

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO

EDITAL N.º 004/2025 - AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS – MERENDEIRA E DE TRADUTOR E INTÉRPRETE DE LIBRAS

21 de dezembro de 2025

NOME:

CARGO: **AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS - MERENDEIRA**

LOCAL:

SALA:

## INSTRUÇÕES

### 1) Conferência inicial

Verifique seu **nome e o cargo indicado** da capa deste caderno e leia atentamente as instruções.

### 2) Composição do caderno *(confira após o início da prova)*

- Contém **25 (vinte e cinco) questões objetivas**.
- Todas as questões são de múltipla escolha, com cinco alternativas cada (A, B, C, D e E).
- É permitido fazer anotações, cálculos, riscos e observações exclusivamente neste Caderno.

### 3) Cartão-Resposta

Confira se o seu **nome, número de inscrição, data de nascimento, CPF e cargo** estão corretos. Caso identifique que o Cartão-Resposta não corresponde aos seus dados, comunique imediatamente ao fiscal **para que seja providenciada a substituição**. O fiscal não está autorizado a alterar informações impressas, e não serão aceitas reclamações posteriores. O preenchimento do Cartão-Resposta é de sua inteira responsabilidade. Não haverá substituição em caso de erro de preenchimento.

### 4) Material permitido

É obrigatório o uso exclusivo de caneta esferográfica fabricada em material transparente, com tinta azul ou preta.

### 5) Duração da prova

A prova terá duração de 2 (duas) horas e 30 (trinta) minutos, incluindo o tempo destinado ao preenchimento do Cartão-Resposta.

### 6) Regras de saída

- Ao término da prova, entregue **obrigatoriamente** ao fiscal o Cartão-Resposta e este Caderno de Questões.
- A saída definitiva da sala somente será permitida após **1 (uma) hora** do início da prova.
- É permitido levar apenas a folha intermediária de respostas, localizada na última página deste caderno, desde que contenha exclusivamente as alternativas assinaladas, sendo vedadas quaisquer outras anotações.
- Os **3 (três) últimos candidatos** somente poderão se retirar da sala simultaneamente.

### 7) Assinaturas

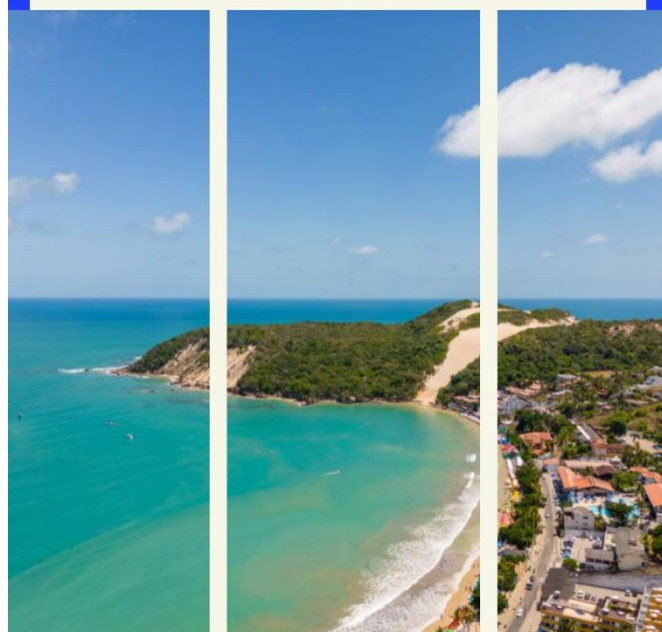
Escreva seu nome completo e assine na capa deste Caderno, e assine também no local indicado no Cartão-Resposta.

**BOA PROVA!**

PROCESSO SELETIVO  
SIMPLIFICADO

**PREFEITURA  
DE BIGUAÇU**

**MAIS DE  
130 CARGOS**



Nome completo: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

# LÍNGUA PORTUGUESA

## Questão 01

(Correta: B)

Leia o excerto a seguir, as sentenças e registre V, para verdadeiras, e F, para falsas:

"Muito além de um conceito técnico, a sustentabilidade requer equilíbrio entre o ambiental, o social e o econômico, conforme apontam conferências mundiais. **Mas**, sem consciência, **ou seja**, sem equilíbrio moral, qualquer avanço será superficial e temporário. O grande desafio é desenvolver uma 'consciência sustentável', **ou seja**, uma nova forma de ver e de se colocar no mundo."

