

Processo Seletivo – 001/2025

Organizadora:



Tipo 1

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

O profissional de alimentação tem uma responsabilidade ética para com os consumidores e a sociedade, devendo garantir que os alimentos servidos sejam seguros, de qualidade e que os processos estejam documentados para comprovar boas práticas.

Nesse contexto, são práticas de responsabilidade social e ética no serviço de alimentação:

I. Manter registros detalhados e seguir protocolos para prevenir contaminações e riscos à saúde.

II. Priorizar a produção em massa em detrimento da segurança alimentar.

III. Esconder pequenas falhas para evitar críticas ou reclamações.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 02

O armazenamento adequado de alimentos é essencial para prevenir o crescimento microbiano e garantir a segurança alimentar. Sobre essa prática, assinale a alternativa correta:

- (A) Produtos congelados podem ser descongelados e armazenados à temperatura ambiente antes de serem guardados.
- (B) Apenas alimentos prontos exigem cuidados de armazenamento, não os ingredientes crus.
- (C) O armazenamento correto é irrelevante se o alimento for consumido rapidamente.
- (D) Locais de armazenamento limpos, ventilados e secos reduzem o risco de proliferação de fungos e bactérias.

Questão 03

O acompanhamento documental meticuloso das atividades executadas em cozinhas e unidades de alimentação representa um instrumento imprescindível para assegurar a rastreabilidade dos processos, avaliar a produtividade operacional e garantir a observância das normas de segurança alimentar vigentes. Com base nesse contexto, registre V, para as afirmativas verdadeiras, e F, para as falsas.

() Manter registros precisos contribui para a implementação de estratégias de melhoria contínua.

() Registros superficiais ou incompletos são suficientes para assegurar a segurança alimentar.

() A produtividade operacional é avaliada independentemente da manutenção de registros

detalhados.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

Questão 04

A adequada higienização e conservação dos equipamentos de cozinha constituem elementos cruciais para assegurar a segurança alimentar, evitando a ocorrência de contaminações cruzadas e mantendo a integridade dos alimentos preparados. Com base nesse contexto, assinale a alternativa que corresponde a uma prática adequada para a manutenção e higienização de equipamentos em cozinhas.

- (A) Permitir o acúmulo de resíduos alimentares nas superfícies, removendo-os somente quando visíveis.
- (B) Limpar os equipamentos apenas com água, sem utilizar detergentes ou desinfetantes específicos.
- (C) Efetuar limpeza diária seguindo protocolos formais, incluindo a desinfecção das superfícies que entram em contato direto com os alimentos.
- (D) Empregar produtos de limpeza sem observar regulamentações legais ou orientações do fabricante.

Questão 05

No manejo de alimentos, a qualidade da superfície de apoio é determinante para a segurança alimentar. Considerando essa perspectiva, assinale a alternativa correta sobre o cuidado com superfícies de contato com alimentos:

- (A) Rachaduras em bancadas ou tábuas de corte não representam risco significativo à saúde, desde que o alimento seja cozido.
- (B) Apenas tábuas de corte precisam de manutenção; bancadas de inox podem ter fissuras sem riscos.
- (C) A higienização diária elimina totalmente o risco de contaminação, mesmo em superfícies com defeitos.
- (D) Bancadas e tábuas de corte devem estar em bom estado de conservação, sem rachaduras ou trincas, evitando acúmulo de resíduos que propiciem multiplicação de microrganismos.

Questão 06

O preparo e manuseio de alimentos implicam interação direta com matérias-primas, utensílios e equipamentos, o que expõe o profissional a potenciais riscos biológicos, químicos e físicos. Nesse cenário, a utilização correta e sistemática de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) torna-se imprescindível.

Diante do exposto, assinale a alternativa que representa corretamente a função dos EPIs na cozinha:

- (A) EPIs podem ser compartilhados entre funcionários sem comprometer a segurança alimentar.
- (B) EPIs protegem o manipulador de riscos e contribuem para a manutenção da higiene e segurança dos alimentos.
- (C) O uso de EPIs substitui a necessidade de higienização correta das mãos e utensílios.
- (D) EPIs são recomendados apenas em situações de alto risco, como manipulação de alimentos crus.

Questão 07

Contaminantes presentes nos alimentos podem ser biológicos, químicos ou físicos, e cada tipo apresenta riscos específicos à saúde humana. A contaminação de alimentos por microrganismos patogênicos é uma das principais causas de surtos de doenças alimentares.

Com relação aos tipos de contaminantes, analise as afirmativas abaixo.

