

AVANÇASP



PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJAL
PAULISTA

**PROCESSO SELETIVO
01/2025**

MERENDEIRA(O)

Leia atentamente as instruções abaixo

1. PROVA E FOLHA DE RESPOSTAS

- Além deste Caderno de Prova, contendo 40 (quarenta) questões objetivas, você receberá do Fiscal de Sala:
- 01 (uma) Folha de Respostas destinada às respostas das questões objetivas. Confira se seus dados estão corretos.

2. TEMPO

- 03 (três) horas é o tempo disponível para realização da prova, já incluído o tempo para marcação da Folha de Respostas da prova objetiva;
- **01 (uma) hora** após o início da prova é possível, retirar-se da sala levando o caderno de prova;

3. INFORMAÇÕES GERAIS

- As questões objetivas têm 05 (cinco) alternativas de resposta (A, B, C, D, E) e somente **uma** delas está correta;
- Verifique se seu caderno está completo, sem repetição de questões ou falhas. Caso contrário, informe imediatamente o Fiscal da Sala, para que sejam tomadas as devidas providências;
- Confira seus dados pessoais na Folha de Respostas, especialmente nome, número de inscrição e documento de identidade e leia atentamente as instruções para preenchimento;
- O preenchimento das respostas da prova objetiva é de sua responsabilidade e não será permitida a troca de Folha de Respostas em caso de erro de marcação pelo candidato;

- Marque, na folha de respostas, com caneta de tinta azul ou preta, a letra correspondente à alternativa que você escolheu.

- Reserve tempo suficiente para o preenchimento de suas respostas. Para fins de avaliação, serão levadas em consideração apenas as marcações realizadas na Folha de Respostas da prova objetiva, não sendo permitido anotar informações relativas às respostas em qualquer outro meio que não seja o caderno de prova;

- Ao se retirar, entregue a Folha de Respostas preenchida e assinada ao Fiscal de Sala.

SERÁ ELIMINADO do presente certame o candidato que:

- a) for surpreendido, durante as provas, em qualquer tipo de comunicação com outro candidato;
- b) portar ou usar, qualquer tipo de aparelho eletrônico (calculadoras, bips/pagers, câmeras fotográficas, filmadoras, telefones celulares, smartphones, tablets, relógios, walkmans, MP3 players, fones de ouvido, agendas eletrônicas, notebooks, palmtops ou qualquer outro tipo de computador portátil, receptores ou gravadores) seja na sala de prova, sanitários, pátios ou qualquer outra dependência do local de prova;
- c) se ausentar da sala em que se realizam as provas levando consigo o Caderno de Questões e/ou a Folha de Respostas;
- d) se recusar a entregar a Folha de Respostas, quando terminar o tempo estabelecido;
- e) não assinar a Lista de Presença e/ou a Folha de Respostas.

LÍNGUA PORTUGUESA

TEXTO

Leia o texto a seguir para responder às questões de 01 a 03.

Continho

Era uma vez um menino triste, magro e barrigudinho. Na soalheira danada de meio-dia, ele estava sentado na poeira do caminho, imaginando bobagem, quando passou um vigário a cavalo.

– Você, aí, menino, para onde vai essa estrada?

– Ela não vai não: nós é que vamos nela.

– Engraçadinho duma figa! Como você se chama?

– Eu não me chamo, não, os outros é que me chamam de Zé.

CAMPOS, Paulo Mendes. *Continho*. In: **Crônicas**. São Paulo: Ática, 1996 (Coleção Para Gostar de Ler – vol. 1).

QUESTÃO 01

Em relação ao texto “Continho”, é correto afirmar que ele apresenta:

- (A) um único personagem, que conversa consigo mesmo: o menino.
- (B) três personagens que dialogam entre si: o menino, o vigário e o cavalo.
- (C) dois personagens que dialogam entre si: o menino e o vigário.
- (D) um único personagem, que conversa consigo mesmo: o vigário.
- (E) um animal que se torna o personagem principal da história: o cavalo.

QUESTÃO 02

De acordo com a descrição do menino feita no primeiro parágrafo do texto “Continho”, trata-se de alguém que se mostra:

- (A) em condições muito miseráveis, precárias.
- (B) em condições muito ricas, vantajosas.
- (C) em situação de muito interesse, curiosidade.
- (D) num lugar muito fresco e confortável.
- (E) num lugar muito aconchegante.

QUESTÃO 03

“(…) quando passou um vigário a cavalo.

– Você, aí, menino, para onde vai essa estrada?”

