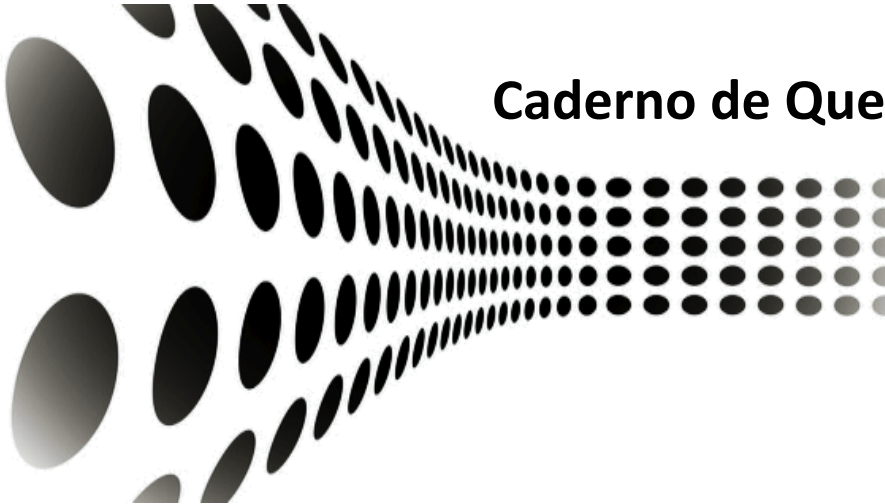




PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAÍRA
Estado do Paraná



CONCURSO PÚBLICO Nº 001/2024
EDITAL DE ABERTURA Nº 01.001/2024
PERÍODO: TARDE

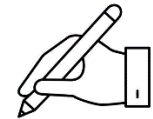


Caderno de Questões Objetivas

MER

MERENDEIRA

Seu nome completo



INSTRUÇÕES:

As páginas deste caderno estão numeradas e contêm 35 (trinta e cinco) questões com 04 (quatro) alternativas (a,b,c,d) cada questão.

O candidato não poderá levar o Caderno de Provas de Múltipla Escolha, devendo ao final da prova devolver o mesmo ao fiscal de sala juntamente com a **FOLHA DE RESPOSTAS** (Gabarito).

O candidato poderá levar a folha de rascunho com as marcações da **FOLHA DE RESPOSTAS**, conforme especificado abaixo.

ATENÇÃO:

1. Verifique se as páginas deste caderno estão corretas.
2. Verifique na **FOLHA DE RESPOSTAS** se o seu nome, nº do documento e o cargo para o qual concorre estão corretos.
3. Observe as recomendações impressas na **FOLHA DE RESPOSTAS**.
4. Leia atentamente cada questão e assinale na **FOLHA DE RESPOSTAS** a opção que a responde corretamente.
5. Se você precisar de algum esclarecimento consulte o fiscal.
6. Você dispõe de 4 (quatro) horas para fazer a prova, inclusive o preenchimento da **FOLHA DE RESPOSTAS**. Faça-a com tranquilidade, mas **CONTROLE O TEMPO**.

Candidato(a), anote as suas respostas abaixo e destaque na linha pontilhada.

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35					

Questões de Língua Portuguesa

01) Assinale a alternativa que apresenta uma palavra dissílaba:

- a) Castelo.
- b) Cidade.
- c) Hoje.
- d) Construção.

02) Assinale a alternativa que contém palavras acentuadas de forma correta:

- a) Fé e Máquina.
- b) Bêbado e cérebro.
- c) Saidá e água.
- d) Você e melância.

03) Assinale a alternativa que apresenta uma frase escrita corretamente:

- a) Agente não gostou do filme.
- b) Ele não cumprimentou a irmã.
- c) A sala tem 5 metros de comprimento.
- d) A mala estava embaixo da cama.

04) Assinale a alternativa que apresenta uma frase interrogativa:

- a) César comprou duas tortas de chocolate.
- b) Márcio ficou feliz com a aprovação no concurso!
- c) Ana está vendendo: perfumes e cremes.
- d) Clara, quer comer frango?

05) Assinale a alternativa que apresenta a frase correta considerando a concordância:

- a) Ele comprou duas empada.
- b) Ela vendeu quatro sorvetes.
- c) Nós gosta de batata frita.
- d) Você correu por quinze minuto.

Questões de Matemática

06) Uma peça de tecido com 25 metros de comprimento foi dividida em pedaços iguais, cada um medindo 1,25 metro. Nesse sentido, foram obtidos:

- a) 15 pedaços.
- b) 20 pedaços.
- c) 25 pedaços.

d) 35 pedaços.

07) João comprou uma caixa com 80 biscoitos e comeu 24 deles. Quantos biscoitos sobraram na caixa?

- a) 56.
- b) 60.
- c) 64.
- d) 84.

08) Um investidor aplicou R\$ 3.000,00 em um fundo que rende 5% ao mês. Qual será o montante acumulado ao final de 3 meses, considerando que os juros são simples?

- a) R\$ 3.150,00.
- b) R\$ 3.300,00.
- c) R\$ 3.450,00.
- d) R\$ 3.600,00.

