



MERENDEIRA

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ABAIXO

- Os Cadernos de Prova de cada cargo possuem 4 tipos diferentes, sendo o conteúdo das questões o mesmo para todos, diferenciando-se apenas a ordem das questões e alternativas.
- Verifique acima o tipo do seu Caderno de Prova e preencha no Cartão Resposta, em campo específico, o número correspondente ao tipo do seu Caderno de Prova.
- Deixe sobre a carteira apenas documento de identificação, caneta esferográfica de tinta azul ou preta feita de material transparente e recipiente com água sem qualquer etiqueta ou rótulo.
- Confira se este Caderno de Prova corresponde ao cargo para o qual você se inscreveu e se o mesmo contém **20** questões, numeradas de **1** à **20**.
- Não serão consideradas reclamações posteriores ao término da prova.
- Assine o Cartão Resposta.
- Cada questão da prova objetiva constitui-se de quatro alternativas, identificadas pelas letras A, B, C e D das quais apenas uma é a resposta correta.
- Todas as respostas julgadas como corretas do Caderno de Prova deverão ser transportadas para o Cartão Resposta, o qual será o único documento válido para a correção das provas objetivas e não será substituído em hipótese alguma.
- A marcação da alternativa julgada como correta deve ser feita conforme orientado no Cartão Resposta.
- Ao terminar sua prova, entregue o Cartão Resposta ao fiscal de sala e retire-se imediatamente do local de aplicação das provas.

TEMPO DE PROVA

- A prova objetiva terá duração máxima de **2h30min**, incluído o tempo para preenchimento do Cartão Resposta.
- O candidato somente poderá retirar-se do local de prova após 30 minutos de seu início e poderá levar o caderno de provas.
- Os 3 (três) últimos candidatos somente poderão retirar-se da sala de prova simultaneamente e devem fazê-lo após o encerramento da ata de sala.

NÃO É PERMITIDO

- Folhear o Caderno de Prova antes da autorização do fiscal.
- Qualquer tipo de comunicação entre os candidatos durante a aplicação da prova, sob qualquer forma ou alegação.
- Qualquer tipo de consulta sejam por meio de recursos didáticos, elétricos ou eletrônicos.
- Sair da sala durante a realização da sua provas sem o acompanhamento do fiscal de corredor.
- Uso do banheiro após entregar seu Cartão Resposta.
- A permanência de candidatos no local de realização das provas após o término e a entrega do Cartão Resposta.

Conhecimentos Específicos

Questão 01

Durante o preparo de uma refeição uma cozinheira se queimou acidentalmente ao tocar em uma caldeira quente. Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde à medida que a cozinheira deve tomar imediatamente após a queimadura:

- (A) Lavar a queimadura com água fria por alguns minutos.
- (B) Aplicar um curativo na queimadura.
- (C) Colocar a queimadura embaixo de água quente.
- (D) Aplicar creme dental diretamente na queimadura.

Questão 02

Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde a uma maneira segura de descongelar alimentos:

- (A) Descongelar os alimentos em uma bacia com água.
- (B) Descongelar os alimentos à temperatura ambiente.
- (C) Descongelar os alimentos no sol.
- (D) Descongelar os alimentos na geladeira, em temperatura inferior a 5°C.

Questão 03

Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde a descrição do termo "Zona de perigo", no contexto de segurança alimentar.



- (A) Refere-se a uma faixa específica de temperatura na qual os alimentos são mais propensos a se tornarem contaminados por bactérias patogênicas, que podem causar doenças.
- (B) Refere-se a uma faixa específica de tempo na qual os alimentos são mais propensos a se tornarem contaminados por bactérias patogênicas, que podem causar doenças.

- (C) Refere-se a uma faixa específica de temperatura na qual os alimentos são menos propensos a se tornarem contaminados por bactérias patogênicas, que podem causar doenças.
- (D) Refere-se a uma faixa específica de tempo na qual os alimentos são menos propensos a se tornarem contaminados por bactérias patogênicas, que podem causar doenças.

Questão 04

Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde ao Equipamento de Proteção Individual (EPI) que deve ser utilizado na cozinha para proteger as mãos de cortes e queimaduras:

- (A) Botas.
- (B) Óculos.
- (C) Luvas.
- (D) Protetor auricular.

Questão 05

Sobre o armazenamento dos alimentos, é CORRETO afirmar que:

- (A) A data de validade dos alimentos não é relevante ao considerar sua qualidade e segurança.
- (B) Embalagens de alimentos não precisam ser verificadas quanto a danos ou violações antes de serem armazenadas.
- (C) Os alimentos devem ser arranjados nas prateleiras de maneira organizada, agrupados por categorias e considerando o limite máximo de empilhamento indicado pelo fabricante.
- (D) Armazenar alimentos crus e prontos juntos não apresenta riscos de contaminação cruzada.

Questão 06

Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que indica o motivo pelo qual é importante realizar o controle de estoque de alimentos perecíveis:

- (A) Evita a compra de alimentos caros e de boa qualidade.
- (B) Evita o desperdício de alimentos devido a má qualidade ou o vencimento.
- (C) Aumenta a quantidade de alimentos no estoque.
- (D) Garante que os alimentos vencidos sejam consumidos.

Questão 07

Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde ao acompanhamento que é servido junto com o prato principal, que consiste em alimentos complementares que podem incluir vegetais, carboidratos, molhos, entre outros:

- (A) Sobremesa.

