

## F12 | Merendeira

### Instruções



Confira o número que você obteve no ato da inscrição com o que está indicado no cartão-resposta.

\* A duração da prova inclui o tempo para o preenchimento do cartão-resposta.

Para fazer a prova você usará:

- este **caderno de prova**.
- um **cartão-resposta** que contém o seu nome, número de inscrição e espaço para assinatura.

Verifique, no caderno de prova, se:

- faltam folhas e a sequência de questões está correta.
- há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas.

**Comunique imediatamente ao fiscal qualquer irregularidade!**

### Atenção!

- Não é permitido qualquer tipo de consulta durante a realização da prova.
- Para cada questão são apresentadas 5 alternativas diferentes de respostas (a, b, c, d, e). Apenas uma delas constitui a resposta correta em relação ao enunciado da questão.
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais.
- Não destaque folhas da prova.

Ao terminar a prova, entregue ao fiscal o caderno de prova completo e o cartão-resposta devidamente preenchido e assinado.



3 de setembro



35 questões



8 às 11h



3h de duração\*



## CONCURSO PÚBLICO





**Língua Nacional**

5 questões

1. Assinale a alternativa em que a divisão silábica está **correta**.

- a.  mea-dos  
 b.  ap-ti-dão  
 c.  té-cni-co  
 d.  co-rren-te  
 e.  pro-fi-ssi-o-nal

2. Assinale a alternativa em que **todas** as palavras estão corretamente acentuadas.

- a.  idéia • ímpar • você  
 b.  âmbar • vôo • bíblia  
 c.  açúcar • ótimo • baú  
 d.  feiúra • enjôo • discípulo  
 e.  jibóia • bônus • avôzinho

3. Analise as frases abaixo:

- O delegado está agindo com muita ..... pois o caso envolve sigilo.
- Infelizmente ainda há muitos casos de ..... de drogas no mundo.
- Mariana estava feliz pois conseguiu ..... todas as tarefas do dia!

Assinale a alternativa que completa **corretamente** as lacunas das frases.

- a.  descrição • tráfico • cumprir  
 b.  descrição • tráfico • comprar  
 c.  descrição • tráfego • cumprir  
 d.  discrição • tráfego • comprar  
 e.  discrição • tráfico • cumprir

4. Analise a frase abaixo:

..... professora chegou ..... 14:00 horas e de imediato dirigiu-se ..... alunos presentes.

Assinale a alternativa que completa **corretamente** as lacunas da frase.

- a.  A • as • àqueles  
 b.  A • às • aqueles  
 c.  A • às • àqueles  
 d.  À • as • aqueles  
 e.  À • às • aqueles

5. Assinale a frase que está **correta** de acordo com a norma-padrão.

- a.  Fui eu que fiz o quadro.  
 b.  Fazem quinze minutos que ela chegou.  
 c.  Já passa sete horas desde o início da maratona.  
 d.  Havia muitos candidatos para aquele posto.  
 e.  Os Estados Unidos deu um belo exemplo de cidadania ontem.

**Noções de Matemática**

5 questões

6. João tem um saco com 80 balas. Ele dá metade das balas para um amigo. Do restante, ele come 10 balas e joga o restante fora.

Quantas balas João jogou fora?

- a.  Menos de 24  
 b.  Mais de 24 e menos de 28  
 c.  Mais de 28 e menos de 32  
 d.  Mais de 32 e menos de 36  
 e.  Mais de 36

7. Dois pescadores pegam 300 peixes. Porém, destes peixes, 18% têm uma doença e não são aproveitados. Os pescadores dividem os outros peixes igualmente.

Logo, o número de peixes que fica com cada pescador é:

- a.  Menor que 100.  
 b.  Maior que 100 e menor que 110.  
 c.  Maior que 110 e menor que 120.  
 d.  Maior que 120 e menor que 130.  
 e.  Maior que 130.

8. Maria investe R\$ 150 a uma taxa de juros simples mensais de 2%.

Após 2 meses, o valor obtido em juros com o investimento é:

- a.  R\$ 2.  
 b.  R\$ 3.  
 c.  R\$ 4.  
 d.  R\$ 5.  
 e.  R\$ 6.

9. O dobro do mínimo múltiplo comum entre os números 6, 9 e 12 é:

- a.  Menor que 75.
- b.  Maior que 75 e menor que 85.
- c.  Maior que 85 e menor que 95.
- d.  Maior que 95 e menor que 105.
- e.  Maior que 105.

