



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE PAINEL
CONCURSO PÚBLICO Nº 01/2025



ESCREVA SEU NOME COMPLETO AQUI: _____

Confira se o cargo para o qual se inscreveu é o constante abaixo:

MERENDEIRA

ORIENTAÇÕES

- Este Caderno contém 40 (quarenta) questões, compostas por 4 (quatro) alternativas (A, B, C e D) e uma única resposta correta em cada questão. Em caso de divergência de dados e/ou defeitos, solicite providências ao fiscal de sala.
- Você receberá o Cartão-Resposta, no qual serão transcritas as respostas do Caderno de Questões, com caneta esferográfica de tinta **azul** ou **preta**, de acordo com as orientações de preenchimento contidas nele.
- Após o preenchimento do Cartão-Resposta, o candidato **deverá assinar o mesmo**, sob pena de invalidez do documento.
- Durante a realização das provas é vedado:
 - a) consultar livros, códigos, manuais, impressos ou quaisquer anotações ou equipamentos eletrônicos;
 - b) a comunicação entre os candidatos;
 - c) ausentar-se da sala sem a companhia de um fiscal;
 - d) a ingestão de alimentos e bebidas, com exceção de água acondicionada em embalagem plástica transparente sem rótulos e/ou etiquetas;
 - e) entregar o cartão-resposta antes de decorridos 45 minutos do seu início;
 - f) o uso de relógio de qualquer tipo e aparelhos telefônicos, quaisquer equipamentos elétricos ou eletrônicos, bonés, chapéus e porte de qualquer tipo de arma.
- **A saída da sala de prova, com a entrega do Cartão-Resposta, somente será permitida depois de transcorridos 45 minutos do início da mesma.**
- Ao concluir a prova e o preenchimento do Cartão-Resposta, entregue-os ao fiscal de sala ou responsável pela empresa executora. A não entrega do acima especificado, implicará na eliminação do candidato do Concurso Público.
- O tempo de duração total da prova é de 03 horas, incluído o tempo para preenchimento do Cartão-Resposta.

COMPOSIÇÃO DA PROVA

LÍNGUA PORTUGUESA	05 questões
MATEMÁTICA	05 questões
CONHECIMENTOS GERAIS (MUNICÍPIO E REGIÃO)	05 questões
LEGISLAÇÃO (ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA)	05 questões
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS	20 questões
TOTAL	40 questões

ATENÇÃO: OS 3 ÚLTIMOS CANDIDATOS, AO TERMINAREM A PROVA, DEVERÃO PERMANECER JUNTOS EM SALA PARA, COM OS FISCAIS, ASSINAR O LACRAMENTO DO ENVELOPE QUE GUARDARÁ OS CARTÕES-RESPOSTA E POSTERIORMENTE ASSINAREM A ATA DE SALA.

TEXTO PARA AS QUESTÕES DE 01 A 05.

Quando nos desapegamos da necessidade de parecer, abrimos espaço para simplesmente ser

Um novo amanhecer significa que teremos muitas oportunidades pela frente... O foco nas oportunidades permite que a vida seja vivida com entusiasmo e com intensidade... Estamos sempre tentando harmonizar o nosso eu interior para experimentar a profundidade da paz... Viver é bom demais...

Ser autêntico consigo mesmo é o princípio gerador da identidade. Não posso ter dúvidas ao responder a questão existencial: 'quem eu sou?' O que os outros pensam da gente não pode ser totalmente desconsiderado, mas nem valorizado demais. Mas, grande parte do sofrimento humano nasce da distância entre o que somos de fato e a imagem que criamos de nós mesmos.

Passamos muito tempo tentando sustentar personagens, adequar gestos e palavras às expectativas externas, caber em moldes que não nos representam. Essa busca por aceitação constrói uma identidade frágil, feita de aparências, que pode até conquistar aplausos, mas não sustenta a alma. Acordar para quem realmente somos é um processo de desapego, de coragem para deixar para trás as fantasias que nos aprisionam.

Não se trata de rejeitar os sonhos, mas de abandonar ilusões que distorcem nossa essência. Esse despertar é exigente, porque mexe com seguranças e desconstrói imagens cuidadosamente construídas. É como despir-se diante de si mesmo, aceitar contradições e reconhecer limites. No entanto, esse processo liberta. Quando nos desapegamos da necessidade de parecer, abrimos espaço para simplesmente ser.