(Disponível em: <https://vidasimples.co/colunista/chaves-para-a-sustentabilidade/>. Acesso em: 14 dez. 2025. Adaptado.)

( ) Em "requer equilíbrio entre o ambiental, o social e o econômico", a palavra destacada tem a função de articular ideias. O sentido, no contexto, é de adição.

( ) A palavra "Mas" articula duas ideias, a anterior e a seguinte, estabelecendo entre elas o sentido de restrição.

( ) A expressão "ou seja" foi usada duas vezes. Nas duas situações, ela tem o sentido de explicação e poderia ser substituída por "isto é".

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

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

## Questão 02

(Correta: A)

Analise as sentenças quanto ao uso dos "porquês":

I. Ninguém entende **por que** você saiu correndo, assim, do nada.

II. Vocês querem saber isso **por quê**?

III. Não entendo o **porquê** de tanta resistência em se abrir.

Está correto o uso em:

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

## Questão 03

(Correta: B)

Leia o excerto a seguir:

"Se faço um curso de desenho há uma semana e meu professor me pede para fazer um **esboço**, é lógico que ele possa dizer do meu trabalho: 'Seu desenho é perfeito para um aluno de uma semana!', assim como uma pequena luva é perfeita para a mão de uma criança de quatro anos."

(Disponível em: <https://vidasimples.co/colunista/a-arte-de-viver/>. Acesso em: 14 dez. 2025. Adaptado.)

Apesar de as palavras poderem ser sinônimas, não há sinônimo absoluto. Cada palavra terá sentidos próprios nos contextos em que forem usadas. Tendo isso em consideração, assinale a alternativa cuja palavra é um sinônimo de **esboço**, podendo substituí-la sem comprometer o sentido central do texto:

- (A) Síntese.
- (B) Rascunho.
- (C) Pintura.
- (D) Quadro.
- (E) Resumo.

## Questão 04

(Correta: A)

Analise as sentenças quanto ao uso do acento grave (crase):

I. A sessão de cinema começa **às** 19 horas. Não sei se chego em tempo.

II. No mundo atual, as redes sociais virtuais exploram uma vida perfeita e nos convida todo tempo **à** uma perfeição que não existe.

III. Ao alcançar certa sabedoria, facilita a vida de muita gente **à** sua volta.

Está correto o uso do acento grave (crase) em:

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

## Questão 05

(Correta: B)

Analise o uso da vírgula nas sentenças:

I. O tempo atual, está repleto de convites à perfeição. Isso é desgastante.

II. Podemos atingir um estado de plenitude: vazia de ânsias e desejos absurdos, repleta de paz e cheia de serenidade.

III. Esse estado interno nos permite ver a vida com outros olhos, mais leves e menos julgadores.

Está correto o uso da vírgula em:

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

## RACIOCÍNIO LÓGICO

---

### Questão 06

**(Correta: B)**

Carlos começou o trabalho às 8h e 20 min, interrompeu às 12h para almoço e retornou às 13h e 30 min, e encerrou o trabalho às 16h. Considerando essas informações, pode-se afirmar que o tempo total trabalhado nesse dia foi de:

- (A) 5h e 40 min.
- (B) 6h e 10 min.
- (C) 6h e 30 min.
- (D) 5h e 50 min.
- (E) 6h e 20 min.

### Questão 07

**(Correta: D)**

Maria foi ao mercado com uma nota de 100 reais e gastou 78 reais na sua compra. Pode-se afirmar que ela recebeu de troco:

- (A) 5 notas de 5 reais.
- (B) 1 nota de 20 reais e 1 nota de 5 reais.
- (C) 3 notas de 10 reais.
- (D) 2 notas de 10 reais e 1 nota de 2 reais.
- (E) 3 notas de 10 reais e 1 nota de 2 reais.

### Questão 08

**(Correta: B)**

Um galão contém 15 litros de água. Para encher completamente um reservatório de 90 litros, que está vazio, será necessário uma quantidade de galões exatamente igual a:

- (A) 7.
- (B) 6.
- (C) 8.
- (D) 4.
- (E) 5.