Reescrevendo o trecho acima de outra forma, assinale a alternativa que se apresenta totalmente correta.

- (A) Passou um vigário a cavalo e perguntou “ao menino para onde ia aquela estrada”.
- (B) Passou um vigário a cavalo e perguntou: ao menino para onde ia aquela estrada?
- (C) Passou um vigário a cavalo e perguntou: ao menino para onde ia aquela estrada.
- (D) Passou um vigário a cavalo e perguntou ao menino para onde ia aquela estrada?
- (E) Passou um vigário a cavalo e perguntou ao menino para onde ia aquela estrada.

QUESTÃO 04

Assinale a alternativa em que todas as palavras se encontram escritas corretamente.

- (A) Quando fiz uma viagem mais longa, passei apertado por conta da bagagem que levei.
- (B) Havia uma grande expectativa por detrás dos acontecimentos naquela época.
- (C) Fizemos uma exceção ao atender uma pessoa muito desagradável.
- (D) Era um aluno muito dezaneto, e por causa disso seu rendimento não foi nada bom.
- (E) Seja um homem cortez e elegante, e todas as portas serão abertas com facilidade.

QUESTÃO 05

Assinale a alternativa que apresenta uma frase totalmente correta em relação ao emprego da palavra destacada.

- (A) Todos se sentiram muito **mau** com o tipo de declaração que você fez em público.
- (B) Espero que ela não apresente tão **mal** caráter quanto todos estão imaginando.
- (C) **Mal** ele chegou, todos se levantaram e se retiraram da reunião.
- (D) Temos um ótimo remédio para situações de **mau**-estar repentino.
- (E) Espero sinceramente que vocês não fiquem **mau** instalados durante os jogos olímpicos.

QUESTÃO 06

“Para alcançar os seus objetivos, você **tem que** se dedicar ao máximo.”

Mantendo o mesmo significado na frase acima, é correto afirmar que a expressão destacada apresenta o sentido de:

- (A) possibilidade e pode ser substituída adequadamente por “pode”.
- (B) permissão e pode ser substituída adequadamente por “deve”.
- (C) permissão e pode ser substituída adequadamente por “tem de”.
- (D) obrigação e pode ser substituída adequadamente por “tem de”.
- (E) obrigação e pode ser substituída adequadamente por “pode”.

QUESTÃO 07

Assinale a alternativa em que a sentença está escrita de acordo com as normas da Língua Portuguesa, com a palavra destacada indicando ideia de lugar.

- (A) Ele é muito insolente, **onde** eu lhe digo que não vale a pena discutir.
- (B) O fim de ano é uma época **onde** as pessoas se sentem mais amigáveis.
- (C) É por isso **onde** eu digo que você deve ser mais confiante.
- (D) Vou trabalhar o mês inteiro, **onde** eu preciso bater todas as metas.
- (E) Aquela é a casa **onde** eu vivi os melhores anos da minha infância.

QUESTÃO 08

Assinale a alternativa cuja frase apresenta o elemento destacado escrito corretamente.

- (A) Cheguei cedo à igreja **afim** de conseguir um bom lugar.
- (B) As dúvidas foram levantadas **a fim** de serem esclarecidas.
- (C) Nós dois, desde o princípio, tínhamos objetivos muito **a fins**.
- (D) **Afim** de aproveitar melhor o dia, saímos bem cedo para a viagem.
- (E) Você está **afim** de jogar uma partida de pingue-pongue?

QUESTÃO 09



CAZO. *Dia do trabalho*. Disponível em <<https://blogdoaftm.com.br/charge-dia-do-trabalho-2/>>.

A charge acima faz uma crítica à:

- (A) substituição do homem pela máquina em alguns trabalhos.
- (B) substituição da máquina pelo homem em alguns trabalhos.
- (C) capacidade que a máquina tem para trabalhar melhor do que o homem.
- (D) capacidade que o homem tem para trabalhar melhor do que a máquina.
- (E) falta de pessoas em casa para fazer um churrasco.

QUESTÃO 10

Assinale a alternativa que apresenta corretamente, entre parênteses, o sentido expresso pela interjeição destacada na frase.

- (A) **Ei**, você! Pode me atender? (Alegria)
(B) **Puxa!** Desse jeito você acaba comigo. (Chamado)
(C) **Viva!** Em breve teremos um novo doutor na família. (Decepção)
(D) **Tomara** que você seja feliz! (Desejo)
(E) **Ai, ai**, como é agradável a sua presença! (Dor)

MATEMÁTICA E RACIOCÍNIO LÓGICO**QUESTÃO 11**

Na biblioteca de um centro comunitário, foram doados 450 livros para serem organizados igualmente em 15 estantes.

