



CADERNO DE QUESTÕES

MERENDEIRA

NÍVEL FUNDAMENTAL/MANHÃ

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO:

1. Este Caderno de Questões contém 30 (trinta) questões objetivas de múltipla escolha.
2. Ao ser autorizado o início da prova, verifique, no Caderno de Questões, se a numeração das questões e a paginação estão corretas e se não há falhas, manchas ou borrões. Se algum desses problemas for detectado, solicite ao fiscal outro caderno completo. Não serão aceitas reclamações posteriores.
3. A totalidade da Prova terá a duração de 3h (três horas), incluindo o tempo para preenchimento da Folha de Respostas da Prova Objetiva.
4. Iniciada a Prova, nenhum candidato poderá retirar-se da sala antes de decorridas 1h (uma hora) de prova, devendo, ao sair, entregar ao fiscal de sala, obrigatoriamente, o Caderno de Questões e a Folha de Respostas da Prova Objetiva.
5. A Folha de Respostas da Prova Objetiva será o único documento válido para correção.
6. O candidato somente poderá levar o Caderno de Questões da Prova Objetiva quando faltarem 60 (sessenta) minutos para o término do horário estabelecido para o fim da prova.
7. Não serão permitidas consultas a quaisquer materiais, uso de telefone celular ou outros aparelhos eletrônicos.
8. Caso seja necessária a utilização do sanitário, o candidato deverá solicitar permissão ao fiscal de sala, que designará um fiscal volante para acompanhá-lo no deslocamento, devendo manter-se em silêncio durante o percurso, podendo, antes da entrada no sanitário e, depois da utilização deste, ser submetido a revista com detector de metais. Na situação descrita, se for detectado que o candidato está portando qualquer tipo de equipamento eletrônico, será eliminado automaticamente do concurso.
9. O candidato, ao terminar a prova, deverá retirar-se imediatamente do estabelecimento de ensino, não podendo permanecer nas dependências deste, bem como não poderá utilizar os sanitários.
10. Os dois últimos candidatos sairão juntos.

ATENÇÃO!

A transcrição da frase mestra é obrigatória, e servirá para identificar o cartão resposta do candidato, bem como possibilitar o Exame Pericial Grafotécnico, quando for o caso. A falta da transcrição poderá ocasionar a eliminação do candidato.

A Folha de Respostas não deve ser dobrada, amassada ou rasurada!

O Caderno de Questões e Gabarito Preliminar da Prova Objetiva serão divulgados no endereço <www.paconcursos.com.br>

DESTAQUE AQUI

01		06		11		16		21		26	
02		07		12		17		22		27	
03		08		13		18		23		28	
04		09		14		19		24		29	
05		10		15		20		25		30	

LINGUA PORTUGUESA

QUESTÃO 01

Leia o texto abaixo:

"Nas últimas semanas, as altas temperaturas têm causado preocupação em diversas cidades brasileiras. O verão de 2023 foi um dos mais quentes dos últimos anos, segundo especialistas. Além dos impactos na saúde, com o aumento de casos de desidratação e problemas respiratórios, há também a preocupação com o consumo de energia elétrica, que tende a crescer devido ao uso intensivo de aparelhos de ar condicionado e ventiladores."

Fonte: Jornal O Globo, 05/02/2023.

De acordo com o texto, o que tem preocupado os especialistas?

- (A) O aumento do preço da energia elétrica.
- (B) O crescimento das chuvas no verão.
- (C) As altas temperaturas e seus impactos.
- (D) O uso de aparelhos eletrônicos.
- (E) A falta de ventiladores nas cidades.

QUESTÃO 02

Leia o trecho abaixo:

"Comunicamos a todos os moradores que a coleta de lixo no bairro será suspensa no dia 12 de outubro devido ao feriado. Solicitamos que não coloquem o lixo na rua nesse dia para evitar transtornos. A coleta será retomada no dia 13 no horário normal."

Fonte: Jornal Local de São Paulo, 10/10/2023.

O texto acima é:

- (A) Um aviso público.
- (B) Uma reportagem.
- (C) Um artigo científico.
- (D) Uma receita.
- (E) Um conto.