Descobrimos que a autenticidade é mais leve do que a máscara e que a verdade, por mais desafiadora, é sempre mais pacífica do que a mentira. A vida ganha cor nova quando paramos de nos forçar a ser quem não somos. Os relacionamentos se tornam mais honestos, o trabalho mais significativo, a existência mais inteira. Esse despertar não acontece de uma vez só, mas em camadas. A cada passo, deixamos cair um pouco das ilusões que carregávamos. É um processo contínuo de desapego e reencontro.

O mais bonito é que, quando acordamos para nossa essência, percebemos que não precisamos de muito para sermos felizes. O simples passa a ter valor, o ordinário se revela extraordinário, e a vida encontra um ritmo mais verdadeiro. O convite diário é esse: abrir mão das imagens que nos sufocam para deixar florescer a beleza daquilo que já somos.

Autor: Jaime Bettega - Pioneiro (adaptado).

01) Considerando as ideias do texto, analise as assertivas:

- I. O texto defende que a busca por aceitação social pode afastar o indivíduo de sua verdadeira identidade.
- II. O processo de autoconhecimento é retratado como doloroso, mas também libertador, pois conduz à autenticidade.
- III. O autor critica o desejo humano de evoluir e sonhar, propondo o conformismo como caminho para a paz interior.

Das assertivas, pode-se afirmar que:

- (A) Apenas I está correta.
- (B) Apenas I e II estão corretas.
- (C) Apenas II e III estão corretas.
- (D) I, II e III estão corretas.

02) No trecho "Não se trata de rejeitar os sonhos, mas de abandonar ilusões que distorcem nossa essência", o verbo **distorcem** expressa a ideia de:

- (A) Alterar e deformar o sentido verdadeiro da nossa identidade.
- (B) Revelar e ampliar a percepção sobre a própria natureza interior.
- (C) Reforçar e consolidar os aspectos autênticos do ser humano.
- (D) Suavizar e tornar mais leve a compreensão de quem somos.

03) No trecho "É como despir-se diante de si mesmo, aceitar contradições e reconhecer limites", o termo "despir-se", empregado em sentido figurado, pode ser corretamente substituído, sem alteração de sentido essencial, por:

- (A) Negar-se, recusando o reconhecimento das fragilidades.
- (B) Afastar-se, mantendo distância das emoções pessoais.
- (C) Expor-se, revelando a própria verdade interior.
- (D) Ocultar-se, protegendo-se das críticas alheias.

04) Assinale a alternativa INCORRETA quanto à localização da sílaba tônica nas palavras retiradas do texto.

- (A) Em **desapego**, a sílaba tônica é "pe", sendo a palavra paroxítona.
- (B) Em **carregávamos**, a sílaba tônica é "gá", sendo a palavra proparoxítona.
- (C) Em **frágil**, a sílaba tônica é "frá", sendo a palavra proparoxítona.
- (D) Em **dúvidas**, a sílaba tônica é "dú", sendo a palavra proparoxítona.

05) Analise as assertivas quanto ao número de fonemas das palavras extraídas do texto:

- I. A palavra "processo" possui sete fonemas.
- II. A palavra "mentira" possui sete fonemas.
- III. A palavra "ganha" apresenta cinco fonemas.

Das assertivas, pode-se afirmar que:

- (A) Apenas I está correta.
- (B) I, II e III estão corretas.
- (C) Apenas I e III estão corretas.
- (D) Apenas II e III estão corretas.

MATEMÁTICA

06) Na escola Monte Alegre, a professora Jéssica organizou uma gincana solidária para arrecadar alimentos. A turma do 5º ano arrecadou 100 pacotes de arroz, a turma do 6º ano arrecadou 80 pacotes, e a turma do 7º ano arrecadou o dobro do que o 6º ano conseguiu. Todos os pacotes seriam divididos igualmente em 4 cestas para famílias carentes. Considerando os cálculos corretos, o número de pacotes de arroz em cada cesta será:

- (A) 80.
- (B) 85.
- (C) 90.
- (D) 95.