Quantos livros foram colocados em cada estante?

- (A) 25
(B) 30
(C) 35
(D) 40
(E) 45

QUESTÃO 12

Mariana recebeu R\$ 200,00 por vender brigadeiros em uma festa. No mesmo dia, ela comprou um par de sandálias por R\$ 85,00 e, alguns dias depois, ganhou mais R\$ 20,00 de sua tia.

Com base nessas informações, com quanto dinheiro Mariana ficou no total?

- (A) R\$ 125,00
(B) R\$ 130,00
(C) R\$ 135,00
(D) R\$ 140,00
(E) R\$ 150,00

QUESTÃO 13

Em um teatro da cidade, havia 250 lugares disponíveis para uma apresentação. Nessa noite, 198 pessoas compraram ingresso e assistiram ao espetáculo.

Quantos lugares ficaram vazios?

- (A) 200
(B) 58
(C) 54
(D) 56
(E) 52

QUESTÃO 14

Marcos está brincando de formar sequências numéricas com sua prima Laura. Ele pediu que ela escolhesse apenas números pares.

Assinale a alternativa que contém somente números pares:

- (A) 13, 3, 11, 7
(B) 20, 8, 12, 14
(C) 3, 6, 8, 16
(D) 50, 71, 90, 11
(E) 40, 7, 88, 17

QUESTÃO 15

Rafael estava organizando a sala de estudos de uma biblioteca comunitária para deixá-la pronta para receber os alunos. Para facilitar a identificação das mesas, ele decidiu numerar todas as mesas em ordem crescente, de 1 até 40. Após finalizar a numeração, Rafael resolveu destacar apenas as mesas que tinham numeração ímpar, colando um adesivo colorido em cada uma dessas mesas, para ajudar na organização do espaço.

Considerando que ele marcou somente as mesas com números ímpares, quantos adesivos Rafael utilizou?

- (A) 18
(B) 19
(C) 17
(D) 20
(E) 22

QUESTÃO 16

Em uma loja de esportes, um tênis que custava R\$ 80,00 entrou em promoção com 25% de desconto.

Carla aproveitou a promoção e comprou o produto com o valor reduzido.

Qual foi o valor pago por Carla?

- (A) R\$ 60,00
- (B) R\$ 55,00
- (C) R\$ 65,00
- (D) R\$ 50,00
- (E) R\$ 70,00

QUESTÃO 17

Durante uma dinâmica em sala de aula, os estudantes precisaram identificar quais operações estavam corretas.

I. $7 + 5 = 12$

II. $9 - 3 = 5$

III. $4 \times 3 = 12$

IV. $10 + 2 = 13$

Com base nessas sentenças, quantas são verdadeiras?

- (A) 0
- (B) 1
- (C) 2
- (D) 3
- (E) 4

QUESTÃO 18

Em uma gráfica, Eduardo estava numerando etiquetas que seriam coladas em embalagens. Ao revisar a sequência, ele percebeu que uma etiqueta estava sem número. Ele sabia que o número faltante correspondia ao 7º antecessor par de 350.

Qual número deve ser colocado nessa etiqueta?

- (A) 336
- (B) 334
- (C) 338
- (D) 344
- (E) 343

QUESTÃO 19

Durante uma atividade de matemática, Lucas estava estudando a sequência dos números naturais. A professora pediu que ele identificasse qual seria o 7º sucessor ímpar do número 257.

Qual é o 7º sucessor ímpar de 257?

- (A) 271
- (B) 269
- (C) 263
- (D) 273
- (E) 265

QUESTÃO 20

Em uma comemoração na escola, Mateus ficou responsável por montar as lembrancinhas para seus colegas. Para isso, ele levou 120 balas e decidiu colocá-las em 6 potes de plástico transparente, que seriam distribuídos ao final da festa.

Como Mateus queria que todos os potes ficassem com a mesma quantidade de balas, ele resolveu dividir os 120 doces de forma igualitária entre os 6 potes.

Quantas balas foram colocadas em cada pote?

- (A) 20
- (B) 18
- (C) 21
- (D) 22
- (E) 25

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**QUESTÃO 21**

Indique a opção de lanche que prioriza alimentos *in natura* e minimiza ultraprocessados:

- (A) Bolo confeitado e refresco em pó.
- (B) Fruta, pão integral simples e água de coco.
- (C) Biscoito recheado e achocolatado.
- (D) Salgadinho de pacote e refrigerante.
- (E) Barra de cereal coberta com chocolate.