I. Contaminantes biológicos: incluem fragmentos de embalagens, capazes de causar doenças quando presentes nos alimentos.

II. Contaminantes físicos: referem-se a corpos estranhos ou materiais sólidos indesejáveis nos alimentos.

III. Contaminantes químicos: compreendem substâncias químicas tóxicas presentes nos alimentos por meio de insumos, aditivos ou pesticidas, que podem representar risco à saúde humana.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 08

Após a abertura, alguns ingredientes podem não ser utilizados totalmente e precisam ser armazenados de forma segura. Com relação as boas práticas para o armazenamento de ingredientes após a abertura da embalagem original, analise as afirmativas abaixo:

I. Armazenar os ingredientes em recipientes limpos, identificando o nome do produto, a data de retirada da embalagem original e o prazo de validade após a abertura.

II. Misturar restos de diferentes ingredientes no mesmo recipiente para otimizar espaço.

III. Evitar lavar os recipientes reutilizados para não alterar o sabor do alimento.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 09

O gerenciamento adequado de resíduos sólidos é fundamental para reduzir impactos ambientais, prevenir a contaminação do solo e da água, além de contribuir para a saúde pública. A separação correta dos resíduos no local de geração é um passo inicial essencial para o processo de reciclagem e destinação final.

Com relação as práticas corretas de gestão de resíduos em cozinhas e unidades alimentares, registre V, para as afirmativas verdadeiras, e F, para as falsas.

(__) Os resíduos podem ser descartados diretamente em rios ou córregos, considerando que se degradarão naturalmente.

(__) A classificação de resíduos deve ser ignorada, pois a separação é responsabilidade apenas da empresa de coleta.

(__) Os resíduos orgânicos e recicláveis devem ser misturados para facilitar o transporte.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

Questão 10

O planejamento de cardápios balanceados é essencial para atender às necessidades nutricionais específicas de diferentes faixas etárias, garantindo crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde. De acordo com esse contexto, assinale V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

(__) É recomendado oferecer os mesmos alimentos e porções para todas as idades, sem ajustar as necessidades nutricionais específicas.

(__) A textura e consistência dos alimentos não precisam ser ajustadas, pois, crianças, adultos e idosos consomem os mesmos alimentos da mesma forma.

(__) O planejamento alimentar não precisa considerar horários de refeição ou frequência, desde que as calorias totais sejam atendidas.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

Questão 11

A Distribuição de Alimentos consiste no processo logístico que engloba o armazenamento, manuseio, transporte e entrega dos alimentos, garantindo que cheguem ao seu destino final em condições adequadas de qualidade, segurança e integridade nutricional, de

acordo com os padrões estabelecidos de conservação e controle de porções. Com base nesse contexto, analise as afirmativas abaixo.

I.O controle de porções é essencial para assegurar equilíbrio nutricional e evitar desperdícios durante a distribuição.

II.A distribuição de alimentos deve obedecer a horários pré-determinados para atender às necessidades do público-alvo.

III.O transporte de alimentos não exige cuidados específicos, bastando apenas entregá-los ao destino final.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 12

A adoção de técnicas corretas de higiene pessoal é essencial para prevenir a transmissão de microrganismos patogênicos aos alimentos, tendo em vista que o contato das mãos com superfícies, utensílios e alimentos é uma das principais vias de contaminação alimentar.

Com relação a prática adequada de lavagem das mãos na manipulação de alimentos, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) Lavar as mãos antes de manipular alimentos e após tocar objetos como telefone, maçanetas ou dinheiro.
- (B) Limpar as mãos apenas com pano úmido ou álcool em gel, sem água corrente e sabonete.
- (C) Lavar as mãos rapidamente, por cerca de 5 segundos, antes de iniciar o preparo dos alimentos.
- (D) Lavar as mãos somente após manipular carnes cruas, ignorando outros alimentos.

Questão 13

A escolha do método de cocção interfere diretamente nas características sensoriais, no valor nutricional e na segurança do alimento preparado. No caso das técnicas que utilizam calor seco, o controle da temperatura e do tempo de exposição ao calor é determinante para evitar perda excessiva de umidade e degradação de nutrientes. Dentre os métodos de cocção por calor seco, está(ão):

- I.Assar no forno.
- II.Assar no espeto.
- III.Grelhar.

É CORRETO o que se afirma em:

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

- (D) II e III, apenas.

Questão 14

O método de cocção grelhar é bastante utilizado em cozinhas domésticas e profissionais por conferir aos alimentos sabor marcante e textura firme, características muito apreciadas na gastronomia. Sobre esse método de cocção, é CORRETO afirmar que:

- (A) Consiste em preparar os alimentos por exposição ao calor seco e forte, utilizando-se grelha (meio indireto). Para grelhar, são utilizadas chapas aquecidas que transferem calor ao alimento por meio direto.
- (B) Consiste em refogar o alimento em gordura quente; em seguida, acrescenta-se líquido suficiente para cozinhar, até que o alimento esteja macio e o molho encorpado. Ex.: frango com batata.
- (C) Consiste na aplicação de ar quente e calor indireto. É possível utilizar o forno (espeto que gira dentro do forno) ou a churrasqueira, cuja fonte de calor é produzida por carvão, lenha ou eletricidade.
- (D) Consiste em dourar os alimentos em pequenas quantidades de gordura em seguida, acrescenta-se o líquido, mantendo-se o ponto de fervura, até que o alimento fique macio. Ex.: carne de panela.

