

Prefeitura Municipal de Xavantina

Concurso Público – 001/2026

CADERNO DE PROVA

Organizadora:



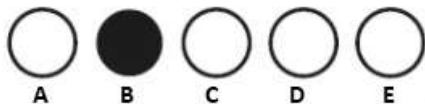
MERENDEIRA

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES:

- Durante a realização da prova não será permitido ao candidato, sob pena de exclusão do Concurso Público:
 - a) Qualquer espécie de consulta bibliográfica, utilização de livros, manuais ou anotações;
 - b) Comunicação entre candidatos;
 - c) Uso de máquina calculadora;
 - d) Uso de relógio de qualquer tipo;
 - e) Agendas eletrônicas, telefones celulares, smartphones, MP3, notebook, palmtop, tablet, BIP, walkman, gravador ou qualquer outro receptor ou transmissor;
 - f) Uso de óculos escuros, bonés, protetores auriculares e outros acessórios similares;
 - g) Perturbar de qualquer modo a execução dos trabalhos;

- Todas as respostas do Caderno de Prova deverão ser transportadas para o Cartão Resposta;
- Não serão computadas as questões não assinaladas ou que contenham mais de uma resposta, ementa ou rasura;
- O gabarito da letra escolhida deve ser pintado de forma a completar todo o círculo. Exemplo:

Alternativas



- Para a realização da Prova Escrita, o candidato deverá utilizar caneta esferográfica de tubo transparente nas cores azul ou preta;
- Não é permitido ao candidato a permanência no local de prova como também de utilizar os banheiros após a realização da prova, na entrega do caderno de provas e gabarito, o candidato deverá retirar-se do local;

- Ao terminar a prova, o candidato entregará ao fiscal o Caderno de Prova e o Cartão Resposta devidamente preenchido e assinado;
- A Prova escrita terá duração 03h00min (três horas), incluindo o tempo para preenchimento do cartão resposta. A duração mínima para realização da prova é de 01 (uma) hora.
- A Prova será composta por 40 questões de múltipla escolha, sendo cada questão composta de 05 alternativas (a, b, c, d, e), possuindo somente uma alternativa correta;
- Verifique se o Caderno de Provas está completo, sem falhas de impressão e se a quantidade de questões está correta;
- Você deverá transcrever as respostas das questões para o Cartão-Resposta, que será o único documento válido para a correção das provas.
- O preenchimento do Cartão Resposta é de inteira responsabilidade do candidato e não será substituído em caso de erro do candidato.

BOA PROVA!

Língua Portuguesa

O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 1 a 5.

Maria às vezes fica pensando...

— A luz que entra pela janela ilumina todo o quarto. Quando acendo a luz à noite, tudo fica claro. Meu pai sempre acende o abajur para ler. Minha avó sempre chega perto da janela para enfiar a linha na agulha. Será que as coisas têm luz? Mas, se fosse assim, eu veria tudo no escuro. Quanto mais perto da lâmpada estão as coisas, mais elas ficam iluminadas. Se eu coloco minha mão, que é pequena, perto da lâmpada, minha mão não deixa a luz passar. Mas, se coloco minha mão cada vez mais longe da lâmpada, ela quase não faz sombra... A luz vai de um lugar a outro, mas não passa através de certos objetos. Ela ilumina mais ou menos, dependendo de onde está.

E assim Maria acabou imaginando umas experiências que viraram brincadeiras. E eram brincadeiras com sombra e luz, que a menina usou para brincar com sua irmã, Elisa, e uma amiga.

<https://chc.org.br/artigo/luz-e-sombra/>

Questão 01

"Maria às vezes fica pensando..."

Com base no texto, analise as afirmativas a seguir:

I. Maria conclui que todos os objetos possuem luz própria, por isso podem ser vistos no escuro.

II. O texto demonstra que Maria não consegue relacionar a distância da lâmpada com a formação das sombras.

III. As observações feitas por Maria mostram sua curiosidade e sua tentativa de compreender como a luz e a sombra se comportam.

IV. A menina considera inúteis as experiências com luz e sombra, transformando-as apenas em brincadeiras sem significado.

