



Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Bandeirante - SC
Edital de Processo Seletivo nº 01/2022



CADERNO DE PROVAS

Cargo	Prova Tipo
FAXINEIRA/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

As infecções transmitidas por alimentos são doenças que resultam da ingestão de um alimento que contenha organismos prejudiciais à saúde. Dentre as opções citadas abaixo, assinale aquela que corresponde a uma infecção transmitidas por alimentos.

- (A) Tuberculose.
- (B) Hepatite C.
- (C) Salmonelose.
- (D) Lúpus.

Questão 02

No que diz respeito ao recolhimento e separação de resíduos sólidos, atribua V, para verdadeiro, e F, para falso, nas afirmativas a seguir:

(__) Os resíduos orgânicos como restos de alimentos, cascas de frutas e verduras, devem ser descartados em coletores de cor marrom.

(__) Os jornais, revistas, livros, caixas do tipo longa-vida, cartolina e papéis limpos, devem ser descartados em coletores de cor vermelha.

(__) As sacolas plásticas, garrafas PET, tampinhas de garrafa, brinquedos e embalagens plásticas em geral, devem ser descartados em coletores de cor amarela.

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

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

Questão 03

No que diz respeito a distribuição dos alimentos prontos para consumo, atribua V, para verdadeiro, e F, para falso, nas afirmativas a seguir:

(__) Os balcões e bufês devem ser protegidos para que os clientes não contaminem os alimentos enquanto se servem.

(__) Os funcionários responsáveis por servir o alimento devem estar sempre com as mãos lavadas.

(__) Os funcionários que manipulam o alimento (com guardanapos, pegadores e talheres) podem pegar em dinheiro.

Após análise, assinale a alternativa que apresenta a

sequência CORRETA dos itens acima, de cima para baixo:

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

Questão 04

Em relação aos cuidados que devem ser tomados com a qualidade da água na manipulação de alimentos, atribua V, para verdadeiro, e F, para falso, nas afirmativas a seguir:

(__) O preparo de gelo deve ser feito apenas com água potável.

(__) A caixa d'água deve ser lavada e desinfetada (higienizada) no mínimo a cada 12 meses.

(__) No caso de sistema alternativo de abastecimento, como poços artesianos, a água deve ser analisada uma vez ao ano.

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

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

Questão 05

No que diz respeito ao armazenamento de alimentos sob refrigeração, analise os itens a seguir:

I. Após o recebimento, os produtos perecíveis devem ser armazenados o mais rápido possível.

II. Não se deve armazenar caixas de papelão em geladeiras, câmaras ou freezers, por serem porosos, isolantes térmicos e promoverem contaminação externa.

III. Antes de serem guardados, todos os alimentos prontos para o consumo ou pré-preparados devem ser cobertos com plásticos transparentes.

Estão CORRETAS as afirmativas:

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

Questão 06

Dentre as opções citadas abaixo, assinale aquela que

corresponde ao processo de remoção de sujidades, mediante a aplicação de agentes químicos, mecânicos ou térmicos, num determinado período de tempo.

- (A) Dedetização.
- (B) Esterilização.
- (C) Limpeza.
- (D) Desinfecção.

Questão 07

Assinale a alternativa **que corresponde** aos tipos de luvas que devem ser utilizadas com o intuito de proteger os funcionários no momento de manusear facas, lâminas lisas e demais utensílios que possam provocar cortes e ferimentos.

- (A) Luvas térmicas.
- (B) Luvas de látex.
- (C) Luvas de malha de aço.
- (D) Luvas de vinil.

Questão 08

O controle de matéria-prima no armazenamento de mercadorias deve garantir proteção contra a contaminação, além de reduzir ao mínimo as perdas da qualidade nutricional e minimizar a deterioração do produto. No que se refere a conservação, recebimento e armazenamento de alimentos, é CORRETO afirmar que:

- (A) Os alimentos devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza.
- (B) Toda mercadoria deve ser colocada em embalagem secundária, como caixas de papelão ou sacos de papel.
- (C) O estoque deve ser organizado da seguinte forma: os produtos que irão vencer primeiro devem ser posicionados de forma a serem consumidos por último.
- (D) Os alimentos devem estar afastados da parede e do teto, para permitir a circulação de ar. O alimento não deve ser armazenado diretamente no chão.

Questão 09

A higiene e manipulação de alimentos é tratada pela "Segurança dos Alimentos", que por sua vez garante que os alimentos não causarão doenças ao consumidor, quando preparados e ou consumidos de acordo com o uso a que se destinam. Nesse sentido, analise os itens a seguir:

I. A higienização dos manipuladores de alimentos deverá começar com o uso de uniformes adequados, de cor clara, de preferência brancos.

II. É indispensável que o manipulador de alimentos tome banho diariamente.

III. Os cabelos deverão ser mantidos sempre limpos e

penteados e sempre deverão ficar encobertos por uma toca ou rede.

Estão CORRETAS as afirmativas:

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

Questão 10

No que se refere aos materiais de limpeza, assinale a alternativa que corresponde ao objeto feito de plumas, pêlos ou de materiais sintéticos ligeiros e macios com um cabo mais ou menos longo, utilizado na limpeza de pó.

- (A) Espanador.
- (B) Bucha.
- (C) Escova.
- (D) Vassoura.