QUESTÃO 03

Leia a notícia a seguir:

"O Brasil tem enfrentado uma série de desafios econômicos. A inflação, que tem subido nos últimos meses, afeta diretamente o poder de compra da população. Especialistas recomendam cautela nos gastos e planejamento financeiro, principalmente em momentos de incerteza".

Fonte: Folha de São Paulo, 18/09/2023.

Qual palavra abaixo está **CORRETA** de acordo com a ortografia oficial?

- (A) Enfrentado.
- (B) Infrentado.
- (C) Efretado.
- (D) Enfrentaco.
- (E) Enfretado.

QUESTÃO 04

Leia o trecho a seguir:

"São Paulo, a maior cidade do Brasil, enfrenta diariamente problemas de trânsito. A frota de veículos aumenta a cada ano, e a infraestrutura das vias nem sempre acompanha esse crescimento. Com isso, os congestionamentos se tornam cada vez mais frequentes."

Fonte: Revista Veja, 12/08/2023.

Assinale a alternativa que corrige o uso da vírgula no texto.

- (A) São Paulo a maior cidade do Brasil enfrenta, diariamente problemas de trânsito.
- (B) São Paulo, a maior cidade do Brasil enfrenta, diariamente, problemas de trânsito.
- (C) São Paulo a maior cidade, do Brasil, enfrenta diariamente, problemas de trânsito.
- (D) São Paulo, a maior cidade do Brasil, enfrenta diariamente problemas de trânsito.
- (E) São Paulo a maior cidade do Brasil, enfrenta diariamente, problemas de trânsito.

QUESTÃO 05

Leia o trecho da notícia abaixo.

"Todos os estudantes da escola participaram do projeto de leitura promovido pela biblioteca. As atividades, que incluíram rodas de leitura e debates sobre obras literárias, foram muito elogiadas por professores e alunos".

Fonte: Jornal O Estado de S. Paulo, 15/09/2023.

A concordância verbal **CORRETA** está em:

- (A) As atividades foi muito elogiadas.
- (B) As atividades foram muito elogiadas.
- (C) As atividades era muito elogiadas.
- (D) As atividades é muito elogiadas.
- (E) As atividades foi muito elogiada.

QUESTÃO 06

Leia o trecho a seguir:

"Os alunos assistiram ao filme sobre mudanças climáticas no auditório da escola. Após a exibição, houve uma discussão sobre as possíveis soluções para reduzir os impactos ambientais."

Fonte: Revista Superinteressante, 25/08/2023.

Na frase "assistiram ao filme", a preposição **CORRETA** é:

- (A) em.
- (B) com.
- (C) ao.
- (D) para.
- (E) sem.

QUESTÃO 07

Leia o texto a seguir:

"A reunião será realizada na sede do sindicato às 14h. Solicitamos que todos os membros estejam presentes para discutir as próximas ações."

Fonte: Folha de São Paulo, 30/08/2023.

Assinale a alternativa em que o uso da crase está **CORRETO**.

- (A) A reunião será realizada as 14h.
- (B) A reunião será realizada na sede do sindicato as 14h.
- (C) A reunião será realizada à sede do sindicato às 14h.
- (D) A reunião será realizada à sede do sindicato as 14h.
- (E) A reunião será realizada na sede do sindicato às 14h.

QUESTÃO 08

Leia a notícia abaixo:

"A palavra 'resiliência' tem sido amplamente utilizada nos últimos tempos, especialmente no contexto de superação de dificuldades. Ela se refere à capacidade de uma pessoa de lidar com adversidades e sair mais forte delas."

Fonte: Revista Época, 10/07/2023.

O melhor sinônimo para a palavra "resiliência" no texto é:

- (A) Fragilidade.
- (B) Superação.
- (C) Alegria.
- (D) Indiferença.
- (E) Ansiedade.

QUESTÃO 09

Leia o trecho abaixo:

"O governo anunciou novas medidas para incentivar o uso de energias renováveis. Essas ações incluem subsídios para a instalação de painéis solares em residências."

Fonte: Jornal Valor Econômico, 18/09/2023.