Assinale a alternativa que apresenta as proposições corretas.

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

Questão 02

"Maria acabou imaginando umas experiências que viraram brincadeiras. E eram brincadeiras com sombra e luz, que a menina usou para brincar com sua irmã, Elisa, e uma amiga."

Com base nas regras de concordância verbal e nominal, marque com V as afirmativas verdadeiras ou com F as

falsas.

(___) O verbo 'virar' está no plural porque concorda com 'brincadeiras', núcleo do sujeito posposto ao verbo.

(___) O adjetivo 'imaginando' concorda com 'Maria', sujeito da oração, no feminino singular.

(___) Em 'sua irmã, Elisa, e uma amiga', a enumeração de dois elementos do sexo feminino não altera a concordância do verbo 'usar', que permanece no singular por concordar exclusivamente com o sujeito 'a menina'.

(___) Caso o sujeito da oração fosse expresso por 'Maria com sua irmã', o verbo 'acabar' poderia ser flexionado tanto no singular quanto no plural.

Assinale a sequência que preenche corretamente as lacunas a seguir.

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

Questão 03

"Quanto mais perto da lâmpada estão as coisas, mais elas ficam iluminadas."

Os verbos do trecho foram empregados no tempo presente indicando que:

- (A) A Narração dos acontecimentos históricos já está encerrada.
- (B) Os fatos são hipotéticos e dependentes de condição futura.
- (C) As ações iniciadas no passado foram concluídas no presente.
- (D) Os hábitos, observações e fatos são considerados válidos de modo contínuo.
- (E) As ações foram concluídas em um momento específico do passado.

Questão 04

"Meu pai sempre acende o abajur para ler."

O vocábulo 'abajur' está corretamente grafado com a letra 'j'. Considerando que o emprego das letras 'j' e 'g' pode gerar dúvidas ortográficas, assinale a alternativa que preenche corretamente as lacunas a seguir.

João acordou de mau humor e demonstrou toda a sua ___ logo pela manhã. Mesmo assim, precisou vestir um elegante ___ para participar da festa da escola. Antes de sair, tomou rapidamente o mingau servido em uma ___ azul que estava sobre o ___ da cozinha da casa de sua avó, no Piauí.

- (A) rabugice; traje; tigela; jirau
- (B) rabugice; traje; tigela; girau
- (C) rabujice; traje; tijela; girau
- (D) rabugice; trage; tigela; girau

(E) rabujice; trage; tigela; jirau

Questão 05

"Minha avó sempre chega perto da janela para enfiar a linha na agulha. Será que as coisas têm luz? Mas, se fosse assim, eu veria tudo no escuro. Quanto mais perto da lâmpada estão as coisas, mais elas ficam iluminadas."

Com base nas regras de acentuação, analise as afirmativas a seguir:

I.O vocábulo 'avó' recebe acento agudo por ser monossílabo terminado em vogal aberta 'o', diferenciando-se graficamente de 'avô', que recebe acento circunflexo por apresentar vogal fechada na sílaba tônica.

II.O vocábulo 'têm' recebe acento porque os monossílabos tônicos terminados em 'em' devem ser acentuados.

III.O vocábulo 'lâmpada' recebe acento por apresentar a antepenúltima sílaba tônica.

IV.Os vocábulos 'estão', 'enfiar' e 'assim' possuem a mesma acentuação tônica.

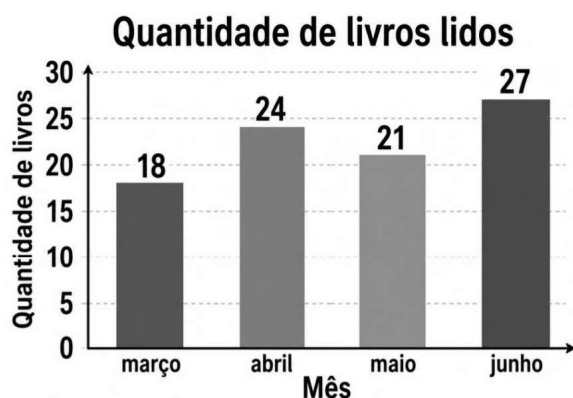
Assinale a alternativa que apresenta as proposições corretas.

