



### 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 técnica de preparo de alimentos que envolve cozinhar os alimentos diretamente em uma chapa aquecida, a qual transmite calor para o alimento, é denominada:

- (A) Guisar.
- (B) Refogar.
- (C) Ensopar.
- (D) Grelhar.

### Questão 02

O botulismo é uma doença neuroparalítica grave, rara, não contagiosa, causada pela ação de uma potente toxina produzida pela bactéria *Clostridium botulinum* (C botulinum). O agente etiológico entra no organismo por meio de ferimentos ou pela ingestão de alimentos contaminados que não têm produção e/ou conservação adequada. A doença pode levar à morte por paralisia da musculatura respiratória.

Fonte: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/b/botulismo>

saude-de-a-a-z/b/botulismo

Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde a uma forma de prevenção do botulismo.

- (A) Oferecer mel a crianças com menos de 1 ano de idade.
- (B) Cozinhar os alimentos de maneira adequada.
- (C) Consumir alimentos enlatados estufados.
- (D) Conservar os alimentos de maneira inadequada.

### Questão 03

Equipamento de proteção individual (EPI) é todo objeto de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção contra os riscos à segurança e à saúde. Seu uso é determinado pelas normas de segurança do trabalho para evitar acidentes durante a jornada de trabalho das (os) cozinheiras (os) escolares.

Fonte: <https://educacao.sme.prefeitura.sp.gov.br>

No que se refere ao uso do Equipamento de proteção individual (EPI), assinale a alternativa que corresponde a luva que devem ser utilizada durante o manuseio de utensílios quentes como assadeiras, panelas, entre outros.

- (A) Luva de Vinil.
- (B) Luva Malha de Aço.
- (C) Luva térmica.
- (D) Luva de Látex.

### Questão 04

A higiene das instalações, equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação de alimento é essencial para a

garantia da segurança alimentar e a prevenção de contaminações. Nesse contexto, registre V, para verdadeiro, e F, para falso:

(\_\_ )A higiene dos utensílios de cozinha não é importante, visto que o calor utilizado durante o processo de cozimento elimina qualquer tipo de contaminação.

(\_\_ )A utilização de produtos de limpeza e sanitizantes adequados é essencial para a eliminação de microrganismos patogênicos e garantia da higiene do ambiente e dos equipamentos na área de alimentos.

(\_\_ )As bancadas e mesas de apoio devem ser higienizadas diariamente.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

### Questão 05

No que se refere a alimentação de escolar e pré-escolar, registre V, para verdadeiro, e F, para falso;

(\_\_ )Até os 3 anos, a oferta de açúcar, mel e adoçante bem como preparações culinárias ou bebidas que contenham adição de açúcar, mel e adoçante é proibida conforme orientação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

(\_\_ )Os legumes e verduras devem ser colocados no prato da criança, mesmo que ela rejeite e diga que não vai comer. Colocar no prato da criança todos os dias, em todas as refeições é uma boa estratégia para ela entender que estes alimentos fazem parte da rotina.

(\_\_ )A alimentação adequada é fundamental para o crescimento e o desenvolvimento de crianças, pois é nessa fase que se consolidam os principais sistemas orgânicos e se formam os hábitos alimentares, fatores condicionantes para o equilíbrio da saúde do futuro adulto.

Fonte: <https://www.campinas.sp.gov.br/>

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

### Questão 06

Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que **NÃO** corresponde a uma prática importante para o controle de estoque e prevenção do desperdício de alimentos:

- (A) Manutenção de registros precisos das entradas e saídas de produtos, proporcionando visibilidade do fluxo de estoque.

- (B) Aplicação do método de armazenamento, no qual os alimentos com datas de validade mais próximas ao vencimento devem ser os primeiros a serem utilizados.
- (C) Gerenciamento de qualidade durante o recebimento e armazenados dos alimentos, garantindo condições inadequadas de temperatura, umidade e higiene, considerando as especificidades de cada item.
- (D) Acompanhamento adequado das datas de validade dos alimentos, assegurando que produtos dentro do prazo sejam priorizados.

### Questão 07

O cardápio pode ser conceituado como uma sequência de pratos a serem servidos em uma refeição ou todas as refeições de um dia alimentar (DOMENE, 2011), sendo desta forma a ferramenta que inicia o processo produtivo, visto que seu objetivo é servir como instrumento gerencial para a administração de restaurantes.

Fonte: MOREIRA L. N. Técnica Dietética. 1ª edição SESES

rio de janeiro 2016.