09) Um ônibus pode levar 50 passageiros. Sabendo que há 38 passageiros no ônibus, podemos afirmar que ainda estão livres:

- a) 10 lugares.
- b) 12 lugares.
- c) 15 lugares.
- d) 18 lugares.

10) Em um auditório há 114 convidados e 25 organizadores do evento. O total de pessoas no auditório é:

- a) 122.
- b) 125.
- c) 136.
- d) 139.

Questões de Conhecimentos Gerais

11) No Brasil, uma das primeiras regiões ocupadas economicamente pelos portugueses foi o litoral nordestino com a exploração do/da:

- a) Cana-de-açúcar.
- b) Pecuária.
- c) Algodão.
- d) Pau-brasil.

12) O primeiro prefeito eleito de Guaíra foi:

- a) Heraldo Trento.
- b) Heitor Mendes.
- c) Dr Gabriel Fialho Gurgel.
- d) Dr Lall Singh.

13) Marque a alternativa correta:

- a) No Brasil, o presidente é eleito por meio de plebiscito.
- b) As eleições presidenciais no Brasil são realizadas a cada dois anos.
- c) O sistema político-partidário atual do Brasil é multipartidarismo.
- d) O atual presidente brasileiro está no seu quinto mandato.

14) O clima predominante no Brasil é o _____. Contudo, devido à grande extensão territorial do país, há uma diversidade climática.

A lacuna acima é corretamente preenchida por:

- a) Tropical.
- b) Subtropical.
- c) Equatorial.
- d) Árido.

15) São municípios limítrofes (vizinhos) de Guaira:

- a) Santa Helena, Palotina e Foz do Iguacu.
- b) Santa Helena, Marechal Candido Rondon e Foz do Iguacu.
- c) Terra Roxa e Mercedes.
- d) Terra Roxa, Mercedes e Santa Helena.

Questões de Conhecimento Específico

16) Você merendeira que trabalha com a manipulação de alimentos, sabe que seus hábitos podem interferir diretamente na saúde dos alunos, sendo muito importante ter conhecimento da ação e transmissão dos microrganismos através do consumo de alimentos contaminados. Sobre o assunto, marque a alternativa correta:

- a) Existem evidências que crianças, idosos, gestantes e pessoas com saúde debilitada são mais resistentes, ficando doentes com menor frequência quando se trata de

doenças transmitidas por alimentos, atribuindo-se esse achado a um fator natural de proteção.

b) Os sintomas mais comuns das doenças transmitidas por alimentos são vômitos, diarreias, dores abdominais, náuseas, dores de cabeça, febre e nos casos mais graves desidratação severa, diarreia sanguinolenta e insuficiência dos rins ou respiratória, deixando sequelas ou podendo levar à morte.

c) Os sintomas aparecem em até quatro horas que a pessoa ingeriu um alimento contaminado, independentemente do tipo de microrganismo que contaminou o alimento.

d) Embora as consequências do consumo de alimentos contaminados aconteçam em doentes e indivíduos saudáveis, os maiores impactos ocorrem nos indivíduos saudáveis.

17) Identifique o processo que pode apresentar implicações negativas na higienização dos alimentos e tornar o alimento impróprio para consumo:

a) Ausência de controle da água de abastecimento.

b) Capacitação profissional dos colaboradores.

c) Presença de coletores de deposição dos resíduos nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos dotados de tampas acionadas sem contato manual.

d) Utilização de gelo em alimentos somente fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária.

18) Sobre a higienização dos utensílios, marque a alternativa correta:

a) Para secagem dos utensílios, devem ser utilizados panos de algodão.

b) Utensílios de uso em alimentos preparados podem ser higienizados apenas semanalmente.

c) Álcool 70% não deve ser utilizado no processo de higienização de utensílios.

d) Recomenda-se lavar os utensílios usados no preparo de alimentos crus antes de utilizá-los em alimentos cozidos.

19) Identifique uma prática correta da higiene do manipulador de alimentos:

- a) Retirar todos os adornos, como anéis, pulseiras, relógio, após vestir o uniforme e higienizar as mãos.
- b) Conservar as unhas limpas e apenas com base.
- c) Usar uniformes lavados, no mínimo, uma vez por semana.
- d) Não mexer na cabeça, nariz, orelhas ou boca enquanto manipula alimentos.

20) Identifique um sinal de ovo fresco:

- a) Câmara de ar aumentada.
- b) Teste da luz apresentando uma parte oca.
- c) Quando colocado em um copo com água e sal, o ovo fica parado no fundo.
- d) Presença da gema na periferia da clara.

21) Qual ferramenta pode ser utilizada para assegurar permanentemente padrões de qualidade da refeição tanto em termos quantitativos (porção) quanto qualitativos (sabor, aroma, apresentação da refeição)?

- a) Ficha técnica da preparação.
- b) Manual de boas práticas.
- c) Procedimento Operacional Padronizado – POP.
- d) Planilha de controle de temperatura dos equipamentos.

