



## PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO DE PROFISSIONAIS TEMPORÁRIOS POR EXCEPCIONAL INTERESSE PÚBLICO

# CADERNO DE PROVA 21

### AUXILIAR ADMINISTRATIVO EDUCACIONAL – MERENDA

Data de aplicação: 21/12/2025

1. Ao receber este Caderno, aguarde a autorização do Fiscal de Sala e em seguida confira se ele contém 30 (trinta) questões objetivas numeradas sequencialmente de 1 a 30, cada uma com 5 (cinco) alternativas indicadas pelas letras 'A' a 'E', das quais, somente uma corresponderá à resposta certa para a questão.
2. **ATENÇÃO!** A Folha de Respostas será entregue oportunamente pelos Fiscais de Sala. Ao recebê-lo, assine-o.
3. Na Folha de Respostas marque a letra correspondente à resposta correta para a questão conforme o seu julgamento, utilizando **caneta esferográfica de tinta azul ou preta**, conforme exemplo abaixo:



**ATENÇÃO!** A marcação de mais de uma alternativa anula a questão, mesmo que uma das respostas esteja correta.

4. O tempo total para a resolução da prova e preenchimento da Folha de Respostas é de 3 (três) horas. Ao terminar as provas, entregue ao Fiscal de Sala a Folha de Respostas, e assine a Lista de Presença.
5. As provas, os gabaritos, os resultados e as demais informações referentes ao Processo Seletivo Simplificado, serão divulgados no site oficial da FACAPE: [www.facape.br](http://www.facape.br), conforme previsto no Edital N°. 001/2025
6. O candidato só poderá sair da Sala com o Caderno de Provas após 2 (duas) horas e 30 (trinta) minutos do início da aplicação da prova.

**Boa prova!**

## LÍNGUA PORTUGUESA – NFI 100

### QUESTÃO 01

“Lagoa Grande é destino certo para o apreciador do enoturismo, seja ele um expert em vinho ou mero curioso no assunto, ter motivos de sobra para encher a taça durante sua visita. Os parreirais enfileirados na Zona Rural confirmam esse talento de produzir vinho seco e suave de mesa, além de suco de uva o ano inteiro. É desse produto versátil que o mercado local se abastece para falar das riquezas do Sertão. Tanto que a tradicional Vinhuvaifest, evento com palestras e produtos voltados para a vinocultura, atrai os interessados no assunto, a cada dois anos.”

Disponível em:  
<https://www.folhape.com.br> (fragmento)

Sobre o texto, é CORRETO afirmar que:

- A) o destino certo para o apreciador do enoturismo é o município de Lagoa Grande.
- B) o visitante de Lagoa Grande não tem direito de degustar os vinhos.
- C) os parreirais enfileirados na zona rural só produzem vinho tinto uma vez por ano.
- D) a produção de vinho é insuficiente.
- E) a Vinhuvaifest não atrai visitantes.

### QUESTÃO 02



<https://www.ecomet.com.br>

A imagem, acima, refere-se à proteção:

- A) das plantas nativas do sertão.
- B) do meio ambiente.
- C) das árvores frutíferas.
- D) das plantas ornamentais.

E) das árvores da mata atlântica.

### QUESTÃO 03

“Acredite na força da sua intuição. Para alcançar e sustentar um objetivo, seja qual for, é preciso ter uma dedicação constante, e em alguns momentos você terá que agir com base somente na sua intuição, inspiração, fé e na sua confiança, sem se importar com a opinião dos outros e sem questionar as razões, com a certeza que a força da luz estará com você.”

Surama Jurdi

Leia o texto, acima, e assinale a alternativa CORRETA.

- A) Não devemos acreditar na força da intuição.
- B) Para alcançar e sustentar um objetivo não é necessário ter uma dedicação constante.
- C) É importante, em alguns momentos, agir com base somente na intuição, inspiração, fé e confiança.
- D) É sempre bom se importar com a opinião dos outros.
- E) Devemos sempre questionar as razões para alcançar nossos objetivos.

### QUESTÃO 04

“Seu trabalho vai preencher uma parte grande da sua vida, e a única maneira de ficar realmente satisfeito é fazer o que você acredita ser um ótimo trabalho. E a única maneira de fazer um excelente trabalho é amar o que você faz.”

Steve Jobs

O tema central do texto, acima, é o:

- A) sucesso.
- B) lazer.
- C) socialização.
- D) passatempo.
- E) trabalho.

### QUESTÃO 05



Disponível em: <https://www.cnbb.org.br>

O assunto que a imagem, acima, aborda é:

- A) a mortalidade infantil.
- B) a destruição ambiental.
- C) a ansiedade.
- D) o trabalho escravo.
- E) a depressão.