10. Em uma maratona, para cada 5 atletas femininas participam 7 atletas masculinos.

Se o total de atletas masculinos é 77, então o total de atletas femininas nesta maratona é:

- a.  Menor que 47.
- b.  Maior que 47 e menos que 52.
- c.  Maior que 52 e menos que 57.
- d.  Maior que 57 e menos que 62.
- e.  Maior que 62.

### Higiene e Segurança do Trabalho 15 questões

11. Qual o nome dos exames realizados, mesmo quando não existem indícios de problemas de saúde, e têm como finalidade de ajudar a combater a doença pelo diagnóstico precoce?

- a.  tardios.
- b.  repentinos.
- c.  moratórios.
- d.  preventivos.
- e.  terceirizados.

12. Para uma alimentação saudável devemos consumir diariamente:

- a.  refrigerantes.
- b.  salgadinhos fritos.
- c.  legumes e verduras.
- d.  balas e doces industrializados.
- e.  bolachas recheadas industrializadas.

13. Para a prevenção de doenças, é importante:

- a.  ser sedentário.
- b.  fumar frequentemente.
- c.  consumir diariamente bebidas alcoólicas.
- d.  praticar atividades físicas ao menos três vezes por semana.
- e.  deixar de tomar as vacinas disponibilizadas pelo Governo.

14. Maria se deparou com uma placa no piso do corredor em que passava, com a imagem ao lado.

Essa placa está indicando a Maria que ela deve tomar cuidado com:

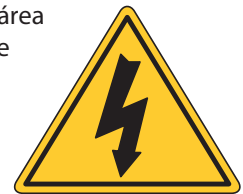
- a.  alta tensão.
- b.  degrau alto.
- c.  produto tóxico.
- d.  produto explosivo.
- e.  piso escorregadio.



15. João estava caminhando na área externa de seu local de trabalho e se deparou com a placa ao lado.

João deve tomar cuidado com:

- a.  trovões.
- b.  alta tensão.
- c.  produto tóxico.
- d.  material corrosivo.
- e.  declive acentuado.



16. Renato estava em seu local de trabalho quando se deparou com um fio de energia elétrica desencapado e em curto-circuito.

Para a manutenção da segurança de todos, qual deve ser a atitude de Renato?

- a.  Sair correndo e se esconder.
- b.  Fugir para um local distante.
- c.  Continuar com suas tarefas normalmente.
- d.  Pisar no fio desencapado e esperar por ajuda.
- e.  Manter a calma, isolar a área, desligar a fonte de energia e chamar pelo socorro competente.

17. Assinale a alternativa que indica **corretamente** o Equipamento de Proteção Individual (EPI) da figura.

- a.  talabarte
- b.  protetor auricular
- c.  óculos de proteção
- d.  cinto de segurança
- e.  corda de segurança



18. Maurício, que é leigo em primeiros socorros, presenciou um colega de trabalho com uma queimadura de primeiro grau.

Como Maurício pode ajudar esse colega sem colocá-lo em risco?

- a.  Deve colocar a queimadura em água corrente fria por até 15 minutos.
- b.  Deve colocar borra de café embebida em água ainda morna por cima da queimadura.
- c.  Deve colocar pasta de dente em cima da queimadura.
- d.  Deve mergulhar a queimadura em água quente por 30 minutos.
- e.  Deve colocar panos umedecidos em óleo quente por 20 minutos.

19. Riscos ambientais são aqueles causados por agentes físicos, químicos ou biológicos que, presentes nos ambientes de trabalho, são capazes de causar danos à saúde do trabalhador em função de sua natureza, concentração, intensidade ou tempo de exposição.

Bactérias, fungos, bacilos, parasitas, protozoários, vírus são exemplos de agentes:

- a.  morais.
- b.  biológicos.
- c.  imaginários.
- d.  químicos.
- e.  físicos.

20. Sobre os riscos na utilização de ferramentas, utensílios e máquinas no trabalho, é **correto** afirmar que devemos:

- a.  utilizar máquinas com defeitos.
- b.  utilizar ferramentas com defeitos.
- c.  utilizar utensílios inadequados para cada tarefa.
- d.  utilizar ferramentas adequadas para cada tarefa.
- e.  ignorar a manutenção obrigatória nas máquinas.

21. Assinale a alternativa que exemplifica **corretamente** um Equipamento de Proteção Individual (EPI) indispensável na capina.

- a.  bota de segurança
- b.  sapato com salto
- c.  chinelo de dedo
- d.  boné de marca
- e.  fones de ouvido

22. Assinale a alternativa que exemplifica **corretamente** um Equipamentos de Proteção Individual (EPI) indispensável no recolhimento de resíduos.