QUESTÃO 22

Aponte o procedimento que evita contaminação cruzada entre alimento cru e pronto:

- (A) Lavar as mãos só ao final do turno.
- (B) Secar a tábua com pano de prato entre usos.
- (C) Borrifar álcool 46% e usar imediatamente.
- (D) Higienizar as mãos após manipular carne crua e antes de tocar alimento pronto.
- (E) Usar o mesmo utensílio para agilizar o serviço.

QUESTÃO 23

Indique a medida correta no manejo de tábuas de corte em cozinha escolar:

- (A) Usar tábuas distintas para crus e prontos, identificadas por cor.
- (B) Usar a mesma tábua para todos os alimentos, lavando ao final do dia.
- (C) Forrar a tábua com papel alumínio para qualquer preparo.
- (D) Passar água morna rápida entre preparos e reutilizar.
- (E) Aplicar suco de limão como desinfetante padrão.

QUESTÃO 24

Aponte a conduta de apresentação pessoal adequada no preparo e distribuição:

- (A) Uso de anéis lisos e unhas com base incolor.
- (B) Cabelos soltos com rede parcial.
- (C) Unhas curtas e sem esmalte, cabelos presos com touca e sem adornos.
- (D) Perfume forte para mascarar odores.
- (E) Maquiagem oleosa para proteger a pele.

QUESTÃO 25

Na sanitização de superfícies em contato com alimentos em cozinha escolar, o procedimento correto para aplicação de solução clorada inclui:

- (A) Aplicar o sanitizante diretamente sobre resíduos orgânicos visíveis.
- (B) Utilizar concentração superior a 500 ppm para garantir eficácia.
- (C) Limpar e enxaguar a superfície antes de aplicar o sanitizante.
- (D) Secar imediatamente com pano após a aplicação.
- (E) Reaproveitar a mesma solução clorada ao longo do turno.

QUESTÃO 26

A higienização de hortaliças e frutas consumidas cruas requer procedimento específico para eliminação de contaminantes. Após a lavagem em água corrente, esses alimentos devem permanecer imersos em solução clorada para desinfecção. A concentração adequada de hipoclorito de sódio para desinfecção de vegetais é de:

- (A) 10 ppm.
- (B) 50 ppm.
- (C) 100 ppm.
- (D) 200 ppm.
- (E) 500 ppm.

QUESTÃO 27

A limpeza de equipamentos de refrigeração demanda atenção especial para prevenir contaminação cruzada. As geladeiras e câmaras frias devem ser higienizadas periodicamente com produtos adequados que não alterem as propriedades dos alimentos. A frequência mínima recomendada para higienização completa de equipamentos de refrigeração é:

- (A) Diária.
- (B) Semanal.
- (C) Quinzenal.
- (D) Mensal.
- (E) Bimestral.

QUESTÃO 28

A desinfecção de tábuas de corte utilizadas no preparo de alimentos crus e cozidos deve seguir protocolo rigoroso para evitar contaminação. Após a lavagem com detergente neutro e enxágue abundante, as tábuas devem ser imersas ou borrifadas com solução sanitizante. O produto mais indicado para sanitização de tábuas de polietileno é o:

- (A) Detergente alcalino.
- (B) Hipoclorito de sódio.
- (C) Álcool etílico 70%.
- (D) Sabão neutro.
- (E) Vinagre branco.

QUESTÃO 29

O uso de uniforme e equipamentos de proteção individual (EPIs) pelo manipulador de alimentos é um fator de barreira contra a contaminação. Qual item do vestuário deve ser obrigatoriamente removido antes de ir ao banheiro e substituído por um limpo ao retornar à área de manipulação?

- (A) Touca de cabelo.
- (B) Avental.
- (C) Máscara de tecido.
- (D) Calçado fechado.
- (E) Luvas de procedimento.

QUESTÃO 30

O procedimento de higienização das mãos é a medida mais simples e eficaz no controle da transmissão de microrganismos. Em qual momento essa higienização é dispensável para o manipulador no fluxo de trabalho?

- (A) Antes de iniciar qualquer tarefa na cozinha.
- (B) Após tossir, espirrar ou usar um lenço.
- (C) Antes de manipular alimentos prontos para consumo.
- (D) Depois de manusear lixo e resíduos.
- (E) Após o uso de luvas (se as luvas estiverem intactas e limpas).

