



Merendeira

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 **20** questões, numeradas de **1 a 20**.
- 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 **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, 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

O controle de estoque é essencial para garantir a eficiência operacional, a segurança alimentar e a minimização de desperdícios. Nesse contexto, analise as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

I. Realizar contagens físicas periódicas do estoque para verificar a quantidade de itens e comparar com os registros é uma prática fundamental.

PORQUE,

II. Permite a implementação de medidas corretivas para minimizar perdas e aprimorar a segurança do estoque.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta:

- (A) A asserção I é uma proposição verdadeira e a II é uma proposição falsa.
- (B) A asserção I é uma proposição falsa e a II é uma proposição verdadeira.
- (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 02

Marta é merendeira de uma escola e está preparando um pudim de chocolate. A técnica culinária utilizada por Marta consiste em colocar a forma com a mistura de pudim dentro de uma assadeira maior que está parcialmente preenchida com água quente. Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde a técnica culinária utilizada por Marta para preparar o pudim de chocolate.

- (A) Saltear.
- (B) Banho-maria.
- (C) Grelhar.
- (D) Ensopar.

Questão 03

Juliana é merendeira de uma escola e está preparando um frango empanado. Para garantir uma crosta crocante e saborosa em sua preparação, Juliana opta por usar uma técnica culinária que envolve preparar os alimentos imersos em óleo quente. Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde a técnica utilizada por Juliana.

- (A) Fritar.
- (B) Brasear.
- (C) Assar.
- (D) Refogar.

Questão 04

No que se refere ao armazenamento de produtos de limpeza, é CORRETO afirmar que:

- (A) Os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos alimentos a fim de garantir que os alimentos não entrem em contato com substâncias químicas nocivas, reduzindo o risco de contaminação.
- (B) Os produtos de limpeza devem ser armazenados em condições inadequadas de temperatura e umidade para manter sua eficácia.
- (C) O armazenamento inadequado pode melhorar a eficiência dos produtos e levar à ganho de propriedades.
- (D) Armazenar produtos de limpeza e alimentos na mesma área ajuda a manter a organização do espaço de armazenamento e reduz o risco de erros operacionais.

Questão 05

O uso adequado de equipamentos de cozinha é essencial para garantir a segurança, a eficiência e a durabilidade dos utensílios. Nesse contexto, analise as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

I. Os eletrodomésticos devem ser limpos regularmente.

PORQUE,

II. Esse hábito ajuda a evitar a proliferação de bactérias e prolonga a vida útil dos aparelhos.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta:

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

Questão 06

A manutenção preventiva dos equipamentos envolve a realização de inspeções, ajustes e substituições de peças regularmente. Diante disso, são benefícios da manutenção preventiva:

- I. Redução de custos com reparos.
- II. Aumento da eficiência operacional.
- III. Aumento da vida útil dos equipamentos.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 07

O planejamento de cardápios faz parte de um conjunto

de ações técnicas delineadas para fornecer refeições com a finalidade de promover hábitos saudáveis, atendendo às necessidades nutricionais diárias dos alunos durante o período em que estiverem em sala de aula, considerando os aspectos culturais, garantindo a qualidade higiênico-sanitária, e levando em conta os recursos financeiros disponíveis.

Fonte: <https://www.gov.br/fnde>

Em relação ao planejamento de cardápios escolares, registre V para verdadeiro, e F, para falso às afirmativas abaixo.

() A elaboração do cardápio é o ponto de partida fundamental para todo o processo de produção das refeições.

() A partir da elaboração do cardápio será realizado o planejamento, a aquisição dos insumos e o preparo das refeições.

() Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem incluir: horário, tipo de refeição, nome da preparação e seus ingredientes, informações nutricionais (energia e macronutrientes) e a identificação e assinatura do nutricionista.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA:

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

Questão 08

A contaminação cruzada é um dos principais fatores causadores de doenças transmitidas pelos alimentos. Ela consiste na transferência de contaminantes biológicos, como microrganismos patogênicos, entre alimentos, superfícies e materiais de produção. Nesse contexto, assinale a alternativa que corresponde a uma medida de evitar a contaminação cruzada.

- (A) Armazenar alimentos crus juntamente com os alimentos prontos.
- (B) Utilizar a mesma tábua de corte, facas ou colheres para alimentos crus e alimentos prontos para consumo sem a devida limpeza entre os usos.
- (C) Lavar e desinfetar as superfícies de trabalho e utensílios regularmente, especialmente após a manipulação de alimentos crus.
- (D) Utilizar equipamentos de cozinha, como mixers e processadores, que não foram adequadamente limpos e desinfetados após o uso para alimentos crus.

Questão 09

A higienização consiste na limpeza e na sanitização do estabelecimento, das instalações, equipamentos e utensílios. Em relação as etapas do procedimento de higienização, analise o processo abaixo.