- a.  enxada
- b.  celular 4G
- c.  fone de ouvido
- d.  relógio de bolso
- e.  luva de segurança

23. Assinale a alternativa que indica **corretamente** o nome da instituição que existe dentro do ambiente de trabalho e que tem como objetivo prevenir acidentes de trabalho e promover a saúde dos funcionários.

- a.  CIPA
- b.  CTAP
- c.  ORG
- d.  SUS
- e.  UPA

24. Qual o nome da doença crônica, definida pela Organização Mundial de Saúde (OMS) como o acúmulo anormal ou excessivo de gordura no corpo, o que aumenta o risco de graves problemas de saúde?

- a.  Dengue
- b.  Tuberculose
- c.  Pneumonia
- d.  Obesidade
- e.  Covid-19

25. Manoela, que é leiga em primeiros socorros, presenciou o atropelamento de um colega de trabalho no qual o motorista infrator fugiu do local.

Sabendo-se que a vítima se encontra desacordada, respirando, sem nenhuma lesão aparente e deitada na via com a barriga para cima, qual deve ser a atitude de Manoela para a manutenção da segurança de todos?

- a.  Puxar a vítima pelos braços até um local seguro.
- b.  Manter a calma, isolar o local e chamar o socorro competente.
- c.  Fingir que não viu e continuar o que estava fazendo.
- d.  Sentar a vítima e lhe dar água com açúcar para mantê-la hidratada.
- e.  Gritar por socorro, sentar a vítima e acordá-la com suaves tapinhas na face.



**Conhecimentos Específicos**

10 questões

26. O artigo 3º da Lei 8069, de 13 de julho de 1990, que institui o Estatuto da Criança e do Adolescente, afirma que a criança e o adolescente gozam de todos os direitos fundamentais inerentes à pessoa humana, sem prejuízo da proteção integral de que trata esta Lei, assegurando-se-lhes, por lei ou por outros meios, todas as oportunidades e facilidades, a fim de lhes facultar o desenvolvimento físico, mental, moral, espiritual e social, em condições de:

1. Liberdade.
2. Alienação.
3. Dignidade.
4. Submissão.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas corretas.

- a.  São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- b.  São corretas apenas as afirmativas 2 e 4.
- c.  São corretas apenas as afirmativas 3 e 4.
- d.  São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 3.
- e.  São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 4.

27. Analise as afirmativas abaixo em relação ao recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios:

1. O armazenamento de alimentos deve ser feito em local limpo e organizado de acordo com a data de validade, pela sequência Primeiro que Vence é o Primeiro que Sai.
2. O arroz integral e o feijão são considerados alimentos perecíveis e podem ser armazenados em temperatura ambiente.
3. Embalagens com furos ou rasgos, bem como a presença de carunchos, indicam inadequação no armazenamento e transporte dos produtos.
4. Após abertura da embalagem, o produto perecível deve ser identificado para que todos saibam a data de sua abertura e por quanto tempo a matéria-prima restante poderá ser utilizada.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas corretas.

- a.  São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 3.
- b.  São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- c.  São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 4.
- d.  São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.
- e.  São corretas as afirmativas 1, 2, 3 e 4.

28. Contaminantes são agentes biológicos, físicos ou químicos que podem ser provenientes das matérias-primas empregadas em qualquer uma das etapas de processamento de um alimento e que podem trazer danos à saúde da população.

Assinale a alternativa que contém apenas perigos de contaminação física aos alimentos.

- a.  Fragmento de metal • pelo de barba • lasca de unha
- b.  Fragmento de vidro • bactérias • fungos
- c.  Lasca de unha • fio de cabelo • hipoclorito de sódio
- d.  Vírus • pesticida • fragmento de palha de aço
- e.  Resíduo de detergente líquido • espinha de peixe • fragmento de madeira

29. O glacê de um bolo foi contaminado por uma bactéria que provocou vômitos e diarreia após o consumo por um grupo de pessoas.

Qual prática pode ter sido responsável pela contaminação do glacê?

- a.  Conservar a preparação em geladeira.
- b.  Utilizar ovos pasteurizados.
- c.  Realizar a pasteurização das claras de ovos.
- d.  Utilizar alguns ovos que apresentavam rachaduras nas cascas.
- e.  Realizar o preparo do glacê no mesmo dia em que foi servido.

30. O uso de equipamentos de proteção individual é exigido para a segurança do manipulador, a fim de prevenir acidentes.

Assinale a alternativa que contém um equipamento de proteção contra cortes na pele indicado para uso durante a manipulação de carnes cruas.

