



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 **35** questões, numeradas de **1 a 35**.
- 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 transparente 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 **3h00min**, 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

Na hora de escolher e consumir um alimento, não é só o valor nutritivo que conta. É fundamental observar as condições de higiene em que ele se encontra. Nesse contexto, assinale a alternativa que NÃO corresponde a uma prática de higiene na manipulação dos alimentos.

- (A) Cozinhar bem os alimentos.
- (B) Não falar, tossir ou espirrar em cima dos alimentos.
- (C) Armazenar alimentos crus misturados com cozidos.
- (D) Evitar o uso de tábuas de madeira e colheres de pau.

Questão 02

Em relação às técnicas utilizadas na produção de refeições, analise a afirmativa CORRETA sobre a técnica de refogar.

- (A) A técnica de refogar é uma técnica de cocção que consiste em submergir o alimento totalmente em óleo quente até dourar.
- (B) A técnica de refogar consiste em fritar o alimento em pouca gordura e terminar a cocção no vapor que se desprende. Podendo acrescentar uma pequena quantidade de líquido. Ex.: arroz.
- (C) A técnica de refogar consiste em cozinhar os alimentos em forno seco e alta temperatura.
- (D) A técnica de refogar é semelhante ao grelhar, pois não utiliza nenhum tipo de gordura no preparo dos alimentos.

Questão 03

Para causar doença, é preciso que os micróbios multipliquem-se nos alimentos até atingir números elevados.

Fonte: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>

Dentre as condições ideais para a multiplicação de microrganismo nos alimentos, estão:

- I. Nutrientes.
- II. Umidade.
- III. Temperatura.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 04

A manutenção preventiva realizada nos equipamentos de cozinha é primordial para garantir o bom

funcionamento, a segurança no ambiente de trabalho e a durabilidade dos aparelhos. É realizada de forma programada e periódica, com o objetivo de evitar falhas, quebras e desgastes nos equipamentos. Dentre as ações de manutenção preventiva, estão:

- I. Limpeza regular dos equipamentos, conforme orientação do fabricante.
- II. Lubrificação de partes móveis
- III. Checagem de cabos elétricos e conexões.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 05

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

Fonte: https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/MANUAL_V8.pdf

O planejamento e a elaboração dos cardápios escolares devem ser realizados por um profissional legalmente habilitado, garantindo a adequação nutricional, cultural e sanitária da alimentação oferecida aos alunos. Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde ao profissional responsável por essa atividade.

- (A) Diretor.
- (B) Pedagogo.
- (C) Assistente social.
- (D) Nutricionista.

Questão 06

Os cuidados de higiene pessoal são essenciais para os indivíduos que trabalham com o preparo de alimentos. Dentre esses cuidados, estão:

- I. Tomar banho todos os dias e manter-se limpo.
- II. Manter as unhas curtas e sem esmalte.
- III. Manter o uniforme sempre limpo.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 07

Os produtos saneantes são substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação

domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água. Sobre sua utilização, é INCORRETO afirmar que:

- (A) Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.
- (B) Uma vez aplicado o saneante, não é necessário respeitar o tempo de contato antes da remoção do produto.
- (C) Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde.
- (D) A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.

Questão 08

Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde a operação essencial que tem como objetivo remover substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis presentes em superfícies, utensílios, equipamentos e ambientes. Essas substâncias incluem terra, poeira, gordura, restos de alimentos, microrganismos e outras sujidades que podem comprometer a higiene e a segurança no local.

- (A) Limpeza.
- (B) Controle de Vetores.
- (C) Saneante.
- (D) Manipulação de alimentos.

Questão 09

Com relação aos diferentes tipos de técnicas de preparo de alimentos, analise a afirmativa a seguir.

A técnica de _____ consiste em preparar os alimentos por meio da exposição ao calor seco e intenso, utilizando chapas aquecidas. Nessa técnica, o calor é transferido diretamente para o alimento, promovendo o cozimento por contato com a superfície quente.

Assinale alternativa que preenche corretamente a lacuna correspondente.

- (A) grelhar
- (B) escaldar
- (C) ensopar
- (D) frigir

Questão 10

Nos primeiros anos de vida, a variedade e a forma que os alimentos serão oferecidos serão essenciais para a formação do paladar e formarão a base para a relação com a alimentação.