Figura: Etapas do Processo de higienização

Assinale alternativa que preenche corretamente a etapa do processo acima:

- (A) Esterilização
- (B) Assepsia
- (C) Descontaminação
- (D) Enxágue

Questão 10

A higiene pessoal dos manipuladores de alimentos consiste em um aspecto determinante para a segurança alimentar e prevenção de contaminações. Quando os manipuladores de alimentos mantêm práticas rigorosas de higiene, eles ajudam a evitar a propagação de bactérias, vírus e outros contaminantes que podem causar doenças transmitidas por alimentos, como:

- I. Salmonelose.
- II. Botulismo.
- III. Varicela.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 11

Durante o recreio Joaquim torceu o pé após uma queda. São medidas de primeiros socorros que devem ser realizadas em Joaquim:

- I. Imobilizar o pé e solicitar ajuda médica.
- II. Movimentar o pé para forçar a recuperação.
- III. Administrar medicamentos não prescritos para aliviar a dor.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 12

Dona Joana estava utilizando uma panela de pressão

para cozinhar feijão. Ela não percebeu que a válvula de segurança estava entupida e, enquanto estava distraída verificando outros ingredientes, a panela de pressão explodiu. Como consequência, o vapor quente atingiu Dona Joana, causando queimaduras graves em seus braços e mãos. Diante disso, assinale a alternativa que indica a medida de primeiros socorros correta para ser prestada a Dona Joana:

- (A) Cobrir as queimaduras com pó de café e procurar ajuda médica apenas depois que a dor diminuir.
- (B) Passar gelo na área da queimadura com água corrente em temperatura ambiente, proteger a queimadura com um pano sujo e buscar atendimento médico imediatamente.
- (C) Cobrir as queimaduras com uma pomada caseira e procurar ajuda médica apenas depois que a dor diminuir.
- (D) Lavar a área da queimadura com água corrente em temperatura ambiente, proteger a queimadura com um pano limpo e buscar atendimento médico imediatamente.

Questão 13

As técnicas de limpeza são essenciais para manter um ambiente de cozinha seguro, higiênico e operacional. Diante disso, a limpeza profunda tem como objetivo:

- (A) Eliminar microrganismos patogênicos que podem estar presentes nas superfícies.
- (B) Remover sujeiras incrustadas, gorduras e resíduos que não saem com a limpeza superficial.
- (C) Manter a limpeza e organização ao longo do dia, prevenindo o acúmulo de sujeira.
- (D) Remover sujeiras visíveis, como poeira, restos de alimentos e manchas leves.

Questão 14

A manutenção corretiva é necessária para garantir que os aparelhos continuem operando de forma segura e eficiente. Sobre a manutenção corretiva, registre V para verdadeiro, e F, para falso às afirmativas abaixo.

() A manutenção corretiva visa reparar e restaurar o funcionamento de equipamentos que apresentam falhas ou estão quebrados.

() A manutenção corretiva ocorre de forma reativa, ou seja, após a identificação de um problema que já está impactando o funcionamento do equipamento.

() A manutenção corretiva é realizada assim que um problema é identificado, com o objetivo de restaurar a operação normal do equipamento o mais rápido possível.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA:

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

Língua Portuguesa

Questão 15

Na frase "A educação é a chave para transformar vidas, abrir horizontes, superar desafios e construir uma sociedade mais justa e consciente" a palavra em que o S no final não representa plural é:

- (A) mais.
- (B) desafios.
- (C) vidas.
- (D) horizontes.

Questão 16

Analise a frase a seguir:

"Preservar o meio ambiente é cuidar do futuro, garantindo que as próximas gerações possam desfrutar de um planeta saudável e sustentável."

Assinale a alternativa que apresenta uma afirmação correta:

- (A) A palavra "próximas" é escrita com x e possui som de SS.
- (B) A palavra "Preservar" está corretamente escrita assim como a palavra "economisar".
- (C) A palavra "meio ambiente" foi escrita sem hífen assim como deve ser escrita a palavra "sem terra".
- (D) As palavras "saudável", "próximas" e "sustentável" foram acentuadas pelo mesmo motivo.

Questão 17

Considere a frase "Setembro Amarelo é um mês dedicado à conscientização sobre a importância da saúde mental e à prevenção do suicídio, lembrando que falar é o primeiro passo para salvar vidas" e assinale a alternativa cuja palavra foi corretamente separada.

- (A) con-sci-en-ti-za-ção
- (B) sui-cí-di-o
- (C) pri-me-i-ro
- (D) sa-ú-de

Conhecimentos Gerais

Questão 18

De acordo com a Lei Orgânica de Tunápolis, SC, a Câmara Municipal deve:

- (A) Realizar a fiscalização de atos administrativos e financeiros do Executivo.
- (B) Aprovar o Prefeito e os Secretários Municipais escolhidos para administração municipal.
- (C) Criar plano de contas e fiscalizar o orçamento estadual.
- (D) Gerir os recursos estaduais destinados ao Município.

Questão 19

Em 31 de agosto, a rede social X (antigo Twitter) ficou indisponível no Brasil após uma decisão do ministro Alexandre de Moraes, do Supremo Tribunal Federal (STF). Qual órgão foi responsável por notificar as operadoras de internet sobre a suspensão de acesso à rede social?

Acesso em: <https://acesse.dev/OEx04>

- (A) Polícia Federal.
- (B) Conselho Nacional de Justiça.
- (C) Ministério das Comunicações.
- (D) Agência Nacional de Telecomunicações (Anatel).

Questão 20

Em que mês e ano foi realizada a entrega oficial da documentação para a emancipação do Distrito de Tunas ao presidente da Assembleia Legislativa de Santa Catarina?

- (A) Julho de 1989.
- (B) Julho de 1986.
- (C) Julho de 1987.
- (D) Julho de 1988.