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

Raciocínio Lógico

Questão 06

Uma professora registrou em um gráfico a quantidade de livros lidos por uma turma durante quatro meses consecutivos, conforme a imagem abaixo.



Autoria própria

Considerando as informações do gráfico, de quantos livros é a diferença entre o mês com maior número de leituras e o mês com menor número de leituras?

- (A) 6 livros.
- (B) 9 livros.
- (C) 7 livros.
- (D) 5 livros.
- (E) 12 livros.

Questão 07

Uma livraria realizou uma promoção em que todos os livros infantis receberam desconto de 20%. Se o livro mais popular custava originalmente R\$ 45,00, por quanto ele foi vendido na promoção?

- (A) R\$ 37,00.
- (B) R\$ 32,00.
- (C) R\$ 34,50.
- (D) R\$ 35,00.
- (E) R\$ 36,00.

Questão 08

Em uma atividade de culinária em uma escola, foram utilizados $\frac{3}{4}$ de litro de leite para preparar um bolo e mais 0,35 litro para fazer uma cobertura. A embalagem original continha 2 litros de leite. Considerando que não houve desperdício durante o preparo e que todas as medidas foram exatas, após o uso dos ingredientes, quanto ainda restava na embalagem em litros (L) ou mililitros (mL)?

- (A) 1,25 L.
- (B) 1,10L.
- (C) 650 mL.
- (D) 750 mL.
- (E) 900 mL.

Questão 09

Uma praça recebeu um jardim em formato retangular, com 7,5 metros de comprimento e 4,5 metros de largura. A equipe responsável pelo projeto precisava calcular a área total destinada ao plantio para definir a quantidade de grama e adubo necessários para a manutenção inicial do local. Quanto mede a área?

- (A) 35,25 m².
- (B) 40,15 m².
- (C) 33,75 m².
- (D) 48,20 m².
- (E) 45,10 m².

Questão 10

Em uma campanha de arrecadação, 4 voluntários conseguiram organizar 120 caixas de alimentos em 3 horas de trabalho contínuo. Mantendo o mesmo ritmo de organização e as mesmas condições de trabalho, quanto tempo seria necessário para que 6 voluntários organizassem a mesma quantidade de caixas?

- (A) 2 horas.
- (B) 1 hora e 30 minutos.
- (C) 3 horas.
- (D) 2 horas e 40 minutos.
- (E) 4 horas.

Conhecimentos Gerais

Questão 11

A criação oficial do Município de Xavantina ocorreu por meio de lei estadual, com a posterior instalação no ano seguinte e a nomeação do primeiro prefeito. Sobre a formação administrativa de Xavantina, indique a alternativa correta:

- (A) O Município de Xavantina foi criado em 1964 pelo governo federal, sem participação do estado de Santa Catarina.
- (B) Xavantina foi elevado à categoria de Município em 1956, ano de criação do distrito, tendo como primeiro prefeito o Senhor José Possan.
- (C) Xavantina nunca foi distrito antes de virar Município, sendo sua emancipação direta a partir de área indígena.
- (D) O Município de Xavantina foi criado em 13 de dezembro de 1963, pela Lei Estadual nº 945, sendo instalado em 02 de fevereiro de 1964, tendo como primeiro prefeito o Senhor Octávio Urbano Simon.
- (E) A instalação do Município ocorreu em 1920, mesmo ano da chegada dos primeiros imigrantes italianos.

Questão 12

Santa Catarina é o menor Estado da Região Sul do Brasil em extensão territorial, mas apresenta grande diversidade geográfica, cultural e econômica. Sobre o Estado de Santa Catarina, indique a alternativa correta:

- (A) A capital do Estado é Blumenau, em razão de sua forte colonização alemã e relevância econômica.
- (B) A capital do Estado é Joinville e sua área é de mais de 500 mil km², sendo o maior Estado do Sul do Brasil.
- (C) Santa Catarina é um Estado totalmente continental, sem qualquer trecho de litoral ou costa marítima.
- (D) A capital do Estado é Florianópolis, sua área é de aproximadamente 95,4 mil km², faz fronteira ao norte com o Paraná, ao sul com o Rio Grande do Sul, a leste com o Oceano Atlântico e a oeste com a Argentina.
- (E) Santa Catarina faz fronteira ao sul com o Paraná e ao norte com o Rio Grande do Sul, em uma divisão atípica entre os Estados sulinos.