### Questão 09

**(Correta: E)**

Em uma manhã, estavam agendadas 34 consultas. Ocorreram 9 cancelamentos e foram incluídas 5 consultas extras. Pode-se afirmar que o total final de consultas realizadas foi:

- (A) 32.
- (B) 38.
- (C) 31.
- (D) 25.
- (E) 30.

### Questão 10

**(Correta: B)**

Uma faxineira usa 3 frascos de desinfetante para limpar cada um dos andares de um prédio. No prédio há 7 andares, pode-se afirmar que a quantidade total de frascos utilizada foi:

- (A) 20.
- (B) 21.
- (C) 24.
- (D) 18.
- (E) 27.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

---

### Questão 11

**(Correta: D)**

A água é um ingrediente essencial no preparo da merenda escolar, sendo usada para cozinhar, lavar alimentos e para beber. A qualidade da água é muito importante para evitar doenças. Assinale a alternativa correta sobre a água na cozinha escolar:

- (A) Os reservatórios de água (caixas d'água) da escola precisam ser limpos e desinfetados uma vez por ano, sendo que a limpeza mais importante é a das torneiras.
- (B) Não há risco em usar água de poço que não tenha sido testada para cozinhar, pois o calor do cozimento mata todos os microrganismos.
- (C) A água da torneira não precisa ser potável (própria para beber) se for usada apenas para lavar o chão e limpar os equipamentos.
- (D) A água usada na cozinha escolar para lavar e cozinhar alimentos, e também para beber, deve ser sempre potável, ou seja, limpa, inodora (sem cheiro) e livre de microrganismos que causam doenças.
- (E) A água usada no preparo de alimentos, para beber ou fazer gelo, deve ser limpa e incolor, mesmo que tenha cheiro forte de produtos químicos.

### Questão 12

**(Correta: D)**

A limpeza e a organização são fundamentais para manter um ambiente de trabalho agradável e seguro em uma cozinha escolar. Nesse sentido, analise as afirmativas a seguir:

I.A limpeza envolve tirar a sujeira, o lixo e a desordem (coisas fora do lugar), o que ajuda a prevenir a

propagação de microrganismos e cria um ambiente mais saudável.

II.A organização envolve colocar os itens (ingredientes, panelas) de uma maneira que faça sentido, facilitando encontrar e usar esses itens quando a merendeira precisar.

III.Juntas, a limpeza e a organização na cozinha podem melhorar a rapidez (eficiência) e a produtividade no preparo das refeições e promover um ambiente de trabalho melhor.

Está correto o que se afirma em:

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

### Questão 13

**(Correta: D)**

Assinale a alternativa que apresenta uma medida de segurança correta a ser implementada em uma cozinha de escola (refeitório ou merenda) para garantir a higiene nesse ambiente e a saúde dos estudantes:

- (A) Permitir que o uso de cigarros ou o fumo aconteça em uma área reservada dentro da cozinha, longe dos alimentos.
- (B) Armazenar produtos de limpeza e produtos químicos junto com os alimentos, para que fiquem mais acessíveis.
- (C) Manter o piso da cozinha sempre úmido, pois a água evita que a poeira suba no ambiente.
- (D) Utilizar luvas descartáveis limpas e trocar sempre que necessário ao manipular alimentos que já estão prontos para o consumo, como saladas e frutas cortadas.
- (E) Usar o mesmo pano de limpeza (pano de chão) para secar as bancadas e mesas da cozinha, aproveitando os materiais.

### Questão 14

**(Correta: E)**

A distribuição da alimentação escolar é o momento em que as merendeiras têm um contato direto com os estudantes. Esse é um momento importante de promoção da alimentação saudável, quando a merendeira tem um papel fundamental. Identifique a única prática que pode ser prejudicial (fazer mal ou dar errado) nesse contexto:

- (A) Servir um alimento bem temperado, bem cozido e com sabor agradável para que os alunos queiram comer tudo.
- (B) Dar atenção e ser gentil no atendimento aos alunos, tratando-os bem durante a entrega da refeição.

- (C) Ofertar a refeição de forma atrativa e colorida, deixando o prato bonito para chamar a atenção dos estudantes.
- (D) Manter a temperatura do alimento (quente ou frio) correta até o momento em que o aluno o recebe.
- (E) Oferecer sempre o mesmo tipo de alimento, com um cardápio sem variação, que não respeita o gosto dos alunos e a cultura alimentar da região.