Assinale a alternativa que mantém o sentido original da frase:

- (A) O governo anunciou medidas antigas para reduzir o uso de energias renováveis.
- (B) O governo anunciou novas ações para desincentivar o uso de energias não renováveis.
- (C) O governo anunciou novas medidas para promover o uso de energias renováveis.
- (D) O governo anunciou novas regras para impedir o uso de energias renováveis.
- (E) O governo anunciou medidas para aumentar o uso de energias fósseis.

QUESTÃO 10

Leia o texto a seguir:

"A educação é essencial para o desenvolvimento de uma nação. Investir em escolas e professores é garantir um futuro melhor para todos."

Fonte: Jornal O Estado de S. Paulo, 01/10/2023.

Qual das alternativas reescreve as orações de forma **CORRETA**?

- (A) A educação essencial é para o desenvolvimento de uma nação.
- (B) Investir em escolas e professores garante um futuro melhor para todos.
- (C) Garantir um futuro melhor para todos, investir em escolas e professores.
- (D) Uma nação para o desenvolvimento, educação essencial é.
- (E) Em escolas e professores investir garante melhor futuro para todos.

CONHECIMENTOS GERAIS

QUESTÃO 11

O Brasil, com sua vasta extensão territorial, é um dos maiores países do mundo em termos de área geográfica. Ele se destaca por sua biodiversidade e pela diversidade cultural de sua população. Em relação ao tamanho do Brasil, qual das alternativas está **CORRETA**?

- (A) É o segundo maior país do mundo.
- (B) É o maior país da América do Sul.
- (C) Possui uma área menor que a Austrália.
- (D) Faz fronteira com todos os países da América Latina.
- (E) Não possui fronteiras com outros países.

QUESTÃO 12

A Floresta Amazônica, considerada o maior bioma tropical do mundo, desempenha um papel crucial no equilíbrio climático global e é conhecida como o “pulmão do mundo”. Ela está localizada em vários países, mas sua maior parte está no Brasil. Em qual região brasileira a maior parte da Floresta Amazônica se encontra?

- (A) Sul.
- (B) Sudeste.
- (C) Nordeste.
- (D) Norte.
- (E) Centro-Oeste.

QUESTÃO 13

O Brasil celebra anualmente, no dia 7 de setembro, um dos momentos mais importantes de sua história. Essa data marca o rompimento do país com Portugal e a afirmação da autonomia brasileira. Qual o evento histórico celebrado no dia 7 de setembro?

- (A) A Proclamação da República.
- (B) A Independência do Brasil.
- (C) O Descobrimento do Brasil.
- (D) A Abolição da Escravatura.
- (E) A Constituição Federal.

QUESTÃO 14

O Brasil possui uma economia diversificada, e uma das suas maiores riquezas está no agronegócio, com destaque para a exportação de soja, carne e café. Em relação ao setor econômico, qual das alternativas melhor define o papel do agronegócio na economia brasileira?

- (A) O agronegócio é irrelevante para a economia.
- (B) O Brasil é autossuficiente, não depende de exportações agrícolas.
- (C) O agronegócio é responsável por uma grande parcela das exportações brasileiras.
- (D) A produção agrícola é voltada apenas para o mercado interno.
- (E) O Brasil não possui grandes áreas agrícolas.

QUESTÃO 15

A Bandeira do Brasil, criada em 1889 após a Proclamação da República, tem como principais cores o verde, o amarelo, o azul e o branco. Essas cores possuem significados simbólicos importantes, relacionados à natureza e à história do país. Qual dos significados abaixo está relacionado ao azul na bandeira brasileira?

- (A) Representa a natureza exuberante do país.
- (B) Simboliza as riquezas minerais, como o ouro.
- (C) Representa o céu estrelado visto no Rio de Janeiro.
- (D) Simboliza a unidade do povo brasileiro.
- (E) Reflete a coragem dos brasileiros.

RACIOCÍNIO LÓGICO

QUESTÃO 16

João, Ana e Carlos estão em uma fila. Sabemos que João está à frente de Ana e que Carlos está logo atrás de João. Se Ana não está na última posição, em que posição da fila está Carlos?

- (A) Primeiro.
- (B) Segundo.
- (C) Terceiro.
- (D) Quarto.
- (E) Não é possível determinar.

