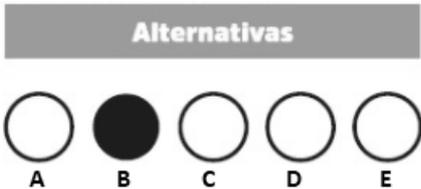


MERENDEIRA

INSTRUÇÕES AO CANDIDATO

Devido a declaração de pandemia da Organização Mundial de Saúde datada de 30 de janeiro de 2020, em decorrência da Infecção Humana provocada pelo novo coronavírus (COVID-19), serão adotadas medidas de proteção à infecção aos candidatos, fiscais de sala, corredor e organização, de acordo com a Portaria SES nº 714/2020 e as normas estabelecidas nas unidades de ensino que serão utilizadas para a aplicação da prova.

É obrigatório o uso de máscara em todos os ambientes do local da prova.

- **Durante a realização da prova não será permitido ao candidato, sob pena de exclusão do Concurso Público:**
 - a) Qualquer espécie de consulta bibliográfica, utilização de livros, manuais ou anotações;
 - b) Comunicação entre candidatos;**
 - c) Uso de máquina calculadora;
 - d) Uso de relógio de qualquer tipo;
 - e) Agendas eletrônicas, telefones celulares, smartphones, MP3, notebook, palmtop, tablet, BIP, walkman, gravador ou qualquer outro receptor ou transmissor;
 - f) Uso de óculos escuros, bonés, protetores auriculares e outros acessórios similares;
 - g) Perturbar de qualquer modo a execução dos trabalhos;
- Todas as respostas do Caderno de Prova deverão ser transportadas para o Cartão Resposta;
- Não serão computadas as questões não assinaladas ou que contenham mais de uma resposta, ementa ou rasura;
- O gabarito da letra escolhida deve ser pintado de forma a completar todo o círculo. Exemplo:

- Para a realização da Prova Escrita, o candidato deverá utilizar caneta esferográfica de tinta azul ou preta;
- Após a realização da prova, o candidato deverá afastar-se do local;
- Ao terminar a prova, o candidato entregará ao fiscal o Caderno de Prova e o Cartão Resposta devidamente **preenchido e assinado**;

EDITAL DE CONCURSO PÚBLICO Nº 01/2022 – PREFEITURA MUNICIPAL DE XAVANTINA – SC

- Os 03 últimos candidatos permanecerão até o último concluir, os quais assinarão a ata de encerramento, juntamente com os fiscais, efetuarão a conferência dos Cartões-Resposta, cujas irregularidades serão apontadas na referida ata, e assinarão o lacre dos envelopes em que forem guardados os Cartões-Resposta;
- A Prova escrita terá início às 08h30min com término às 11h30min. A duração mínima para realização da prova é de 1 (uma) hora, com tempo máximo de 03h00min (três) horas. A Prova será composta por questões de múltipla escolha, sendo cada questão composta de 05 alternativas (a, b, c, d, e), possuindo somente uma alternativa correta;
- O Caderno de Provas será composto:

CONTEÚDO	Nº DE QUESTÕES
Conhecimentos Específicos	25 (vinte e cinco)
Língua Portuguesa	05 (cinco)
Raciocínio Lógico	05 (cinco)
Conhecimentos Gerais	05 (cinco)
Total de Questões	40 (quarenta)

- Verifique se o Caderno de Provas está completo, sem falhas de impressão e se a quantidade de questões está correta;
- Você deverá transcrever as respostas das questões para o Cartão-Resposta, que será o **único documento válido para a correção das provas.**
- **O preenchimento do Cartão Resposta é de inteira responsabilidade do candidato e não será substituído em caso de erro do candidato.**

BOA PROVA!

Conhecimentos Específicos

Questão 01

O documento de registro que determina os ingredientes, o procedimento, assim como a sua porção a ser utilizada para uma determinada receita, é chamado de:

- (A) Ficha Alimentar.
- (B) Ficha Administrativa.
- (C) Ficha Completa.
- (D) Ficha Técnica.
- (E) Ficha Nutritiva.