22) Qual a técnica de cocção adequada para carnes com baixo teor de tecido conectivo, usada também para extrair os sabores de alho, cebola e outros bulbos em óleo para o preparo de pratos da cozinha brasileira?

- a) Refogar.
- b) Assar.
- c) Fritar.
- d) Grelhar.

23) Identifique uma hortaliça-fruto, cuja parte consumida é o fruto e que apresenta maior densidade energética quando comparada às hortaliças herbáceas:

- a) Repolho.

- b) Couve-flor.
- c) Abobrinha.
- d) Brócolis.

24) Qual o per capita cru, ou seja, a gramagem do ingrediente suficiente para preparar uma porção de arroz, tipo 1, para ser usado como acompanhamento numa refeição principal brasileira para o indivíduo adulto?

- a) 10 gramas.
- b) 30 gramas.
- c) 50 gramas.
- d) 200 gramas.

25) Como deve ser feita a dessalga de carnes produzidas com adição de sais de cura ou sal comum para salgar, que aumenta o peso da carne, devido à reidratação, reduzindo o teor de sal?

- a) Deve-se manter os cortes de carnes em água à temperatura ambiente por 72 horas antes do uso.
- b) Deve-se remover o sal externo e aparente em água potável; em seguida, os cortes deverão ser mantidos em água potável sob refrigeração por 48 horas antes do uso, com trocas de água a cada 6 ou 8 horas.
- c) Remove-se o sal externo e aparente em água quente, mantendo os cortes nessa água durante 24 horas. Não é necessário trocar a água.
- d) Deve-se lavar os cortes de carne em água corrente durante 90 minutos no pré-preparo.

26) Considerando os aspectos nutricionais, qual é o significado de uma refeição colorida?

- a) Contém pouco carboidrato.
- b) Contém muita proteína.
- c) Contém uma grande variedade de nutrientes.
- d) Não contém fibras solúveis.

27) A alimentação das crianças de 4 a 12 meses na creche deve ser constituída de:

- a) Água, suco e chá para os menores de 4 meses de idade.

- b) Alimentação láctea para as crianças entre 4 e 8 meses de idade.
- c) Leite de vaca e frutas de 8 aos 12 meses de idade.
- d) Leite com frutas, pão, cereal ou tubérculos, frutas, refeição normal oferecida às demais crianças da creche, após completar 12 meses de idade.

28) Qual é a dieta que utiliza alimentos na forma de purê, suflê, papa, creme, mingau, patê, carnes batidas ou desfiadas?

- a) Dieta líquida restrita.
- b) Dieta líquida completa.
- c) Dieta pastosa.
- d) Dieta branda.

29) Os molhos podem ser industrializados ou preparados. A respeito do assunto, identifique um molho industrializado:

- a) Inglês.
- b) Escabeche.
- c) Rosé.
- d) Tártaro.

30) Equipamento de proteção individual (EPI) é todo objeto de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção contra os riscos à segurança e à saúde. Sobre o assunto, marque a alternativa INCORRETA:

- a) As toucas são imprescindíveis para impedir que os cabelos caiam na comida.
- b) Os EPIs devem ficar disponíveis na cozinha, em local de fácil acesso e devidamente organizados para evitar a contaminação cruzada.
- c) Avental de PVC é um equipamento de proteção individual para ser usado o próximo às fontes de calor.
- d) É de responsabilidade do gestor da escola, substituir o EPI da merendeira e dos demais colaboradores, sempre que necessário.

31) Identifique uma conduta ética da merendeira:

- a) A merendeira se comunica com os alunos de forma severa e pouco clara.

- b) Frequentemente, a merendeira faz julgamento moral das atitudes dos alunos e colegas de trabalho.
- c) Respeita à privacidade e os valores morais, culturais e religiosos dos alunos e colegas de trabalho.
- d) Mistura as suas responsabilidades com as dos alunos.

32) Para garantir a quantidade de alimento necessária ao atendimento dos alunos de uma escola pública municipal, deve-se considerar no planejamento de cardápios:

- a) A qualidade das preparações.
- b) O uso das hortaliças e frutas respeitando a sazonalidade.
- c) A variedade.
- d) As características e necessidades nutricionais dos consumidores.

33) Considerando a avaliação sensorial dos alimentos, qual é o primeiro sentido a ser estimulado quando vamos comer uma maçã?

- a) Visão.
- b) Aroma.
- c) Sentir a crocância.
- d) Ouvir o som da fruta sendo quebrada em pedaços.

34) O corte manual exige maior tempo de trabalho e dedicação do manipulador, contudo, promove maior liberdade para a produção de formatos diversos e com alto fator de correção. Sendo assim, identifique um corte em cubos de hortaliças:

- a) Jardineira.
- b) Julienne.
- c) Camponesa.
- d) Chifonado.

35) Identifique o tubérculo que pode ser armazenado à temperatura ambiente, por até 30 dias, em local arejado, seco e fresco; e com temperatura entre 6 e 10°C e umidade relativa do ar entre 85 e 95%, dura até 8 meses:

- a) Batata-doce.
- b) Cenoura.
- c) Inhame.
- d) Batata-inglesa.