QUESTÃO 17

Pedro tinha 5(cinco) maçãs e deu 2(duas) a sua amiga Maria. Quantas maçãs Pedro têm agora?

- (A) 5.
- (B) 3.
- (C) 2.
- (D) 1.
- (E) Nenhuma.

QUESTÃO 18

Se hoje é quarta-feira, que dia da semana será daqui a 10 dias?

- (A) Segunda-feira.
- (B) Terça-feira.
- (C) Quarta-feira.
- (D) Quinta-feira.
- (E) Sexta-feira.

QUESTÃO 19

Numa caixa há 12 bolas vermelhas, 8 bolas azuis e 4 bolas amarelas. Se retirarmos uma bola sem olhar, qual a cor com maior probabilidade de ser escolhida?

- (A) Vermelha.
- (B) Azul.
- (C) Amarela.
- (D) Não há diferença.
- (E) Todas têm a mesma probabilidade.

QUESTÃO 20

Uma loja vende sorvetes em três sabores: chocolate, morango e baunilha. Se uma pessoa quiser pedir um sorvete com dois sabores diferentes, de quantas maneiras ela pode fazer isso?

- (A) 2.
- (B) 3.
- (C) 4.
- (D) 6.
- (E) 9.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 21

Como deve ser realizada a higienização correta no turno matutino, considerando a limpeza adequada após o preparo da refeição escolar, o uso de materiais e utensílios, o armazenamento dos alimentos e o manuseio dos produtos de higiene?

- (A) As superfícies e utensílios devem ser asseados com água, pois isso já é suficiente para extrair a sujeira visível. Os alimentos podem ser guardados em qualquer local da cozinha, desde que não permaneçam em contato com o chão, e o uso de produtos de limpeza é imprescindível apenas em situações extraordinárias.

(B) O armazenamento dos alimentos deve ser feito em recipiente disponível, e não há obrigação de desinfetar as superfícies de preparo entre uma refeição e outra.

(C) Os instrumentos utilizados para alimentos crus e cozidos podem ser lavados juntos, e as superfícies de preparo precisam ser desinfetadas apenas uma vez ao horário do expediente. Produtos de limpeza podem ser manipulados sem luvas, desde que as mãos sejam lavadas em seguida.

(D) Os utensílios podem ser lavados no final do turno, desde que sejam assentados em água com detergente até a lavagem completa.

(E) A higienização adequada no turno matutino deve conter a lavagem de todos os utensílios com água e sabão neutro logo após o uso, a desinfecção das superfícies de preparo após cada refeição e o armazenamento dos alimentos em recipientes fechados e identificados. Produtos de limpeza devem ser manipulados com luvas, e as mãos devem ser higienizadas após uso de qualquer produto de limpeza.

QUESTÃO 22

Qual é o procedimento correto, passo a passo, para a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) em uma cozinha escolar?

(A) Ao mesmo tempo de entrar na cozinha, os funcionários devem colocar uma touca ou rede para cobrir o cabelo, garantindo que ele fique totalmente preso. Em seguida, adotam o avental limpo e adaptado ao corpo. Luvas descartáveis devem ser assentadas antes do manuseio dos alimentos, trocando-as sempre que necessário. Máscaras são utilizadas para cobrir nariz e boca, evitando a contágio dos alimentos. Após colocar o EPI, as mãos devem ser higienizadas, mesmo com o uso de luvas, para garantir total segurança.

(B) Os funcionários deverão aproveitar a mesma touca durante todo o dia, sem necessidade de troca. O avental deve ser assentado apenas durante o preparo dos alimentos e pode ser retirado ao longo do turno. Luvas são opcionais, e só precisam ser aproveitadas ao manusear alimentos crus.

(C) Igualmente a toda atividade, é suficiente lavar as mãos somente com água. O costume de utilizar os EPIs, como toucas, luvas ou aventais, é desnecessário, desde que os alimentos sejam manipulados em superfícies limpas e com utensílios higienizados.

(D) Os colaboradores devem reutilizar luvas descartáveis durante todo o turno, trocando-as apenas se estiverem visivelmente sujas. A touca deve ser usada apenas quando os cabelos estiverem soltos, e o avental pode ser sustentado fora da cozinha quando não estiver em uso.