### QUESTÃO 06

Assinale a alternativa cujo tema é a felicidade.

- A) “A alegria evita mil males e prolonga a vida.”  
(William Shakespeare)
- B) “A vida é maravilhosa se não se tem medo dela.” (Charles Chaplin)
- C) “Um dia sem rir é um dia desperdiçado.”  
(Sébastien-Roch Chamfort)
- D) “A amizade é um amor que nunca morre.”  
(Mário Quintana)
- E) “O segredo da felicidade é encontrar a nossa alegria na alegria dos outros.”  
(Alexandre Herculano)

### QUESTÃO 07



Disponível em: <https://cbhsaofrancisco.org.br>

O propósito dessa campanha está voltado para:

- A) o artesanato.
- B) a defesa do rio São Francisco.
- C) os pescadores.
- D) os mergulhadores.
- E) a defesa dos oceanos.

### QUESTÃO 08

“As palavras são como moedas: uma pode valer por muitas, e muitas não valer por uma.”

Francisco de Quevedo

A mensagem que o autor transmite através do pensamento, acima, é:

- A) a valorização das moedas de maior valor.
- B) a desvalorização das palavras.
- C) a comparação entre “palavras” e “moedas”.
- D) a valorização das moedas de menor valor.
- E) o hábito de guardar moedas.

### QUESTÃO 09

“Humildade e sensatez constituem um poderoso avanço na realização dos nossos sonhos. Se você não aprende isso nos erros da escola da vida, um dia você para até de sonhar...”

Wilker Martins Chaves

Os sentimentos que predominam, no texto acima, são:

- A) carência e coragem.
- B) reflexão e amizade.
- C) compaixão e frustração.
- D) humildade e sensatez.
- E) esperança e otimismo.

### QUESTÃO 10

Assinale a alternativa que preenche CORRETAMENTE o espaço do texto abaixo.

“A cidade de ....., situada na região do Vale do São Francisco, celebrou um marco importante ao ser nomeada oficialmente como a capital pernambucana da



uva e do vinho. O reconhecimento foi formalizado em sessão solene na Assembleia Legislativa de Pernambuco, que destacou o município como um valioso centro de agricultura e turismo na região, principalmente no que se refere à indústria vitivinícola.”

Disponível em: <https://brasildevinhos.com.br>

- A) Lagoa Grande
- B) Petrolina
- C) Garanhuns
- D) Salgueiro
- E) Ouricuri



## MATEMÁTICA – NFI 200

### QUESTÃO 11

Durante os jogos escolares dois atletas participaram de uma corrida de rua. O atleta João concluiu a corrida em 22 minutos. O atleta José levou 17 minutos a mais do que João para concluir sua corrida.

Portanto, o tempo do atleta José nessa corrida, em minutos, foi:

- A) 5
- B) 17
- C) 19
- D) 29
- E) 39

### QUESTÃO 12

Durante uma apresentação em um teatro, havia 100 pessoas presentes e todas elas pagaram os ingressos da seguinte forma: 40 pessoas pagaram a entrada inteira, que custava R\$ 40,00 e as demais pagaram meia entrada, que custava R\$ 20,00. Com isso, o valor total arrecadado com as vendas desses ingressos foi:

- A) R\$ 1.200,00
- B) R\$ 1.600,00
- C) R\$ 2.000,00
- D) R\$ 2.800,00
- E) R\$ 4.000,00

### QUESTÃO 13

Em uma competição com atividades culturais realizada em uma escola, formaram-se 12 equipes para participar. Cada uma dessas equipes era composta por 8 alunos. Assim, o total de alunos que participaram dessas atividades foi:

- A) 20
- B) 26
- C) 56
- D) 96
- E) 106

### QUESTÃO 14

Uma forma de calcular a nota média dos alunos de uma turma é, efetuar a adição das notas de todos os alunos da turma para, em seguida, dividir o total encontrado pela quantidade de alunos que compõem a turma.

