



Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Paraíso - SC
Edital de Processo Seletivo nº 004/2022



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

Assinale a alternativa INCORRETA, no que diz respeito às doenças transmitidas por alimentos (DTA).

Fonte: <https://bvsmms.saude.gov.br/doencas-transmitidas>

-por-alimentos-e-agua-dta/.

- (A) Os sintomas das DTA variam de acordo com o organismo ou a toxina encontrada no alimento e a quantidade do alimento ingerido.
- (B) Os sintomas mais comuns das DTA são vômitos e diarreias, podendo também apresentar dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, olhos inchados, dentre outros.
- (C) As infecções transmitidas por alimentos são doenças que resultam da ingestão de alimentos que apresentam organismos prejudiciais à saúde e que liberam substâncias tóxicas.
- (D) Para evitar ou reduzir os riscos de DTA, medidas preventivas e de controle, incluindo as boas práticas de higiene, devem ser adotadas na cadeia produtiva, nos serviços de alimentação.

Questão 02

No que diz respeito a alimentação dos escolares e pré-escolares, analise os itens a seguir:

I.É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade.

II.Os legumes e verduras devem ser colocados no prato da criança, mesmo que ela rejeite e diga que não vai comer.

III.Além de respeitar os sinais da fome e saciedade da criança, é importante zelar por um ambiente tranquilo na hora de oferecerem as refeições.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 03

Sobre o recebimento e armazenamento de alimentos, é INCORRETO afirmar que:

- (A) Os alimentos devem estar bem acondicionados, em suas embalagens originais ou em recipientes limpos e protegidos.
- (B) Os alimentos, caixas e recipientes com alimentos não devem ficar em contato com o piso.
- (C) As caixas de papelão ou de madeira e os sacos usados nos fardos não devem ser descartados, pois servem de abrigos para vetores e pragas.

- (D) Cada produto precisa ser armazenado de acordo com suas características.

Questão 04

No que se refere a higiene na manipulação de alimentos, atribua V, para verdadeiro, e F, para falso nas afirmativas a seguir:

(__)Os Alimentos preparados não devem ficar em temperatura ambiente, devendo ser servidos rapidamente após o preparo, com a finalidade de evitar a multiplicação dos microrganismos.

(__)Os Alimentos que tenham caído no chão devem ser reaproveitados.

(__)As verduras, legumes e frutas devem ser higienizadas adequadamente, podendo ser utilizado solução clorada.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA.

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

Questão 05

O lixo deve ser manuseado de tal modo a evitar a contaminação de alimentos e água potável. Nesse sentido, é INCORRETO afirmar que:

- (A) A cozinha deve dispor de lixeiras dotados de tampa e acionados com contato manual.
- (B) O estabelecimento deve dispor de lixeiras identificadas e íntegras, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.
- (C) Os sacos de lixos devem ser trocados quantas vezes forem necessárias, antes que fique cheio, para que possa ser bem fechado e removido para a área externa.
- (D) Os resíduos não devem sair da cozinha pelo mesmo local por onde entram os gêneros alimentícios.

Questão 06

Temperaturas muito altas ou muito baixas dificultam a multiplicação dos microrganismos. Dentre as opções citadas abaixo, assinale aquela que corresponde a faixa de temperatura que favorece a multiplicação dos microrganismos nos alimentos, conhecida como "Zona de Perigo".

- (A) -18°C e 0°C.
- (B) 5°C e 60°C.
- (C) 0°C e 10°C.
- (D) 70°C e 100°C.

Questão 07

O uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) em cozinhas é fundamental para a segurança, bom desempenho dos funcionários e para a qualidade dos serviços prestados. Sobre os Equipamentos de Proteção Individual, analise os itens a seguir:

I.O avental térmico deve ser utilizado para proteger o trabalhador em atividades que são realizadas próximas à fogões, fornos e contra respingos de óleos.

II.A luva de malha de aço deve ser utilizada para proteger o trabalhador ao manusear facas de lâminas lisas, serras e outros tipos de ferramentas utilizadas na cozinha industrial.

III.A luva de alta temperatura deve ser utilizado para proteger as mãos do trabalhador em temperaturas extremas, como manuseio em fornos, fogões e o transporte de formas quentes.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 08

O cardápio pode ser definido como a lista de preparações culinárias que compõe uma ou todas as refeições de um dia ou de um período determinado. Os cardápios devem ser balanceados, de modo a satisfazer as necessidades energéticas e nutricionais dos indivíduos. Sobre o cardápio, é INCORRETO afirmar que:

- (A) O Prato principal é composto pela preparação que menos contribuirá com o aporte de proteínas da refeição.
- (B) O ponto de partida para planejar um cardápio é o estudo da população a que se destina.
- (C) O cardápio é a ferramenta que inicia todo o processo produtivo, por isto, deve ser planejado desde o início da abertura do restaurante.
- (D) A guarnição é a preparação que acompanha o prato principal, pode ser utilizado um vegetal ou massa. Exemplo: purê de batata, couve refogada, cenoura salteada, etc.