Questão 02

Como todos os seres vivos, os microrganismos precisam de nutrientes para seu desenvolvimento. No que se refere aos fatores que auxiliam na multiplicação de microrganismos, registre V, para verdadeira, ou F, para falsa:

(__) Quanto mais água tiver o alimento, melhor para os microrganismos. Leite, carnes, ovos, por exemplo, estragam muito rapidamente.

(__) A grande maioria dos microrganismos multiplica-se em altas temperaturas, especialmente, entre 70° e 90°C.

(__) A maioria dos microrganismos não gosta de alimentos ácidos como frutas azedas, picles, sucos de maracujá, de laranja e molhos de tomate.

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

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

Questão 03

Em relação a higienização adequada da cozinha, registre V, para verdadeira, ou F, para falsa:

(__) O piso da cozinha deve ser lavado após o término dos intervalos. Porém, mesmo durante o preparo das refeições o ambiente deve ser mantido em ordem, recolhendo os resíduos.

(__) A limpeza deve ser iniciada pelos locais mais baixos.

(__) Após a retirada do detergente com o rodo e enxágue com água, o piso deve ser desinfetado com solução clorada.

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

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

Questão 04

Os cuidados diários que o indivíduo deve ter com o seu próprio corpo e medidas tomadas individualmente para a promoção e manutenção da saúde, são chamados de:

- (A) Higiene Pessoal.
- (B) Higiene Comportamental.
- (C) Higiene Coletiva.
- (D) Higiene Ambiental.
- (E) Higiene de Alimento.

Questão 05

Referente a higienização e limpeza do ambiente de preparo de alimentos, registre V, para verdadeira, ou F, para falsa:

(__) O piso da área de manipulação dos alimentos material liso, resistente e impermeável. Deve ter inclinação em direção oposta aos ralos, o suficiente para não permitir que a água fique estagnada.

(__) As paredes e divisórias devem ser livres de umidade, descascamentos, rachaduras.

(__) As janelas devem dispor de telas milimétricas limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes.

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

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

Questão 06

Em relação ao preparo dos alimentos, analise as afirmativas a seguir e identifique as CORRETAS:

I. A transmissão do calor de uma molécula a outra por contato (é a forma como se aquecem os metais). É chamada de irradiação.

II. A transmissão do calor pelo deslocamento de

moléculas aquecidas, que se tornam menos densas e sobem à superfície do líquido, substituindo-se pelas mais frias e densas, que vão para o fundo do recipiente, é chamada de convecção.

III.A transmissão de calor através de ondas ou partículas (ar e mesmo através do vácuo, raios solares, micro-ondas, raios infravermelhos) é chamada de condução.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 07

O termo utilizado para indicar a quantidade do alimento que será consumido por uma pessoa é:

- (A) Fator de Cocção.
- (B) Fator de Rendimento.
- (C) Fator de Correção.
- (D) Per Capta.
- (E) Fator de Proporção.

Questão 08

A neofobia é um transtorno alimentar que acontece geralmente em crianças na fase pré-escolar, é caracterizada pela:

- (A) Preocupação exagerada com o peso e composição corporal.
- (B) Compulsão alimentar seguida de conduta compensatório, geralmente através de vômitos forçados, uso de laxantes ou prática excessiva de atividade física.
- (C) Falta de preocupação com o peso e composição corporal.
- (D) Preocupação exagerada com a alimentação saudável.
- (E) Rejeição ou resistência individual em comer e/ou experimentar "novos" alimentos, ou seja, alimentos que não fazem parte do padrão habitual de consumo.

Questão 09

Quanto a limpeza do ambiente, dos equipamentos, aparelhos e instalações, analise as afirmativas a seguir e identifique as CORRETAS:

I.Os reservatórios de água devem ser higienizados em intervalos constantes, não superiores a 6 meses.

II.Os filtros devem ser trocados juntamente com a limpeza da caixa d'água, por empresa especializada. A

periodicidade não deve ser superior a 6 meses.