CONHECIMENTOS GERAIS (MUNICÍPIO E REGIÃO)

07) No armazém Boa Esperança, Clara comprou 1 pacote de café por R\$ 12,50, 1 caixa de chá por R\$ 7,90 e 1 pacote de biscoitos por R\$ 15,60. No caixa, aplicou-se desconto de 5% sobre o total da compra, e o pagamento foi feito com R\$ 50,00. Qual alternativa apresenta o valor exato do troco e a sua decomposição com a menor quantidade possível de cédulas e moedas, considerando cédulas de R\$ 50, R\$ 20, R\$ 10, R\$ 5 e R\$ 2 e moedas de R\$ 1, R\$ 0,50, R\$ 0,25, R\$ 0,10, R\$ 0,05 e R\$ 0,01?

- (A) Troco de R\$ 15,80 composto por 1 × R\$ 10, 2 × R\$ 2, 1 × R\$ 1, 1 × R\$ 0,50, 1 × R\$ 0,25, 1 × R\$ 0,05.
- (B) Troco de R\$ 15,80 composto por 1 × R\$ 10, 1 × R\$ 5, 1 × R\$ 0,50, 1 × R\$ 0,25, 1 × R\$ 0,05.
- (C) Troco de R\$ 15,80 composto por 1 × R\$ 10, 1 × R\$ 5, 3 × R\$ 0,25, 1 × R\$ 0,05.
- (D) Troco de R\$ 14,20 composto por 1 × R\$ 10, 2 × R\$ 2, 1 × R\$ 0,20.

08) Na oficina de Seu Antônio, um mecânico utilizou 2,5 metros de fio de cobre para reparar um motor e 1,8 metro para consertar outro. Em seguida, ele pesou as sobras de material e verificou que restavam 750 gramas de fio. No fim do expediente, o serviço levou 1 hora e 45 minutos. Para preencher a ficha técnica de controle, é necessário registrar o total de fio utilizado em centímetros, a massa em quilogramas e o tempo total em minutos. Considerando as conversões corretas, os valores que devem ser registrados são:

- (A) 430 cm, 0,75 kg e 105 min.
- (B) 430 cm, 0,07 kg e 145 min.
- (C) 4300 cm, 7,5 kg e 105 min.
- (D) 43 cm, 0,75 kg e 90 min.

09) Na papelaria Bom Estudo, um caderno custava R\$ 40,00. Em uma promoção, foi concedido desconto de 25%. Após o término da oferta, o preço voltou ao valor original e, em seguida, sofreu um reajuste de 10% devido ao aumento dos custos. Qual alternativa apresenta o preço final atual do caderno, considerando todas as variações sucessivas?

- (A) R\$ 42,00.
- (B) R\$ 43,00.
- (C) R\$ 44,00.
- (D) R\$ 45,00.

10) Em uma gincana escolar, o professor Henrique pediu que os alunos formassem grupos com base no número 60, de modo que cada grupo tivesse a mesma quantidade de participantes e não sobrasse ninguém. Para ajudar, ele lembrou que esse número pode ser decomposto em fatores primos. Com base nessa decomposição, assinale a alternativa que representa corretamente os fatores primos de 60.

- (A) $60=2 \times 2 \times 2 \times 3$.
- (B) $60=2 \times 3 \times 5 \times 5$.
- (C) $60=3 \times 3 \times 2 \times 5$.
- (D) $60=2 \times 2 \times 3 \times 5$.

ESPAÇO PARA CÁLCULOS E ANOTAÇÕES

11) O município de Paineira, localizado no Estado de Santa Catarina, faz divisa com os municípios de:

- (A) Lages, Urubici, Otacílio Costa e Rio do Sul.
- (B) Lages, Bocaina do Sul, Rio Rufino, Urupema e São Joaquim.
- (C) São Joaquim, Curitibanos, Bom Jardim da Serra e Anita Garibaldi.
- (D) Bocaina do Sul, São José, Urupema e Campos Novos.

12) O relevo e a hidrografia de Paineira (SC) são caracterizados por:

- (A) vales cortados por rios e áreas cobertas por pinheiros e pastagens nativas.
- (B) áreas desérticas e clima semiárido, com rios intermitentes e vegetação esparsa.
- (C) serras áridas e solos pedregosos, com vegetação rasteira e clima seco.
- (D) uma planície litorânea recortada por manguezais e rios de maré.

13) A economia de Paineira é baseada na pecuária, agricultura, fruticultura, piscicultura, apicultura e na silvicultura, sobretudo na produção de:

- (A) Tabaco.
- (B) Uva.
- (C) Maçã.
- (D) Pinhão.