No que se refere a estrutura do cardápio, analise as afirmativas abaixo:

I.A entrada consiste em pratos leves e frescos servidos antes do prato principal, ex.: cremes, sopas, torradas, antepastos, pães, patês, vegetais crus e em conserva.

II.O prato principal consiste em reparações ricas em proteínas, que podem ser acompanhadas de outros alimentos.

III.A guarnição possui valor energético complementar ao prato principal, sendo representado por pratos especiais, geralmente servidos quentes, que oferecem sabor, cor, aroma e textura harmonizados com os outros pratos, ex.: nhoque, espaguete, talharim, purê, farofa, legumes gratinados, refogados ou corados.

É CORRETO o que se afirma em:

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

### Questão 08

Acidentes sempre são indesejáveis por nos limitarem fisicamente ou tornarem incapacitados ao trabalho e as rotinas do dia a dia. Assim sendo, é importante termos alguns cuidados para vivermos mais e melhor. Uma maneira de se alcançar isso é através da prevenção, evitando acidentes de trabalho.

Fonte: <https://www.sed.ms.gov.br>

Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que não corresponde a uma prática de prevenção de acidentes de trabalho.

- (A) Não utilizar utensílios em más condições e/ou danificados.
- (B) Ter cuidado ao manusear facas.
- (C) Deixar fios elétricos soltos e desencapados pela área de preparo.
- (D) Ter cuidado ao manusear as painéis no fogão. Não deixar o cabo da panela para fora do fogão.

### Questão 09

No que se refere a conservação e armazenamento de alimentos, analise as afirmativas abaixo:

I.O armazenamento adequado dos alimentos contribui para a conservação e manutenção das características nutricionais e sensoriais desejáveis.

II.A conservação e o armazenamento dos alimentos são condições essenciais para impedir e reduzir a multiplicação dos micro-organismos.

III.Os alimentos crus não devem ser armazenados em contato direto com alimentos cozidos, pois pode ocasionar a contaminação cruzada.

É CORRETO o que se afirma em:

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

### Questão 10

A higiene pessoal pode ser definida como práticas e ações de cuidado que uma pessoa adota para manter seu corpo limpo e saudável. No que se refere aos manipuladores de alimentos, a higiene pessoal é fundamental na garantia da segurança dos alimentos que serão consumidos por outras pessoas. Nesse contexto, registre V, para verdadeiro, e F, para falso:

(\_\_ ) Os manipuladores de alimentos devem lavar bem as mãos antes de preparar os alimentos e depois de usar o banheiro, de atender o telefone e de abrir a porta.

(\_\_ ) Como a grande quantidade de micróbios patogênicos é encontrada na boca, no nariz e nos ouvidos, é necessário que os manipuladores não fumem, não tussam, não espirrem, não cantem, não assoviem e/ou não falem durante a manipulação para não contaminarem os alimentos.

(\_\_ ) Os manipuladores de alimentos não devem se preocupar com a higiene bucal, visto que o contato direto da boca com os alimentos é raro.

Fonte: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/>

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

## Questão 11

A qualidade da água no preparo de alimentos é um fator importante que influencia de forma direta na segurança e na qualidade dos alimentos produzidos. Nesse sentido, é **INCORRETO** afirmar que:

- (A) O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica.
- (B) O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo mínimo de doze meses, devendo ser mantidos registros da operação.
- (C) O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.
- (D) Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos.

## Questão 12

Durante o processo de preparação de alimentos é recomendável que o óleo seja aquecido a temperaturas adequadas e controladas para garantir a segurança alimentar, a qualidade dos pratos e a saúde dos consumidores. Nesse sentido, é **CORRETO** afirmar que:

Fonte: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs>

- (A) Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 200°C, não sendo necessário ser substituído quando houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- (B) Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C, sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- (C) Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 100°C, não sendo necessário ser substituído quando houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- (D) Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 230°C, sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

## Questão 13

Em relação ao destino adequado do lixo em áreas de produção de alimentos, analise as afirmativas abaixo:

I.O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade insuficientes para

conter os resíduos.

II.Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas com contato manual.

III.Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

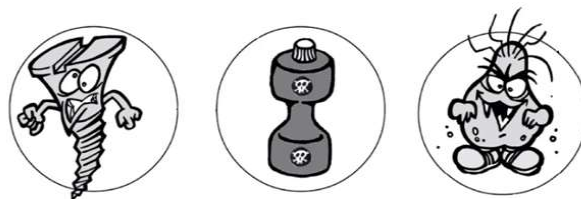
Fonte: <https://bvsmms.saude.gov.br/>

É **CORRETO** o que se afirma em:

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

## Questão 14

A contaminação dos alimentos consiste na presença não intencional de substâncias estranhas (produtos químicos ou outras impurezas) ou microorganismos (bactérias, vírus, parasitas) nos alimentos, podendo ocasionar riscos para a saúde humana.



