

CONCURSO PÚBLICO - 01/2026



020 - MERENDEIRA

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES SEGUINTE

1. Para a realização desta prova, você está recebendo este CADERNO DE QUESTÕES. No momento oportuno, lhe será entregue a sua FOLHA DE RESPOSTAS.
2. Verifique se este CADERNO DE QUESTÕES corresponde à sua opção de cargo e possui 40 (quarenta) questões, numeradas de 01 a 40. Do contrário, solicite outro ao FISCAL, imediatamente. Não serão aceitas reclamações posteriores.
3. Para cada questão existe apenas uma resposta correta, que deverá ser assinalada na FOLHA DE RESPOSTAS, com caneta esferográfica de tinta preta. Aquele que utilizar caneta de outra cor assume os riscos da impossibilidade ou de eventuais erros na leitura óptica de suas respostas.
4. Você terá 03(três) horas e 30 (trinta) minutos para responder a todas as questões e preencher a FOLHA DE RESPOSTAS.
5. Nenhum candidato poderá sair da sala antes de decorridos 60 (sessenta) minutos do início da prova, ressalvados os casos de emergência médica.
6. O PORTE de quaisquer fontes de consulta, aparelhos de comunicação - inclusive telefone celular - e/ou de registro de dados, no recinto da prova, a qualquer momento, caracteriza TENTATIVA DE FRAUDE, procedendo-se à retirada imediata do candidato e a sua ELIMINAÇÃO SUMÁRIA do concurso. Será igualmente excluído o candidato surpreendido em comunicação com outros candidatos.
7. Ao concluir a prova, o candidato terá que devolver a FOLHA DE RESPOSTAS devidamente ASSINADA, bem como este CADERNO DE QUESTÕES, o qual somente poderá ser levado pelo candidato 30 minutos antes do horário previsto para o término da prova.
8. Os 03 (três) últimos candidatos a concluírem a prova deverão sair juntos e assinar em local apropriado na ATA DA PROVA. Não deixe de também assinar a LISTA DE FREQUÊNCIA.
9. Este CADERNO DE QUESTÕES e o GABARITO OFICIAL serão divulgados após a aplicação desta prova, no endereço eletrônico www.institutolegatus.com.br, no prazo previsto no edital do concurso.
10. Por ocasião da divulgação do resultado preliminar, o Instituto Legatus disponibilizará, para consulta, cópia digitalizada de sua FOLHA DE RESPOSTAS.

LÍNGUA PORTUGUESA

Texto 1 – para questões 01 a 09:

Por que fazer vários tipos de exercícios pode ser a chave para uma vida mais longa

Não aposte todas as suas fichas em um único tipo de exercício. Praticar uma variedade de atividades físicas diferentes toda semana é a chave para melhorar a saúde e viver mais, segundo um estudo.

Depois de acompanhar os hábitos semanais de exercício de 110 mil homens e mulheres nos Estados Unidos durante 30 anos, pesquisadores descobriram que pessoas ativas que praticavam a maior variedade de exercícios tinham 19% menos probabilidade de morrer durante esse período do que aquelas que se concentravam em uma única atividade.

Esse efeito foi maior do que o observado em atividades específicas, como caminhada, tênis, remo e corrida.

A quantidade total de exercício que você pratica ainda é fundamental, dizem especialistas, mas fazer uma variedade de atividades que você gosta pode trazer muitos benefícios.

"Cada exercício diferente oferece algo diferente. Você precisa ter variedade para ser bom em um esporte. Para ser bom na corrida, você precisa fazer musculação", por exemplo.

Já se sabe que ser fisicamente ativo traz benefícios para a saúde física e mental e ajuda a reduzir o risco de desenvolver diversas doenças que afetam o coração, os vasos sanguíneos e os pulmões, por meio dos exercícios em geral. O exercício também pode reduzir as chances de morrer precocemente de alguns tipos de câncer.

"É importante manter um alto nível de atividade física total e, além disso, diversificar os tipos de atividades pode ser ainda mais benéfico", diz Yang Hu, da Escola de Saúde Pública de Harvard.

"Combinar atividades que oferecem benefícios complementares à saúde pode ser muito útil", afirma.

As recomendações do NHS (o serviço público de saúde do Reino Unido) dizem que adultos de 19 a 64 anos devem buscar:

- Atividades de fortalecimento que trabalhem todos os principais grupos musculares pelo menos dois dias por semana;
- 150 minutos de atividade de intensidade moderada ou 75 minutos de atividade vigorosa por semana;
- Distribuir a atividade de maneira uniforme ao longo de 4 a 5 dias por semana;

- Não passar tempo demais sentados, deitados ou sem se movimentar.

Texto disponível em <https://www1.folha.uol.com.br/equilibrio/2026/08/por-que-fazer-varios-tipos-de-exercicio-pode-ser-a-chave-para-uma-vida-mais-longa.shtml>, acesso em 01 de setembro de 2026 (adaptado).

QUESTÃO 01

A matéria apresenta resultados de uma pesquisa de longa duração e, ao longo do texto, contrapõe a prática de uma única atividade à realização de diferentes modalidades de exercícios. Assinale a alternativa que melhor apresenta a conclusão central do estudo.