14) Em termos geográficos, são características presentes na região serrana de Santa Catarina:

- I. Matas de Araucárias.
- II. Mata Atlântica.
- III. Campos de Altitudes e Serras.

Está(ão) CORRETA(S):

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

15) Conforme dados oficiais do IBGE, a partir do censo realizado em 2022, o Estado de Santa Catarina possuía, neste referido ano, _____ pessoas, perfazendo uma densidade demográfica de _____ habitantes por quilômetro quadrado.

Qual alternativa preenche, CORRETA e respectivamente, as lacunas?

- (A) 7.610.361; 79,50.
- (B) 6.985.244; 80,15.
- (C) 8.187.029; 65,90.
- (D) 7.550.721; 77,44.

LEGISLAÇÃO (ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA)

16) O funcionamento da Administração Pública deve observar tanto os princípios constitucionais quanto critérios de eficiência e controle. Sobre esse tema, assinale a alternativa correta.

- (A) A descentralização administrativa consiste na delegação interna de competências dentro de um mesmo órgão público.
- (B) A desconcentração é o processo pelo qual o Estado transfere a execução de serviços públicos para entidades autônomas.
- (C) O controle interno é exclusivo do Poder Legislativo e tem natureza política.
- (D) A descentralização ocorre quando há transferência da execução de atividades para outras pessoas jurídicas, públicas ou privadas.

17) Nos termos da Constituição Federal, a administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência e, também, ao seguinte:

- I. os cargos, empregos e funções públicas são acessíveis aos brasileiros que preencham os requisitos estabelecidos em lei, assim como aos estrangeiros, na forma da lei.
- II. é garantido ao servidor público civil o direito à livre associação sindical.
- III. os acréscimos pecuniários percebidos por servidor público serão computados e acumulados para fins de concessão de acréscimos ulteriores.

Está(ão) CORRETA(S):

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

18) Com base na Lei Orgânica Municipal de Paineis, assinale a única alternativa INCORRETA acerca do Poder Executivo.

- (A) O Poder Executivo é exercido pelo Prefeito, auxiliado pelos Secretários.
- (B) Será de quatro anos o mandato do Prefeito e do Vice-Prefeito, a iniciar-se no dia 1º de janeiro do ano seguinte ao da eleição.
- (C) O Prefeito não poderá, desde a posse, e enquanto durar o mandato, sob pena de perda deste, ser titular de mais de um cargo ou mandato eletivo.
- (D) O Prefeito é eleito, simultaneamente com o Vice-Prefeito e os Vereadores, por eleição direta, em sufrágio universal e secreto, no primeiro domingo de outubro do ano anterior ao término do mandato dos que devam suceder, dentre brasileiros maiores de 18 anos e no exercício de seus direitos políticos.

19) Nos termos do Regime Jurídico dos Servidores de Paineis, é de quantos dias o prazo para o servidor entrar em exercício?

- (A) 3 dias.
- (B) 5 dias.
- (C) 7 dias.
- (D) 15 dias.

20) O servidor nomeado para cargo de provimento efetivo ficará sujeito a estágio probatório pelo período de 3 (três) anos, durante o qual sua aptidão e capacidade serão avaliadas para o desempenho do cargo. A avaliação de desempenho será desdobrada em avaliações parciais, a serem realizadas durante o período de estágio probatório, mediante a observância de determinados critérios de julgamento. Sobre estes critérios, nos termos do Regime Jurídico dos Servidores de Paineis, qual deles se refere à maneira como o servidor observa os horários de trabalho, evitando atrasos injustificados?

- (A) Iniciativa.
- (B) Interesse.
- (C) Pontualidade.
- (D) Produtividade.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21) A avaliação sensorial é uma etapa importante no controle de qualidade dos alimentos preparados para o consumo coletivo, pois permite identificar características físicas e químicas que influenciam a aceitação do cardápio. Analise as assertivas a seguir:

- I. A cor dos alimentos depende da presença de pigmentos naturais ou artificiais, sendo os pigmentos naturais responsáveis por características como tonalidade, solubilidade e estabilidade.
- II. A consistência líquida é formada por preparações de baixa viscosidade e fácil digestão, como sopas coadas e infusões.
- III. A textura relaciona-se à resistência e à deformação dos alimentos diante de ações mecânicas, sendo percebida por meio do tato e da mastigação.