III.A limpeza das caixas de gordura deve ser feita por empresa especializada, de modo a não contaminar o ambiente.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 10

O peso do alimento cru, obtido após a retiradas das partes não utilizadas, é chamado de:

- (A) Peso cozido da preparação (PCP).
- (B) Peso do alimento desidratado (PAD).
- (C) Peso bruto (PB).
- (D) Peso do alimento cozido (PAC).
- (E) Peso líquido (PL).

Questão 11

No que se refere a distribuição dos alimentos, analise as afirmativas a seguir e identifique as CORRETAS:

I.Os balcões térmicos ou Buffet são utilizados para conservar os alimentos quentes e não para aquecê-los.

II.Quem serve os clientes não pode ter contato direto com o alimento e deve utilizar utensílios como espátulas, pegadores ou luvas descartáveis.

III.Na reposição, é recomendável trocar integralmente a cuba e o recipiente. Deve-se evitar despejar alimentos novos sob alimentos já expostos.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 12

O recebimento de insumos é um processo de conferência qualitativa e quantitativa que exige rigor, observação minuciosa e conhecimento das características de cada produto. Referente a práticas adequadas de recebimentos e armazenamento de alimentos, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) O armazenamento das matérias-primas deve ser realizado sobre paletes, estrados ou prateleiras de madeira resistente, permeável e lavável.
- (B) A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área desprotegida, desde que esteja limpa.
- (C) É obrigatório que os alimentos não perecíveis sejam armazenados sob refrigeração, seguindo as especificações das legislações vigentes.
- (D) Produtos com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, quando não for possível, os mesmos devem ser identificados, armazenados separadamente e posteriormente descartados.
- (E) O armazenamento das matérias-primas não deve ser realizado sobre paletes.

Questão 13

Dentre as alternativas citadas abaixo, assinale aquela que corresponde a uma característica favorável para a multiplicação de microrganismos nos alimentos.

- (A) Os alimentos pouco ácidos dificultam a multiplicação de microrganismos. Já os alimentos muito ácidos favorecem a multiplicação de bactérias.
- (B) Quanto mais água livre um alimento tiver, menor é a multiplicação dos microrganismos. Portanto, alimentos secos como pão, bolacha e goiabada, duram menos do que os outros, porque a água foi retirada.
- (C) Os microrganismos necessitam de nutrientes como proteínas e carboidratos. Alimentos como peixes, carnes, ovos, leite e seus derivados são os que mais favorecem a multiplicação das bactérias, pois são ricos em proteínas.
- (D) Temperaturas entre -10°C e 0°C favorecem a multiplicação de microrganismos.
- (E) Temperaturas entre -18°C e 5°C favorecem a multiplicação de microrganismos.

Questão 14

A toxoplasmose é uma doença infecciosa não contagiosa adquirida por intermediários de hospedeiros que contêm cistos do protozoário, na maioria dos casos por via oral. Em relação aos seus métodos de transmissão, registre V, para verdadeira, ou F, para falsa:

()A toxoplasmose pode ser transmitida através da ingestão de carnes (ovinos, suínos e bovinos) mal passadas.

()A toxoplasmose pode ser transmitida através da manipulação de alimentos após contaminação das mãos com fezes de felinos contaminados.

()A toxoplasmose pode ser transmitida através do consumo de alimentos expostos à água contaminada ou a fezes de felinos infectados.

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

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

Questão 15

Em relação as noções básicas de cardápio, analise as afirmativas a seguir e identifique as CORRETAS:

I.O prato principal normalmente é um prato composto por carnes, aves ou peixes.

II.A guarnições consiste na preparação que acompanha o prato principal. Em geral, utiliza-se vegetais, massas ou farofa.

III.Os aperitivos são alimentos utilizados como petiscos.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 16

A doença transmitida por alimento (DTA) é atribuída pela ingestão de alimentos ou água contaminados. Dentre os vários mecanismos patogênicos envolvidos na determinação das DTA's, registre V, para verdadeira, ou F, para falsa:

()As Infecções são causadas pela ingestão de microrganismos patogênicos.