- (A) A quantidade total de exercício deixa de exercer influência quando diferentes modalidades são praticadas.
- (B) A prática de atividades específicas produz resultados superiores aos obtidos pela combinação de diferentes exercícios.
- (C) A variedade de atividades físicas pode estar associada a benefícios adicionais para a saúde, além da importância de manter um nível elevado de atividade física.
- (D) A realização de exercícios vigorosos apresenta benefícios que não são observados em atividades de menor intensidade.
- (E) A pesquisa demonstra que a escolha da modalidade de exercício é mais importante que a frequência.

QUESTÃO 02

No título **“Por que fazer vários tipos de exercício pode ser a chave para uma vida mais longa”**, a expressão **“a chave”**:

- (A) refere-se a um importante objeto a ser utilizado para abrir ou fechar alguma coisa.
- (B) indica aquilo que pode contribuir decisivamente para alcançar determinado resultado.
- (C) nomeia uma técnica específica utilizada pelos pesquisadores durante esse estudo.
- (D) informa a modalidade de exercício considerada mais eficiente pelos especialistas.
- (E) faz uma referência particular ao conjunto de atividades recomendado pelos pesquisadores.

QUESTÃO 03

A matéria emprega palavras com diferentes padrões de acentuação, conforme as regras oficiais da língua portuguesa.

Considerando as palavras em destaque, assinale a alternativa correta.

- (A) **“coração”** é oxítônica e, por essa razão, recebe o til na última sílaba da palavra, para marcar a tonicidade.
- (B) **“saúde”** é paroxítona e recebe acento porque apresenta ditongo com as vogais “a” e “u”.
- (C) **“período”** é uma palavra paroxítona terminada em “o”, por isso recebe acento seja no singular ou no plural.
- (D) **“fisicamente”** é paroxítona e não recebe acento porque é derivada de **física**, que já recebe acento obrigatório.
- (E) **“exercício”** é paroxítona e recebe acento por terminar em ditongo crescente oral, característica que determina sua acentuação.

QUESTÃO 04

A identificação da classe gramatical deve considerar o emprego efetivo da palavra no contexto, pois uma mesma forma pode desempenhar funções distintas em diferentes construções. Assinale a alternativa em que a classificação apresentada está correta quanto à morfologia da língua portuguesa.

- (A) Em **“mais benefícios”**, **“mais”** é pronome.
- (B) Em **“atividades diferentes”**, **“diferentes”** é substantivo.
- (C) Em **“todos os principais grupos musculares”**, **“todos”** é conjunção.
- (D) Em **“alguns tipos de câncer”**, **“alguns”** é advérbio.
- (E) Em **“segundo um estudo.”**, **“estudo”** é verbo.

QUESTÃO 05

No trecho **“diversas doenças que afetam o coração, os vasos sanguíneos e os pulmões”**, a flexão das palavras estabelece relações de concordância que precisam ser observadas para a correta interpretação da estrutura nominal.

Considerando a **classe gramatical, a flexão e a relação estabelecida entre os termos**, assinale a alternativa correta:

- (A) **“diversas”** é um adjetivo e está no feminino plural, concordando em gênero e número com **“doenças”**.
- (B) **“doenças”** é um substantivo no feminino plural, enquanto **“diversas”** é um advérbio de intensidade e deve concordar esse substantivo.
- (C) **“os”**, em **“os pulmões”**, é um pronome pessoal oblíquo que retoma um termo mencionado anteriormente no período.

(D) **“sanguíneos”** é um adjetivo masculino plural e está concordando apenas com **“vasos”**.

(E) **“pulmões”** apresenta flexão de número plural para concordar com **“coração”** e **“sanguíneos”**.

QUESTÃO 06

Numa oração ou período, diferentes termos desempenham funções sintáticas distintas, a depender da organização das orações. Em: **“pesquisadores descobriram que pessoas ativas que praticavam a maior variedade de exercícios tinham 19% menos probabilidade de morrer”**, está correto o que se afirma em

- (A) **“pesquisadores”** exerce função de objeto direto.
- (B) **“maior”** exerce função de predicativo do sujeito.
- (C) **“ativas”** exerce função de adjunto adnominal de **“pessoas”**.
- (D) **“19% menos probabilidade”** exerce função de adjunto adverbial de modo.
- (E) **“de exercícios”** exerce função de objeto indireto de **“tinham”**.

QUESTÃO 07

Considerando as estruturas empregadas na matéria e observando a norma-padrão da língua portuguesa, assinale a alternativa correta quanto à concordância:

- (A) Em **“pessoas ativas que praticavam”**, o verbo **“praticavam”** está no plural porque concorda com o termo **“ativas”**, que funciona como núcleo do sujeito.
- (B) Em **“a maior variedade de exercícios”**, o termo **“maior”** permanece no singular porque concorda com **“exercícios”**, seu elemento semanticamente mais específico.
- (C) Em **“diversas doenças que afetam”**, o verbo **“afetam”** está no plural porque concorda com o pronome relativo **“que”**, cujo antecedente é **“doenças”**.
- (D) Em **“a vida mais longa”**, o adjetivo **“longa”** deveria permanecer no masculino, pois **“mais”** impede a flexão de gênero do termo que modifica.
- (E) A quantidade total de exercício que você pratica ainda é fundamental, **dizem especialistas [...]**, o verbo **“dizem”** concorda com o seu sujeito **“especialistas”**.

