

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 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 **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

No ambiente escolar, a merendeira interage diariamente com colegas, supervisores e outros profissionais, sendo essencial que sua comunicação seja clara, respeitosa e eficaz. Uma comunicação adequada evita conflitos, melhora o clima organizacional e garante que as tarefas sejam realizadas com precisão. Expressar necessidades, esclarecer dúvidas e receber orientações de forma adequada contribui para a eficiência das atividades na cozinha.

Com base nesse contexto, são práticas de comunicação eficaz com colegas e superiores no ambiente escolar:

I. Expressar opiniões de forma respeitosa, esclarecer dúvidas e confirmar instruções recebidas.

II. Resolver divergências apenas de forma agressiva para impor autoridade.

III. Comunicar problemas somente no final do expediente, sem informar durante a atividade.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 02

No ambiente escolar, queimaduras são acidentes comuns decorrentes do contato com líquidos em ebulição, superfícies aquecidas ou óleo fervente. A gravidade varia conforme profundidade e extensão, podendo gerar complicações graves. O atendimento inicial adequado é decisivo para prevenir infecções e sequelas. Cabe à merendeira distinguir protocolos corretos de primeiros socorros de práticas populares incorretas.

Com base nesse contexto, assinale a alternativa que corresponde a uma conduta correta diante de uma queimadura leve:

- (A) Romper as bolhas formadas para evitar acúmulo de líquido.
- (B) Cobrir o ferimento com algodão seco para proteger a pele.
- (C) Aplicar manteiga ou pasta de dente para aliviar a dor.
- (D) Lavar a região com água corrente.

Questão 03

O recebimento de alimentos e produtos de limpeza é etapa crítica para assegurar qualidade, validade e integridade dos itens na cozinha escolar. A conferência detalhada de quantidade, embalagens e condições gerais é essencial para manter controle de estoque e segurança alimentar. Diante do exposto, assinale a alternativa que corresponde corretamente ao

procedimento adequado de conferência e recebimento de produtos:

- (A) Conferir quantidade, integridade das embalagens, validade e condições gerais antes de armazenar.
- (B) Aceitar todos os produtos entregues sem conferência, confiando apenas no fornecedor.
- (C) Recusar produtos apenas quando houver embalagem visivelmente danificada, sem checar validade.
- (D) Armazenar produtos antes da conferência e ajustar o registro posteriormente.

Questão 04

A cocção é etapa fundamental no preparo de refeições escolares, pois influencia tanto na segurança higiênico-sanitária quanto na manutenção dos nutrientes e da aceitação sensorial. O domínio das técnicas de cocção permite adequar o preparo a diferentes alimentos, preservando sabor, textura e valor nutricional. Com base nesse contexto, assinale a alternativa que corresponde a uma técnica de cocção indicada para preservar vitaminas hidrossolúveis em hortaliças, sem comprometer a textura.

- (A) Fritar em chapa aquecida com gordura.
- (B) Assar em forno convencional a altas temperaturas.
- (C) Cocção a vapor.
- (D) Cocção em água abundante por longo tempo.

Questão 05

O momento da refeição na escola ultrapassa a função de apenas alimentar. Ele é considerado um espaço educativo, de convívio social e de incentivo à formação de hábitos saudáveis.

Com base nesse contexto, registre V, para verdadeiro, e F, para falso, nas afirmativas abaixo:

(__) A refeição escolar deve priorizar sobremesas e alimentos ultraprocessados para aumentar a aceitação dos alunos.

(__) O cardápio escolar não deve considerar aspectos culturais, pois isso dificulta a padronização do PNAE.

(__) O cardápio escolar deve ser pensado apenas em termos de custo-benefício financeiro.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

Questão 06

A manutenção da higiene nas dependências escolares é fundamental para prevenir contaminações, garantir segurança alimentar e proporcionar um ambiente saudável para alunos e funcionários. Diante do exposto,

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

() A higiene pessoal dos funcionários não influencia na limpeza das dependências escolares.

() Limpar apenas quando as superfícies estiverem visivelmente sujas, é suficiente para garantir segurança alimentar.

() A higienização frequente de pisos, superfícies e utensílios reduz o risco de contaminação por microrganismos.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

Questão 07

Durante o preparo das refeições escolares, a observância de técnicas corretas influencia diretamente a segurança alimentar e a aceitação dos alimentos. Com base nesse contexto, analise as afirmativas abaixo sobre cocção, conservação e manipulação:

I. Cozinhar legumes em excesso aumenta a digestibilidade sem comprometer os nutrientes.

II. Refogar alimentos deve ser feito em fogo adequado, respeitando tempo e quantidade de óleo para preservar nutrientes e sabor.

III. Armazenar alimentos cozidos juntamente com alimentos crus, ainda quentes, em recipientes fechados, não compromete a qualidade e a segurança alimentar.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 08

A utilização adequada de produtos de limpeza é essencial para garantir a higiene das dependências escolares, a segurança alimentar e a proteção da saúde dos funcionários. Nesse contexto, assinale a alternativa que apresenta uma prática correta no uso de produtos de limpeza:

- (A) Aplicar produtos concentrados diretamente sobre alimentos ou utensílios sem enxágue.
- (B) Seguir as instruções de diluição, tempo de ação e área de aplicação.
- (C) Armazenar produtos de limpeza junto a alimentos para facilitar o acesso.
- (D) Misturar diferentes produtos químicos para potencializar a ação desinfetante.