Língua Portuguesa

Questão 15

Analise as afirmativas abaixo acerca dos substantivos coletivos e identifique a opção correta.

I."Arquipélago" é o coletivo de ilhas, assim como "alcateia" é o coletivo de lobos.

II."Cardume" designa um conjunto de pássaros, sendo, portanto, coletivo de aves marinhas.

III."Enxame" é o coletivo que se aplica tanto a abelhas quanto a mosquitos.

IV."Elenco" é o coletivo de atores, enquanto "rebanho" se refere a animais de grande porte, como bois e carneiros.

Assinale a alternativa correta:

- (A) Apenas as afirmativas I e II estão corretas.
- (B) Apenas as afirmativas II e III estão corretas.
- (C) Apenas as afirmativas I e IV estão corretas.
- (D) Apenas as afirmativas I, III e IV estão corretas.

Questão 16

As sílabas podem ser classificadas como simples ou compostas, de acordo com a estrutura dos fonemas que as formam. As sílabas simples possuem apenas uma vogal (ou um encontro vocálico), enquanto as sílabas compostas contêm uma combinação mais complexa de consoantes e vogais, podendo incluir encontros consonantais ou dígrafos.

Com base nessa explicação, assinale a alternativa em

que todas as sílabas presentes nas palavras são compostas.

- (A) Brasil – flor – quadro.
- (B) Princesa – dado – claro.
- (C) Casa – pato – livro.
- (D) Pão – ave – sopa.

Questão 17

A concordância do adjetivo com o substantivo constitui um dos aspectos mais relevantes da sintaxe nominal. O adjetivo pode referir-se a um ou mais substantivos, variando de acordo com o gênero e o número desses termos. Analise as afirmativas abaixo e identifique, com base nas regras da gramática normativa, quais apresentam concordância correta entre o adjetivo e o(s) substantivo(s) a que se refere.

I.A diretora e a secretária estavam satisfeita com o resultado.

II.O aluno e a aluna estavam atentos à explicação.

III.O poeta e o músico brasileira foram homenageados.

IV.O gerente e o supervisor responsável ausentaram-se da reunião.

Assinale a alternativa correta:

- (A) Apenas as afirmativas II e IV estão corretas.
- (B) Apenas as afirmativas I e III estão corretas.
- (C) Apenas as afirmativas II e III estão corretas.
- (D) Apenas as afirmativas I e IV estão corretas.

Conhecimentos Gerais

Questão 18

"O Balanço Energético Nacional (BEN) de 2025, divulgado pela Empresa de Pesquisa Energética (EPE), vinculada ao Ministério de Minas e Energia (MME), mostrou que a matriz energética (todas as fontes de energia utilizadas) do setor residencial alcançou, no último ano, um índice de renovabilidade de 71,8%. O resultado demonstra o avanço do Brasil rumo a uma matriz mais limpa (...)"

Disponível em:

<https://www.gov.br/mme/pt-br/assuntos/noticias/uso-de-energia-limpa-cresce-nas-residencias-do-brasil>

O aumento do uso de energias renováveis nas residências brasileiras contribui principalmente para:

- (A) A redução dos impactos ambientais e a produção de energia de forma mais sustentável.
- (B) O aumento da emissão de gases poluentes e o uso intensivo de combustíveis fósseis.
- (C) O aumento do consumo de energia não renovável e a poluição do ar.
- (D) A escassez hídrica, por causa das quantidades excessivas de água utilizada pelas termelétricas.

Questão 19

Segundo a Lei Orgânica Municipal de Descanso/SC, para ocupar um cargo ou emprego público de forma efetiva, é necessário:

- (A) Ser selecionado por meio de processo simplificado, sem exigência de Lei específica.
- (B) Ser indicado por autoridade política, sem necessidade de concurso público.
- (C) Ser aprovado em concurso público, salvo nos cargos em comissão, que são de livre nomeação e exoneração.
- (D) Ser contratado temporariamente, conforme decisão do gestor municipal.

Questão 20

A história do município de Descanso/SC revela que sua origem e desenvolvimento estão diretamente ligados à colonização e à exploração econômica local. Com base nesse contexto, é correto afirmar que:

- (A) A colonização de Descanso iniciou-se na década de 1930, com famílias de origem polonesa que vieram do Rio Grande do Sul, após a atividade madeireira e o traçado de caminhos.
- (B) O nome "Descanso" foi dado porque o local era considerado, desde a chegada dos primeiros colonizadores, um lugar de sossego e ócio permanente.
- (C) O município de Descanso sempre foi um local predominantemente urbano, sem participação significativa da extração de madeira ou agricultura.
- (D) A cidade foi criada diretamente a partir do desmembramento de Chapecó, sem passar pelo período de distrito ligado a outro município.