Está(ão) CORRETA(S):

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

22) Durante o preparo e a conservação dos alimentos, diferentes transformações físicas e químicas ocorrem, influenciando o sabor, a textura e o valor nutricional das preparações. Analise as afirmações abaixo e classifique-as como verdadeiras (V) ou falsas (F):

- () A solubilidade está relacionada à capacidade de um alimento se dissolver em outro, como o açúcar que se mistura à água.
- () A coagulação consiste na transformação de substâncias líquidas em sólidas, como ocorre com o ovo ou o leite quando aquecidos.
- () A gelatinização ocorre quando a gordura presente nos alimentos derrete sob altas temperaturas.
- () A hidratação corresponde à capacidade do alimento de absorver líquidos, sendo fundamental em preparações como feijão e massas.

Qual alternativa preenche, CORRETAMENTE, de cima para baixo, os parênteses?

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

23) Em cozinhas industriais e escolares, diferentes métodos são aplicados para separar sólidos e líquidos, garantindo a qualidade e a aparência das preparações. Um desses métodos consiste em deixar o alimento líquido em repouso, permitindo que as partículas sólidas se depositem naturalmente no fundo do recipiente, processo que recebe o nome de:

- (A) Filtração.
- (B) Centrifugação.
- (C) Sedimentação.
- (D) Decantação forçada.

24) A _____ é indicada para carnes mais rijas e preparações que exigem cozimento prolongado, com temperatura que não ultrapassa 95°C, enquanto o(a) _____ é usado para cozinhar molhos e alimentos sensíveis ao calor direto, podendo ocorrer por calor úmido ou seco.

Qual alternativa preenche, CORRETA e respectivamente, as lacunas?

- (A) fervura em fogo lento – banho-maria.
- (B) fervura em ebulição – banho-maria.
- (C) fervura em fogo lento – fervura em ebulição.
- (D) fervura em ebulição – cocção a vapor.

25) O preparo de alimentos com gordura requer atenção à temperatura e à movimentação da frigideira, pois cada técnica produz um resultado específico na textura e no sabor. Assinale a alternativa correta sobre os métodos de cocção com gordura.

- (A) Saltear consiste em submeter o alimento a grande quantidade de gordura quente, movimentando o alimento constantemente.
- (B) Fritar é o ato de cozinhar o alimento em pouca gordura, movimentando constantemente a frigideira.
- (C) Frigir é o processo de imersão total do alimento em gordura, com temperatura que ultrapassa 200 °C.
- (D) Saltear utiliza pouca gordura bem quente, movimentando o alimento constantemente, enquanto fritar envolve imersão total do alimento em gordura.

26) A paramentação adequada do manipulador de alimentos é fundamental para garantir a higiene, a segurança e a qualidade das preparações, além de evitar acidentes e contaminações. Essa prática envolve cuidados com o vestuário, a aparência pessoal e a antissepsia das mãos e dos antebraços. Assinale a alternativa INCORRETA quanto às normas de paramentação do manipulador de alimentos.

- (A) O avental deve ser branco, de mangas longas, e deve ser utilizado junto com touca descartável que prenda completamente os cabelos.
- (B) O uso de rede nos cabelos é tão eficaz quanto a touca descartável para evitar a queda de fios durante o preparo dos alimentos.
- (C) Os homens devem estar devidamente barbeados e uniformizados.
- (D) O uso de calças compridas e sapatos fechados, preferencialmente com solado antiderrapante, é obrigatório.

27) A adoção de medidas de segurança durante o preparo dos alimentos é essencial para prevenir acidentes e assegurar a integridade dos trabalhadores e das preparações. Analise as assertivas a seguir:

- I. Utensílios e equipamentos quentes devem ser manipulados com luvas isolantes, preferencialmente de silicone, e livres de umidade.
- II. A ventilação e a iluminação adequadas contribuem para um ambiente de trabalho mais seguro e produtivo.
- III. É recomendável resfriar utensílios de vidro ou cerâmica aquecidos com água fria, para evitar o acúmulo de calor e possíveis rachaduras.