Fonte: Google Imagens

Existem três principais tipos de contaminação de alimentos, são eles:

- (A) Qualidade, biológico e físico.
- (B) Ergométrico, qualidade e físico.
- (C) Físicos, químicos e biológicos.
- (D) Químico, controlado e mecânico.

## Língua Portuguesa

### Questão 15

A divisão silábica é a separação das diferentes sílabas que formam uma palavra, ou seja, é um pequeno conjunto de fonemas emitidos em uma única emissão de voz. Observe as palavras caiu, rei, rainha, fui. Marque a alternativa que corresponde a divisão silábica **CORRETA** das palavras apresentadas:

- (A) ca-iu, rei, ra-i-nha, fui.
- (B) ca-i-u, re-i, ra-i-nha, fu-i.
- (C) ca-i-u, rei, ra-i-nha, fui.
- (D) ca-iu, rei, rai-nha, fui.

## Questão 16

Observe as palavras:

**anéis: anezinhos; caracóis: caracoizinhos; degraus: degrauzinhos**

Observe que o diminutivo das palavras foram escritos com a letra "z", e não com a letra "s". Marque a alternativa **CORRETA**, que corresponde a justificativa do uso do "z" no diminutivo das palavras apresentadas:

- (A) Usou-se a letra "z" porque nos substantivos abstratos terminados em "- éis", "- óis" e "-aus" derivados de adjetivos o seu plural recebe "z".
- (B) Usou-se a letra "z" porque são palavras derivadas de outras palavras que têm z.
- (C) Usou-se a letra "z" porque nas suas respectivas palavras primitivas não possuem a letra "s", portanto o seu diminutivo é escrito com "z".
- (D) Usou-se a letra "z" porque nas respectivas palavras primitivas possuem a letra "s", portanto o seu diminutivo é escrito com "z".

## Questão 17

Muitos começos e nenhum fim.

Este livro não tem um final feliz. Porque simplesmente não tem final. Ele reúne dez histórias apenas começadas, que param logo depois do "era uma vez". Daí em diante é o leitor que deve virar escritor e comandar o destino de reis e rainhas, monstros assustadores, sapos que viram príncipes, brinquedos que ganham vida. Um delicioso exercício para as crianças soltarem a imaginação.

CIPIS, Marcelo. Era uma vez um livro. São Paulo:

Companhia das Letrinhas, 2002.

Esse texto é a sinopse de um livro. Com base nessa informação e na leitura da sinopse, marque apenas a opção que contém todos os adjetivos retirados do texto:

- (A) final, histórias, crianças.
- (B) livro, feliz, comandar.
- (C) assustadores, príncipes, um.
- (D) feliz; assustadores; delicioso.

## Conhecimentos Gerais

### Questão 18

Um vereador do município de Descanso-SC, precisou se licenciar do cargo para tratar interesses particulares, por prazo determinado. De acordo com texto da lei no Art. 19 da Lei Orgânica do Município, quando ele poderá reassumir o exercício do mandato, nesse caso?

- (A) Antes do término da licença quando desejar.
- (B) Somente após 10 dias após o início da licença.
- (C) A qualquer momento quando convocado.
- (D) No término da licença.

## Questão 19

Descanso é um município situado no estado de Santa Catarina, Brasil, com características geográficas e culturais distintas. Sua economia é fortemente influenciada pela agricultura devido à predominância de território rural. Antes de sua emancipação com o nome atual, era conhecido como \_\_\_\_ou \_\_\_\_, refletindo a forte influência de imigrantes \_\_\_\_na região.

Com base na história do município de Descanso-SC assinale a alternativa cujo os termos completa corretamente as lacunas no texto acima:

- (A) Nova Itália - Vila Italiana - italianos
- (B) Nova Alemanha - Vila Germânica - alemães
- (C) Nova Polônia - Vila Polonesa - poloneses
- (D) Nova Holanda - Vila Holandesa - holandeses

## Questão 20

Em Outubro de 2023 um famoso festival de música criado por um Brasileiro, chamado Universo Paralello acontecia em Israel quando foi interrompido por ataque de um grupo terrorista conhecido como:

- (A) Talibã.
- (B) Al-Qaeda.
- (C) Hamas.
- (D) Hezbollah.