### Questão 15

**(Correta: A)**

A merendeira precisa saber medir corretamente os ingredientes para garantir que a receita fique com o sabor e a textura certos e para controlar o custo. Muitas receitas usam medidas caseiras (não a medida de balança). Assinale a alternativa que apresenta a melhor noção de equivalência de medidas para usar na cozinha da escola:

- (A) A merendeira deve saber que 1 litro de leite líquido (volume) tem, aproximadamente, o mesmo peso de 1 quilo de leite (massa).
- (B) Uma xícara cheia de farinha de trigo tem exatamente o mesmo peso de uma xícara cheia de óleo.
- (C) As medidas caseiras, como colher de sopa, xícara e copo, não podem ser usadas em receitas grandes de merenda escolar.
- (D) A medida padrão para pesar o sal na cozinha é sempre a colher de café (a menor colher).
- (E) Uma colher de sopa de açúcar sempre tem o mesmo peso de uma xícara de chá de arroz.

### Questão 16

**(Correta: B)**

A merendeira precisa garantir que o processo de congelamento de alimentos preparados seja feito de forma segura para preservar o sabor, a textura e evitar contaminação. Leia as afirmativas a seguir sobre o congelamento e descongelamento de alimentos:

I.Alimentos quentes (acima de 60 °C) podem ser colocados diretamente no freezer ou congelador, pois a temperatura alta acelera o processo de congelamento.

II.Nunca se deve congelar um alimento que já foi descongelado antes, a menos que ele tenha sido cozido novamente (como fazer um novo prato com a carne descongelada).

III.A melhor forma de descongelar grandes quantidades de carne é deixá-las em cima da bancada ou da pia, em temperatura ambiente, para que fiquem prontas rapidamente.

Está correto o que se afirma em:

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

(E) I e II, apenas.

### Questão 17

**(Correta: D)**

Relacione as segunda coluna de acordo com a primeira, relacionando os conceitos às regras básicas de armazenamento e controle de estoque na cozinha escolar:

#### Primeira coluna: conceito

1. PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai)
2. Contaminação cruzada
3. Armazenamento seguro

#### Segunda coluna: regras

(\_\_ ) Organizar os produtos na geladeira de forma que os alimentos prontos para consumo fiquem nas prateleiras superiores e os crus, nas inferiores.

(\_\_ ) Na dispensa, sempre colocar os alimentos que vencem primeiro na frente, para serem usados antes dos que têm o prazo de validade maior.

(\_\_ ) Usar a mesma faca e tábua de corte para carne crua e para cortar o pão da merenda, sem lavar entre os usos.

Assinale a alternativa que apresenta a correta associação entre as colunas:

- (A) 1 – 2 – 3.
- (B) 2 – 1 – 3.
- (C) 1 – 3 – 2.
- (D) 3 – 1 – 2.
- (E) 3 – 2 – 1.

### Questão 18

**(Correta: B)**

Assinale a alternativa que indica a prática mais correta em relação ao lixo (rejeitos) e ao desperdício na cozinha da escola, de acordo com as regras de higiene e segurança alimentar:

- (A) É permitido guardar as sobras de alimentos do prato dos alunos para serem usadas como ingredientes no preparo do dia seguinte.
- (B) O lixo (rejeitos) deve ser colocado em sacos plásticos fechados, em lixeiras com tampa acionada por pedal, e deve ser retirado da área de preparo dos alimentos várias vezes ao dia ou sempre que o recipiente estiver cheio.
- (C) A melhor forma de reduzir o desperdício é preparar apenas a quantidade exata de comida, e o que sobrar deve ser guardado na geladeira por até 3 dias e ser servido no lanche.
- (D) O lixo orgânico (restos de comida) deve ser misturado com o lixo seco (embalagens e papéis) no mesmo recipiente para facilitar a coleta.

(E) O lixo deve ser acumulado em sacos abertos em um canto da cozinha até o final do dia, pois isso é suficiente para evitar baratas e ratos.