(E) O avental deve ser colocado por cima da roupa, e as luvas podem ser utilizadas em qualquer tarefa, inclusive para a higienização. A máscara é opcional e só é necessária ao preparar alimentos crus.

QUESTÃO 23

Quais os acidentes mais comuns durante o preparo de alimentos em cozinhas escolares?

- (A) Os acidentes mais comuns durante o preparativo de alimentos em cozinhas escolares abrangem cortes ao manipular facas, queimaduras ao utilizar fogões, quedas por pisos lavados e o uso inadequado de produtos de limpeza que pode causar intoxicação química.
- (B) Os casos mais frequentes ocorrem ao tropeçar em alunos enquanto servem a comida, ou ao esquecer de desligar as luzes da cozinha, acarretando curtos-circuitos.
- (C) As quedas são comuns, pois os cozinheiros afeiçãoam correr para agilizar o preparo das refeições, quando estão atrasados.
- (D) O máximo risco na cozinha escolar é a quebra frequente de utensílios de plástico, como colheres e pratos, que podem se destroçar durante o uso.
- (E) Os acasos mais banais incidem quando os funcionários acidentalmente apagam o fogo do fogão, obstruindo o processo de cozimento dos alimentos e adiando o serviço.

QUESTÃO 24

Indique uma prática essencial que não deve ser negligenciada por uma merendeira escolar.

- (A) Uma prática que pode ser escondida é a verificação da data de validade dos alimentos, já que a maioria dos alimentos não estraga rapidamente antes de 3 meses.
- (B) Não é imprescindível manter os utensílios e superfícies limpos, pois a água quente é suficiente para extrair qualquer sujeira ou gordura.
- (C) Uma prática essencial que não pode ser negligenciada por uma merendeira escolar é a higienização adequada das mãos antes de manusear comidas, garantindo assim a segurança alimentar e prevenindo contaminações.
- (D) É oportuno usar os mesmos instrumentos para alimentos crus e cozidos, já que os alimentos cozidos sempre situam qualquer contaminação que possa ocasionar.
- (E) As merendeiras podem usar luvas apenas quando acharem necessário, pois a higiene das mãos é suficiente para garantir a segurança dos alimentos.

QUESTÃO 25

Como deve ser o preparo de lanches e refeições escolares para crianças da faixa etária da educação infantil?

- (A) As comidas podem ser servidas frias ou quentes, sem considerar as preferências das crianças, pois elas devem aprender a comer o que é oferecido, independentemente da temperatura.
- (B) Não é necessário dar cuidado às porções, pois as crianças sempre vão comer o que notarem mais gostoso, independentemente do tamanho da porção.
- (C) Os lanches devem ser preparados rapidamente, sem a preocupação com a higiene, pois as crianças geralmente não se preocupam com isso.
- (D) As refeições podem incluir qualquer tipo de alimento, independentemente de serem saudáveis ou não, já que as crianças não se importam muito com a qualidade dos ingredientes.
- (E) A organização de lanches e refeições escolares para crianças da educação infantil deve priorizar alimentos saudáveis e frescos, impedindo alimentos ultra processados.

QUESTÃO 26

De acordo com a **ANVISA**, como devem ser armazenados os mantimentos escolares de forma saudável?

- (A) De acordo com a ANVISA, os mantimentos escolares devem ser guardados em local seco, fresco e arejado, em recipientes limpos e fechados, separados por categorias (ex.: alimentos crus e cozidos), e respeitando a data de validade para garantir a segurança alimentar.
- (B) Os gêneros alimentícios podem ser guardados em qualquer lugar da cozinha, independentemente das condições de temperatura e umidade, já que isso não afeta a qualidade dos alimentos.
- (C) Não é imprescindível manter os alimentos frescos, pois todos os mantimentos podem ser mantidos em temperatura ambiente sem risco de deterioração.
- (D) Os alimentos podem ser guardados em recipientes abertos, pois a circulação de ar ajuda a mantê-los frescos, mesmo que isso aumente o risco de contágio.
- (E) Os abastecimentos de frutas, verduras, e proteínas, não precisam ser organizados, já que os alimentos são consumidos rapidamente, e a desorganização não interfere na segurança alimentar.