QUESTÃO 08

No contexto da matéria, a substituição de palavras deve preservar o sentido da informação apresentada. Assinale a alternativa em que **“diversificar”**, no trecho **“diversificar os tipos de atividades pode ser ainda mais benéfico”**, pode ser substituído sem alteração significativa de sentido:

- (A) reduzir.
- (B) **variar.**
- (C) restringir.
- (D) interromper.
- (E) concentrar.

QUESTÃO 09

Quanto à separação silábica, está correta a separação da palavra na alternativa:

- (A) os hábitos semanais de exercício = SE – MA- NA- IS.
- (B) A quantidade total de exercício que você pratica ainda é fundamental = AIN –DA.
- (C) Você precisa ter variedade para ser bom em um esporte. =VA- RIE- DA- DE.
- (D) **Não passar tempo demais sentados = DE – MAIS.**
- (E) por meio dos exercícios em geral = ME-I-O

Leia a charge para responder à questão 10:



Disponível em <https://cartum.folha.uol.com.br/quadrinhos/2026/09/01/piratas-do-tiete-laerte.shtml>, acesso em 01 de setembro de 2026.

QUESTÃO 10

Considerando a relação entre a linguagem verbal e a imagem, assinale a alternativa que melhor interpreta o sentido global da tirinha:

- (A) O personagem procura convencer os demais de que o calor excessivo não interfere na percepção da realidade.
- (B) A tirinha apresenta a miragem como um fenômeno que, embora ilusório, pode ser fisicamente tocado e comprovado.
- (C) **O humor decorre da associação entre a ideia de miragem e a representação de um personagem que, apesar de afirmar não existir, continua interagindo com o ambiente.**
- (D) A sequência demonstra que o personagem é uma pessoa real que utiliza a ideia de miragem apenas para esconder sua verdadeira identidade.
- (E) A tirinha critica diretamente o uso de recursos tecnológicos para produzir imagens capazes de confundir a percepção humana.

RACIOCÍNIO LÓGICO-MATEMÁTICO**QUESTÃO 11**

Uma cooperativa armazenou determinada quantidade de milho em um depósito.

A massa total armazenada correspondia a 8 arrobas.

Para organizar o estoque, todo o milho foi dividido igualmente em sacos de 5 quilogramas.

Não houve perda de produto durante a divisão.

Considere que uma arroba corresponde a 15 quilogramas e que uma dúzia possui 12 unidades.

Assinale a alternativa correta.

- (A) Foram preenchidos 24 sacos, quantidade correspondente a 2 dúzias.
- (B) Foram preenchidos 20 sacos, quantidade correspondente a 1 dúzia e 8 unidades.
- (C) Foram preenchidos 28 sacos, quantidade correspondente a 2 dúzias e 4 unidades.
- (D) Foram preenchidos 30 sacos, quantidade correspondente a 2 dúzias e 6 unidades.
- (E) Foram preenchidos 32 sacos, quantidade correspondente a 2 dúzias e 8 unidades.

QUESTÃO 12

Uma equipe formada por 6 trabalhadores realiza determinado serviço em 15 dias.

Todos os trabalhadores apresentam a mesma produtividade diária.

A empresa decidiu aumentar a equipe para 10 trabalhadores.

A quantidade total de serviço permaneceu inalterada.

Também não houve alteração na jornada diária de trabalho.

É correto afirmar que a nova equipe concluirá o serviço em:

- (A) 8 dias de trabalho.
- (B) 9 dias de trabalho.
- (C) 10 dias de trabalho.
- (D) 12 dias de trabalho.
- (E) 25 dias de trabalho.

QUESTÃO 13

Uma sala retangular possui 18 metros de comprimento e 12 metros de largura.

O proprietário pretende revestir todo o piso da sala.

Antes de comprar o material, ele precisa determinar a área da superfície e o perímetro do ambiente.

Não devem ser descontados os espaços ocupados por portas ou móveis.

Considere as fórmulas usuais para a área e o perímetro de um retângulo.

Assinale a alternativa que apresenta os dois resultados corretos.

- (A) A área mede 180 metros quadrados, e o perímetro mede 60 metros.
- (B) A área mede 216 metros quadrados, e o perímetro mede 54 metros.
- (C) A área mede 216 metros quadrados, e o perímetro mede 60 metros.
- (D) A área mede 240 metros quadrados, e o perímetro mede 60 metros.
- (E) A área mede 216 metros quadrados, e o perímetro mede 72 metros.

QUESTÃO 14

Uma loja vendeu, durante determinado dia, 20 unidades do produto A pelo preço unitário de 5 reais.

No mesmo período, foram vendidas 15 unidades do produto B pelo preço unitário de 8 reais.

Também foram comercializadas 10 unidades do produto C, cada uma pelo valor de 12 reais.

Todos os pagamentos foram realizados sem descontos ou acréscimos.

Com base nessas informações, julgue as afirmativas a seguir.

- I. O faturamento obtido com o produto A foi de 100 reais.
- II. O faturamento obtido com o produto B foi de 120 reais.
- III. O faturamento obtido com o produto C foi de 120 reais.
- IV. O faturamento total da loja foi de 340 reais.