Fonte: https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/MANUAL_V8.pdf

No que se refere a alimentação saudável para crianças, analise as afirmativas abaixo:

I.Quanto mais alimentos saudáveis e adequados ofertados às crianças, maiores serão as chances delas se tornarem adultos conscientes e autônomos quanto às escolhas alimentares.

II.O cardápio deve conter a maior variedade possível de frutas in natura (sem adição de açúcar), legumes, verduras, leguminosas, cereais e carnes.

III.A base da alimentação deve ser com alimentos in natura e minimamente processados.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 11

Um alimento contaminado é aquele que contém microrganismos prejudiciais à saúde, mas que continua com cheiro, gosto e aparência normais.

Fonte: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cuidado_alimentos.pdf

Com relação a contaminação dos alimentos, registre V, para verdadeiro, e F, para falso, nas afirmativas abaixo:

(__)Alimentos contaminados podem causar problemas de saúde como diarreia, vômitos e até a morte.

(__)A maioria das doenças transmitidas por alimentos estão associada à contaminação de alimentos por micróbios prejudiciais à saúde.

(__)Se não forem tomados alguns cuidados, os micróbios que contaminam o alimento podem se multiplicar rapidamente e causar doenças.

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

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

Questão 12

Um bom relacionamento interpessoal no ambiente de trabalho é primordial para a construção de um clima organizacional saudável. Dentre as atitudes que favorecem o bom relacionamento e a comunicação eficiente estão, EXCETO:

- (A) Disseminar informações falsas ou distorcidas.
- (B) Praticar a escuta ativa, prestando atenção de forma genuína ao que o outro está dizendo.
- (C) Evitar fofocas, julgamentos e comentários negativos.
- (D) Manter uma postura profissional e ética em todas as interações.

Questão 13

A técnica do "Primeiro que Vence, é o Primeiro que Sai" é primordial para a gestão de estoques. Essa técnica preconiza que o primeiro produto a ser armazenado é o primeiro a ser utilizado ou retirado do estoque. Dentre os benefícios dessa técnica, estão:

- I. Aumento do desperdício.
- II. Melhora na gestão do estoque.
- III. Segurança alimentar.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 14

O lixo, além de atrair insetos e outros animais para a área de preparo dos alimentos, é um meio ideal para a multiplicação de micróbios patogênicos.

Fonte: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>

Com relação ao manejo do lixo em locais de produção de alimentos, analise as afirmativas abaixo:

- I. A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal.
- II. O lixo deve ser sempre retirado para fora da área de preparo de alimentos em sacos bem fechados.
- III. Após o manuseio do lixo, deve-se lavar as mãos.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 15

A sujeira acumulada é ideal para a multiplicação de micróbios. Sendo assim, o local de manipulações dos alimentos deve ser limpo e organizado.

Fonte: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>

Diante ao exposto, registre V, para verdadeiro, e F, para falso, nas afirmativas abaixo:

(___) Os banheiros e vestiários não devem se comunicar diretamente com as áreas de preparo e de armazenamento dos alimentos.

(___) Os produtos de limpeza não devem ser guardados

junto com os alimentos.

(___) As superfícies que entram em contato com os alimentos, como bancadas e mesas, devem ser mantidas em bom estado de conservação, sem rachaduras, trincas e outros defeitos.

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

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

Questão 16

Durante o preparo de uma receita, diferentes operações podem ser realizadas com a finalidade de unir os ingredientes. Nesse contexto, registre V para verdadeiro, e F, para falso às afirmativas abaixo.

Fonte: PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética.

(___) A técnica de misturar consiste em unir dois ou mais ingredientes facilmente misturáveis, empregando-se energia mecânica. Ex.: bolo, salada de frutas.

(___) A técnica de bater consiste em unir dois ou mais ingredientes de difícil mistura. Nesse caso, há necessidade de movimento mais rápido, que pode ser feito manualmente ou com batedeira. Ex.: claras em neve com açúcar, gema de ovo e óleo.

(___) A técnica de amassar, sovar é utilizada durante o preparo de massas, é importante amassá-las bem, para que todos os ingredientes se unam de maneira uniforme, garantindo, assim, o desenvolvimento do glúten. Ex.: farinha de trigo e gordura.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

Questão 17

Sobre as técnicas para a produção de refeições, analise a afirmativa a seguir:

O ___ é um processo de cocção em que o alimento é colocado em uma vasilha, e esta, por sua vez, é imersa em outra que contém água quente ou fervente.