Questão 13

O povoamento da região que hoje corresponde ao Município de Xavantina teve início no século XX, com a chegada de imigrantes que se estabeleceram na

localidade conhecida como Anita Garibaldi. Sobre a história de Xavantina, marque a alternativa correta:

- (A) O povoamento começou apenas em 1956, após a criação oficial do distrito de Xavantina.
- (B) O povoamento iniciou-se em 1920, com a chegada de imigrantes ítalo-brasileiros vindos do Rio Grande do Sul, atraídos pela construção da ferrovia que ligava São Paulo ao Rio Grande do Sul e pela qualidade da terra.
- (C) A região foi povoada por escravizados libertos no início do século XIX, sem qualquer relação com a ferrovia.
- (D) O povoamento iniciou-se em 1820, com a chegada de imigrantes alemães vindos diretamente da Europa.
- (E) Xavantina foi colonizada por imigrantes portugueses no século XVIII, antes mesmo da independência do Brasil.

Questão 14

Os programas sociais de transferência de renda são políticas públicas voltadas às pessoas em situação de vulnerabilidade, com o objetivo de garantir condições mínimas de cidadania, segurança alimentar e acesso à educação e à saúde. O Programa Bolsa Família é um desses programas do Governo Federal e trata-se de:

- (A) Benefício assistencial no valor de um salário mínimo pago a idosos e pessoas com deficiência em situação de vulnerabilidade, independentemente de contribuição à Previdência Social.
- (B) Programa de transferência de renda destinado a famílias de baixa e média renda, com inscrição no Cadastro Único (CadÚnico), porém sem qualquer exigência de condicionalidades nas áreas de educação e saúde.
- (C) Programa de transferência de renda destinado a famílias em situação de pobreza e extrema pobreza, com inscrição no Cadastro Único (CadÚnico) e cumprimento de condicionalidades nas áreas de educação e saúde.
- (D) Programa de aquisição de alimentos da agricultura familiar destinado a abastecer escolas e entidades assistenciais, sem repasse direto de renda às famílias inscritas no Cadastro Único.
- (E) Programa de transferência de renda destinado a trabalhadores formais de baixa renda, condicionado exclusivamente à comprovação de vínculo empregatício, sem exigências nas áreas de educação e saúde.

Questão 15

Conforme o art. 23 da Lei Orgânica do Município de Xavantina, que trata dos direitos aplicáveis aos servidores ocupantes de cargo público, assinale a alternativa correta:

- (A) O servidor tem direito a férias anuais remuneradas com, pelo menos, a metade a mais da remuneração normal, e à licença-gestante de 90 (noventa) dias, sem prejuízo do emprego e do salário.
- (B) O servidor tem direito a férias anuais remuneradas com, pelo menos, um terço a mais do que a remuneração normal, e à licença-gestante de 120 (cento e vinte) dias, sem prejuízo do emprego e do salário.
- (C) O décimo terceiro salário será pago com base em metade da remuneração do mês de dezembro, sendo devido apenas ao servidor que conte com mais de um ano de efetivo exercício.
- (D) A duração do trabalho normal não poderá ser superior a oito horas diárias e quarenta e oito horas semanais, e a hora-extra será remunerada com acréscimo de, no mínimo, trinta por cento sobre o valor da hora normal.
- (E) A remuneração do serviço extraordinário será superior, no mínimo, em vinte por cento à do serviço normal, e a licença-gestante terá duração de 60 (sessenta) dias, sem prejuízo do salário.

Conhecimentos Específicos

Questão 16

Em uma cozinha de unidade de alimentação escolar, a merendeira deve adotar práticas que evitem perdas e garantam o melhor aproveitamento dos alimentos. Sobre esse tema, analise as afirmativas:

I.A higienização correta de frutas e hortaliças antes do descascamento reduz a contaminação e permite o aproveitamento seguro de partes como cascas e talos.