()As intoxicações são provocadas por toxinas liberadas quando os microrganismos se multiplicam, esporulam ou sofrem lise na luz intestinal.

()As toxinfecções são provocadas pela ingestão de toxinas formadas em decorrência da intensa proliferação do microrganismo patogênico no alimento.

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

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

(C) F, V, F.

(D) V, V, F.

(E) F, F, V.

Questão 17

Em relação conservação do alimento preparado, registre V, para verdadeira, ou F, para falsa:

(__) Na conservação a quente, devemos manter os alimentos à temperatura superior a 40°C por, no máximo, 10 horas.

(__) Na conservação a frio, os alimentos devem ser mantidos em temperaturas abaixo de 5°C.

(__) É necessária a medição da temperatura dos alimentos conservados a frio ou a quente para confirmar se não houve alterações.

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

(A) F, V, V.

(B) F, F, V.

(C) V, V, V.

(D) V, F, V.

(E) V, V, F.

Questão 18

No que se refere a prevenção de acidentes em áreas de serviços de alimentação. Assinale a alternativa que corresponde ao tipo de risco de acidente caracterizado pelo calor de fornos, caldeiras, o ruído de máquinas, temperaturas baixas nas câmaras frigoríficas e umidade nesses ambientes.

(A) Risco Ergonômico.

(B) Risco Biológico.

(C) Risco Orgânico.

(D) Risco Químico.

(E) Risco Físico.

Questão 19

No que se refere ao controle de temperatura dos alimentos, registre V, para verdadeira, ou F, para falsa:

(__) O descongelamento antes do tratamento térmico é importante, pois permite a adequada penetração do calor.

(__) Para descongelamento sob refrigeração, os alimentos devem ser mantidos nas embalagens originais e dentro de um recipiente.

(__) Após o descongelamento, os alimentos devem ficar sob refrigeração até o momento em que forem usados.

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

(A) V, F, F.

(B) F, F, F.

(C) F, V, V.

(D) V, V, V.

(E) F, V, F.

Questão 20

A cocção que acontece sem a presença de água, levando à desidratação do alimento, havendo menor perda de nutrientes, é chamada de:

(A) Cocção em calor seco.

(B) Cocção por resfriamento.

(C) Cocção em calor úmido.

(D) Cocção em vapor.

(E) Cocção em líquido.

Questão 21

No que se refere a alimentação de escolar e pré-escolar, analise as afirmativas a seguir e identifique as CORRETAS:

I. A idade pré-escolar (7 a 10 anos) é considerada uma fase de extrema importância, onde a criança começa a criar sua independência e a formar seus hábitos alimentares para toda vida.

II. É comum na fase escolar que a criança tenha um alto gasto energético devido ao metabolismo que é mais intenso.

III. Na fase pré-escolar há uma menor necessidade de ingestão energética quando comparada ao período de zero a dois anos e a fase escolar.

É CORRETO o que se afirma em:

(A) II e III, apenas.

(B) I e II, apenas.

(C) I e III, apenas.

(D) I, II e III.

(E) III apenas.

Questão 22

A teníase, comumente conhecida como "solitária", é uma verminose ocasionada pelos platelmintos das espécies *Taenia solium* e *Taenia saginata*. É uma doença contraída por meio da ingestão de:

(A) Pescado cru ou pouco cozido.

(B) Carne suína crua ou pouco cozida.

- (C) Mandioca crua ou mal cozida ou farinha mal processada.
- (D) Ervas selvagens.
- (E) Fungos tóxicos com cogumelos comestíveis.

Questão 23

O método de cocção no qual o alimento é dourado com gordura em pequena quantidade e, em seguida acrescenta-se o líquido, encontrando-se em ponto de fervura, até que o alimento esteja macio, é chamado de:

- (A) Saltear.
- (B) Grelhar.
- (C) Brasear.
- (D) Gratinar.
- (E) Fritar.

Questão 24

Dentre as ações citadas abaixo, assinale aquela que dificulta a multiplicação de microrganismos.