Assinale alternativa que preenche corretamente a lacuna correspondente.

- (A) salteado
- (B) banho-maria
- (C) grelhado
- (D) assado

Questão 18

Os produtos que precisam de refrigeração são aqueles que estragam mais facilmente e não podem ficar armazenados por muito tempo. Nesse contexto, registre V, para verdadeiro, e F, para falso, nas afirmativas abaixo, no que se refere à refrigeração dos alimentos:

() Nas prateleiras mais frias da geladeira não devem ser guardados alimentos como carnes, leite e derivados.

() Os alimentos crus e cozidos devem estar misturados na mesma prateleira, pois os crus podem contaminar os já preparados.

() Alimentos como ovos, leite, queijo e alguns vegetais e frutas devem ser guardados na geladeira.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

Questão 19

A técnica de preparo de alimentos que consiste em mergulhar completamente o alimento em grande quantidade de gordura quente é denominada:

- (A) Frigir.
- (B) Saltear.
- (C) Fritar por imersão.
- (D) Branquear.

Questão 20

Durante o preparo de alimentos, é comum ocorrerem pequenos acidentes, como cortes. Considerando as práticas de primeiros socorros, registre V, para verdadeiro, e F, para falso, nas afirmativas abaixo, no que se refere aos procedimentos corretos a serem adotados em casos de cortes no ambiente de produção de alimentos:

() É recomendável cobrir o corte com um pano qualquer e continuar o preparo dos alimentos para evitar atrasos na produção.

() É indicado aplicar pó de café diretamente no ferimento e retornar imediatamente à manipulação dos alimentos com o uso de luvas descartáveis.

() É recomendado lavar o ferimento com água e sabão e usar papel toalha para conter o sangramento e seguir manipulando os alimentos, sem parar a produção.

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

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

Língua Portuguesa

O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 21 a 29.

À prova de formigas

Árvores, cogumelos, aves e formigas se relacionam de uma maneira que você nem imagina!

Algumas árvores conhecidas como acácias sabem se defender muito bem. Além de contarem com espinhos poderosos, elas ainda se associam a formigas guardiãs. A coisa funciona da seguinte forma: as acácias fornecem néctar e abrigo para as formigas, que as defendem da invasão de plantas parasitas e do ataque de animais herbívoros.

Vigias atentas e eficientes, as formigas mordem e picam qualquer animal que toca em sua anfitriã vegetal. Quer dizer... quase todo animal. É que algumas aves conseguem fazer seus ninhos nos galhos das acácias, onde acabam se beneficiando do serviço de segurança 24 horas das formigas e, curiosamente, não são atacadas por elas.

Como essas aves se mantêm livres dos ataques das formigas era um mistério, mas foi solucionado recentemente. Cientistas perceberam que diferentes espécies de aves usam um material muito específico, semelhante a cordões finos e resistentes, para tecer seus ninhos nas acácias. Esses cordões são na verdade rizomorfos, isto é, conjuntos de células de cogumelos, chamadas hifas. Neste caso, são de cogumelos bem fininhos e discretos conhecidos como crina-de-cavalo.

Os pesquisadores testaram a reação das formigas ao terem contato com o cogumelo usado nos ninhos e perceberam que ele tem mesmo um efeito repelente. Ao encostarem nos cordões do fungo, as formigas ficam desorientadas, giram sem parar e podem até morder umas às outras, dando sinais de estarem intoxicadas.

Os cogumelos-quina-de-cavalo são usados nos ninhos de mais de 170 espécies de aves. Isso porque, além de afastar formigas, esses fungos também parecem manter os filhotes livres de parasitas, são à prova d'água e mais resistentes do que materiais de origem vegetal.

Mas não pense que só as aves levam vantagem nisso! Transportando os cogumelos de um local a outro para construir seus ninhos, elas ajudam a dispersar esses fungos, levando-os até novas áreas onde eles jamais poderiam chegar sem essa preciosa carona.

(<https://chc.org.br/artigo/a-prova-de-formigas/>)

Questão 21

"Como essas aves se mantêm livres dos ataques das formigas era um mistério, mas foi solucionado recentemente."

