



### 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

Produtos ultraprocessados são aqueles produzidos pela indústria, e não são recomendados na alimentação, pois prejudicam à saúde devido seus ingredientes.

É um exemplo de alimento ultraprocessado:

- (A) Carne de boi.
- (B) Refrigerante.
- (C) Leite de vaca.
- (D) Arroz.

### Questão 02

Leia o trecho a seguir e preencha as lacunas:

"O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o \_\_\_\_\_ e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento \_\_\_\_\_ e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos \_\_\_\_\_, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades \_\_\_\_\_ durante o período letivo."

Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009

Assinale a alternativa que contém as palavras que preenchem correta e respectivamente as lacunas do texto acima:

- (A) Crescimento; escolar; alunos; nutricionais.
- (B) Crescimento; esportivo; alunos; emocionais.
- (C) Crescimento; esportivo; alunos; nutricionais.
- (D) Crescimento; escolar; professores; nutricionais.

### Questão 03

O controle de validade é muito importante para melhorar a segurança dos alimentos.

Sobre esse tema, assinale (V) para as afirmativas verdadeiras e (F) para as falsas:

(\_\_ ) Os ingredientes que não forem utilizados totalmente devem ser guardados em recipientes limpos e identificados com data de validade.

(\_\_ ) Produtos com prazo de validade vencido não devem ser utilizados no preparo de alimentos.

(\_\_ ) Alimentos preparados que serão armazenados no freezer ou na geladeira não precisam ser identificados com data de validade.

(\_\_ ) Os alimentos que serão transportados não podem ser identificados com data de validade.

A sequência correta, de cima para baixo é:

- (A) F; F; V; V.
- (B) V; F; F; V.
- (C) F; V; V; F.

(D) V; V; F; F.

### Questão 04

As merendeiras são as pessoas que trabalham nas cozinhas das escolas, e são muito importantes para o funcionamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

São tarefas que podem ser realizadas pelas merendeiras:

I. Fazer a manutenção dos equipamentos da cozinha que estiverem com defeito.

II. Realizar o recebimento, higienização e armazenamento de alimentos na escola.

III. Auxiliar na formação de hábitos alimentares saudáveis.

IV. Criar os cardápios da alimentação escolar.

Estão corretas as afirmativas:

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

### Questão 05

Os profissionais que manipulam alimentos precisam ter um controle adequado sobre sua saúde. Sobre a saúde dos manipuladores de alimentos, é CORRETO afirmar:

- (A) Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a higiene dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto manter essas condições de saúde.
- (B) Os manipuladores que apresentarem qualquer lesão ou sintomas de enfermidades não precisam ser afastados da atividade de preparação de alimentos, pois não há nenhum risco de contaminação.
- (C) Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a higiene dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos por no máximo um mês.
- (D) Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a higiene dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos por no mínimo um mês.

### Questão 06

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um programa do governo federal. Um dos seus objetivos é promover uma alimentação saudável para os alunos matriculados em escolas públicas.

Faz parte das diretrizes do PNAE, **EXCETO**:

- (A) Uma alimentação variada e saudável, que respeite a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis.
- (B) Oferecer uma alimentação de acordo com a faixa etária e estado de saúde dos alunos.
- (C) Excluir o tema "alimentação saudável" do ensino das escolas.
- (D) O incentivo à compra de alimentos diversificados, produzidos por agricultores locais.

### Questão 07

Para garantir a segurança e higiene dos alimentos preparados, é essencial se atentar a tudo aquilo que entrará em contato com eles.

Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem:

- (A) Ser mantidos em adequado estado de conservação, e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.
- (B) Possuir material que transmita substâncias tóxicas, cheiro e sabores.
- (C) Receber manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios, além de calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mas sem registro da realização dessas operações.
- (D) Possuir superfícies rugosas, com frestas, permeáveis e laváveis.

### Questão 08

O manipulador de alimentos é a pessoa que prepara os alimentos. Ou seja, ele lava, descasca, corta, rala e cozinha. Por isso, deve seguir algumas regras de higiene.