- a.  Mangote
- b.  Luva de malha de aço
- c.  Luva térmica
- d.  Luva de látex
- e.  Avental térmico

**31.** O estabelecimento deve dispor de meios para armazenamento de resíduos, antes da sua eliminação, de modo a impedir o acesso de pragas e evitar a contaminação das matérias-primas, do alimento, da água potável, dos equipamentos e dos edifícios ou vias de acesso aos locais.

Assinale a alternativa **correta** em relação ao assunto.

- a.  As lixeiras utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de tampas acionadas sem contato manual.
- b.  As lixeiras podem ser mantidas destampadas, desde que não estejam próximas à área de preparo de alimentos.
- c.  A coleta de resíduos do dia anterior deve ser realizada antes do início da produção de alimentos.
- d.  As lixeiras da parte externa devem ficar abertas a fim de facilitar o recolhimento, mesmo que permitam o acesso de pragas urbanas.
- e.  Os resíduos devem ficar acumulados na área de produção de alimentos para evitar o acesso de pragas urbanas.

**32.** Condiz com as boas práticas de manipulação de alimentos o que se afirma em:

- a.  Falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, comer ou manipular dinheiro são permitidos durante o desempenho das atividades de manipulação de alimentos.
- b.  Realizar a troca do uniforme uma vez por semana e usá-lo exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.
- c.  Lavar as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após o uso dos sanitários e sempre que for necessário.
- d.  Retirar adornos como brincos, anéis e pulseiras antes do início da manipulação de alimentos, exceto aliança de casamento.
- e.  Usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim. As unhas devem estar curtas e pintadas apenas com base.

**33.** Alimentos ultraprocessados são produtos fabricados a partir de partes de alimentos inteiros e aditivos como sal, açúcar, gorduras e produtos químicos, que conferem sabor, textura e prolongam sua vida de prateleira. Esses alimentos não devem ser oferecidos na merenda escolar, pois podem contribuir para o aparecimento de doenças como obesidade, diabetes e problemas cardiovasculares no futuro de crianças e adolescentes.

Assinale a alternativa que contém **apenas** alimentos ultraprocessados.

- a.  Pão de trigo • salame • salgadinho de milho
- b.  Milho em conserva • macarrão espaguete • carne moída
- c.  Refrigerante • flocos de milho • leite de vaca
- d.  Iogurte natural • banana • ovo
- e.  Salsicha • suco em pó sem açúcar • biscoito recheado

**34.** São consideradas sobras os alimentos prontos que não foram distribuídos para consumo. O reaproveitamento é permitido se os critérios de tempo e temperatura de exposição da preparação forem seguidos.

Assinale a alternativa que exemplifica **corretamente** um requisito para o reaproveitamento de sobras.

- a.  Qualquer alimento que já tenha sido exposto para consumo pode ser reaproveitado no dia seguinte, sem risco de contaminação por microrganismos.
- b.  As sobras que tiveram temperatura controlada e não foram expostas para consumo deverão ser descartadas.
- c.  Para resfriamento das sobras quentes é necessário deixar a preparação em temperatura ambiente por duas horas, para então realizar o resfriamento.
- d.  Reaquecer a sobra até que atinja a temperatura de 70°C no centro do alimento e mantê-lo quente enquanto estiver sendo servido.
- e.  As sobras devem ser refrigeradas até que o centro do alimento atinja a temperatura de 4°C ou menor, podendo ser utilizadas por até uma semana.

35. O pré-preparo é a etapa da produção de alimentos que consiste em operações de limpeza, divisão ou mistura para serem consumidos crus ou levados à cocção.

Assinale a alternativa que contém **apenas** métodos de pré-preparo.

- a.  Fritar • triturar • cortar
- b.  Picar • descascar • peneirar
- c.  Moer • refogar • espremer
- d.  Misturar • amassar • assar
- e.  Bater • ensopar • cozinhar

Coluna  
em Branco.  
(rascunho)



**Página  
em Branco.  
(rascunho)**

**Página  
em Branco.  
(rascunho)**

Utilize a grade ao lado para anotar as suas respostas.

**Não destaque esta folha.** Ao entregar sua prova, o fiscal irá destacar e entregar esta grade de respostas que você poderá levar para posterior conferência.



## GRADE DE RESPOSTAS

1		F12 Merendeira	19	
2			20	
3			21	
4			22	
5			23	
6			24	
7			25	
8			26	
9			27	
10			28	
11			29	
12			30	
13			31	
14			32	
15			33	
16			34	
17			35	
18				



## CONCURSO PÚBLICO





# FEPese

FUNDAÇÃO DE ESTUDOS E PESQUISAS SOCIOECONÔMICOS

Campus Universitário • UFSC  
88040-900 • Florianópolis • SC  
Fone/Fax: (48) 3953-1000  
<http://www.fepese.org.br>