Questão 09

Em relação a preparação dos alimentos, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) Os utensílios utilizados na manipulação de produtos crus não necessitam ser higienizados antes de serem utilizados em alimentos prontos, evitando assim a contaminação cruzada.
- (B) Todo alimento descongelado não pode ser congelado novamente.

- (C) Todos os alimentos submetidos à cocção (assados, cozidos) devem ultrapassar a temperatura mínima de 54°C no centro do alimento.
- (D) Os alimentos devem ser manipulados sobre locais adequados, tais como bancadas e tábuas de madeira.

Questão 10

O descongelamento antes do tratamento térmico é importante, pois permite a adequada penetração do calor. Sobre o descongelamento adequado dos alimentos, atribua V, para verdadeiro, e F, para falso, nas afirmativas a seguir:

(__)Os alimentos devem ser descongelados à temperatura ambiente.

(__)Para um adequado descongelamento, o alimento deve ser mantido no refrigerador a temperaturas superiores a 35°C até estar totalmente descongelado.

(__)O forno de microondas também pode ser utilizado, quando o alimento for preparado imediatamente.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA.

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

Questão 11

A água é essencial para os seres humanos, sendo usada para saciar a sede, preparar alimentos e higiene pessoal. Para garantir a utilização e consumo de água segura, é importante que a caixa d'água seja limpa, a cada:

- (A) Seis meses.
- (B) Doze meses.
- (C) Nove meses.
- (D) Dez meses.

Questão 12

Dentre as opções citadas abaixo, assinale aquela que corresponde ao sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

- (A) Controle Integrado de Saneamento Básico.
- (B) Controle Integrado de Boas Práticas.
- (C) Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.
- (D) Controle Integrado de Procedimentos Operacionais.

Questão 13

Em relação a higienização dos equipamentos, aparelhos e instalações, nas áreas de manipulação de alimentos,

analise os itens a seguir:

I.Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.

II.Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser diferentes daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

III.Os funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 14

A contaminação de alimentos ocorre quando há a presença de substâncias que afetam a qualidade do produto, podendo ainda ser nocivas à saúde humana. Dentre as opções citadas abaixo, assinale aquela que corresponde ao tipo de contaminação, causada pelo contato do alimento com microrganismos deteriorantes ou patógenos, como bactérias, fungos, vírus ou parasitas.

- (A) Química.
- (B) Física.
- (C) Biológica.
- (D) Radioativa.

Língua Portuguesa

Questão 15

Uma série de pesquisas descobriu que a maioria das pessoas que teve experiências paranormais, também acredita em fantasmas.

Assinale a opção que tenha apenas substantivos.

- (A) pessoas
experiências
série
pesquisas
- (B) série
uma
paranormais
fantasmas
- (C) série
maioria
paranormais
fantasmas
- (D) pessoas
também
série
pesquisas

Questão 16

A crença no sobrenatural é antiga. Por milênios, a humanidade a usou como fonte de significado e continua a fazer isso até hoje.

Assinale a expressão que contenha, pelo menos, um adjetivo.

- (A) a fazer isso até hoje
- (B) como fonte de significado
- (C) Por milênios, a humanidade
- (D) sobrenatural é antiga

Questão 17

Mas a ciência também tem muito a dizer sobre isso!

Assinale a opção CORRETA quanto à separação silábica.

- (A) Mas a ci-ên-cia tam-bém tem mui-to a di-zer so-bre is-so!
- (B) Mas a ci-ên-ci-a tam-bém tem mu-ito a di-zer so-bre is-so!
- (C) Mas a ciên-cia tam-bém tem mu-ito a diz-er so-bre is-so!
- (D) Mas a ci-ên-ci-a tam-bém tem mui-to a di-zer sob-re i-ssó!

Conhecimentos Gerais

Questão 18

"Nascida em uma família humilde de sete irmãos em Guarulhos (SP), filha de uma empregada doméstica, Rebeca Andrade é a melhor do mundo".

Acesso em: <https://www.uol.com.br/esporte>

A atleta Rebeca recentemente foi medalha de ouro no individual da categoria:

- (A) Skate.
- (B) Surf.
- (C) Luta.
- (D) Ginástica artística.

Questão 19

De acordo com o Art. 70 da Lei orgânica de Paraíso/SC. É vedado ao Prefeito Municipal, assumir por qualquer forma, compromissos financeiros para a execução de programas ou projetos após o término do seu mandato, não previstos na legislação orçamentária ou lei específica, EXCETO:

- (A) Em caso de investimento em educação.
- (B) Em casos comprovados de calamidade pública.
- (C) Em caso de investimento em pavimentação de ruas.
- (D) Em caso de pagamentos de salários de comissionados.

Questão 20

A população originária da região onde fica localizado o município de Paraíso/SC, era:

- (A) Índios e quilombolas.
- (B) Índios e Portugueses.
- (C) Índios e Italianos.
- (D) Índios e caboclos.