É correto o que se afirma em:

- (A) Estão corretas as afirmativas I e II, e estão incorretas as demais.
- (B) Estão corretas as afirmativas I e III, e estão incorretas as demais.
- (C) Estão corretas as afirmativas II, III e IV, e está incorreta a afirmativa I.
- (D) Estão corretas as afirmativas I, II, III e IV.**
- (E) Estão corretas as afirmativas I, III e IV, e está incorreta a afirmativa II.

QUESTÃO 15

O estoque de uma empresa possui 4.582 unidades de determinado produto.

Nesse número, cada algarismo ocupa uma ordem diferente no sistema decimal.

Durante o expediente, a empresa vendeu 2 dúzias do produto.

Nenhuma outra entrada ou saída foi registrada nesse período.

Considere que uma dúzia corresponde a 12 unidades.

Assinale a alternativa correta.

- (A) O estoque inicial possui 4 milhares, 5 centenas, 8 dezenas e 2 unidades, restando 4.568 unidades.
- (B) O estoque inicial possui 4 milhares, 5 centenas, 8 dezenas e 2 unidades, restando 4.566 unidades.
- (C) O estoque inicial possui 4 milhares, 5 centenas, 2 dezenas e 8 unidades, restando 4.558 unidades.
- (D) O estoque inicial possui 4 milhares, 5 centenas, 8 dezenas e 2 unidades, restando 4.560 unidades.
- (E) O estoque inicial possui 4 milhares, 5 centenas, 8 dezenas e 2 unidades, restando 4.558 unidades.**

ATUALIDADES**QUESTÃO 16**

O El Niño é um fenômeno climático natural caracterizado pelo aquecimento anormal das águas superficiais do Oceano Pacífico equatorial. Esse fenômeno modifica a circulação atmosférica e pode alterar os padrões de chuva e temperatura em diferentes regiões do planeta. Considerando seus possíveis efeitos no Brasil, assinale a alternativa correta.

- (A) O fenômeno provoca chuvas intensas e temperaturas elevadas em todas as regiões brasileiras.
- (B) O fenômeno tende a aumentar as chuvas no Sul e favorecer períodos mais secos no Norte e no Nordeste.
- (C) O fenômeno reduz as temperaturas globais e impede a ocorrência de períodos prolongados de estiagem.
- (D) O fenômeno provoca o resfriamento do Pacífico equatorial e aumenta uniformemente as chuvas no Brasil.
- (E) O fenômeno ocorre exclusivamente no Brasil e não interfere nas condições climáticas de outros países.

QUESTÃO 17

O caso envolvendo o Banco Master ganhou repercussão nacional em setembro de 2026, após decisões relacionadas à divulgação de informações de investigações conduzidas no Supremo Tribunal Federal (STF). O episódio provocou debates sobre a transparência das instituições públicas e a preservação de diligências investigativas. Nesse contexto, a discussão sobre a divulgação de informações dos processos está diretamente relacionada ao princípio da

- (A) Publicidade, que orienta a transparência dos atos públicos.
- (B) Eficiência, que determina a redução dos gastos administrativos.
- (C) Impessoalidade, que proíbe a participação popular nas decisões.
- (D) Legalidade, que permite a divulgação irrestrita de qualquer informação.
- (E) Moralidade, que autoriza a substituição das decisões judiciais.

QUESTÃO 18

O aumento do preço internacional do petróleo pode afetar a economia brasileira, especialmente por meio dos custos dos combustíveis e do transporte de mercadorias. Nesse contexto, o Banco Central utiliza instrumentos de política monetária para buscar a estabilidade dos preços. Uma das formas pelas quais a elevação da taxa básica de juros pode contribuir para controlar a inflação é:

- (A) Tornar os empréstimos mais baratos para estimular o consumo.
- (B) Aumentar automaticamente a produção de petróleo nacional.
- (C) Reduzir o custo de todos os produtos importados.
- (D) Impedir a variação dos preços no mercado internacional.
- (E) Encarecer o crédito e moderar o consumo e os investimentos.

QUESTÃO 19

O avanço da inteligência artificial tem permitido a criação de ferramentas capazes de realizar tarefas cada vez mais complexas. Uma reportagem publicada pelo portal G1, em setembro de 2026, chama atenção para os desafios relacionados ao controle desses sistemas e à capacidade dos seres humanos de manter o comando sobre essa tecnologia. Considerando o contexto apresentado, uma preocupação relacionada ao avanço da inteligência artificial é:

- (A) Ampliar o uso de computadores somente em atividades profissionais.
- (B) Impedir que novas tecnologias sejam utilizadas nas escolas e empresas.
- (C) Substituir os meios tradicionais de comunicação por sistemas automatizados.
- (D) Garantir que o desenvolvimento da tecnologia ocorra com segurança e supervisão humana.
- (E) Permitir que os sistemas tecnológicos funcionem sem acompanhamento das pessoas.

QUESTÃO 20

O IPS Brasil é o Índice de Progresso Social, uma ferramenta que avalia a qualidade de vida da população nos municípios brasileiros. Ele considera indicadores sociais e ambientais divididos em três áreas: Necessidades humanas básicas, fundamentos do bem-estar e oportunidades. Sobre os dados do IPS divulgados em maio deste ano, assinale a alternativa correta.

