meu assistente e ele 'co-me-çou' a escutar os 'pi-a-dos'.

### Questão 16

Codornas nascem em caixa de ovos em supermercado no Piauí.

Assinale a opção CORRETA.

- (A) Existem cinco substantivos na frase.
- (B) Os substantivos 'caixa' e 'supermercado' são substantivos coletivos.

- (C) Há dois substantivos próprios na frase.
- (D) Na frase, encontram-se três substantivos comuns e dois substantivos próprios.

### Questão 17

O nascimento surpreendeu o funcionário e o gerente do estabelecimento.

Assinale a opção em que a frase encontra-se corretamente no plural, respeitando o tempo verbal.

- (A) Os nascimentos surpreenderão os funcionários e os gerentes do estabelecimento.
- (B) Os nascimentos surpreenderiam os funcionário e os gerentes dos estabelecimentos.
- (C) O nascimento surpreenderam os funcionários e os gerente do estabelecimento.
- (D) Os nascimentos surpreenderam os funcionários e os gerentes dos estabelecimentos.

## Conhecimentos Gerais

### Questão 18

Geograficamente o município de Descanso/SC faz parte da região turística:

- (A) Rota do lagarto.
- (B) Caminhos da Fronteira.
- (C) Caminho do Caravaggio.
- (D) Rota Romântica.

### Questão 19

Em relação aos aspectos históricos do município de Descanso/SC a emancipação política do município ocorreu em:

- (A) 1956.
- (B) 1957.
- (C) 1958.
- (D) 1955.

### Questão 20

Eventos culturais consagrados no estado de Santa Catarina, acontecem no mês de Outubro. Um desses evento é um festival gastronômico e cultural centrado no pinhão, que acontece no município de:

- (A) Lages.
- (B) Florianópolis.
- (C) Joinville.
- (D) Blumenau.