- (A) Controlar de umidade dos produtos e a temperatura de armazenamento.
- (B) Descongelar os alimentos em cima da pia.
- (C) Permitir que os alimentos fiquem expostos muito tempo em temperatura ambiente.
- (D) Deixar os alimentos secos em ambientes úmidos.
- (E) Armazenar alimentos em ambientes abertos.

Questão 25

Os microrganismos que são utilizados na produção de alimentos como: vinagre, pães e queijos, são chamados de:

- (A) Malignos.
- (B) Nocivos.
- (C) Patógenos.
- (D) Úteis.
- (E) Prejudiciais.

Língua Portuguesa

O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 26 a 30.

A praia brasileira que tem níveis de radiação altíssimos

Você já ouviu falar em Guarapari, no Espírito Santo? A cidade é o principal balneário do Estado e é destino turístico de capixabas, cariocas e, principalmente, de mineiros. E é nessa cidade alvo do turismo que existe uma praia radioativa.

A Praia da Areia Preta é uma das principais praias de

Guarapari e sua areia não é preta, mas é radioativa. As areias da praia são chamadas monazíticas e contêm quantidades significativas de metais como o cério, além do tório e do urânio.

Nos anos 1950, O Brasil autorizou os EUA a explorar o tório de Guarapari. Com esse material radioativo, os estadunidenses fizeram bombas nucleares.

Hoje, passar algumas horas na Praia da Areia Preta ou em Meaípe, outro balneário com areias monazíticas, não vai lhe fazer mal.

E, apesar de radioativas, as areias monazíticas podem causar benefícios para a saúde de acordo com pesquisas da Universidade Federal do Espírito Santo.

"Esta realidade reforça ainda mais a hipótese de que o nível de radiação encontrado nas areias das duas praias, que possuem a mesma quantidade de areias monazíticas, é benéfico à população, em comparação a outras praias do Estado. Essas areias são essenciais no tratamento de várias doenças, além da prevenção do câncer de mama. O objetivo principal da nossa pesquisa foi o de conhecer melhor e comprovar a eficiência terapêutica da radioatividade das areias na saúde das pessoas", ressalta Orlando.

Disponível em: (A praia brasileira que tem níveis de radiação altíssimos; entenda (msn.com). Adaptado.)

Questão 26

'Hoje, passar algumas horas na Praia da Areia Preta ou em Meaípe, outro balneário com areias monazíticas, não vai lhe fazer mal'.

Assinale a opção CORRETA.

- (A) 'Balneário' é uma palavra trissílaba, ou seja, possui três sílabas.
- (B) A palavra 'Meaípe' é acentuada porque a vogal 'i' fica sozinha na separação silábica, formando um hiato com a vogal 'a'.
- (C) A palavra 'algumas' é uma oxítone, já que a sílaba tônica é 'gu'.
- (D) As divisões silábicas de 'Praia' e 'Areia' são: 'Pra-ia' e 'A-re-ia'.
- (E) A palavra 'monazíticas' é uma paroxítone terminada em 'a' seguida de 's'.

Questão 27

'Nos anos 1950, O Brasil autorizou os EUA a explorar o tório de Guarapari'.

Assinale a opção CORRETA quanto à nova pontuação da frase.

- (A) Nos anos 1950 o Brasil autorizou a explorar o tório de Guarapari, os EUA.

- (B) O Brasil autorizou os EUA a explorar o tório de Guarapari nos anos 1950.
- (C) Os EUA, a explorar, o tório de Guarapari, o Brasil autorizou nos anos 1950.
- (D) O tório de Guarapari nos anos 1950 o Brasil autorizou os EUA a explorar.
- (E) O Brasil, autorizou nos anos 1950, os EUA a explorar o tório de Guarapari.

Questão 28

"O objetivo 'principal' da nossa pesquisa foi o de conhecer melhor e comprovar a eficiência 'terapêutica' da radioatividade[...]".

As palavras 'principal' e 'terapêutica' são, respectivamente:

- (A) Substantivo e substantivo.
- (B) Pronome e adjetivo.
- (C) Adjetivo e adjetivo.
- (D) Substantivo e pronome.
- (E) Adjetivo e substantivo.