Questão 09

A detecção antecipada de falhas, sinais de desgaste ou comprometimento estrutural em equipamentos, móveis e utensílios constitui medida estratégica para a prevenção de acidentes e a manutenção ininterrupta das atividades na cozinha escolar. Considerando o contexto descrito, assinale a alternativa que representa corretamente essa prática de conservação.

- (A) Observar regularmente sinais de desgaste e comunicar imediatamente ao responsável técnico.
- (B) Utilizar equipamentos com peças soltas, confiando que não causarão acidentes.
- (C) Esperar que o equipamento apresente falha grave antes de informar a manutenção.
- (D) Ajustar manualmente peças defeituosas sem autorização técnica.

Questão 10

A preparação de lanches escolares exige atenção à qualidade nutricional, segurança alimentar e aceitação pelos alunos. Além disso, é necessário planejar quantidade, higiene e modo de armazenamento, garantindo que os alimentos mantenham sabor, frescor e valor nutricional. Com base nesse contexto, consiste em uma prática adequada para preparar lanches escolares:

- (A) Preparar todos os lanches de uma só vez, sem separar ingredientes crus de prontos.
- (B) Confiar apenas na aparência para avaliar se o alimento ainda está seguro para consumo.
- (C) Planejar lanches com alimentos frescos, equilibrando sabor, textura, nutrientes e higiene.
- (D) Utilizar alimentos ultraprocessados em excesso para facilitar o preparo, sem considerar valor nutricional.

Questão 11

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é considerado uma das políticas públicas mais antigas do Brasil na área de alimentação e nutrição. Sua efetivação depende de etapas que vão do planejamento até a execução das refeições. Embora a merendeira seja essencial no preparo, existe um profissional responsável, por lei, pela elaboração do cardápio escolar.

Com base nesse contexto, assinale a alternativa que corresponde ao profissional responsável pela elaboração do cardápio escolar.

- (A) Coordenador da escola.
- (B) Gestor escolar.
- (C) Professor.
- (D) Nutricionista.

Questão 12

Em cozinhas escolares, equipamentos de alta temperatura e potência exigem manuseio criterioso, pois condutas inadequadas podem causar queimaduras,

choques elétricos e danos estruturais. É fundamental que a merendeira adote práticas preventivas para garantir sua segurança e a de todos. Assinale a alternativa que corresponde corretamente a uma conduta preventiva alinhada às normas de segurança para o manuseio adequado de equipamentos de cozinha.

- (A) Utilizar extensões e adaptadores improvisados para conectar aparelhos de alta potência, a fim de agilizar o preparo.
- (B) Ligar equipamentos elétricos mesmo com mãos úmidas, desde que se use utensílios de plástico.
- (C) Desligar e desconectar equipamentos da tomada quando não estiverem em uso.
- (D) Retirar alimentos do forno ou fogão sem proteção térmica, mas com atenção redobrada.

Questão 13

No contexto da alimentação escolar, a higiene pessoal do manipulador é uma barreira essencial contra a ocorrência de contaminações cruzadas e surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Com base nesse contexto, assinale a alternativa que descreve uma prática correta de higiene pessoal para a merendeira:

- (A) As unhas devem permanecer curtas, limpas e sem esmalte, pois resíduos microscópicos podem acumular-se sob a superfície.
- (B) Cabelos lavados recentemente podem ser mantidos soltos, desde que não ultrapassem a altura dos ombros.
- (C) A lavagem das mãos é obrigatória apenas no início do turno de trabalho, sendo desnecessária ao mudar de atividade.
- (D) As luvas descartáveis substituem integralmente a higienização das mãos, dispensando a lavagem durante o expediente.

Questão 14

A correta estocagem de alimentos constitui etapa estratégica para a preservação da qualidade, da segurança alimentar e da integridade sanitária das preparações escolares. Diferentes produtos exigem condições específicas de temperatura, umidade e separação entre categorias, como alimentos crus, prontos para consumo e produtos de limpeza. A merendeira deve observar critérios técnicos para que os alimentos permaneçam seguros até o momento do preparo.

No que se refere à estocagem de alimentos, registre V, para verdadeiro, e F, para falso, nas afirmativas abaixo:

- () Os alimentos perecíveis devem ser mantidos fora de refrigeradores por longos períodos, confiando apenas na aparência dos produtos.
- () Os alimentos crus devem ser separados dos alimentos prontos para consumo.
- () Os produtos de limpeza devem ser armazenados próximos a alimentos, sem qualquer separação física.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

Língua Portuguesa

O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 15 a 16.

Ninguém fica de fora!