Está(ão) CORRETA(S):

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

28) Os açúcares possuem diferentes tipos e formas de preparo, o que faz com que cada um tenha aparência, sabor e uso específicos. Classifique as afirmações a seguir como verdadeiras (V) ou falsas (F):

- () O açúcar mascavo é o menos processado e conserva parte dos minerais da cana-de-açúcar.
- () O açúcar cristal é formado por grãos de vários tamanhos e transparentes, com alto teor de sacarose.
- () O melado é líquido, escuro e obtido da fervura do caldo de cana.
- () O açúcar refinado contém mais impurezas do que o mascavo.

Qual alternativa preenche, CORRETAMENTE, de cima para baixo, os parênteses?

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

29) Os óleos utilizados na alimentação variam quanto à origem, ao processo de obtenção e à pureza, influenciando o sabor e o valor nutricional dos alimentos.

O _____ é obtido por prensagem mecânica do fruto das oliveiras, sem o uso de solventes, podendo ser classificado em virgem, extravirgem ou refinado, conforme o grau de acidez. Já o _____ resulta da mistura de azeite de oliva (cerca de 15%) com óleo de soja, enquanto o _____ é extraído de sementes vegetais e refinado industrialmente, perdendo parte da cor e do sabor originais.

Qual alternativa preenche, CORRETA e respectivamente, as lacunas?

- (A) óleo vegetal – azeite de oliva – óleo misto.
- (B) azeite de oliva – óleo misto – óleo vegetal.
- (C) óleo misto – azeite de oliva – óleo vegetal.
- (D) azeite de oliva – óleo vegetal – óleo misto.

30) Os diferentes tipos de sal utilizados na culinária apresentam características próprias de textura, sabor e composição mineral, influenciando diretamente o resultado das preparações. Alguns são mais indicados para o uso diário, enquanto outros são empregados apenas em finalizações. Assinale a alternativa INCORRETA sobre os tipos de sal.

- (A) O sal grosso é o sal de cozinha não refinado, usado principalmente para temperar carnes, churrascos e peixes.
- (B) O sal light possui menor teor de sódio por ser misturado ao cloreto de potássio, sendo indicado em dietas com restrição de sódio.
- (C) A flor de sal apresenta cristais delicados e é rica em cloreto de sódio, sendo ideal para uso diário e preparo de alimentos fritos.
- (D) O sal rosa do Himalaia tem coloração rosada devido à presença de ferro e manganês, e sabor semelhante ao sal comum.

31) Os diferentes cortes de carne bovina variam conforme a quantidade de gordura, a textura das fibras e a localização no corpo do animal. Essa classificação influencia o valor nutricional, a maciez e o tipo de preparo indicado para cada corte. Assinale a alternativa correta quanto à classificação dos cortes de carne bovina.

- (A) A picanha e o filé-mignon são exemplos de cortes magros, indicados para preparações com pouca gordura.
- (B) O lagarto e o patinho são cortes considerados gordos, por possuírem alto teor de marmoreio.
- (C) A alcatra e o contrafilé são cortes classificados igualmente como carnes magras.
- (D) O músculo e o coxão mole são exemplos de carnes magras, com menor presença de gordura visível.

32) Entre os cortes do frango, há variações quanto à textura e à composição muscular. Alguns possuem maior teor de colágeno, proteína responsável por conferir firmeza e elasticidade às fibras musculares. Assinale a alternativa correta quanto ao corte com maior concentração de colágeno.

- (A) Peito, utilizado principalmente em grelhados e estrogonofe.
- (B) Pé, usado no preparo de caldos, sopas e galantine.
- (C) Miúdos, como fígado e coração, indicados para refogados e recheios.
- (D) Coxa e sobrecoxa, geralmente preparadas assadas ou fritas.

33) O controle de qualidade do peixe é fundamental para garantir um alimento seguro e adequado ao consumo. A aparência, o odor e a textura são sinais importantes na hora de identificar a sua condição. Assinale a alternativa correta sobre as características do peixe fresco.

- (A) Possui carne firme, olhos salientes e brilhantes, guelras avermelhadas e cheiro característico de maresia.
- (B) Apresenta carne sem elasticidade, olhos opacos, guelras azuladas e odor ácido.
- (C) Deve ter ventre abaulado, indicando boa conservação e retenção de umidade.
- (D) O cheiro forte e adocicado é sinal de frescor e boa qualidade.

34) As leguminosas são amplamente utilizadas na alimentação, destacando-se pela presença de proteínas, fibras e minerais. Cada espécie apresenta características próprias de cultivo, aparência e uso culinário. A _____ é uma leguminosa de cor castanho-clara, cultivada no sul do Brasil, e seu nome está relacionado ao formato que lembra uma lente côncava.