Questão 11

Os cardápios podem ser definidos como listas de preparações culinárias que compõe uma refeição. Devem ser balanceados, de modo a satisfazer as necessidades energéticas e em nutrientes, garantindo, saúde. No que diz respeito às noções básicas de cardápio, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) O prato base é comum em restaurantes institucionais, geralmente, são compostos por arroz e feijão.
- (B) As guarnições ou acompanhamentos consistem em preparações que acompanham o prato principal. Em geral, utiliza-se vegetais, massas ou farofa.
- (C) A entrada pode ser composta por sopa, salgado frio ou quente, e salada.
- (D) O prato principal ou proteico, normalmente é composto por vegetais e hortaliças.

Questão 12

Os micróbios multiplicam-se nos alimentos quando encontram condições ideais de nutrientes, umidade e temperatura. No que diz respeito ao controle de temperatura na manipulação de alimentos, assinale a alternativa INCORRETA.

Fonte: Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação - ANVISA.

- (A) Os alimentos secos, também chamados de não-perecíveis, não possuem umidade suficiente para a multiplicação dos micróbios, sendo conservados a temperatura ambiente.
- (B) Os micróbios preferem temperaturas em torno de 70°C para sua multiplicação.

- (C) A maioria dos alimentos contém umidade suficiente para a multiplicação dos micróbios. Esses alimentos devem ser conservados em temperaturas especiais, sendo chamados de perecíveis.
- (D) Os micróbios prejudiciais à saúde podem se multiplicar em temperaturas entre 5°C a 60°C (chamada zona de perigo).

Questão 13

Os primeiros socorros consistem em técnicas de intervenções realizadas após uma pessoa sofrer mal súbito ou algum acidente até que o socorro especializado chegue. Em relação as noções de primeiros socorros, é CORRETO afirmar que:

- (A) Em caso de fraturas abertas, deve-se proteger o tecido exposto com compressas ou panos limpos para evitar grandes perdas sanguíneas, mantendo a fratura sempre móvel.
- (B) Em casos de contusão é recomendado a aplicação de bolsa térmica de gelo ou de água gelada nas primeiras horas e repouso da parte lesada.
- (C) Em casos de queimaduras é recomendado aplicar pomadas, líquidos, cremes, manteiga ou creme dental sobre a queimadura, no intuito de auxiliar no tratamento.
- (D) Em casos de hemorragia é recomendado a utilização de produtos sobre os ferimentos, tais como pó de café ou açúcar, com a finalidade de reduzir as chances de infecção.

Questão 14

No que diz respeito as técnicas de congelamento e descongelamento de alimentos, atribua V, para verdadeiro, e F, para falso, nas afirmativas a seguir:

(__) Os alimentos congelados e refrigerados não devem permanecer fora do freezer ou geladeira por tempo prolongado.

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

(__) As carnes devem ser descongeladas dentro de recipientes com água, de preferência, em cima da pia.

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

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

Língua Portuguesa

Questão 15

Os celulares, acessórios indispensáveis para os indivíduos no âmbito social e profissional, estão entre os objetos de uso pessoal com alto nível de contaminação.

Assinale a opção **que contenha** apenas substantivos.

- (A) Indivíduos, profissional, pessoal.
(B) Nível, objetos, indivíduos.
(C) Celulares, âmbito, alto.
(D) Social, uso, nível.

Questão 16

O contágio 'pode' ocorrer pelas mãos ou pela boca, diretamente conectados ao aparelho.

Conjugando o verbo destacado no pretérito imperfeito do indicativo, a nova frase é:

- (A) O contágio 'podia' ocorrer pelas mãos ou pela boca, diretamente conectados ao aparelho.
(B) O contágio 'pôde' ocorrer pelas mãos ou pela boca, diretamente conectados ao aparelho.
(C) O contágio 'pudera' ocorrer pelas mãos ou pela boca, diretamente conectados ao aparelho.
(D) O contágio 'poderia' ocorrer pelas mãos ou pela boca, diretamente conectados ao aparelho.

Questão 17

Diante desse cenário, o mais indicado é não emprestar o aparelho para outras pessoas e fazer a higienização frequente no telefone.

Assinale a expressão **que contenha** pelo menos um artigo.

- (A) O mais indicado.
(B) Pessoas e fazer.
(C) É não emprestar.
(D) Frequente no telefone.

Conhecimentos Gerais

Questão 18

Uma nova doença viral tem preocupado a população mundial, pois, em proporções bem menores que a covid, tem se espalhado por várias regiões do mundo. Estamos falando da:

- (A) Catapora.
- (B) Varíola dos macacos.
- (C) Gripe suína.
- (D) Caxumba.

Questão 19

Com 2 anos de atraso, o Censo Demográfico está sendo realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) neste ano de 2022. Qual é o objetivo deste senso?

- (A) Saber qual é o número médio de filhos que cada família vem tendo nos últimos 10 anos.
- (B) Obter informações sobre as condições de vida da população em todos os municípios do Brasil.
- (C) Contar o número de habitantes do país.
- (D) Saber qual é a renda per capita dos brasileiros.

Questão 20

Os primeiros desbravadores das terras onde hoje se encontra o município de Bandeirante/SC foram membros de famílias oriundas do Rio Grande do Sul, das regiões de Caxias do Sul e Bento Gonçalves. O que atraiu essas pessoas para a região?

- (A) Abundância de pedras preciosas e solos férteis.
- (B) Abundância de pedras preciosas e de ouro.
- (C) Abundância de madeira e solos férteis.
- (D) Abundância de madeira e de pedras preciosas.