- (A) Teresina é a cidade no Estado do Piauí que tem o melhor IPS, principalmente em virtude das oportunidades de geração de emprego e renda que oferece.
- (B) As cidades que têm melhor IPS no Piauí são aquelas que têm o maior número de habitantes.
- (C) Tanque do Piauí aparece no ranking das 10 cidades de melhor qualidade de vida no Estado.
- (D) O município de Tanque do Piauí ocupa a penúltima posição no ranking estadual do IPS Brasil.
- (E) O IPS Brasil avalia a qualidade de vida considerando exclusivamente indicadores econômicos, como renda e geração de empregos e o Produto Interno Bruto-PIB.

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS E
LOCAIS****QUESTÃO 21**

Durante a rotina de uma escola, uma panela de sopa recém-preparada precisa ser resfriada para consumo no dia seguinte. A equipe mede 60 °C no início do procedimento e utiliza recipientes rasos, protegidos contra contaminação. Após uma hora e quarenta e cinco minutos, o alimento alcança 10 °C e é colocado em equipamento de refrigeração. O termômetro do equipamento indica 4 °C, e a equipe registra os horários e as temperaturas na planilha. À luz das boas práticas de serviços de alimentação, qual conclusão é tecnicamente adequada?

- (A) O procedimento requer congelamento imediato, pois alimentos cozidos não devem permanecer em refrigeração.
- (B) O resfriamento é inadequado, pois a redução deveria ocorrer de 60 °C para 5 °C em uma hora.
- (C) O alimento deve permanecer em temperatura ambiente até atingir 4 °C, reduzindo o consumo de energia do equipamento.
- (D) O procedimento atende ao critério de resfriamento e permite conservação refrigerada inferior a 5 °C.**
- (E) A etapa é válida, porém o alimento deve ser mantido acima de 60 °C durante o período de refrigeração.

QUESTÃO 22

No recebimento de carnes congeladas, a merendeira identifica que parte dos cortes será utilizada no almoço seguinte. A direção solicita que o descongelamento seja feito sobre a bancada, para acelerar o pré-preparo. Outra servidora sugere deixar o alimento em água morna e recongelar o excedente após a separação das porções. A responsável técnica recorda que o controle de temperatura precisa reduzir o tempo em faixas favoráveis à multiplicação microbiana. Qual conduta combina o procedimento sanitário com a situação descrita?

- (A) Descongelar sob refrigeração inferior a 5 °C, manter refrigerado se necessário e evitar o recongelamento.**
- (B) Descongelar sobre a bancada, cobrir o produto e recongelar as porções que não forem utilizadas.
- (C) Descongelar em água morna, manter o produto exposto e refrigerar após o término do serviço.
- (D) Descongelar junto aos alimentos prontos, utilizando o mesmo recipiente para racionalizar a higienização.
- (E) Descongelar em forno de micro-ondas, armazenar o produto por dois dias e recongelar o volume excedente.

QUESTÃO 23

Na conferência do estoque, chegam latas de milho, pacotes de farinha e caixas de leite longa vida. Duas latas apresentam estufamento na tampa, enquanto outra possui vazamento próximo à recravação. As embalagens de farinha estão íntegras, mas um dos lotes apresenta prazo de validade ultrapassado. O fornecedor afirma que os produtos podem ser utilizados depois de lavados e submetidos a aquecimento prolongado. Diante desse cenário, qual decisão deve ser registrada no controle de recebimento?

- (A) Receber todos os produtos, priorizando as latas alteradas para reduzir perdas no almoxarifado.
- (B) Aceitar as latas e devolver a farinha vencida após sua transferência para recipientes higienizados.
- (C) Reprovar ou segregar os itens não conformes, registrar o lote e definir devolução ou destinação adequada.**
- (D) Higienizar as embalagens comprometidas, retirar os rótulos e liberar os produtos para a cocção.
- (E) Refrigerar as latas alteradas, misturar a farinha vencida a lote novo e manter o recebimento sem ressalvas.

QUESTÃO 24

Ao iniciar o preparo do almoço, a merendeira percebe odor característico de gás próximo ao fogão. O botijão está instalado em área ventilada, mas a mangueira passa atrás do equipamento e não foi examinada naquele turno. Uma colega propõe acender um fósforo para localizar o ponto de vazamento, enquanto outra pretende ligar o exaustor. A prioridade é proteger as pessoas, impedir ignição e preservar a segurança da instalação. Qual sequência de providências é compatível com essa prioridade?

- (A) Acender a chama de teste, fechar o registro e continuar o preparo após dissipar o odor.
- (B) Ligar o exaustor, abrir o forno e verificar a mangueira com objeto metálico pontiagudo.
- (C) Deslocar o botijão, lavar o piso e testar a vedação com chama controlada por adulto.
- (D) Manter as janelas fechadas, desligar a iluminação e aguardar a dispersão natural do gás.
- (E) Fechar o registro se houver segurança, ventilar sem acionar interruptores, afastar pessoas e comunicar o responsável.**

QUESTÃO 25

Em uma capacitação, a nutricionista apresenta três afirmações sobre a higienização de utensílios utilizados na produção escolar. A primeira diferencia a remoção de sujidades da redução de microrganismos em superfícies limpas. A segunda afirma que a aplicação do sanitizante antes da limpeza aumenta a eficácia do processo. A terceira sustenta que o uso de luvas torna dispensável a lavagem adequada das mãos pelo manipulador. Considerando os princípios de higiene de alimentos, quais afirmativas estão corretas?

