



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

São práticas essenciais que devem ser adotadas para preparar os alimentos com higiene:

I.Lavar as mãos antes de preparar os alimentos e depois de manipular alimentos crus (carnes, frangos, peixes e vegetais não lavados).

II.Evitar o contato de alimentos crus com alimentos cozidos.

III.Lavar os utensílios usados no preparo de alimentos crus antes de utilizá-los em alimentos cozidos.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 02

Os resíduos orgânicos consistem nos restos de alimentos e outros materiais que degradam rapidamente na natureza, tais como: cascas, folhas, restos, frutos e vegetais. Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde a técnica de "reciclagem dos resíduos orgânicos" que permite a transformação de restos orgânicos em adubo. Consiste em um processo biológico que acelera a decomposição do material orgânico, tendo como produto o composto orgânico.

- (A) Pirólise.
- (B) Aterro sanitário.
- (C) Trituração.
- (D) Compostagem.

Questão 03

O Equipamento de proteção individual (EPI) corresponde ao equipamento de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção contra os riscos à segurança e à saúde. Os tipos de EPIs variam conforme a profissão, e existem equipamentos específicos que atendem às necessidades de cada profissional. Nesse contexto, registre V, para verdadeiro, e F, para falso:

(__)As botas e sapatos de segurança antiderrapantes evita que o trabalhador caia quando, eventualmente, o piso estiver molhado.

(__)As luvas de malha de aço é indicado para o corte de carnes cruas e vegetais, no entanto, não deve ser utilizada para outras finalidades que envolvam cortes por facas.

(__)As luvas térmicas devem ser usadas durante o manuseio de utensílios quentes.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

- (A) F, F, F.

(B) V, F, V.

(C) V, V, V.

(D) F, V, V.

Questão 04

Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde ao método de cocção que consiste em mergulhar completamente o alimento em grande quantidade de gordura.

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

Questão 05

A salmonelose é uma infecção causada pela bactéria Salmonella, transmitida através da ingestão de alimentos ou água contaminados. Sobre a salmonelose, registre V, para verdadeiro, e F, para falso:

(__)Os principais sinais e sintomas da infecção por Salmonella são diarreias, vômito, dores abdominais e febre.

(__)As infecções mais graves acontecem em pessoas idosas e em crianças, devido à fragilidade do sistema imunológico.

(__)Pessoas com o sistema imunológico comprometido, como transplantados ou portadores da Aids/HIV, também podem apresentar quadros mais graves da infecção por Salmonella (Salmonelose).

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

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

Questão 06

O cardápio é uma ferramenta indispensável para o processo de produção de alimentos. O seu planejamento deve ser bem elaborado e considerar diversos elementos para garantir sua eficácia tanto para a coletividade quanto para os indivíduos. Nesse contexto, registre V, para verdadeiro, e F, para falso:

(__)O planejamento do cardápio deve considerar às necessidades nutricionais dos consumidores.

(__)O planejamento do cardápio deve considerar aspectos culturais, sociais e religiosos dos consumidores.

(__)O planejamento do cardápio deve considerar os hábitos alimentares dos clientes.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

Questão 07

Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde ao método de cocção que consiste em preparar os alimentos por exposição ao calor seco e forte, utilizando-se chapas aquecidas que transferem calor ao alimento por meio direto.

- (A) Saltear.
- (B) Refogar.
- (C) Grelhar.
- (D) Frigir.

Questão 08

A limpeza dos equipamentos é de extrema importância no ramo alimentício. Nesse contexto, registre V, para verdadeiro, e F, para falso:

(__) A limpeza adequada dos equipamentos evita o acúmulo de resíduos que podem interferir nos processos de produção, garantindo a eficiência dos equipamentos e cumprindo as normas de vigilância sanitária.

(__) Equipamentos sujos podem ser fontes de microrganismos patogênicos que podem comprometer a qualidade dos produtos e a saúde dos consumidores.

(__) A limpeza adequada dos equipamentos é essencial para garantir a segurança dos alimentos e evitar a contaminação.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

Questão 09

A higiene pessoal dos manipuladores de alimentos são práticas fundamentais que ajudam a reduzir o risco de contaminação e garantem que os alimentos sejam seguros para o consumo. Nesse contexto, analise as asserções a seguir e a relação proposta entre elas:

Os manipuladores de alimentos não devem utilizar brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio e maquiagem durante o preparo dos alimentos.

PORQUE

Os adornos pessoais acumulam sujeira e micróbios, além de poderem cair nos alimentos.

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 10

No que diz respeito ao controle de estoque de alimentos, analise as asserções a seguir e a relação proposta entre elas:

Gerenciar o estoque de alimentos é um fator fundamental na operação de qualquer restaurante.

PORQUE

Manter níveis adequados de estoque evita desperdícios, reduz custos e garante que o cozinheiro tenha sempre os ingredientes necessários para atender à demanda dos clientes.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta:

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

Questão 11

Quando os óleos e as gorduras são utilizados por um longo período, são formadas substâncias tóxicas que podem causar mal à saúde. Diante disso, são sinais indicam que o óleo deve ser trocado imediatamente:

I. Alterações no cheiro, e no sabor.

II. Alterações na cor.

III. Formação de espuma e fumaça.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 12

No que se refere a higiene pessoal dos manipuladores, analise as asserções a seguir e a relação proposta entre elas:

Os manipuladores de alimentos não devem manipular os alimentos se estiverem doentes ou com cortes e feridas.

PORQUE

Pessoas doentes (com diarreia, vômito, gripe, dor de garganta ou conjuntivite) geralmente apresentam um alto número de micróbios patogênicos em seu corpo que pode facilmente contaminar os alimentos.