II.O congelamento de porções excedentes que não foram servidas, ainda dentro do prazo e mantidas sob temperatura adequada, pode ser uma alternativa para reduzir o descarte.

III.O controle das porções servidas em cada refeição, ajustado conforme a faixa etária dos alunos, ajuda a diminuir as sobras nos pratos.

IV.Para economizar tempo, é recomendável descongelar carnes em temperatura ambiente sobre a bancada, pois isso não interfere na segurança do alimento.

Assinale a alternativa que indica corretamente as afirmativas verdadeiras:

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

Questão 17

Associe os equipamentos de cozinha da Coluna I aos procedimentos corretos de limpeza e manutenção descritos na Coluna II:

COLUNA I

- 1.Geladeira / Refrigerador
- 2.Fogão industrial
- 3.Liquidificador
- 4.Coifa / Exaustor

COLUNA II

a.Deve ter seu filtro de gordura limpo semanalmente, removendo o acúmulo que representa risco de incêndio e contamina o ar da cozinha.

b.Deve ser desmontado após cada uso; o copo, a lâmina e a borracha de vedação devem ser lavados separadamente com detergente, enxaguados e secos antes de remontar.

c.Deve ser higienizado interna e externamente, incluindo as borrachas de vedação e gavetas, sem utilizar objetos cortantes que possam danificar as superfícies internas.

d.Deve ter grelhas, queimadores e bocas removidos periodicamente para lavagem com desincrustante, com higienização interna do forno para remoção de gordura carbonizada.

Assinale a alternativa que indica a correspondência correta:

- (A) 1-b / 2-d / 3-a / 4-c
- (B) 1-d / 2-c / 3-a / 4-b
- (C) 1-a / 2-b / 3-c / 4-d
- (D) 1-c / 2-d / 3-b / 4-a
- (E) 1-c / 2-a / 3-d / 4-b

Questão 18

Julgue as afirmativas a seguir sobre controle de qualidade e validade dos alimentos em cozinhas de escolas públicas municipais, classificando-as como verdadeiras (V) ou falsas (F):

() Alimentos com data de validade vencida devem ser imediatamente separados e descartados, não sendo permitido seu uso mesmo que aparentem estar em boas condições organolépticas (cor, cheiro e textura normais).

() O prazo de validade indicado na embalagem garante que o alimento está apto para consumo em qualquer situação, independentemente das condições de armazenamento adotadas após a abertura da embalagem.

() A verificação da data de validade deve ser realizada no momento do recebimento dos produtos e periodicamente durante o período de armazenamento.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

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

(E) V, V, F.

Questão 19

Joana é merendeira em uma escola pública e, ao iniciar o preparo do almoço, precisa cortar legumes, carnes cruas e pães para as refeições do dia. Ela sabe que utilizar os utensílios de forma correta é fundamental para garantir a segurança dos alimentos servidos aos alunos e evitar que um alimento contamine o outro durante o preparo. Assinale a alternativa que apresenta o procedimento correto relacionado ao uso das tábuas de corte na cozinha escolar:

- (A) As tábuas de corte de madeira são as mais indicadas para cozinhas escolares, pois acumulam menos resíduos do que as de material plástico.
- (B) A tábua de corte deve ser higienizada somente ao final do expediente, podendo ser usada para diferentes alimentos ao longo de todo o turno de trabalho.
- (C) Devem ser utilizadas tábuas de corte diferentes para cada tipo de alimento como carnes, legumes e pães, a fim de evitar a contaminação entre eles durante o preparo.
- (D) O uso de tábuas de corte separadas para cada tipo de alimento é necessário apenas em restaurantes, não sendo obrigatório em escolas públicas.
- (E) Uma única tábua de corte pode ser utilizada para todos os alimentos, desde que seja enxaguada com água entre um uso e outro ao longo do preparo.

Questão 20

Na distribuição da merenda escolar de uma escola pública municipal, a merendeira deve seguir rigorosamente o cardápio elaborado pela nutricionista responsável, servidora pública vinculada à Secretaria Municipal de Educação. Com base nessa situação, analise os excertos a seguir.

