



Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Tunápolis
Edital de Processo Seletivo nº 010/2021



CADERNO DE PROVAS

Cargo	Prova Tipo
MERENDEIRA	1

➤ **AGUARDE A ORDEM DO FISCAL PARA ABRIR ESTE CADERNO DE PROVAS.**

Leia atentamente as instruções abaixo:

- ✓ O candidato deverá OBRIGATORIAMENTE observar as medidas sanitárias de segurança à prevenção de contaminação e disseminação do COVID-19.
- ✓ Deixe sobre a carteira apenas o documento de identificação e a caneta esferográfica de tinta preta ou azul, feita de material transparente.
- ✓ Não será permitida qualquer consulta ou comunicação entre os candidatos.
- ✓ Verifique se:
 - No seu cartão resposta, o tipo de prova destacado corresponde ao mesmo tipo de prova constante no caderno de prova que lhe foi entregue. As provas de cada cargo serão identificadas pelos números 1, 2, 3 e 4 e é de responsabilidade do candidato a conferência do tipo de prova constante no cartão resposta e no caderno de prova.
 - Sua prova é para o cargo ao qual se inscreveu e se a mesma contém **20 questões**, numeradas de **1 à 20**. Caso contrário, informe imediatamente ao fiscal de sala. Não serão aceitas reclamações posteriores por falha de impressão e/ou total de questões.
- ✓ Preencha o **Cartão Resposta**, com as informações solicitadas.
- ✓ Para cada questão existe apenas **uma** resposta certa. A resposta certa deve ser marcada no **Cartão Resposta**.
- ✓ Segue demonstrado a forma correta de preencher o **Cartão Resposta**: ●
- ✓ As marcações duplas, rasuradas ou marcadas diferente do modelo acima, ocasionará a anulação da questão.
- ✓ É de responsabilidade do candidato o preenchimento dos dados do **Cartão Resposta**.
- ✓ A prova terá duração de **02h30min**, incluído neste horário, o tempo para o preenchimento do **Cartão Resposta**.
- ✓ A saída da sala só poderá ocorrer após decorridos 30 (trinta) minutos do início das provas.
- ✓ Ao sair da sala, entregue o **Cartão Resposta** ao fiscal da sala e retire-se imediatamente do local de aplicação das provas.
- ✓ Não é permitido o uso do banheiro após entregar seu Cartão Resposta.

Boa prova!

Rascunho do gabarito:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20



Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Tunápolis
Edital de Processo Seletivo nº 010/2021



Conhecimentos Específicos

Questão 01

Referente a higiene ambiental dos locais de produção e manipulação dos alimentos. Assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) O piso da cozinha deve ser lavado semanalmente na hora de menor movimento.
- (B) Nunca se deve varrer durante o preparo da merenda para não levantar poeira e contaminar os alimentos.
- (C) Os armários devem ser limpos sempre que necessário com um pano levemente úmido.
- (D) A parede deve ser lavada com água e sabão semanalmente e diariamente passar pano úmido.

Questão 02

Sobre as edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios nas áreas de serviço de alimentação, julgue as afirmativas abaixo, sendo (V) verdadeira ou com (F) falsa.

() As edificações e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos.

() As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável.

() As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios. Não sendo necessárias portas de fechadura automática.

() Não é necessário existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação.

Após análise, assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA dos itens acima, de cima para baixo:

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

Questão 03

Em relação ao controle da saúde dos manipuladores, assinale a afirmativa CORRETA.

- (A) Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, semanalmente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.
- (B) Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos não devem realizar suas atividades por um período mínimo de 15 dias.
- (C) As unhas devem estar curtas, apenas com esmaltes claros ou base.
- (D) Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, não sendo permitido o uso de barba.

Questão 04

Durante o processo de cocção dos alimentos, tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo:

- (A) 77°C.
- (B) 78°C.
- (C) 70°C.
- (D) 76°C.

Questão 05

As operações de remoção de substâncias minerais ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades, são chamadas de:

- (A) Desinfecção.
- (B) Anti-sepsia.
- (C) Higienização.
- (D) Limpeza.