- (A) As afirmativas I e II estão corretas, pois a sanitização antecede a remoção das sujidades.
- (B) Somente a afirmativa I está correta, pois limpeza e sanitização têm finalidades distintas e complementares.
- (C) As afirmativas II e III estão corretas, pois o sanitizante substitui a ação mecânica e as luvas protegem o alimento.
- (D) As afirmativas I e III estão corretas, pois a proteção das mãos elimina a necessidade de higiene pessoal.
- (E) As afirmativas I, II e III estão corretas, pois a sequência dos procedimentos não altera o resultado sanitário.

QUESTÃO 26

Uma escola decide implantar um plano baseado na Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, conhecido pela sigla APPCC. No fluxo do frango cozido, são mapeados o recebimento, o armazenamento, o descongelamento, a cocção e a distribuição. A equipe precisa distinguir um ponto de controle comum de uma etapa em que a perda de controle compromete a segurança do alimento. Também deve definir limites mensuráveis, monitoramento, ações corretivas, verificação e registros. É correto afirmar que o APPCC, nesse caso, exige:

- (A) A substituição das boas práticas por inspeções finais, concentrando a avaliação no alimento servido.
- (B) A escolha do fornecedor como único ponto crítico, dispensando controles durante o preparo e a distribuição.
- (C) A elaboração de cardápios sem ingredientes perecíveis, reduzindo a necessidade de limites críticos mensuráveis.
- (D) A identificação de etapas críticas, limites verificáveis, monitoramento, correções, verificação e registros.
- (E) A medição da temperatura final sem análise dos perigos biológicos, químicos e físicos do processo.

QUESTÃO 27

Após uma comemoração escolar, parte dos estudantes apresenta sintomas gastrointestinais em períodos diferentes. A investigação considera arroz cozido mantido por tempo prolongado, além de alimentos que poderiam conter toxinas formadas antes do consumo. O relatório precisa separar a ingestão de microrganismos viáveis da ingestão de toxinas já presentes no alimento. A distinção é relevante para selecionar medidas de prevenção e interpretar o intervalo entre consumo e sintomas. Qual formulação conceitual está correta?

- (A) Toxínose decorre da ingestão de toxina pré-formada, enquanto toxinfecção envolve microrganismos ingeridos que produzem toxina no hospedeiro.
- (B) Toxínose resulta de parasitas macroscópicos, enquanto toxinfecção corresponde à presença de resíduos químicos no alimento.
- (C) Toxínose e toxinfecção designam a mesma ocorrência, variando apenas o tempo de incubação observado nos estudantes.
- (D) Toxinfecção ocorre pela ingestão de toxina pronta, enquanto toxínose exige multiplicação bacteriana no intestino.
- (E) Toxínose é provocada por corpos estranhos, enquanto toxinfecção decorre da deterioração sensorial de alimentos cozidos.

QUESTÃO 28

Para o almoço, será servida salada de folhas e tomate, que será preparada em área próxima à bancada de carnes cruas. A merendeira seleciona os vegetais, remove partes impróprias e precisa reduzir a contaminação superficial. O produto sanitizante disponível é regularizado e possui rótulo com concentração, tempo de contato e orientação de enxágue. A equipe também dispõe de utensílios higienizados e de equipamento para manter a preparação sob refrigeração. Qual sequência representa o procedimento mais seguro?

- (A) Cortar os vegetais, lavar rapidamente, aplicar produto concentrado e deixar a salada em temperatura ambiente.
- (B) Mergulhar os vegetais em água morna, cortar com utensílio de carnes e refrigerar após a distribuição.
- (C) Selecionar, lavar com água potável, sanitizar conforme o rótulo, enxaguar quando indicado e refrigerar.
- (D) Sanitizar os vegetais sem lavagem prévia, misturar com carnes cozidas e manter o recipiente aberto.
- (E) Lavar os vegetais após o corte, utilizar qualquer produto doméstico e resfriar a salada no congelador.

QUESTÃO 29

O almoxarifado da escola recebe alimentos secos em quantidades suficientes para várias semanas de atendimento. O responsável encontra lotes com diferentes prazos de validade e verifica que alguns pacotes foram colocados atrás de produtos mais recentes. Há ainda caixas sem identificação de lote e uma embalagem que apresentou avaria durante o transporte. A organização deve reduzir perdas, facilitar a rastreabilidade e impedir que itens não conformes retornem ao fluxo de produção. É correto afirmar que o controle de estoque deve:

- (A) Organizar os produtos pela data de compra, misturando lotes quando a embalagem externa estiver íntegra.
- (B) Adotar a saída por prazo mais próximo, registrar lotes e validade e segregar produtos com não conformidade.
- (C) Priorizar os produtos mais novos, mantendo os vencidos na prateleira até a próxima conferência mensal.
- (D) Transferir itens sem lote para recipientes comuns, conservando a informação de validade apenas na nota fiscal.
- (E) Guardar alimentos secos junto a saneantes, desde que as caixas estejam fechadas e afastadas da umidade.