Diferentes deficiências fazem parte da vida de diferentes pessoas, mas isso não é razão para que elas convivam com desvantagens ou prejuízos no seu dia a dia ou na sua formação, porque esses são problemas sociais, causados pela falta de acessibilidade, pela impossibilidade de chegar ao que ela necessita.

Você já ficou de fora de uma brincadeira ou foi deixado de lado na hora que escolheram o time? A sensação é ruim, não é? Parece que dói por dentro. Sabia que essa dor tem nome? Neurocientistas, especialistas no estudo do cérebro e das emoções, a chamam de "dor social".

A dor social vem quando nos sentimos excluídos, e o nosso cérebro reage de forma parecida como quando machucamos o joelho. É por isso que nos sentimos muito tristes, como se tivéssemos um buraco no peito. O coração bate até num ritmo diferente, e aí o cérebro pode determinar que algumas substâncias sejam liberadas no nosso organismo para direcionar a nossa atenção a algo que nos faça sentir seguros novamente. Mas, enquanto isso não acontece, é natural que o nosso foco esteja no sentimento ruim que experimentamos com a situação de exclusão.

(<https://chc.org.br/artigo/por-mais-inclusao/>)

Questão 15

"Diferentes deficiências fazem parte da vida de diferentes pessoas, mas isso não é razão para que elas convivam com desvantagens ou prejuízos no seu dia a dia ou na sua formação, porque esses são problemas sociais, causados pela falta de acessibilidade, pela impossibilidade de chegar ao que ela necessita."

Quanto à acentuação, marque a alternativa INCORRETA.

- (A) O vocábulo 'formação' não apresenta acento gráfico, mas é uma palavra oxítona.
- (B) A palavra 'é' é uma palavra monossílabo, pois possui uma única sílaba.
- (C) A palavra 'prejuízos' é acentuada por ser uma paroxítona terminada em 'o' seguida de 's'.
- (D) A palavra 'deficiências' é uma palavra paroxítona terminada em ditongo.

Questão 16

"A dor social vem quando nos sentimos excluídos, e o nosso cérebro reage de forma parecida como quando machucamos o joelho."

Analise a separação silábica dos vocábulos retirados do trecho e identifique a alternativa INCORRETA.

- (A) cérebro = cé-re-bro, palavra trissílaba, com tônica na primeira sílaba.
- (B) joelho = jo-e-lho, palavra trissílaba, formada apenas por sílabas simples.
- (C) excluídos = ex-clu-í-dos, palavra polissílaba, com tônica na penúltima sílaba.
- (D) social = so-ci-al, palavra trissílaba, formada apenas por sílabas simples, com tônica na última sílaba.

Questão 17

"O coração bate até num ritmo diferente, e aí o cérebro pode determinar que algumas substâncias sejam liberadas no nosso organismo para direcionar a nossa atenção a algo que nos faça sentir seguros."

Quanto à classe de palavras, marque a alternativa INCORRETA.

- (A) Há no texto um adjetivo flexionado no masculino plural para concordar com um pronome.
- (B) O adjetivo 'diferente' caracteriza o substantivo 'ritmo' e não varia em gênero.
- (C) Há no trecho mais substantivos masculinos do que femininos.
- (D) A palavra 'coração' tem o diminutivo em 'coraçõezinhos'.

Conhecimentos Gerais

Questão 18

"A comunidade de Tunas, do município de _____, tinha sido elevada à categoria de Distrito, através da Lei nº 02 de 11 de fevereiro de 1961. Em maio de 1987, após manter contato com diversas lideranças do Distrito, resolvemos fazer uma reunião com as lideranças para discutirmos a possibilidade de emancipar, ou não, a comunidade Tunas de _____, em sua área geográfica pertencente ao mesmo Distrito."

Disponível em: <https://tunapolis.sc.gov.br/pagina-6342/>

As duas lacunas do trecho acima são preenchidas com o nome do município ao qual o distrito de Tunas pertencia, antes de ser emancipado. Qual é este município?

- (A) Santa Helena.
- (B) Descanso.
- (C) Iporã do Oeste.
- (D) Itapiranga.

Questão 19

De acordo com o Art. 86 da Lei Orgânica de

Tunápolis/SC, a investidura em cargo ou emprego público depende, em regra, de aprovação em concurso público. No entanto, há exceções previstas na lei. Qual das seguintes situações é uma exceção à necessidade de concurso público?

- (A) Apenas cargos efetivos de nível fundamental.
- (B) Empregos públicos de nível superior com prova de títulos obrigatória.
- (C) Cargos em comissão de livre nomeação e exoneração.
- (D) Todos os cargos temporários criados por lei municipal.

Questão 20

A conferência internacional (COP 30), que será realizada em Belém/PA em 2025, é um encontro de líderes mundiais que debatem ações para o bem do planeta. Qual é o foco principal das discussões dessa conferência?

- (A) Debater políticas e medidas globais para combater as mudanças climáticas.
- (B) Estabelecer regras para a realização de grandes eventos esportivos internacionais.
- (C) Promover acordos comerciais internacionais entre países para estimular a economia.
- (D) Definir estratégias de integração tecnológica entre países emergentes.