



Estado de Santa Catarina
Prefeitura de Paraíso
Edital de Processo Seletivo nº 01/2020



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 do 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



Estado de Santa Catarina
Prefeitura de Paraíso
Edital de Processo Seletivo nº 01/2020



Conhecimentos Específicos

Questão 01

Os micróbios multiplicam-se nos alimentos quando encontram condições ideais de temperatura, que estão entre:

- (A) 0°C a 10°C.
- (B) 5°C a 60°C.
- (C) -12°C a -18°C.
- (D) 50°C a 85°C.

Questão 02

A Contaminação Cruzada é uma das principais causas de Doenças Transmitidas por Alimentos, é definida como a transferência de microrganismos patogênicos de um alimento contaminado, para um outro alimento que não esteja contaminado.

Assinale a alternativa abaixo que NÃO corresponde a uma contaminação cruzada.

- (A) Manipular alimentos de origens diferentes ao mesmo tempo e na mesma bancada.
- (B) Manipular lixo e sem higienizar as mãos manipular alimentos.
- (C) Armazenar alimentos de diferentes origens em diferentes recipientes.
- (D) Colocar alimentos crus ou cozidos em equipamentos sujos.

Questão 03

Os alimentos devem ser bem cozidos, em altas temperaturas de forma que todas as partes do alimento atinjam no mínimo a temperatura de:

- (A) 70°C.
- (B) 60°C.
- (C) 50°C.
- (D) 65°C.

Questão 04

Segundo o Ministério do Trabalho, na Norma Regulamentadora 6 (NR 6), da Portaria 3.214, considera-se Equipamento de Proteção Individual - EPI, todo dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho. Em relação a utilização de EPI em Serviço de Alimentação, julgue as alternativas

abaixo, sendo V (verdadeiro) ou com F (falso), em seguida, assinale a alternativa que corresponda a sequência CORRETA.

(__)As luvas de borracha devem ser usadas para proteção das mãos e punhos dos funcionários quando forem utilizados produtos de limpeza. Podem ser usadas para manipular alimentos.

(__)As luvas descartáveis devem ser utilizadas no momento da distribuição dos alimentos ou quando não for possível realizar o procedimento de lavagem de mãos.

(__)As luvas cirúrgicas não devem ser utilizadas de forma alguma para manipulação de alimentos.

(A) V, F, V.

(B) F, V, V.

(C) V, V, F.

(D) V, V, V.

Questão 05

Algumas doenças transmitidas por alimentos acabam sendo resultado de práticas inadequadas de armazenamento de resíduos. Os resíduos podem ser separados conforme as seguintes categorias: orgânicos, recicláveis e não recicláveis. Em relação aos cuidados adequados de armazenamento de resíduos, assinale a alternativa CORRETA.

(A) Os resíduos orgânicos são constituídos basicamente por restos de alimentos preparados.

(B) Os recipientes devem possuir tampa com acionamento sem contato manual (pedal) e ser de material de fácil limpeza e desinfecção.

(C) Os resíduos devem estar acondicionados em recipientes exclusivos, convenientemente distribuídos, não necessitam estar identificados.

(D) Os resíduos não recicláveis são constituídos por papel, plástico, vidros e metais sem maiores sujidades.

Questão 06

O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. Durante o congelamento à temperatura deve estar igual ou inferior a:

(A) - 5°C.



Estado de Santa Catarina
Prefeitura de Paraíso
Edital de Processo Seletivo nº 01/2020



- (B) -10°C.
- (C) -18°C.
- (D) 0°C.

Questão 07

Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo as seguintes informações:

- (A) Designação do produto, data de manipulação e prazo de validade.
- (B) Data de manipulação e validade.
- (C) Prazo de validade.
- (D) Designação do produto e a data de manipulação.

Questão 08

Os micróbios são organismos vivos pequenos que podem ser divididos nos seguintes grupos: vírus, bactérias e fungos. São responsáveis pela causa de algumas doenças de origem alimentar. Os micróbios multiplicam-se nos alimentos quando encontram condições ideais de nutrientes, umidade e temperatura. A faixa de temperatura ideal para a multiplicação dos micróbios é chamada de:

- (A) Zona de Deterioração.
- (B) Zona de Multiplicação.
- (C) Zona de Perigo.
- (D) Zona Microbiológica.

Questão 09

Em relação a higiene das instalações, equipamentos e utensílios em locais de serviço de alimentação, julgue as alternativas abaixo, em seguida, assinale a alternativa CORRETA.

- I. Os pisos e rodapés devem ser limpos uma ou mais vezes ao dia, de acordo com a necessidade.
 - II. As janelas, portas e telas devem ser lavadas uma vez ao mês.
 - III. As maçanetas das portas devem ser limpas uma vez por semana.
- (A) Apenas II e III estão corretas.
 - (B) Apenas I e II estão corretas.
 - (C) Apenas I está correta.

- (D) Apenas I e III estão corretas.

Questão 10

Em relação os cuidados com a água durante o processo de manipulação dos alimentos. Julgue as alternativas abaixo, em seguida, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos.
- (B) Em caso de contaminação da água por enchente ou por acesso de animais, etc., uma nova higienização deverá ser realizada.
- (C) A higienização dos reservatórios de água deve ser feita na instalação e a cada dois anos, por empresa especializada.
- (D) Deve ser solicitada a comprovação de limpeza e análise da água para a empresa que executou o serviço e fixar em local adequado dentro da cozinha.