São regras que devem ser seguidas pelo manipulador de alimentos, EXCETO:

- (A) Retirar brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio e maquiagem.
- (B) Tomar banho diariamente.
- (C) Usar uniforme dentro e fora da área de preparo dos alimentos.
- (D) Usar cabelos presos e cobertos com redes ou toucas.

### Questão 09

Uma das formas de evitar a contaminação de alimentos é através da lavagem das mãos.

São momentos em que deve ser realizada a lavagem das mãos:

- I. Após ir ao banheiro.
- II. Após manusear o lixo.
- III. Após atender o telefone.
- IV. Após manipular alimentos crus.

Estão corretas as afirmativas:

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

### Questão 10

O cardápio é considerado como uma lista de preparações culinárias com os principais alimentos de uma refeição, de todas as refeições de um dia ou de um período determinado.

Sobre os cardápios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar é correto afirmar, EXCETO:

- (A) A porção ofertada deve ser de acordo com a idade dos estudantes e conforme suas necessidades nutricionais diárias.
- (B) É função da merendeira definir o horário e o alimento adequado a cada tipo de refeição.
- (C) Os cardápios devem estar de acordo com a cultura das comunidades indígenas e/ou quilombolas.
- (D) Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes com necessidades alimentares especiais.

### Questão 11

Leia o trecho a seguir:

É obrigatório que os equipamentos, as instalações, os móveis e os utensílios sejam higienizados da forma adequada. Para isso, os funcionários que realizam essa tarefa precisam estar capacitados para diminuir o risco de contaminação do alimento.

Sobre o local de preparo dos alimentos, marque (V) para as afirmativas verdadeiras e (F) para as falsas:

- ( ) Substâncias com cheiro usadas para aromatizar o ambiente são indicadas para melhorar o local de trabalho.
- ( ) As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas.
- ( ) As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.
- ( ) A área de preparação do alimento deve ser higienizada apenas uma vez ao dia para evitar a contaminação dos alimentos com produtos químicos.

A sequência correta, de cima para baixo é:

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

## Questão 12

A alimentação tem um papel muito importante no desenvolvimento das crianças e adolescentes. A escola é um ambiente adequado para o incentivo à alimentação saudável e, por isso, deve se envolver nesse processo.

São ações que a escola pode desenvolver para o incentivo a hábitos alimentares saudáveis, EXCETO:

- (A) Monitorar o estado nutricional dos estudantes.
- (B) Aumentar a oferta de frutas e verduras, principalmente de produtos regionais.
- (C) Desenvolver opções de alimentos e refeições saudáveis na escola.
- (D) Evitar divulgar a experiência da alimentação saudável para outras escolas para valorizar a ação local.

## Questão 13

Os alimentos apresentam aspectos que podem servir de sinal de qualidade e segurança, como por exemplo: cor, textura, sabor e cheiro.

Sobre esses aspectos, marque a alternativa CORRETA:

- (A) Sempre que um alimento estiver contaminado por microorganismos haverá mudanças de cheiro. Por isso, se o alimento não tiver cheiro desagradável é garantida a segurança em consumi-lo.
- (B) Durante a utilização dos óleos e gorduras pode haver mudanças no cheiro, sabor, cor, formação de espuma e fumaça. Esses sinais indicam que o óleo ainda pode ser reutilizado por diversas vezes.
- (C) Alguns microrganismos podem estragar o alimento, deixando ele com cheiro e sabor desagradáveis. Por isso, é importante ficar atento a esses sinais.
- (D) Para ter certeza do completo cozimento, é importante verificar a mudança na cor e textura na parte interna do alimento. Os sucos das carnes bovinas e de frango devem ser rosados, e não claros, para mostrar que estão bem cozidas.

## Questão 14

O Guia Alimentar para a População Brasileira traz diversas informações para orientar a população com relação a uma alimentação saudável.

São hábitos recomendados para uma alimentação saudável, EXCETO:

- (A) Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em grandes quantidades ao temperar e cozinhar alimentos.
- (B) Comer com atenção, em ambientes adequados e, sempre que possível, com companhia.
- (C) Fazer compras em locais que ofertem variedades de alimentos in natura ou minimamente processados.
- (D) Planejar a compra, a organização e o preparo dos alimentos.