Excerto I

A merendeira tem a prerrogativa de substituir alimentos previstos no cardápio elaborado pela nutricionista, desde que os substitutos pertençam à mesma categoria alimentar e apresentem aspecto visual semelhante, garantindo, assim, a variação do cardápio.

Excerto II

A elaboração do cardápio escolar é de responsabilidade da nutricionista, que considera o valor nutricional, as restrições alimentares dos alunos, os custos, os contratos de fornecimento e as exigências legais.

Assinale a alternativa correta:

- (A) Os Excertos I e II são falsos.
- (B) Os Excertos I e II são verdadeiros, e o Excerto II justifica corretamente o Excerto I.
- (C) O Excerto I é falso, e o Excerto II é verdadeiro.
- (D) Os Excertos I e II são verdadeiros, mas o Excerto II não justifica o Excerto I.

(E) O Excerto I é verdadeiro, e o Excerto II é falso.

Questão 21

Uma merendeira em uma escola municipal recebe diariamente frutas, legumes e verduras para o preparo das refeições. A nutricionista responsável orientou a equipe de cozinha sobre a importância de aproveitar ao máximo os alimentos, utilizando partes que muitas vezes são jogadas fora, como cascas, talos e folhas. Essa prática, além de reduzir o desperdício, contribui para uma alimentação mais nutritiva e saudável para os alunos. Com base nas boas práticas de aproveitamento de alimentos na cozinha escolar, assinale a alternativa correta:

- (A) Cascas, talos e sementes devem sempre ser descartados antes do preparo, pois não oferecem valor nutricional e representam risco de contaminação aos demais alimentos.
- (B) As sobras das refeições já servidas no refeitório podem ser reaproveitadas no dia seguinte como forma de reduzir o desperdício de alimentos na escola.
- (C) Alimentos com pequenas manchas ou odor levemente alterado podem ser aproveitados após a retirada das partes visivelmente comprometidas, sem risco para os alunos.
- (D) O aproveitamento de cascas e talos é permitido apenas em cozinhas industriais e restaurantes populares, não sendo indicado para escolas públicas.
- (E) Cascas, talos e folhas de alimentos podem ser utilizados no preparo das refeições, desde que estejam em bom estado e sejam devidamente higienizados antes do uso.

Questão 22

Lei atentamente o excerto abaixo e preencha as lacunas com os termos corretos:

Na cozinha de uma escola pública, a merendeira deve adotar práticas que garantam a segurança dos alimentos. Para evitar a (1)_____ cruzada, é fundamental não utilizar os mesmos utensílios em alimentos crus e cozidos sem a devida higienização entre os usos. Os alimentos perecíveis devem ser mantidos sob (2)_____, para inibir a multiplicação de micro-organismos. O descongelamento de carnes deve ser realizado preferencialmente sob (3)_____ fria ou dentro da (4)_____, nunca à temperatura ambiente por longos períodos.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência adequada dos termos preenchidos nas lacunas:

- (A) deterioração — congelamento — vapor quente — micro-ondas
- (B) intoxicação — temperatura ambiente — água quente — estufa
- (C) fermentação — estufa — água morna — forno convencional

- (D) contaminação — refrigeração — água corrente — geladeira
- (E) oxidação — refrigeração — calor direto — câmara fria

Questão 23

Uma merendeira de uma escola pública está preparando frango grelhado para o almoço dos alunos. Após manusear o frango cru, ela precisa cortar os legumes que serão servidos cozidos junto ao prato. Preocupada com a higiene e a segurança alimentar dos alunos, ela reflete sobre a melhor conduta a adotar para evitar a contaminação cruzada entre o frango cru e os legumes. Assinale a alternativa que descreve a conduta correta para prevenir a contaminação cruzada nessa situação:

- (A) Utilizar a mesma faca e tábua usadas no frango cru para cortar os legumes, pois eles serão cozidos e o calor eliminará qualquer contaminação.
- (B) Trocar apenas as luvas antes de cortar os legumes, mantendo a mesma faca e tábua sem higienização.
- (C) Higienizar adequadamente a faca e utilizar uma tábua exclusiva para os legumes, ou higienizar completamente a tábua antes de utilizá-la para outro alimento.
- (D) Usar luvas de borracha para manusear o frango cru e, sem trocá-las, cortar os legumes, pois as luvas evitam a contaminação.
- (E) Lavar rapidamente a faca com água fria entre os usos e utilizá-la na mesma tábua para cortar os legumes.