Questão 29

Assinale a opção CORRETA quanto à interpretação de texto.

- (A) Nos anos 50, os Estados Unidos compraram o cério de Guarapari e utilizaram na confecção de bombas atômicas usadas nas guerras nucleares.
- (B) Apesar de possuir metais radioativos como urânio, tório e cério, as areias das praias de Meaípe e Areia Preta são propícias para banho.
- (C) As areias pretas de Meaípe e da praia da Areia são ótimas para banho, deixando radiação por todo o corpo dos banhistas, melhorando sua saúde.
- (D) As areias monazíticas podem fazer bem à saúde, ao contrário das areias radioativas presentes em alta concentração nas praias de Meaípe e Areia Preta.
- (E) Toda a areia das duas praias foram retiradas e substituídas por outra, pelo Estados Unidos, de forma que ambas as praias têm pouca radioatividade e não fazem mal à saúde.

Questão 30

"O objetivo principal da nossa pesquisa 'foi' o de conhecer melhor[...]".

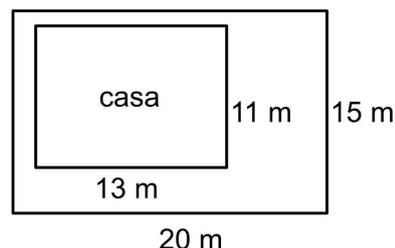
O verbo 'foi', presente na frase, está conjugado no:

- (A) Pretérito perfeito do indicativo.
- (B) Particípio irregular.
- (C) Pretérito imperfeito do indicativo.
- (D) Imperfeito do subjuntivo.
- (E) Pretérito mais que perfeito do indicativo.

Raciocínio Lógico

Questão 31

A figura abaixo é a representação da região de um lote e da área referente a uma casa que será construída nele.



Com base nas medidas dadas, qual é a área (A) do terreno que não será construída?

- (A) $A = 185 \text{ m}^2$
- (B) $A = 93 \text{ m}^2$
- (C) $A = 108 \text{ m}^2$
- (D) $A = 157 \text{ m}^2$
- (E) $A = 97 \text{ m}^2$

Questão 32

Para escolher o líder da turma da 3ª série do ensino médio do colégio "Doce Saber" os nomes dos candidatos foram depositados em uma urna e um foi sorteado. Se apenas um candidato era menino e sete eram meninas, qual é a probabilidade de ele ser sorteado?

- (A) A probabilidade é de 17%.
- (B) A probabilidade é de 25,5%.
- (C) A probabilidade é de 12,5%.
- (D) A probabilidade é de 15%.
- (E) A probabilidade é de 40%.

Questão 33

Lúcio sai de casa todos os dias a pé às 7h55min e chega ao seu local de trabalho às 8h30min, quanto tempo ele gasta em 5 dias fazendo esse percurso?

- (A) Ele gasta 2h20min.
- (B) Ele gasta 2h55min.
- (C) Ele gasta 1h56min.
- (D) Ele gasta 3h25min.
- (E) Ele gasta 3h10min.

Questão 34

Se Sérgio pagou R\$ 195,50 por uma calça que foi vendida com 15% de desconto, qual era o preço inicial da calça?

- (A) O preço inicial da calça era de R\$ 245,00.

- (B) O preço inicial da calça era de R\$ 230,00.
- (C) O preço inicial da calça era de R\$ 250,00.
- (D) O preço inicial da calça era de R\$ 260,50.
- (E) O preço inicial da calça era de R\$ 310,00.

Questão 35

João é digitador e em 4 dias de trabalho consegue digitar 300 páginas. De quantos dias ele precisa para digitar um arquivo de 1200 páginas?

- (A) Ele precisa de 16 dias.
- (B) Ele precisa de 11 dias.
- (C) Ele precisa de 20 dias.
- (D) Ele precisa de 10 dias.
- (E) Ele precisa de 23 dias.