## Língua Portuguesa

### Questão 15

"Urubus não estão entre os mais fofos dos animais, mas estão entre os campeões quando o assunto é a prestação de serviços **ecossistêmicos**."

As palavras abaixo que são acentuadas pela mesma regra da destacada no enunciado são:

- (A) Década, bígamo, propósito.
- (B) Tórax, sábado, excêntrico.
- (C) Bíceps, límpido, lâmpada.
- (D) Fôlego, açúcar, árvore.

### Questão 16

"O corpo de um adulto tem cerca de 206 ossos. Já o dos bebês têm 270 núcleos de ossificação."

O vocábulo 'ossificação' possui a seguinte separação silábica: os-si-fi-ca-ção.

Nas alternativas abaixo, identifique a que apresenta a separação de sílabas das palavras CORRETAMENTE:

- (A) Tor-nei-ra; p-neu; cam-po-nês.
- (B) di-a; i-gua-is; mui-to.
- (C) Subs-cri-to; des-tro-ça-das; a-teu.
- (D) Re-is; com-pa-nhia; ig-no-ran-te.

### Questão 17

Em relação aos substantivos analise as afirmativas:

- I.O feminino de 'poeta' é 'poetisa'.
- II.O plural de 'escrivão' é 'escrivães'.
- III.O diminutivo de 'barco' é 'barcaça'.
- IV.O coletivo de 'porcos' é 'matilha'.
- V.'fada' é um substantivo abstrato.

Estão corretas:

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

## Conhecimentos Gerais

### Questão 18

**Meteorologista chora ao falar sobre furacão explosivo a caminho dos EUA: 'é horroroso';**

Fenômeno, que se formou deve tocar o solo na Flórida na quarta-feira (9/10/24). Nesta terça (8/10/24), o furacão passou pelo norte do México e desceu para a categoria 4 (força 4), mas segue com alto potencial de destruição.

O governo local prepara a maior evacuação no estado nos últimos oito anos — desde o furacão Irma, em 2017 e fechou todos os portos. O presidente dos EUA, Joe Biden, cancelou a viagem que faria à Ásia para acompanhar a passagem do furacão pelo país.

Marque a alternativa que está relacionada com o motivo para o aumento da ocorrência de fenômenos climáticos extremos como mencionado na reportagem.

- (A) As chuvas e os ventos fortes.
- (B) As estações do ano e os ventos fortes.
- (C) O aquecimento Global e as mudanças climáticas.
- (D) A poluição local e chuvas fortes.

### Questão 19

**Araucária pode ser extinta nas próximas décadas por conta de desmatamento**

Exploradas pela indústria madeireira desde o século 19, florestas do pinheiro nativo da região sul do Brasil ocupam apenas 3% de sua área original.

A araucária (*Araucaria angustifolia*), também conhecida como pinheiro-brasileiro ou pinheiro-do-paraná, é uma planta nativa da região sul do Brasil que está em risco crítico de extinção, segundo a lista vermelha da União Internacional para a Conservação da Natureza e dos Recursos Naturais. Estima-se que atualmente a floresta de araucárias ocupe 3% de sua área original. Um estudo publicado em 2019 na revista *Global Change Biology* prevê o fim da espécie até 2070 se nenhuma estratégia de conservação for posta em prática.

O desmatamento da Floresta das Araucárias pode causar o aumento de qual impacto ambiental?

- (A) Erosão glacial.
- (B) Perda da biodiversidade.
- (C) Permeabilização do solo.
- (D) Concentração de insumos químicos.

### Questão 20

Sobre o Estado de Santa Catarina julgue as questões:

- I. A capital do Estado é Florianópolis.
- II. No litoral, o turismo é forte em Balneário Camboriú.
- III. O Estado faz parte da Região Sudeste.
- IV. O clima é subtropical com inverno rigoroso.

- (A) Estão corretas as questões I, II e III.
- (B) Estão corretas as questões I, III e IV.
- (C) Estão corretas as questões II, III e IV.
- (D) Estão corretas as questões I, II e IV.