### Questão 19

**(Correta: A)**

A respeito da segurança na manipulação de alimentos, julgue as sentenças a seguir e registre V, para verdadeiras, e F, para falsas:

(\_\_ ) A preparação de alimentos (como saladas, carne ou arroz) com muito tempo de antecedência do consumo (6 horas) é um procedimento que pode aumentar o risco de contaminações alimentares.

(\_\_ ) O descongelamento de alimentos na parte inferior da geladeira é um método seguro e recomendado para evitar que o alimento entre na zona de perigo de temperatura, que favorece o crescimento de bactérias.

(\_\_ ) Alimentos cozidos e deixados por muito tempo em temperatura ambiente (sobre o fogão ou dentro do forno desligado) não apresentam risco, pois o calor do ambiente evita qualquer possibilidade de haver contaminação alimentar.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

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

### Questão 20

**(Correta: C)**

A pessoa responsável pelo manuseio e preparo de alimentos, como a merendeira, deve estar sempre atenta aos seus hábitos de higiene pessoal e de todos os integrantes da equipe na cozinha. A manutenção da higiene pessoal é essencial para garantir a segurança alimentar e a saúde de todos. Com base nesse conceito, analise as assertivas a seguir:

I. Os cabelos devem sempre estar protegidos com touca, rede ou outro acessório que cubra totalmente a cabeça, para evitar que fios caiam nos alimentos.

II. É permitido conversar, mas não se deve tossir ou espirrar diretamente sobre os alimentos, pois isso evita a contaminação.

III. As mãos devem estar limpas e as unhas curtas; é permitido o uso de joias, bijuterias ou esmalte nas unhas, desde que estejam bem conservados.

É correto o que se afirma em:

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

(D) I e II, apenas.

(E) I, II e III.

### Questão 21

(Correta: D)

A infestação por pragas (como baratas, ratos e moscas) na cozinha escolar é um risco grave de contaminação dos alimentos. A merendeira deve conhecer as medidas de controle e prevenção. Com base nas práticas de higiene e segurança, registre V, para verdadeiras, e F, para falsas:

( ) O uso de venenos e inseticidas de aplicação imediata na cozinha é a principal forma de controle de pragas, sendo mais eficiente do que as medidas de limpeza e prevenção.

( ) Para evitar a entrada de ratos e baratas, deve-se manter o lixo (rejeitos) sempre ensacado, bem tampado e retirado da área de preparo ao final de cada turno de trabalho.

( ) É uma medida preventiva essencial manter as portas, janelas e outras aberturas da cozinha com telas de proteção (telas milimétricas) para impedir a entrada de moscas e outros insetos voadores.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

(A) F – F – V.

(B) F – V – F.

(C) V – V – F.

(D) F – V – V.

(E) V – F – V.

### Questão 22

(Correta: A)

A merendeira deve conhecer os riscos da contaminação alimentar para garantir a segurança do alimento. Com base em seus conhecimentos, assinale a alternativa correta:

(A) Os microrganismos (como as bactérias) multiplicam-se nos alimentos quando encontram condições ideais de nutrientes, umidade e temperatura.

(B) Fios de cabelo, cacos de vidro ou pedaços de plástico encontrados na comida são exemplos de contaminação química.

(C) A melhor forma de descongelar carnes, frangos e outros alimentos congelados é deixá-los em cima da pia, em temperatura ambiente, para ser mais rápido.

(D) A maioria dos microrganismos que causam doença e intoxicação altera o cheiro e o aspecto físico do alimento, facilitando a identificação.

(E) As doenças transmitidas por alimentos são causadas apenas por bactérias e nunca por vírus ou parasitas.

### Questão 23

(Correta: A)

Ao selecionar os ingredientes para a merenda escolar, a merendeira deve ter atenção para garantir que os alimentos estejam frescos e em boas condições. Assinale a alternativa que apresenta o melhor critério para a merendeira selecionar e receber frutas e legumes frescos:

(A) As frutas e legumes devem ter a cor e o aspecto característicos (normais) do produto, estar firmes, sem partes mofadas, amassadas ou com furos feitos por insetos.

(B) Aceitar caixas de legumes com terra, pois a terra é natural e será retirada de toda forma na hora da lavagem dos alimentos.

(C) Escolher frutas e legumes mais baratos, sem se preocupar muito com o prazo de validade.