Conhecimentos Gerais e Atualidades

Questão 36

A habitual preocupação com os estoques de sangue nos hemocentros, principalmente durante o período de festas de fim de ano e férias de verão, foi potencializada pelas mudanças comportamentais impostas pela pandemia da covid-19, que afastou muitos doadores dos hemocentros.

Diponível em: <https://agenciabrasil.etc.com.br> (modificada)

Durante a pandemia houve uma queda significativa no número de doadores de sangue, uma situação que ocorreu tanto em Xavantina-SC como também a nível nacional. Em Xavantina foi realizada uma campanha de doação de sangue em fevereiro (2022). Sobre o assunto doação de sangue, julgue os itens a seguir e marque a alternativa CORRETA.

I.A doação de sangue é algo perigoso, pois é um procedimento muito complexo, onde há riscos para o doador em função da reutilização de materiais descartáveis.

II.Qualquer pessoa pode ser doadora de sangue, em qualquer peso e idade, portanto, até mesmo crianças acima de 10 anos e 20kg podem ser doadoras de sangue.

III.Qualquer tipo sanguíneo pode ser doador de sangue.

É CORRETO o que se afirma em:

- (A) Apenas a alternativa II é correta.
- (B) Todas as alternativas são corretas.
- (C) As alternativas II e III são corretas.
- (D) Apenas a alternativa III é correta.
- (E) As alternativas I e II são corretas.

Questão 37

A demanda de água tanto na área agrícola, industrial e doméstico é alta, no entanto, a escassez hídrica é um processo decorrente de vários fatores, dentre eles, o aumento do consumo humano de água, dessa forma, afetando a demanda, e as mudanças climáticas que afetam a disponibilidade desse recurso. Xavantina apresenta, por exemplo, problemas relacionados ao enfraquecimento da água dos poços artesianos. Dessa forma, abaixo, estão alguns problemas que causam ou auxiliam na crise hídrica, marque a alternativa INCORRETA.

- (A) Aumento do nível das chuvas.
- (B) Desmatamento.
- (C) Desperdício de água.
- (D) Aquecimento global.
- (E) Aumento do consumo da água tanto pela população, indústria e agricultura.

Questão 38

Um dos municípios integrantes do Oeste catarinense, Xavantina se destaca economicamente pela atividade agropecuária. Já tendo sido considerado o maior produtor de suínos do Brasil, o município é mapeado como o maior produtor de _____ do estado de Santa Catarina, por número de habitantes e extensão.

Economicamente o município de Xavantina se destaca nessa produção, marque a alternativa CORRETA.

Fontes: Sebrae. Caderno de Desenvolvimento de Santa Catarina - Xavantina.

2019.Prefeitura de Xavantina: <https://www.xavantina.sc.gov.br>

- (A) soja
- (B) ovos
- (C) açúcar
- (D) café
- (E) leite

Questão 39

Em março de 2022 aconteceu em Xavantina-SC, o Projeto Golfinho 2022.

Esse programa refere-se a qual assunto?

Marque a alternativa CORRETA.

- (A) É um projeto em construção sobre a criação de uma praça pública com diversão aquática para as crianças.
- (B) É um projeto para alertar a população sobre a economia de água, principalmente no verão, período de estiagem de chuvas.

- (C) É um projeto de educação ambiental para conscientizar a população a fim de evitar a disposição de lixo em local inadequado, evitando as enchentes pelo entupimento dos bueiros.
- (D) É um projeto que preza pela salvação dos organismos aquáticos como golfinhos, baleias e tartarugas.
- (E) É um projeto que integra atividades educativas sobre segurança nas praias, lagos e rios, além de atividades lúdicas e de lazer para crianças.

Questão 40

O Município de Xavantina tem sua história contada iniciando-se em 1920 com o povoamento da localidade por Anita Garibaldi. Pelos seus registros históricos, cinco famílias se estabeleceram inicialmente no município. Abaixo estão as famílias que se estabeleceram inicialmente, EXCETO.

- (A) Zanandréa.
- (B) Lecardelli.
- (C) Balbinot.
- (D) Broetto.
- (E) Ghidorsi.