"Os pesquisadores testaram a reação das formigas ao terem contato com o cogumelo usado nos ninhos e perceberam que ele tem mesmo um efeito repelente. Ao

encostarem nos cordões do fungo, as formigas ficam desorientadas, giram sem parar e podem até morder umas às outras, dando sinais de estarem intoxicadas."

Analise a concordância dos vocábulos extraídos do texto e analise as afirmações:

I.Os adjetivos 'desorientadas' e 'intoxicadas' estão caracterizando o vocábulo 'formigas'.

II.O vocábulo 'feito' é um adjetivo que está caracterizando o vocábulo 'repelente'.

III.O vocábulo 'recentemente' é um adjetivo caracterizando o vocábulo 'mistério'.

IV.O vocábulo 'livres' é um adjetivo que está caracterizando o vocábulo 'ataques'.

Está (ão) correta (s):

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

Questão 22

"Transportando os cogumelos de um local a outro para construir seus ninhos, elas ajudam a dispersar esses fungos, levando-os até novas áreas onde eles jamais poderiam chegar sem essa preciosa carona."

O vocábulo 'construir' deve ser separado da seguinte forma: cons-tru-ir. A seguir, os vocábulos também foram separados corretamente, EXCETO em:

- (A) ru-im, vo-ar.
- (B) ca-fe-ei-ra, co-o-pe-ran-te.
- (C) sa-gu-ão, fo-lhe-ar.
- (D) as-si-na-lar, des-ci-da.

Questão 23

"Esses cordões são na verdade rizomorfos, isto é, conjuntos de **células** de cogumelos, chamadas hifas."

Os vocábulos a seguir deverão ser acentuados pela mesma regra de acentuação da palavra 'células', EXCETO:

- (A) Interim, levedo.
- (B) Abobora, angulo.
- (C) Caracteres, filantropo.
- (D) Decima, didático.

Questão 24

"Além de contarem com espinhos poderosos, elas ainda se associam a formigas guardiãs. A coisa funciona da seguinte forma: as acácias fornecem néctar e abrigo para as formigas, que as defendem da invasão de plantas parasitas e do ataque de animais herbívoros."

Analise a separação silábica dos vocábulos extraídos do texto e identifique a alternativa INCORRETA.

- (A) O vocábulo 'plantas' como não é acentuada, não possui sílaba tônica, apenas sílabas átonas.
- (B) A palavra 'herbívoros' possui quatro sílabas, com a antepenúltima sílaba tônica.
- (C) A palavra 'néctar' possui a primeira sílaba tônica.
- (D) A separação de sílabas correta da palavra 'associam' é : as-so-ci-am.

Questão 25

"Além de contarem com espinhos poderosos, elas ainda se associam a formigas guardiãs."

Os vocábulos das alternativas, são preenchidos com o mesmo dígrafo 'ss' da palavra 'associam', EXCETO:

- (A) mi....ão, obse....ão.
- (B) preten....ão, profi....ão.
- (C) impa....e; inso....o.
- (D) intere....e; intromi....ão.

Questão 26

"Elas ajudam a dispersar esses fungos, levando-os até novas áreas onde eles jamais poderiam chegar sem essa **preciosa** carona."

Analise os enunciados a seguir e identifique a alternativa em que o vocábulo destacado NÃO pertence a mesma classe gramatical do destacado no trecho:

- (A) O feijão ficou muito **salgado!**
- (B) Preciso de um documento **oficial** que certifique essa situação.
- (C) A mãe está usando uma blusa **florida**.
- (D) O **velho** reclamava de tudo!

Questão 27

"Cientistas perceberam que diferentes espécies de aves usam um material muito específico, semelhante a cordões finos e resistentes, para tecer seus ninhos nas acácias."

Com base nos substantivos presentes no trecho, marque uma informação INCORRETA.

- (A) O vocábulo 'material' é um substantivo masculino que pode ser flexionado em número.
- (B) O substantivo 'cientista' é comum de dois gêneros e pode ser flexionado em número.
- (C) O diminutivo da palavra 'cordões' é 'cordõezinhos'.
- (D) As palavras 'cordões', 'resistentes' e 'ninhos' são substantivos masculinos flexionados no plural.

Questão 28

"É que algumas aves conseguem fazer seus ninhos nos galhos das acácias, onde acabam se beneficiando do serviço de segurança 24 horas das formigas e, curiosamente, não são atacadas por elas."