Se uma turma é composta por 40 alunos e a soma das notas de todos os alunos for igual a 248, então a nota média dessa turma será:

- A) 0,062
- B) 0,62
- C) 6,2
- D) 62
- E) 620

### QUESTÃO 15

Ao efetuar a divisão de um número inteiro por 23, obtém-se como quociente 25 e como resto 4. Portanto, o dividendo dessa operação é:

- A) 52
- B) 552
- C) 570
- D) 574
- E) 579

### QUESTÃO 16

Um aluno fez uma prova na escola composta por 16 questões. Esse aluno respondeu  $\frac{3}{4}$  das questões da prova e deixou as demais sem responder. A quantidade de questões dessa prova que esse aluno deixou sem responder foi:

- A) 2
- B) 4
- C) 8
- D) 12
- E) 15



### QUESTÃO 17

Ao ser feita a conversão da fração  $\frac{5}{8}$  em número decimal, o resultado correto obtido será:

- A) 0,625
- B) 6,25
- C) 62,5
- D) 625
- E) 6250

### QUESTÃO 18

Duas pessoas consumiram as seguintes frações de um litro de leite: a primeira pessoa consumiu  $\frac{11}{50}$  de um litro de leite; a segunda pessoa consumiu  $\frac{6}{25}$  de um litro de leite. Comparando as quantidades de leite que cada uma dessas pessoas consumiu, tem-se que:

- A) As duas pessoas consumiram a mesma quantidade de leite.
- B) A primeira pessoa consumiu mais leite do que a segunda pessoa.
- C) A segunda pessoa consumiu mais leite do que a primeira pessoa.
- D) A primeira pessoa consumiu o dobro da segunda.
- E) A segunda pessoa consumiu o triplo da primeira.

### QUESTÃO 19

Observando os preços de alguns produtos em um supermercado, um consumidor constatou os seguintes valores:

- 1 kg de arroz: R\$ 5,30
- 1 kg de feijão: R\$ 5,70
- 1 kg de açúcar: R\$ 5,90

Esse consumidor adquiriu 2 kg de cada um desses produtos. O valor total dessa sua compra foi:

- A) R\$ 10,60
- B) R\$ 11,40
- C) R\$ 11,80
- D) R\$ 16,90
- E) R\$ 33,80

### QUESTÃO 20

Efetuada-se a divisão  $2,45 \div 0,5$  obtém-se como resultado correto:

- A) 0,49
- B) 4,9
- C) 49
- D) 490
- E) 4900



## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – NFI 302

### QUESTÃO 21

No ambiente de uma unidade pública de alimentação, como escolas e creches, a atuação da merendeira deve seguir princípios de ética profissional e de cooperação. Um comportamento que representa uma postura ética e contribui diretamente para o bom trabalho em equipe é:

- A) priorizar a execução de suas próprias atividades e evitar interferências, mesmo que isso dificulte a comunicação com a equipe.
- B) compartilhar informações internas da cozinha sempre que considerar necessário, desde que isso facilite o relacionamento entre os colegas.
- C) manter postura discreta e cumprir suas tarefas, ainda que eventualmente evite participar de decisões coletivas da equipe.
- D) respeitar colegas e usuários, comunicar-se de forma clara e colaborar com a equipe, seguindo as normas e rotinas da instituição.
- E) realizar apenas as atividades descritas formalmente em sua função, deixando as demais tarefas exclusivamente para os colegas responsáveis.

### QUESTÃO 22

No serviço de alimentação de escolas e creches, a merendeira desempenha papel essencial no atendimento aos usuários, garantindo qualidade, segurança e acolhimento no momento da distribuição das refeições. Nesse contexto, é INCORRETO afirmar que a merendeira deve:

- A) manter atenção ao servir as refeições, oferecendo porções adequadas e respeitando as necessidades de cada faixa etária.
- B) adotar postura cordial e respeitosa, contribuindo para um ambiente acolhedor e favorável ao consumo da refeição.
- C) verificar a temperatura dos alimentos antes do serviço, garantindo que estejam próprios para consumo.

- D) organizar a distribuição de forma ágil, mesmo que isso implique ignorar pequenos derramamentos ou resíduos na área de serviço.
- E) informar ao responsável pela cozinha qualquer alteração observada nos alimentos, como odor, coloração ou textura inadequados.

### QUESTÃO 23

A segurança no ambiente de cozinha escolar depende do uso adequado dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), que contribuem para prevenir acidentes e proteger a saúde da merendeira durante o desempenho de suas atividades. Nesse contexto, é CORRETO afirmar que:

- A) A utilização da touca pode ser dispensada quando a profissional mantém os cabelos presos, desde que não haja manipulação direta de alimentos prontos para consumo.
- B) As luvas térmicas são recomendadas apenas em situações de manipulação prolongada de utensílios quentes, não sendo necessárias em procedimentos rápidos ou de rotina.
- C) O avental profissional tem função prioritária de padronização visual, podendo ser substituído por vestimentas comuns desde que estejam limpas e em bom estado.
- D) Os EPIs devem ser utilizados conforme as normas institucionais e de segurança, incluindo touca, avental específico, calçado fechado e proteção térmica sempre que houver risco mecânico ou térmico durante as atividades.
- E) O uso de calçado fechado é opcional em cozinhas escolares, desde que a profissional esteja familiarizada com o ambiente e adote atenção redobrada ao deslocar-se no local.