Qual alternativa preenche, CORRETAMENTE, a lacuna?

- (A) fava.
- (B) ervilha.
- (C) lentilha
- (D) soja.

35) O correto armazenamento dos ovos é essencial para manter sua qualidade, evitar contaminações e prolongar a durabilidade. Condições inadequadas podem favorecer o crescimento de micro-organismos e comprometer suas características sensoriais. Analise as assertivas a seguir:

- I. Os ovos devem ser guardados limpos, secos e com a ponta voltada para baixo, preferencialmente na parte interna do refrigerador.
- II. A porta do refrigerador é o local mais indicado para armazenar ovos, pois garante ventilação e temperatura estável.
- III. O teste da água pode ser utilizado para verificar a frescura: o ovo fresco permanece no fundo, enquanto o velho tende a flutuar.

Está(ão) CORRETA(S):

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

36) O branqueamento é uma etapa importante na conservação de vegetais, utilizada para manter suas características sensoriais e prolongar o tempo de armazenamento. O branqueamento consiste em submeter os alimentos a _____ por poucos minutos e, em seguida, realizar _____, com o objetivo de inativar enzimas que causam deterioração e escurecimento.

Qual alternativa preenche, CORRETA e respectivamente, as lacunas?

- (A) calor por meio de água quente ou vapor – imersão em água fria.
- (B) congelamento rápido – imersão em água quente.
- (C) calor seco em forno – exposição ao ar ambiente.
- (D) aquecimento leve – resfriamento em temperatura ambiente.

37) As leguminosas são importantes fontes de proteína vegetal e fazem parte da alimentação básica dos brasileiros. Qual alternativa apresenta apenas alimentos pertencentes a esse grupo?

- (A) Batata, mandioca e inhame.
- (B) Feijão, lentilha e grão-de-bico.
- (C) Arroz, milho e trigo.
- (D) Couve, alface e espinafre.

38) O preparo correto das hortaliças preserva nutrientes, cor e textura, garantindo qualidade e sabor às preparações. Classifique as afirmações abaixo como verdadeiras (V) ou falsas (F):

- () As hortaliças devem ser cozidas com o mínimo de corte possível, preferindo-se o cozimento com casca, quando indicado.
- () O sal deve ser adicionado logo no início da cocção, para acelerar o cozimento e evitar a perda de nutrientes.
- () Hortaliças ricas em enxofre, como repolho e nabo, devem ser cozidas em panela destampada e com bastante água.
- () As folhas novas e tenras devem ser cozidas rapidamente em panela abafada, com pouca água.

Qual alternativa preenche, CORRETAMENTE, de cima para baixo, os parênteses?

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

39) As sopas diferenciam-se conforme os ingredientes e o modo de preparo. A _____ é feita pela combinação de carnes, leguminosas, cereais e vegetais, enquanto a _____ é preparada com caldo de carne ou de legumes e purê de vegetais, resultando em textura mais espessa.

Qual alternativa preenche, CORRETA e respectivamente, as lacunas?

- (A) sopa purê – sopa mista
- (B) sopa mista – sopa purê
- (C) sopa-creme – sopa mista
- (D) sopa purê – sopa-creme

40) O aproveitamento integral dos alimentos é uma prática importante nas cozinhas escolares, pois reduz o desperdício e aumenta o valor nutricional das preparações. Assinale a alternativa correta sobre essa prática.

- (A) As partes não convencionais dos alimentos, como cascas e talos, devem ser descartadas por não apresentarem valor nutricional.
- (B) O aproveitamento integral dos alimentos contribui para o uso consciente dos recursos e pode incluir o preparo de bolos, sucos e sopas com cascas e sementes.
- (C) Apenas folhas e talos de hortaliças podem ser reaproveitados, desde que fritos em óleo quente.
- (D) O uso de sobras alimentares é permitido sem higienização, pois o calor elimina totalmente os micro-organismos.

RASCUNHO PARA ANOTAÇÃO DO GABARITO

01		11		21		31	
02		12		22		32	
03		13		23		33	
04		14		24		34	
05		15		25		35	
06		16		26		36	
07		17		27		37	
08		18		28		38	
09		19		29		39	
10		20		30		40	