O vocábulo 'aves' tem o coletivo em 'bando'. Identifique a

alternativa em que o coletivo não está representado pelo substantivo adequadamente.

- (A) Coletivo de bois: boiada, manada.
- (B) Coletivo de elefantes: manada.
- (C) Coletivo de navios: arsenal.
- (D) Coletivo de borboletas: panapaná.

Questão 29

"Os cogumelos-crina-de-cavalo são usados nos ninhos de mais de 170 espécies de aves."

Assim como o vocábulo 'crina-de-cavalo' possui hífen, os vocábulos das alternativas a seguir também foram hifenizados corretamente, EXCETO:

- (A) guarda-noturno, boa-fé.
- (B) decreto-lei, mesa-redonda.
- (C) arco-íris, tio-avô.
- (D) pé-de-moleque, cor-de-rosa.

Questão 30

O bilhete é um tipo de texto comum, utilizado com frequência em situações informais, geralmente escrito entre pessoas que têm um vínculo afetivo.

Em relação as características do bilhete, analise as afirmações:

I.São textos comunicativos que contém mensagens simples, escritos em pequenos papéis e enviados para a amiga de escola, irmão, mãe, dentre outros.

II.Ainda que sua principal função seja informar alguém sobre algo, os usos dos bilhetes são muito amplos e podem ser escritos para fazer um convite, relatar um fato, solicitar ou avisar algo, dentre outros.

III.Por ser um texto que apresenta um grau de intimidade entre o emissor (quem escreve) e o receptor (quem recebe), os bilhetes admitem abreviações, apelidos, repetições, gírias, vícios de linguagem, e nem sempre estão de acordo com a norma gramatical da língua.

(Disponível em: <https://www.todamateria.com.br/genero-textual-bilhete>)

Estão corretas:

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

Conhecimentos Gerais

Questão 31

De acordo com o Estatuto dos Servidores Públicos Municipais de Tunápolis/SC, o conjunto de atribuições e responsabilidades, previsto no Plano de Cargos, cometidos a servidor através de concurso público, de provas e/ou provas e títulos, respeitada a legislação pertinente, com denominação própria e vencimentos

pagos pelos cofres públicos municipais, é chamado de:

- (A) Cargo efetivo.
- (B) Cargo comissionado.
- (C) Cargo de chefia.
- (D) Função gratificada.

Questão 32

O movimento conhecido como "Diretas Já", ocorrido entre 1983 e 1984, tinha como principal objetivo:

- (A) Reduzir os impostos federais e aumentar a autonomia dos estados.
- (B) Eleger um novo Congresso Nacional imediatamente.
- (C) Aprovar uma nova Constituição para o país.
- (D) Exigir eleições diretas para a presidência da República.

Questão 33

Qual dos fatores abaixo **NÃO** foi citado no texto como argumento utilizado para justificar a emancipação do Distrito de Tunas?

- (A) A importância da aproximação do poder público com a população.
- (B) A existência de escolas e estruturas já estabelecidas.
- (C) O desenvolvimento do potencial turístico da região.
- (D) A estrutura econômica baseada na madeira, agricultura, indústria e comércio.

Questão 34

Segundo a Lei Orgânica do Município de Tunápolis/SC, a administração municipal compreende as secretarias ou órgãos equiparados, que obedecerão os princípios:

- (A) Da legitimidade, da personalidade pública e da popularidade.
- (B) Da impessoalidade, da personalidade pública e da publicidade.
- (C) Da legalidade, da impessoalidade e da publicidade.
- (D) Da publicidade, da popularidade e da personalidade pública.

Questão 35

Em agosto de 2024, o Supremo Tribunal Federal (STF) determinou o bloqueio da rede social X (antigo Twitter) no Brasil. Qual foi o principal motivo para essa decisão?

- (A) A empresa divulgou informações confidenciais do STF sem autorização e se recusou a pagar impostos devidos ao governo brasileiro.
- (B) A rede social se recusou a pagar impostos devidos ao governo brasileiro e descumpriu ordens judiciais de suspensão de perfis.
- (C) A rede social promoveu campanhas publicitárias sem regulamentação adequada e divulgou informações confidenciais do STF sem autorização.

(D) A plataforma não nomeou um representante legal no Brasil e descumpriu ordens judiciais de suspensão de perfis.