### QUESTÃO 24

Para cada afirmativa abaixo, assinale V (verdadeiro) ou F (falso). Em seguida, marque a opção que apresenta a sequência correta.

- I. A higienização das mãos deve seguir técnica padronizada, incluindo remoção de adornos, molhar as mãos, aplicar sabão, friccionar todas as superfícies por no mínimo 20 segundos, enxaguar em água corrente e secar com papel descartável, sendo obrigatória antes de iniciar o trabalho, após manipular resíduos, após contato com alimentos crus e sempre que houver troca de atividade.
- II. É permitido manipular alimentos crus e alimentos prontos para consumo de forma concomitante, desde que o manipulador utilize luvas descartáveis e mantenha o mesmo utensílio durante todo o processo.
- III. A higienização de utensílios e superfícies deve seguir procedimentos operacionais padronizados (POPs), contemplando etapas de pré-lavagem, detergentes, enxágue e sanitização, garantindo a eliminação de microrganismos patogênicos e prevenindo contaminações cruzadas.
- IV. O controle de temperatura dos alimentos perecíveis é uma etapa crítica de segurança: devem permanecer sob refrigeração a  $\leq 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ , ou, quando mantidos quentes para serviço, a  $\geq 60\text{ }^{\circ}\text{C}$ , evitando que permaneçam por longos períodos na faixa de temperatura de risco para proliferação microbiana.

- A) V – V – F – F  
B) V – F – V – V  
C) F – F – V – V  
D) V – F – F – V  
E) V – V – V – V

### QUESTÃO 25

A contaminação alimentar, especialmente a contaminação cruzada, representa um dos principais riscos à segurança dos alimentos em cozinhas institucionais. Considerando as boas práticas de manipulação, é correto AFIRMAR que:

- A) A contaminação cruzada ocorre predominantemente pelo contato direto entre alimentos crus e alimentos prontos para consumo, sendo pouco relevante a participação das mãos do manipulador e das superfícies quando há higienização periódica do ambiente.
- B) O uso adequado de luvas descartáveis reduz significativamente o risco de contaminação cruzada, dispensando a necessidade de troca frequente de utensílios e de higienização rigorosa das superfícies entre diferentes etapas do preparo.
- C) A prevenção da contaminação cruzada envolve a separação física ou operacional de alimentos crus e prontos, o uso de utensílios distintos, além da higienização correta das mãos, equipamentos e superfícies sempre que houver mudança de atividade.
- D) A contaminação alimentar está relacionada, em sua maioria, à presença de microrganismos patogênicos, não sendo influenciada de forma significativa por falhas na organização do fluxo de produção ou por práticas inadequadas de manipulação.
- E) A utilização do mesmo utensílio durante o preparo de alimentos crus e posteriormente cozidos pode ser aceita, desde que o alimento seja submetido a cocção completa, eliminando riscos de contaminação durante o processo.

### QUESTÃO 26

A higiene pessoal do manipulador, a limpeza do ambiente e a sanitização adequada de utensílios e equipamentos são fatores essenciais para garantir a segurança dos alimentos em cozinhas institucionais. Essas práticas reduzem riscos de contaminação e asseguram a qualidade das refeições servidas. Considerando as boas práticas de higiene, assinale a alternativa INCORRETA:



- A) A higienização adequada de utensílios e equipamentos envolve etapas distintas de limpeza e sanitização, sendo ambas necessárias para remover sujidades e reduzir a carga microbiana.
- B) A higiene pessoal do manipulador inclui cuidados como uso de uniforme limpo, ausência de adornos, unhas curtas e limpas, além da higienização frequente das mãos durante a jornada de trabalho.
- C) A limpeza do ambiente da cozinha deve ser realizada de forma contínua, seguindo rotinas estabelecidas, com atenção especial a pisos, ralos, bancadas e áreas de maior contato.
- D) A sanitização de utensílios e equipamentos pode ser dispensada quando a limpeza for realizada com detergente adequado e água quente, pois esse procedimento já garante eliminação total de microrganismos.
- E) Os produtos utilizados na limpeza e sanitização devem ser próprios para uso em áreas de manipulação de alimentos, respeitando diluições, tempo de contato e orientações do fabricante.

#### QUESTÃO 27

Analise as afirmativas a seguir, assinalando V (verdadeiro) ou F (falso). Em seguida, marque a alternativa que apresenta a sequência correta.