Questão 06

A respeito da organização da geladeira, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) Nas prateleiras de cima, devem ficar os alimentos pré-preparados (como carnes temperadas).
- (B) Nas prateleiras do meio, devem ficar os alimentos prontos para o consumo (como saladas e sobremesas).
- (C) Nas prateleiras de baixo, devem ficar as carnes cruas e os hortifrutigranjeiros (separados entre si).
- (D) Os hortifrutigranjeiros devem ser guardados em sacos plásticos limpos, transparentes e sem furos.



Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Tunápolis
Edital de Processo Seletivo nº 010/2021



Questão 07

No que se refere as matérias primas, ingredientes e embalagens, julgue as alternativas abaixo:

I.As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

II.A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de pré-preparo e de armazenamento.

III.Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente.

Qual(is) afirmativa(s) está(ão) CORRETA(S)?

- (A) Apenas a alternativa III.
- (B) Apenas a alternativa II.
- (C) Apenas as alternativas I e III.
- (D) Apenas as alternativas I e II.

Questão 08

No que se refere ao Armazenamento dos gêneros alimentícios, julgue as afirmativas abaixo, sendo (V) verdadeiro ou com (F) falso.

() Os gêneros alimentícios mais antigos devem ser colocados na frente para que sejam usados em primeiro lugar.

() Os materiais de limpeza, inseticida e objetos de uso pessoal (bolsa, avental, entre outros) não devem ser armazenados junto dos alimentos.

() Não são permitidos que os alimentos fiquem em contato direto com o solo ou paredes da despensa.

() Não são permitidos a utilização de caixas de papelão em estoques de gêneros alimentícios.

Após análise, assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA dos itens acima, de cima para baixo:

- (A) V, V, V, F.

(B) V, V, V, V.

(C) V, F, V, F.

(D) F, V, V, F.

Questão 09

A higienização da caixa d'água deve ser realizada, EXCETO:

- (A) A caixa d'água estiver suja.
- (B) Algum objeto ou animal cair dentro da caixa.
- (C) Periodicamente, com intervalo máximo de 9 meses entre as lavagens de limpeza, como medida preventiva.
- (D) Quando for instalada.

Questão 10

Em relação aos tipos de riscos de contaminação dos alimentos, relacione corretamente as lacunas abaixo.

- (1) Risco Biológico.
- (2) Risco Físico.
- (3) Risco Químico.

() São provocados por materiais que podem machucar ou causar danos à saúde, como por exemplo palitos, pedaço de vidro, unha e outros.

() São provocados pela presença de substâncias indesejadas aos alimentos, como é o caso de produtos de limpeza, sabão, detergente e outros.

() São provocados por bactérias, vírus ou parasitas e constituem os principais contaminantes nos alimentos, podendo causar doenças como a diarreia ou alterar as características dos alimentos.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA.

- (A) 2, 3, 1.
- (B) 3, 1, 2.
- (C) 1, 2, 3.
- (D) 3, 2, 1.

Questão 11

Quanto a classificação das doenças transmitidas pelos alimentos, relacione corretamente as lacunas abaixo.

Coluna 1

- (1) Intoxicação Alimentar.



Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Tunápolis
Edital de Processo Seletivo nº 010/2021



- (2) Infecção Alimentar.
(3) Toxinfecção Alimentar.

Coluna 2

() Decorrente da ingestão de substâncias tóxicas presentes nos alimentos.

() Decorrente da multiplicação de bactérias com a produção de toxinas nos alimentos.

() Decorrente da ingestão de microrganismos patogênicos que se multiplicam no intestino, ocasionando alterações no funcionamento do trato gastrointestinal.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA.

- (A) 1, 2, 3.
(B) 3, 1, 2.
(C) 1, 3, 2.
(D) 3, 2, 1.

Questão 12

O lixo, além de atrair insetos e outros animais para a área de preparo dos alimentos, é um meio ideal para a multiplicação de micróbios patogênicos. Em relação aos cuidados com os lixos, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) Quando removido de dentro da cozinha, o lixo deve ser depositado na área externa até o momento da coleta pública ou outro fim a que se destine.
(B) Deve estar sempre dentro de sacos plásticos (ensacado) armazenados em lixeiras com tampa.
(C) É importante removê-lo todos os dias de dentro da cozinha, ou quantas vezes forem necessárias durante o dia para evitar que transborde.
(D) É recomendada a utilização de lixeiras sem pedal.