QUESTÃO 27

Quais são os pontos importantes relacionados ao controle de segurança alimentar e boa gestão que devem ser considerados para a faixa etária infantil?

- (A) A data de validade dos alimentos não é tão importante ao consumo, pois as crianças não se importam com isso e geralmente consomem os alimentos rapidamente.
- (B) É importante que os alimentos destinados às crianças sejam armazenados corretamente em locais adequados, respeitando as temperaturas de refrigeração e os prazos de validade, para garantir a segurança alimentar e prevenir contaminações.
- (C) Alimentos podem ser guardados em qualquer lugar da dependência escolar, desde que sejam mantidos em recipientes abertos, pois isso ajuda a mantê-los frescos.
- (D) Os utensílios utilizados para preparar alimentos para crianças não precisam ser higienizados, pois a maioria dos alimentos cozidos elimina qualquer contaminação.
- (E) As comidas podem incluir qualquer tipo de alimento, independentemente da propriedade nutricional, já que as crianças devem aprender a comer o que é oferecido.

QUESTÃO 28

O que significa a inspeção do produto e a avaliação de sua integridade?

- (A) Processo de abrir todos os produtos e cheirar para garantir que não estão estragados.
- (B) Verificação da cor e do sabor dos alimentos, sem considerar outros fatores.
- (C) Considerando aspectos como a aparência, embalagem, data de validade e sinais de contaminação.
- (D) Considerando elementos como a estética, recipiente, prazo de validade e sinais de deterioração.
- (E) Prática de constatar a quantidade de alimentos, sem se preocupar com a qualidade ou condições de armazenamento

QUESTÃO 29

Como devemos manter a prática do preparo e higiene dos alimentos em todas as etapas do processo de manipulação para garantir a segurança alimentar e a saúde dos alunos que utilizam as refeições?

- (A) Precisamos conservar a prática de higiene dos alimentos em todas as etapas do processo de manipulação, garantindo que os manipuladores lavem as mãos frequentemente, utilizem utensílios limpos e armazenem os alimentos adequadamente, evitando a contaminação.
- (B) Precisamos nutrir a prática de sujeira dos alimentos em todas as fases do processo de manipulação, garantindo que os manipuladores não lavem as mãos com frequência, utilizem utensílios sujos e armazenem os alimentos inadequadamente, promovendo a contaminação.
- (C) Precisamos garantir a prática de higienização dos alimentos em todas as etapas do processo de preparação, permitindo que os manipuladores evitem a lavagem das mãos, utilizem utensílios higienizados e deixem os alimentos expostos, favorecendo a vitalidade ao consumo.
- (D) Precisamos manter a prática de desinfecção dos alimentos em todas as etapas do processo de manipulação, assegurando que os manipuladores não utilizem utensílios limpos e armazenem os alimentos de maneira inadequada, causando a segurança alimentar.
- (E) Precisamos manter a prática de limpeza dos alimentos em todas as fases do procedimento de preparação, permitindo que os manipuladores lavem as mãos raramente, utilizem utensílios sujos e deixem os alimentos expostos, requerendo a saúde alimentar.

QUESTÃO 30

Quais são as noções básicas sobre produtos de limpeza em relação à organização da despensa e à ventilação?

- (A) É melhor conservar os produtos de limpeza em locais de fácil acesso, mesmo que isso signifique armazená-los ao lado dos alimentos, já que todos devem estar cientes de onde estão.
- (B) Os produtos de limpeza devem ser armazenados em locais fechados e sem ventilação, pois isso ajuda a manter os produtos frescos e em boas condições.
- (C) Não é necessário classificar os produtos de limpeza, pois todos já sabem qual produto usar, e eles podem ser armazenados em recipientes de alimentos para facilitar o acesso.
- (D) Os produtos de limpeza podem ser contidos em qualquer lugar da despensa, mesmo próximos aos alimentos, e não precisam de ventilação, pois seus vapores não afetam a saúde.
- (E) Os produtos de limpeza devem ser organizados em prateleiras altas, longe de alimentos, rotulados corretamente e armazenados em locais bem ventilados para evitar a acumulação de vapores nocivos e garantir a segurança no manuseio.