- I. As Doenças Transmitidas por Alimentos são causadas exclusivamente por agentes biológicos, estando relacionadas apenas à presença de bactérias patogênicas nos alimentos.
- II. Microrganismos patogênicos podem multiplicar-se rapidamente quando os alimentos permanecem por períodos prolongados em temperaturas inadequadas, especialmente na faixa conhecida como zona de risco microbiológico.
- III. A presença de microrganismos causadores de DTAs é sempre acompanhada de alterações perceptíveis de odor, sabor ou aparência dos alimentos contaminados.
- IV. A aplicação adequada das boas práticas de manipulação, incluindo higiene pessoal,

controle de tempo e temperatura e sanitização de utensílios e equipamentos, constitui medida essencial para a prevenção das DTAs em serviços de alimentação.

- A) V – V – F – V  
B) F – V – F – V  
C) F – F – F – V  
D) F – V – V – V  
E) V – F – F – V

#### QUESTÃO 28

Relacione corretamente os conceitos apresentados na Coluna I com as definições correspondentes da Coluna II. Em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

#### COLUNA I

1. Reaproveitamento seguro de alimentos.
2. Aproveitamento integral dos alimentos.
3. Boas práticas no reaproveitamento.
4. Prática inadequada de reaproveitamento.

#### COLUNA II

- (...) Utilização planejada de partes comestíveis normalmente descartadas, como cascas, talos e sementes, desde que estejam íntegras, higienizadas e próprias para consumo.
- (...) Reutilização de preparações ou alimentos previamente cozidos, respeitando critérios como tempo adequado, controle de temperatura, armazenamento correto e ausência de risco sanitário.
- (...) Reutilização de alimentos expostos à temperatura ambiente por tempo prolongado, desde que não apresentem alteração visível de odor ou aparência.
- (...) Adoção de procedimentos como identificação, armazenamento adequado, controle de validade e aplicação do sistema PEPS/PVPS para evitar desperdícios sem comprometer a segurança alimentar.



- A) 1 – 2 – 4 – 3
- B) 2 – 1 – 4 – 3
- C) 2 – 1 – 3 – 4
- D) 1 – 2 – 3 – 4
- E) 3 – 2 – 4 – 1

### QUESTÃO 29

As técnicas de corte e os métodos de cocção influenciam diretamente a qualidade nutricional, a segurança e a apresentação dos alimentos em cozinhas institucionais. O domínio desses procedimentos contribui para o preparo adequado das refeições e para a padronização do serviço. Considerando esses aspectos, assinale a alternativa INCORRETA:

- A) Cortes uniformes dos alimentos favorecem a cocção homogênea, contribuem para melhor apresentação visual e auxiliam no controle do tempo de preparo.
- B) O método de cocção a vapor é indicado para legumes e hortaliças por preservar melhor a cor, a textura e parte dos nutrientes hidrossolúveis, quando comparado à cocção prolongada em água.
- C) A fritura por imersão consiste na submersão total do alimento em gordura aquecida, proporcionando cocção rápida; contudo, esse método tende a aumentar o teor lipídico da preparação.
- D) O corte dos alimentos em pedaços muito pequenos reduz significativamente a perda de nutrientes durante qualquer método de cocção, sendo indicado independentemente do tipo de alimento e da técnica utilizada.
- E) Métodos de cocção úmidos, como fervura e cozimento, utilizam a água como meio de transferência de calor e, quando prolongados, podem ocasionar perdas nutricionais por lixiviação.

### QUESTÃO 30

As Boas Práticas de Manipulação de Alimentos constituem um conjunto de medidas técnicas e operacionais destinadas a garantir a segurança sanitária das preparações em serviços de alimentação coletiva. Considerando os princípios que regem essas práticas, é correto afirmar que:

- A) A adoção das Boas Práticas concentra-se prioritariamente na etapa final de preparo e distribuição dos alimentos, sendo as fases de recebimento e armazenamento secundárias para a segurança sanitária.
- B) A higienização das mãos do manipulador pode ser substituída pelo uso contínuo de luvas descartáveis, desde que estas sejam mantidas íntegras durante toda a jornada de trabalho.
- C) O controle integrado das Boas Práticas envolve desde o recebimento dos alimentos até a distribuição das refeições, incluindo controle de fornecedores, higiene do manipulador, organização do fluxo de produção, controle de tempo e temperatura e sanitização adequada de ambientes e utensílios.
- D) As Boas Práticas têm como objetivo principal melhorar a aparência e a padronização visual das preparações, não estando diretamente relacionadas à prevenção de riscos microbiológicos.
- E) A aplicação das Boas Práticas é necessária apenas em cozinhas industriais de grande porte, não sendo obrigatória em unidades de alimentação escolar devido ao menor volume de produção.