(D) Aceitar receber frutas e legumes que estejam com pequenos machucados ou partes moles, pois essas partes podem ser facilmente retiradas na hora do preparo.

(E) Dar preferência a frutas e legumes que estão com a cor muito forte e brilhante, mesmo que estejam com um cheiro estranho.

### Questão 24

(Correta: E)

Uma servidora da prefeitura percebe que seu colega de setor está desmotivado e desinteressado nas tarefas diárias. Ele chega no horário, cumpre o mínimo exigido, mas não demonstra energia nem disposição para colaborar além do estritamente necessário. A chefia nunca elogia o trabalho da equipe nem reconhece os esforços individuais dos servidores. Considerando essa situação, analise as afirmativas apresentadas a seguir:

I. A falta de reconhecimento pelo trabalho realizado pode diminuir a disposição do servidor para se dedicar às suas atividades.

II. O comportamento do colega é exclusivamente um problema pessoal dele, sem relação com o ambiente de trabalho oferecido.

III. Sentir que o esforço é valorizado pela chefia contribui para que o servidor trabalhe com mais energia e satisfação.

É correto o que se afirma em:

(A) I, II e III.

(B) II, apenas.

(C) I, apenas.

(D) II e III, apenas.

(E) I e III, apenas.

### Questão 25

(Correta: C)

Um servidor público municipal descobre que seu cunhado pretende abrir uma empresa e participar de licitações da prefeitura. O cunhado pede que o servidor lhe informe antecipadamente sobre editais que serão publicados, argumentando que não está pedindo nenhum favorecimento, apenas informações que logo se tornarão públicas. O servidor não trabalha no setor de licitações, mas tem acesso ao sistema interno onde constam minutas de editais ainda não publicados. A conduta que demonstra integridade ética é:

- (A) Repassar apenas informações gerais sobre os editais sem fornecer detalhes técnicos, pois essa conduta reduz a gravidade do favorecimento praticado.
- (B) Fornecer as informações solicitadas, já que dados sobre licitações são públicos e antecipar alguns dias não prejudica os demais concorrentes.
- (C) Recusar o pedido, pois compartilhar informações antes da publicação oficial confere vantagem indevida, independentemente do grau de parentesco.
- (D) Ajudar o cunhado apenas uma vez para não prejudicar a relação familiar, estabelecendo que não poderá repetir esse tipo de favor no futuro.
- (E) Consultar o setor de licitações sobre a possibilidade de repassar as informações, transferindo a responsabilidade da decisão a quem detém competência.



**FOLHA INTERMEDIÁRIA DE RESPOSTAS**

<b>Questões</b>	<b>RESPOSTAS</b>				
<b>01</b>	A	B	C	D	E
<b>02</b>	A	B	C	D	E
<b>03</b>	A	B	C	D	E
<b>04</b>	A	B	C	D	E
<b>05</b>	A	B	C	D	E
<b>06</b>	A	B	C	D	E
<b>07</b>	A	B	C	D	E
<b>08</b>	A	B	C	D	E
<b>09</b>	A	B	C	D	E
<b>10</b>	A	B	C	D	E
<b>11</b>	A	B	C	D	E
<b>12</b>	A	B	C	D	E
<b>13</b>	A	B	C	D	E
<b>14</b>	A	B	C	D	E
<b>15</b>	A	B	C	D	E
<b>16</b>	A	B	C	D	E
<b>17</b>	A	B	C	D	E
<b>18</b>	A	B	C	D	E
<b>19</b>	A	B	C	D	E
<b>20</b>	A	B	C	D	E
<b>21</b>	A	B	C	D	E
<b>22</b>	A	B	C	D	E
<b>23</b>	A	B	C	D	E
<b>24</b>	A	B	C	D	E
<b>25</b>	A	B	C	D	E

**INFORMAÇÕES**

O inteiro teor da prova e o gabarito preliminar serão divulgados até as **20h do dia 22 de dezembro de 2025**, no endereço eletrônico <http://concursos.furb.br/>, na Área do Candidato.

O candidato que tiver qualquer discordância em relação às questões da Prova Objetiva ou ao gabarito preliminar divulgado poderá interpor recurso no período compreendido entre **00h00min01seg do dia 23 de dezembro de 2025 e 23h59min59seg do dia 24 de dezembro de 2025**.

**21 de dezembro de 2025**