QUESTÃO 31

A condição que caracteriza alto risco de contaminação e que demanda o descarte imediato do alimento ou a não utilização do ingrediente na preparação é:

- (A) Alimento mantido em freezer abaixo de -18°C .
- (B) Alimento que apresenta odor estranho ou alteração de cor.
- (C) Alimento armazenado em local fresco e ventilado.
- (D) Alimento mantido na zona de perigo de temperatura (5°C a 60°C) por mais de 2 horas.
- (E) Alimento que foi higienizado com solução clorada adequada.

QUESTÃO 32

Na recepção de alimentos secos não perecíveis, o procedimento correto é verificar:

- (A) O odor dos grãos através de amostragem direta.
- (B) A integridade da embalagem e a ausência de umidade.
- (C) O peso de cada pacote na balança da cozinha.
- (D) Se o rótulo contém data de validade após 5 anos.
- (E) A temperatura interna do armazém imediatamente.

QUESTÃO 33

Na distribuição dos alimentos para os alunos, a melhor prática é:

- (A) Servir sem padronização, conforme preferência de cada um.
- (B) Usar utensílios medidores para garantir porções corretas.
- (C) Permitir repetição antes de todos serem servidos.
- (D) Servir primeiro aos adultos e depois às crianças.
- (E) Distribuir quantidades excedentes para evitar sobra.

QUESTÃO 34

Para o armazenamento correto de carnes refrigeradas, é fundamental:

- (A) Disponibilizar etiquetas de identificação coloridas.
- (B) Realizar pré-lavagem antes do armazenamento.
- (C) Separar por tipo de corte em potes plásticos.
- (D) Manter temperatura igual ou inferior a 5°C.
- (E) Cobrir com filme PVC permeável.

QUESTÃO 35

As Boas Práticas de Manipulação (BPM) estabelecem critérios para evitar a contaminação cruzada. A prática que caracteriza o risco de contaminação devido à transferência de microrganismos patogênicos é:

- (A) Armazenamento de ovos na prateleira inferior da câmara fria.
- (B) Limpeza e desinfecção de hortaliças antes do corte.
- (C) Manutenção de carnes cruas nas embalagens originais durante o preparo.
- (D) Descongelar alimentos em micro-ondas para consumo imediato.
- (E) Utilizar o mesmo pano para secar superfícies e utensílios.

QUESTÃO 36

Na higienização de vegetais folhosos, a sequência técnica adequada envolve:

- (A) Selecionar, lavar em água corrente, desinfetar e enxaguar.
- (B) Desinfetar, selecionar, lavar e armazenar úmidos.
- (C) Lavar com detergente, desinfetar e secar com pano.
- (D) Branquear, resfriar e armazenar sob refrigeração.
- (E) Selecionar, desinfetar e armazenar sem enxágue.

QUESTÃO 37

O descongelamento seguro de carnes deve ser realizado preferencialmente:

- (A) Em temperatura ambiente por 4 horas.
- (B) Em banho-maria com água aquecida.
- (C) Em geladeira entre 0°C e 5°C.
- (D) Em forno micro-ondas no modo "descongelar".
- (E) Submerso em água corrente em cubas.

QUESTÃO 38

Para evitar acidentes ao cortar alimentos na cozinha escolar, deve-se:

- (A) Utilizar faca afiada e tábua estável.
- (B) Segurar o alimento com a mão estendida.
- (C) Cortar em direção ao próprio corpo.
- (D) Deixar a faca molhada durante o corte.
- (E) Compartilhar a faca entre vários usuários ao mesmo tempo.

QUESTÃO 39

Antes do preparo de verduras consumidas cruas na merenda, a regra correta de higiene é:

- (A) Deixar de lavar para preservar sabor.
- (B) Lavar em água corrente e higienizar com solução adequada.
- (C) Enxugar apenas com pano de prato.
- (D) Mergulhar apenas em vinagre, sem enxágue.
- (E) Servir logo após a colheita, sem qualquer lavagem.

QUESTÃO 40

Para manter a qualidade nutricional dos legumes cozidos, recomenda-se:

- (A) Cozinhar em excesso até desmanchar.
- (B) Reaproveitar a água do cozimento mais de uma semana.
- (C) Cozinhar em água fervente e servir em seguida.
- (D) Armazenar os legumes quentes fora da geladeira.
- (E) Temperar apenas após vários dias de preparo.