QUESTÃO 30

Considere as seguintes afirmações sobre tempo e temperatura de alimentos preparados em uma unidade escolar. A afirmativa I trata da conservação a quente de preparações prontas para distribuição aos alunos. A afirmativa II trata do resfriamento de alimento cozido destinado à conservação refrigerada ou congelada. A afirmativa III relaciona temperatura de refrigeração, prazo máximo de consumo e registro das condições de armazenamento. Assinale a alternativa que reúne as afirmativas compatíveis com os parâmetros sanitários aplicáveis.

- (A) Somente I está correta, pois o controle de tempo substitui o controle de temperatura nas demais etapas.
- (B) Somente II está correta, pois a conservação a quente não possui limite operacional definido.
- (C) Somente III está correta, pois o resfriamento pode ocorrer em temperatura ambiente por período indeterminado.
- (D) I e II estão corretas, mas III está incorreta porque o prazo depende apenas do aspecto sensorial.
- (E) I, II e III estão corretas, considerando limites de temperatura, tempo, validade e monitoramento documentado.

QUESTÃO 31

Depois de preparar molho e triturar legumes, a merendeira precisa higienizar liquidificador, facas, tábuas e conchas. Alguns equipamentos possuem partes removíveis, frestas e superfícies que retêm resíduos de alimentos. A escola dispõe de detergente, água potável e produto sanitizante compatível com as instruções do fabricante. O procedimento deve evitar contaminação cruzada, preservar o equipamento e deixar os utensílios protegidos até o próximo uso. Assinale a alternativa correta sobre essa rotina.

- (A) Aplicar sanitizante sobre resíduos aderidos, enxaguar rapidamente e guardar os utensílios ainda úmidos.
- (B) Mergulhar equipamentos elétricos, desmontar cabos e secar as peças sobre a bancada de preparo.
- (C) Usar o mesmo pano em todas as superfícies, pois o detergente elimina a necessidade de separação de etapas.
- (D) Desmontar o que for removível, limpar, enxaguar, sanitizar conforme orientação, secar e armazenar protegido.
- (E) Limpar somente as partes visíveis, aplicar perfume culinário e guardar as facas junto aos saneantes.

QUESTÃO 32

A escola revisa os equipamentos de proteção utilizados na cozinha após observar piso molhado, vapor, cortes e contato com calor. Também foi constatado que alguns manipuladores usam anéis, relógios e calçados abertos durante o preparo. A direção deseja selecionar medidas que protejam o trabalhador sem criar falsa sensação de segurança sanitária. O treinamento deve integrar higiene pessoal, prevenção de acidentes e comunicação de lesões ou sintomas. Qual orientação é tecnicamente mais adequada?

- (A) Utilizar calçado fechado antiderrapante, proteção para cabelos e avental, retirando adornos e comunicando lesões.
- (B) Utilizar luvas como substitutas da lavagem das mãos, mantendo adornos cobertos pelo uniforme de trabalho.
- (C) Utilizar sandálias com sola aderente, dispensar proteção capilar e lavar as mãos ao final do serviço.
- (D) Utilizar avental sobre roupas pessoais, manter relógio higienizado e retirar o calçado apenas na área molhada.
- (E) Utilizar máscara como proteção geral, manter unhas esmaltadas e comunicar acidentes após o fechamento da cozinha.

QUESTÃO 33

Durante a fritura de um alimento, a equipe percebe formação intensa de espuma, fumaça e alteração marcante do odor do óleo. O termômetro da fritadeira aponta 185 °C, embora a preparação ainda não tenha adquirido o ponto desejado. Um servidor propõe elevar a chama e completar o volume com óleo novo, sem retirar o produto alterado. A situação exige conciliar a qualidade sensorial, a segurança operacional e o controle do processo de cocção. Assinale a conduta que corresponde às boas práticas.

- (A) Elevar a temperatura, misturar óleo novo e manter o processo até a superfície do alimento escurecer.
- (B) Reduzir a temperatura para 200 °C, filtrar o óleo e reutilizá-lo após o encerramento da distribuição.
- (C) Interromper o uso do óleo alterado, manter aquecimento até 180 °C e avaliar sua substituição.
- (D) Adicionar água para controlar a espuma, cobrir a fritadeira e reiniciar o aquecimento gradualmente.
- (E) Descartar o alimento pronto, mas conservar o óleo, pois a alteração sensorial não interfere no controle sanitário.

QUESTÃO 34

No planejamento do pré-preparo, serão manipulados frango cru, legumes que serão cozidos e uma sobremesa pronta para servir. As bancadas são próximas, e a equipe dispõe de tábuas e facas identificadas por uso. A supervisão precisa orientar a sequência de trabalho para reduzir a transferência de microrganismos entre alimentos. Também deve assegurar que os alimentos prontos não retornem a superfícies ou recipientes contaminados. É correto afirmar que a organização mais segura consiste em:

- (A) Preparar a sobremesa, cortar o frango e finalizar os legumes na mesma tábua após limpeza superficial.
- (B) Separar áreas e utensílios, controlar o fluxo do cru para o cozido e proteger a sobremesa pronta.
- (C) Lavar a faca usada no frango em água corrente, utilizá-la na sobremesa e refrigerar ao final.
- (D) Misturar os utensílios após o cozimento, desde que os alimentos apresentem aparência adequada para consumo.
- (E) Manter todos os alimentos à temperatura ambiente, reduzindo deslocamentos entre bancadas de trabalho.