Questão 24

Uma merendeira recebeu orientação da nutricionista responsável para incluir alimentos de diferentes grupos alimentares no cardápio semanal da merenda escolar. A profissional destacou a importância de oferecer refeições equilibradas, garantindo que os alunos consumam fontes de proteínas, carboidratos, vitaminas e minerais ao longo da semana. Assinale a alternativa que identifica corretamente a principal função dos carboidratos no organismo humano:

- (A) Formação e fortalecimento de ossos e dentes.
- (B) Fornecimento de energia para as atividades do organismo.
- (C) Transporte de oxigênio no sangue por meio da hemoglobina.
- (D) Regulação do sistema imunológico e proteção contra infecções.
- (E) Construção e reparo de tecidos musculares e órgãos do corpo humano.

Questão 25

Analise as afirmativas a seguir sobre prevenção de contaminação dos alimentos em cozinhas de escolas públicas:

I.A presença de insetos, roedores ou outras pragas na cozinha representa risco de contaminação dos alimentos e deve ser comunicada imediatamente ao responsável pela unidade escolar.

II.Alimentos prontos para consumo e alimentos crus devem ser armazenados no mesmo compartimento do refrigerador, sem necessidade de separação.

III.O manipulador de alimentos que apresentar feridas, cortes ou infecções nas mãos deve afastar-se da manipulação direta dos alimentos ou utilizar luvas impermeáveis com curativo adequado.

IV.Lixeiras na área de preparo de alimentos devem ter pedal e tampa, para evitar o contato das mãos com resíduos e reduzir a atração de pragas ao ambiente.

Assinale a alternativa que indica corretamente as afirmativas verdadeiras:

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

Questão 26

Analise as afirmativas a seguir sobre o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) por merendeiras:

I.O uso de avental impermeável é indicado especialmente nas etapas de lavagem de utensílios e manipulação de líquidos, protegendo a merendeira do contato direto com água e substâncias que possam danificar o uniforme e a pele.

II.Luvas térmicas são obrigatórias na retirada de assados do forno e no manuseio de panelas quentes, prevenindo queimaduras, que constituem um dos acidentes mais frequentes em cozinhas escolares.

III.As luvas descartáveis de látex ou nitrilo, quando utilizadas no preparo dos alimentos, dispensam a lavagem prévia das mãos, pois formam uma barreira física que impede qualquer tipo de contaminação.

IV.O calçado utilizado pela merendeira deve ser fechado, antiderrapante e resistente ao calor, protegendo os pés contra quedas de objetos, respingos de líquidos quentes e escorregamentos, conforme as normas de segurança do trabalho.

Assinale a alternativa que indica corretamente as afirmativas verdadeiras:

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

Questão 27

Ao organizar os utensílios da cozinha de uma escola pública após a lavagem, a merendeira deve seguir critérios que garantam a higiene e a prevenção de contaminação antes do próximo uso. A responsável pela fiscalização sanitária da Secretaria Municipal de Saúde está programando uma inspeção à unidade e a equipe precisa estar em conformidade com as normas de boas práticas. Assinale a alternativa que apresenta a prática correta de armazenamento de utensílios após a lavagem:

- (A) Guardar colheres e escumadeiras com a parte que entra em contato com os alimentos voltada para cima, dentro de recipientes sem tampa, sobre a bancada.
- (B) Guardar talheres e utensílios pequenos em recipientes perfurados ou com grade, de forma que se possa pegá-los pelo cabo, em local protegido de poeira e contaminação.
- (C) Armazenar pratos e travessas úmidos empilhados dentro do armário imediatamente após a lavagem, para economizar tempo.
- (D) Armazenar utensílios de plástico dentro de sacos plásticos fechados imediatamente após a lavagem, mesmo que ainda úmidos, para protegê-los de insetos.
- (E) Deixar panelas e frigideiras descobertas sobre a bancada, apoiadas umas sobre as outras, para facilitar o acesso durante o preparo das refeições do dia seguinte.