Questão 11

Em relação aos cuidados básicos com o ambiente em locais de serviço de alimentação, é INCORRETO afirmar que:

- (A) Não é necessário existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação.
- (B) As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios.
- (C) As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.
- (D) As instalações físicas como piso, parede, teto e equipamentos, devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável.

Questão 12

São considerados cuidados básicos de higiene pessoal em manipulação de alimentos, EXCETO:

- (A) Não utilizar maquiagem no ambiente de trabalho.
- (B) Manter as unhas limpas, curtas e com esmaltes claros.
- (C) Manter roupas e uniformes limpos.
- (D) Usar sempre sapatos fechados e limpos.



Estado de Santa Catarina
Prefeitura de Paraíso
Edital de Processo Seletivo nº 01/2020



Questão 13

Existem três principais formas de contaminação que podem ocorrer nos alimentos, são elas: contaminação biológica, química e física. Julgue as alternativas abaixo, e sem seguida, assinale a alternativa CORRETA.

I.A contaminação física ocorre devido à presença de corpos estranhos nos alimentos. Como por exemplo: pedras, madeira, cabelo, pregos, entre outros.

II.A contaminação química ocorre devido à presença de compostos químicos estranhos ou de toxinas produzidas por microrganismos nos alimentos.

III.A contaminação biológica ocorre devido à presença de microrganismos patogênicos nos alimentos, como por exemplo, bactérias, parasitas, vírus entre outros.

- (A) Apenas as alternativas I e II estão corretas.
- (B) Apenas a alternativa I está correta.
- (C) As alternativas I, II e III estão corretas.
- (D) Apenas as alternativas II e III estão corretas.

Questão 14

O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de:

- (A) 7 (sete) dias.
- (B) 3 (três) dias.
- (C) 15 (quinze) dias.
- (D) 5 (cinco) dias.

Legislação

Questão 15

O artigo 205 da Constituição Federal diz: "A educação, _____, será promovida e incentivada com a colaboração da sociedade, visando ao pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho."

Marque a alternativa que preenche corretamente a lacuna.

- (A) direito dos brasileiros e dever dos cônjuges, dos filhos e dos pais

- (B) direito de todos e dever do Estado e da família
- (C) direito das crianças e dever dos pais e dos irmãos
- (D) direito dos servidores públicos e dever do Município

Questão 16

O artigo 11 do Estatuto da Criança e do Adolescente diz: "É assegurado acesso integral às linhas de cuidado voltadas à saúde da criança e do adolescente, por intermédio do _____, observado o princípio da equidade no acesso a ações e serviços para promoção, proteção e recuperação da saúde."

Marque a alternativa que preenche corretamente a lacuna.

- (A) patrocínio do médico da família
- (B) Sistema Único de Saúde
- (C) plano internacional de saúde
- (D) sistema particular

Questão 17

O artigo 86 da Lei Orgânica do Município de Paraíso/SC dispõe que: "São direito dos servidores municipais, além dos Constitucionais e outros estabelecidos em lei, os seguintes: (...)."

Marque a alternativa INCORRETA em relação aos direitos do artigo citado.

- (A) À vida, à saúde e escola privada para seus dependentes.
- (B) Piso de vencimento não inferior ao salário mínimo nacionalmente unificado.
- (C) Salário ou vencimento mínimo capaz de atender às necessidades vitais básicas do servidor e às de sua família, com moradia, alimentação, educação, saúde, lazer, vestuário, higiene, transportes e outros.
- (D) Férias anuais remuneradas, com pelo menos, um terço a mais do que a remuneração normal.

Conhecimentos Gerais

Questão 18

Em um mundo hiperconectado, nem sempre temos tempo de refletir sobre o que lemos e assim, tendemos a acreditar em tudo que recebemos em nossas redes sociais. É preciso estar atento ao que



Estado de Santa Catarina
Prefeitura de Paraíso
Edital de Processo Seletivo nº 01/2020



se compartilha nas redes sociais e não acreditar em tudo o que é encaminhado. Neste sentido, o termo utilizado para as notícias falsas, inexatas ou incompletas espalhadas nas redes sociais é:

- (A) Bullying.
- (B) True News.
- (C) Real News.
- (D) Fake news.

Questão 19

Marque a alternativa que consta o nome que a cidade de Paraíso/SC ficou conhecida depois da construção da Ponte Internacional Peperi-Guaçú, que liga o município a San Pedro na Argentina.

ao

[tps://turismo.paraíso.sc.gov.br/sobre-a-cidade/index/codCategoria/93#apresentacao](https://turismo.paraíso.sc.gov.br/sobre-a-cidade/index/codCategoria/93#apresentacao)

- (A) Capital da Integração.
- (B) Blumenschtraus.
- (C) Capital da Fronteira.
- (D) Paraíso do Sul.

Questão 20

A reforma que mudou a lei brasileira e trouxe novas definições sobre férias, jornada de trabalho, banco de horas, rescisão contratual e outras questões neste sentido é:

- (A) Reforma Empregatícia.
- (B) Reforma Trabalhador.
- (C) Reforma Empresarial.
- (D) Reforma Trabalhista.