- (B) Entrada.
- (C) Guarnição.
- (D) Prato proteico.

Questão 08

Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde a doença causada pelo consumo de alimentos contaminados com o parasita *Toxoplasma gondii*.

- (A) Tuberculose.
- (B) Varíola.
- (C) Toxoplasmose.
- (D) Meningite.

Questão 09

Em uma cozinha movimentada de um restaurante, os cozinheiros estão preparando diversas refeições deliciosas. Nesse sentido, é importante garantir que o lixo seja descartado de maneira adequada para manter a higiene e o funcionamento eficiente da cozinha. Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde a prática adequada para o descarte do óleo de cozinha usado:

- (A) Armazenar o óleo usado em garrafas e levá-lo a um ponto de coleta de reciclagem de óleo.
- (B) Despejar o óleo usado no ralo da pia.
- (C) Despejar o óleo usado em um recipiente de plástico e jogá-lo no lixo comum.
- (D) Despejar o óleo usado no ralo do chão.

Questão 10

A equivalência de medidas consiste em uma ferramenta essencial na produção de alimentos. Nesse sentido, assinale a alternativa que corresponde a equivalência de 1 litro em mililitros:

- (A) 500 ml.
- (B) 100 ml.
- (C) 1000 ml.
- (D) 2000 ml.

Questão 11

Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde a uma prática que contribui para a manutenção de boas condições de higiene pessoal durante o preparo de alimentos.

- (A) Usar touca no cabelo para que ele não caia sobre os alimentos.
- (B) Usar avental e luvas sujas durante o preparo dos alimentos.
- (C) Coçar o nariz enquanto prepara alimentos.
- (D) Cantar enquanto prepara alimentos.

Questão 12

A higienização regular da caixa d'água é de extrema importância para garantir a qualidade e a segurança da água que consumimos. Nesse sentido, assinale a alternativa que corresponde de quanto em quanto tempo a caixa d'água precisa ser limpa:

- (A) A cada 5 anos.
- (B) A cada 1 ano.
- (C) A cada 2 anos.
- (D) A cada 6 meses.

Questão 13

Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde a um benefício de oferecer uma variedade de alimentos às crianças em idade escolar:

- (A) Fornece uma variedade de nutrientes e sabores.
- (B) Estimula o consumo excessivo de alimentos.
- (C) Estimula a seletividade alimentar.
- (D) Diminui o interesse das crianças pelos alimentos.

Questão 14

Dona Lucia é uma merendeira escolar que se importa com a segurança alimentar das crianças. Ela resolveu que é importante higienizar as frutas e verduras antes de servir. Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que corresponde a substância apropriada para Dona Lucia usar na higienização das frutas e verduras:

- (A) Detergente.
- (B) Álcool comum.
- (C) Hipoclorito de sódio.
- (D) Desincrustante.

Língua Portuguesa

Questão 15

Um pequeno estudo, com quatorze jovens adultos, descobriu que beber quinhentos mililitros de água aumentou o gasto energético em repouso.

Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/articles/cw89e6n4487o>. Adaptado

Assinale a opção que contenha apenas adjetivos:

- (A) jovens - mililitros - gasto.
- (B) quatorze - adultos - quinhentos.
- (C) mililitros - energético - repouso.
- (D) pequeno - adultos - energético.

Questão 16

Por que beber muita água todo dia não ajuda a emagrecer

Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/articles/cw89e6n4487o>.

Adaptado

Assinale a opção correta quanto ao uso do porquê:

- (A) Beber muita água todo dia não ajuda a emagrecer. Por quê?
- (B) Por que beber muita água todo dia não ajuda a emagrecer!
- (C) Porquê beber muita água todo dia não ajuda a emagrecer.
- (D) Beber muita água todo dia não ajuda a emagrecer, por que?

Questão 17

Apesar de todo mundo desejar que seja possível perder peso de forma fácil, infelizmente há poucas evidências para apoiar essas afirmações sobre a água.

Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/articles/cw89e6n4487o>.

Adaptado

Assinale a opção que contenha apenas substantivos:

- (A) evidências - essas - água.
- (B) peso - forma - evidências.
- (C) todo - possível - peso.
- (D) mundo - fácil - afirmações.

Conhecimentos Gerais

Questão 18

Geograficamente ao norte o município de Tunápolis-SC faz divisa com qual município dentre as alternativas abaixo:

- (A) São João do Oeste.
- (B) Itapiranga.
- (C) Santa Helena.
- (D) Iporã do Oeste.

Questão 19

"O Ministério do Trabalho avalia uma proposta para a retomar a cobrança do imposto sindical obrigatório. De acordo com o texto – que deve ser enviado ao Congresso Nacional em um Projeto de Lei (PL) – a taxa seria descontada na folha de pagamento."

Acesso em: <https://www.cnnbrasil.com.br/economia>

A proposta que vem sendo discutida prevê a cobrança de uma taxa de até:

- (A) 3% do rendimento anual do trabalhador.
- (B) 1% do rendimento anual do trabalhador.
- (C) 10% do rendimento anual do trabalhador.
- (D) 5% do rendimento anual do trabalhador.

Questão 20

No que trata-se na história de Tunápolis-SC, podemos afirmar que o distrito de Tunápolis foi criado no ano de:

- (A) 1970.
- (B) 1951.
- (C) 1961.
- (D) 1989.