QUESTÃO 35

Em uma auditoria interna, foram avaliadas água, manejo de resíduos e condições de saúde dos manipuladores. A afirmativa I estabelece que a água utilizada na manipulação e o gelo em contato com alimentos devem ser potáveis. A afirmativa II prevê coletores íntegros, identificados e acionados sem contato manual nas áreas de preparo e armazenamento. A afirmativa III determina o afastamento da preparação de alimentos quando o manipulador apresenta lesão ou sintoma capaz de comprometer a segurança. Considerando as boas práticas sanitárias, assinale a alternativa correta.

- (A) Somente I está correta, pois resíduos e saúde ocupacional são tratados fora do controle sanitário.
- (B) Somente II está correta, pois a potabilidade da água é relevante para o abastecimento, sem alcançar o gelo.
- (C) I e III estão corretas, mas II está incorreta porque coletores abertos facilitam a inspeção visual.
- (D) II e III estão corretas, mas I está incorreta porque o gelo possui baixo risco de contaminação.
- (E) I, II e III estão corretas, pois integram requisitos de água, resíduos e saúde do manipulador.

QUESTÃO 36

Após o jantar, a escola decide conservar parte de uma preparação cozida para consumo no dia seguinte. O alimento é acondicionado em recipiente protegido e colocado em equipamento de refrigeração que opera abaixo de 5 °C. A equipe precisa identificar o recipiente para evitar confusão entre preparações, lotes e datas de produção. Além disso, o responsável pelo estoque deve comprovar que a temperatura foi acompanhada durante a conservação. Assinale a alternativa que indica o conjunto mínimo de informações e controles apropriado.

- (A) Nome informal da receita, nome da merendeira e estimativa visual do prazo de consumo.
- (B) Data de compra, preço do ingrediente principal e temperatura registrada no início do expediente.
- (C) Número de alunos atendidos, horário de distribuição e assinatura do servidor responsável pelo turno.
- (D) Designação do alimento, data de preparo, prazo de validade e monitoramento registrado da temperatura.
- (E) Cor da preparação, quantidade de porções e indicação de que o alimento foi produzido na escola.

QUESTÃO 37

A cozinha recebeu liquidificador, batedeira e forno elétrico para ampliar a produção de refeições e preparações da escola. Antes do uso, a merendeira nota que um cabo possui isolamento danificado e que há água próxima à tomada. O setor administrativo solicita que o equipamento seja utilizado mesmo assim, pois a entrega das refeições está atrasada. A prevenção deve abranger inspeção, uso conforme o fabricante, limpeza segura e comunicação de falhas. Indique a conduta compatível com segurança do trabalho e conservação dos eletrodomésticos.

- (A) Cobrir o cabo com pano seco, operar o equipamento e retirar o plugue após a produção.
- (B) Interditar o equipamento com defeito, manter mãos e área secas, desligar antes da limpeza e solicitar reparo.
- (C) Ligar o aparelho com adaptador, afastar a água com o pé e lavar o motor ao final do turno.
- (D) Usar o equipamento em tomada compartilhada, compensando o risco com luvas de borracha durante a operação.
- (E) Testar o cabo com objeto metálico, limpar o aparelho energizado e guardar os acessórios ainda molhados.

QUESTÃO 38

De acordo com o histórico divulgado pela Câmara Municipal de Tanque do Piauí, um conflito envolvendo a organização da feira de Várzea Grande, em 1969, contribuiu para o surgimento do povoado de Tanque. Sobre esse acontecimento, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) Os moradores de Tanque transferiram a feira para Várzea Grande, onde ela passou a ser realizada.
- (B) Os comerciantes de Oeiras transferiram a feira para Tanque, onde ela passou a ser realizada.
- (C) Os feirantes transferiram a feira para a região de Tanque, onde ela passou a ser realizada.
- (D) Os feirantes transferiram a feira para Santa Rosa, onde ela passou a ser realizada.
- (E) Os moradores de Várzea Grande transferiram a feira para Oeiras, onde ela passou a ser realizada.

QUESTÃO 39

A emancipação política de Tanque do Piauí representou um importante marco na história do município, consolidando sua autonomia administrativa. De acordo com o art. 5º da Lei Orgânica Municipal, qual data está associada a esse marco histórico?

- (A) 14 de novembro
- (B) 14 de dezembro.
- (C) 15 de dezembro.
- (D) 1º de janeiro.
- (E) 26 de janeiro.

QUESTÃO 40

A história de Tanque do Piauí está relacionada a uma localidade conhecida como Tanque Velho. Segundo o registro histórico do município, qual acontecimento deu origem ao nome Tanque?

- (A) A construção de um reservatório para armazenar água da chuva por João Marinho.
- (B) A instalação de uma estação ferroviária na região.
- (C) A criação de uma feira municipal destinada à comercialização de produtos agrícolas.
- (D) A construção de um açude público pelo governo estadual.
- (E) A escavação de um poço artesiano pela própria comunidade local.