Questão 13

A higienização do ambiente deve ser feita de acordo com o volume e condições de produção. Assinale a alternativa que indique a frequência da limpeza de paredes, portas e janelas das áreas de serviço de alimentação.

- (A) Todos os dias.
(B) Toda semana.

- (C) Todo mês.
(D) A cada 15 dias.

Questão 14

No que se refere às condições ideais de multiplicação de microrganismos. Assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) Abaixo de 5°C os microrganismos se desenvolvem lentamente e à temperatura abaixo de 0°C eles não se desenvolvem, pois estão mortos.
(B) Acima de 65°C os microrganismos não se multiplicam e morrem.
(C) Alimentos menos ácidos são mais propícios para o aumento do número de microrganismos.
(D) Quanto mais seco for o alimento, mais difícil será a multiplicação dos microrganismos.

Legislação

Questão 15

A Lei Orgânica do município de Tunápolis regulamenta a investidura em cargo ou emprego público, afirmando que esta depende de aprovação prévia em concurso público de provas ou de provas e títulos, de acordo com a natureza e a complexidade do cargo ou emprego, na forma prevista em lei, porém estabelece uma ressalva, que será possível nos casos:

- (A) Nomeações para cargo efetivo.
(B) Escolha por meio de sorteio declarado em lei de livre nomeação e exoneração.
(C) Nomeações para cargo em comissão declarado em lei de livre nomeação e exoneração.
(D) Contratação de familiares do prefeito ou dos vereadores, declarado em lei de livre nomeação.

Questão 16

A Constituição da República Federativa do Brasil estabelece que Executivo, Legislativo e Judiciário são poderes:

- (A) Concorrentes e harmônicos entre si.
(B) Concorrentes e desarmônicos entre si.
(C) Independentes e desarmônicos entre si.
(D) Independentes e harmônicos entre si.



Estado de Santa Catarina
Prefeitura Municipal de Tunápolis
Edital de Processo Seletivo nº 010/2021



Questão 17

Entre os itens abaixo destacamos alguns dos direitos garantidos pela Constituição Federal aos trabalhadores urbanos e rurais. Analise-os:

- I. Seguro-desemprego, em caso de desemprego voluntário.
- II. Fundo de garantia do tempo de serviço.
- III. Irredutibilidade do salário, salvo o disposto em convenção ou acordo coletivo.
- IV. Garantia de salário, nunca inferior ao mínimo, para os que percebem remuneração variável.

Assinale a alternativa CORRETA.

- (A) O item II não está correto.
- (B) O item IV não está correto.
- (C) O item III não está correto.
- (D) O item I não está correto.

Conhecimentos Gerais

Questão 18

A economia de Tunápolis vem se fortalecendo cada dia mais, diversificando a produção que a sustenta dentro de dois ramos principais, que são:

- (A) Agricultura e pecuária.
- (B) Comércio e pesca.
- (C) Agricultura e indústria.
- (D) Indústria e comércio.

Questão 19

De acordo com registros arqueológicos, o território onde hoje se encontra Santa Catarina já era ocupado por indígenas há, pelo menos, cinco mil anos e, atualmente, existem no estado indígenas de três etnias. Qual dos itens abaixo não cita uma delas?

- (A) Guarani.
- (B) Xokleng.
- (C) Kaingang.
- (D) Ianomâmis.

Questão 20

"Um dos traços marcantes do populismo é que encontra mais apoio entre pessoas com baixa escolaridade. É assim com os partidos populistas na

Europa continental, com o apoio ao Brexit no Reino Unido e com o apoio a Donald Trump nos Estados Unidos." (blogs.oglobo.globo.com/opinia0)

O termo "populismo" tem sido muito usado nos últimos tempos. Qual é o seu significado no contexto político?

- (A) É uma característica peculiar dos políticos que se dedicam verdadeiramente à defesa dos interesses da população e, por isso, se tornam populares.
- (B) É a busca pela simpatia das classes sociais mais baixas, por meio da defesa dos seus interesses com políticas assistencialistas, em um cenário que divide a sociedade em dois grupos antagônicos, povo e elite.
- (C) É uma forma pejorativa que a mídia encontrou para denominar a prática da busca pelo apoio político da elite.
- (D) É o termo usado para denominar a campanha eleitoral que dispensa os canais midiáticos de comunicação para estar próximo ao povo.