Fonte: [https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/](https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha)

[publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha](https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha)

[-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf](https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha)

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

Questão 13

Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde a técnica utilizada para conservar alimentos como peixes, camarões e carnes. Consiste em uma técnica feita à base de sal que impede o desenvolvimento de micro-organismos, pois absorve a umidade dos alimentos.

- (A) Salga.
- (B) Congelamento.
- (C) Secagem.
- (D) Resfriamento.

Questão 14

O botulismo é uma doença bacteriana grave, não contagiosa, causada pela ação de uma potente toxina produzida pela bactéria *Clostridium botulinum*. A doença pode levar à morte por paralisia da musculatura respiratória. Pode ser transmitido através da ingestão de toxinas em alimentos contaminados e que foram produzidos ou conservados de maneira inadequada. Dentre os sintomas da infecção por botulismo encontram-se:

- I. Náuseas, vômitos, diarreia e dor abdominal
- II. Paralisia da musculatura respiratória, de braços e pernas.
- III. Dificuldade para respirar.

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

É CORRETO o que se afirma em:

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

Língua Portuguesa

O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 15 a 17.

Vegetais quentinhos

Não estamos falando de legumes recém-cozidos, mas de plantas que podem gerar seu próprio calor!

Muitas reações químicas que ocorrem dentro dos corpos dos seres vivos liberam energia na forma de calor. Quando sentimos frio, por exemplo, trememos para que nossos músculos liberem calor ao se contraírem. Alguns organismos aproveitam esse calor metabólico para controlar a temperatura do próprio corpo, sendo chamados endotérmicos. Ao fazerem isso, eles conseguem manter estáveis importantes funções vitais, como a digestão, mesmo em dias muito frios.

Mas o que poucas pessoas sabem é que também existem plantas endotérmicas!

Para muitas espécies de plantas, é importante manter as flores aquecidas. As flores são órgãos reprodutivos e, por isso, muito importantes para a planta. E a temperatura é um fator fundamental para o crescimento e o desenvolvimento da flor, para a germinação do pólen e até mesmo para atrair polinizadores.

As plantas geralmente se aquecem usando o calor do Sol, e muitas desenvolveram flores com características (tamanho, posição, direcionamento, forma e cores) que favorecem a captação da radiação solar. Mas algumas espécies, de pelo menos 11 famílias de plantas diferentes, se aquecem por conta própria.

A maioria das flores endotérmicas usa o calor para garantir a polinização, já que as flores quentinhas atraem insetos que buscam se aquecer. Em alguns casos, o calor também ajuda a dispersar o cheiro das flores, atraindo polinizadores a maiores distâncias. Um detalhe interessante é que muitas dessas flores endotérmicas são polinizadas por moscas e besouros saprófagos – que se alimentam de restos de animais e vegetais – e, por isso, o perfume que espalham lembra carne podre ou fezes frescas. Não é que espalhar fedor pode ter lá suas vantagens?!

(<https://chc.org.br/artigo/vegetais-quentinhos/>)

Questão 15

O trecho em que todos os termos destacados são adjetivos está na alternativa:

- (A) Um detalhe **interessante** é que muitas dessas flores **endotérmicas** são polinizadas por moscas e besouros **saprófagos** – que se alimentam de restos de animais e vegetais.
- (B) Ao fazerem isso, eles conseguem manter **estáveis** importantes funções **vitais**, como a digestão, mesmo em **dias** muito frios.
- (C) Muitas reações **químicas** que ocorrem dentro dos corpos dos **seres vivos** liberam energia na forma de calor.

- (D) Alguns organismos aproveitam esse calor **metabólico** para controlar a **temperatura** do próprio corpo, sendo chamados **endotérmicos**.

Questão 16

O trecho que apresenta pelo menos 3 palavras trissílabas, 4 dissílabas e 2 polissílabas, independente da ordem é:

- (A) As plantas geralmente se aquecem usando o calor do Sol.
(B) Para muitas espécies de plantas, é importante manter as flores aquecidas.
(C) A maioria das flores endotérmicas usa o calor para garantir a polinização.
(D) A endotermia é uma característica importante de aves e mamíferos, além de ocorrer também em algumas espécies de répteis, peixes e até mesmo insetos.

Questão 17

"Não estamos falando de legumes recém-cozidos, mas de plantas que podem gerar seu próprio calor!"

O vocábulo 'recém-cozidos' está escrito com hífen corretamente, assim como os das alternativas abaixo, EXCETO:

- (A) anti-inflamatório.
(B) micro-região.
(C) pós-doutorado.
(D) mal-educado.

Conhecimentos Gerais

Questão 18

De acordo com a Lei Orgânica do Município de Descanso que é parte integrante do Estado de Santa Catarina, abaixo estão dispostos os princípios da administração pública municipal, EXCETO:

- (A) dignidade.
(B) legalidade.
(C) publicidade.
(D) moralidade.

Questão 19

Nove instrumentos musicais do (X), entre eles o pandeiro, o tam-tam, a cuíca e o tamborim, foram reconhecidos como manifestações da cultura nacional, em todo o território brasileiro. A lei que oficializa a decisão foi sancionada pelo presidente e publicada no Diário Oficial da União. Também estão reconhecidas como práticas e tradições culturais os modos de fazer os instrumentos musicais.

Fonte: Joana Côrtes. Agência Brasil. 30/09/2024.

De acordo com a cultura do país, substitua o (X) do texto

pela alternativa CORRETA.

- (A) samba
(B) axé
(C) rock
(D) pagode

Questão 20

O Instituto de Geografia e Estatística (IBGE) estima uma população para cada região baseados em dados anteriores, para o Município de Descanso/SC, a população estimada para o ano de 2024 foi de:

- (A) 8.660 pessoas.
(B) 4.503 pessoas.
(C) 5.480 pessoas.
(D) 10.000 pessoas.