Questão 28

Associe os tipos de alimentos da Coluna I às respectivas condições adequadas de armazenamento descritas na Coluna II:

COLUNA I

1. Carnes cruas e frangos
2. Frutas tropicais maduras (banana, mamão)
3. Leite longa vida fechado
4. Verduras e folhagens

COLUNA II

- a. Devem ser armazenados em local seco, fresco e arejado, em temperatura ambiente, pois a refrigeração pode prejudicar o amadurecimento e alterar a textura.
- b. Devem ser mantidos sob refrigeração entre 2°C e 4°C, em recipientes fechados e separados de outros alimentos para evitar contaminação cruzada.
- c. Devem ser higienizadas, secas e armazenadas em recipientes fechados na geladeira, preferencialmente entre 4°C e 7°C.
- d. Podem ser armazenados em temperatura ambiente, em local fresco, seco e longe de luz direta, enquanto fechados; após abertos, devem ser refrigerados.

Assinale a alternativa que indica a correspondência correta:

- (A) 1-a / 2-b / 3-c / 4-d
- (B) 1-b / 2-a / 3-d / 4-c
- (C) 1-d / 2-c / 3-a / 4-b
- (D) 1-c / 2-a / 3-b / 4-d
- (E) 1-b / 2-d / 3-a / 4-c

Questão 29

Julgue as afirmativas a seguir acerca de noções básicas de alimentação e nutrição aplicadas à merenda escolar pública, classificando-as como verdadeiras (V) ou falsas (F):

(___) As frutas e as verduras são alimentos ricos em vitaminas e minerais, contribuindo para o crescimento saudável e o fortalecimento do organismo das crianças em idade escolar.

(___) O consumo regular de alimentos ultraprocessados, como salgadinhos industrializados e refrigerantes, é recomendado para garantir energia rápida aos alunos durante o período escolar.

(___) A água é essencial para o bom funcionamento do organismo, atuando no transporte de nutrientes, na regulação da temperatura corporal e na eliminação de substâncias residuais.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

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

Questão 30

A merendeira de uma escola pública municipal foi orientada pela gestão da prefeitura sobre os procedimentos corretos de lavagem de mãos, conforme as boas práticas de manipulação de alimentos preconizadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). A adoção correta desse procedimento é fundamental para prevenir doenças transmitidas por alimentos (DTAs) nos alunos atendidos.

Assinale a alternativa que descreve corretamente a sequência adequada para a lavagem das mãos:

- (A) Umedecer as mãos, aplicar sabão líquido, esfregar todas as superfícies das mãos por tempo suficiente, enxaguar em água corrente e secar com pano de tecido limpo.
- (B) Aplicar álcool em gel nas mãos e friccioná-las completamente, dispensando o uso de água e sabão, desde que não haja sujeira visível.

- (C) Lavar as mãos apenas com água corrente, esfregando-as adequadamente, e secar com papel-toalha descartável.
- (D) Umedecer as mãos, aplicar sabão em barra, esfregar todas as superfícies das mãos por tempo suficiente, enxaguar em água corrente e secar com papel-toalha descartável.
- (E) Umedecer as mãos, aplicar sabão líquido, esfregar todas as superfícies das mãos por tempo suficiente, enxaguar em água corrente e secar com papel-toalha descartável.

Questão 31

Preencha as lacunas do texto a seguir sobre boas práticas na manipulação de alimentos:

As Boas Práticas de Manipulação de Alimentos são um conjunto de normas e procedimentos que visam garantir a (1)_____ e a (2)_____ dos alimentos servidos. Na cozinha de uma escola pública, o manipulador deve evitar falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos, pois essas ações podem provocar (3)_____ microbiológica. Além disso, é fundamental que os utensílios e as superfícies de trabalho sejam higienizados com (4)_____ adequados para garantir a eliminação de micro-organismos patogênicos.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

- (A) qualidade — aparência — deterioração — água morna
- (B) segurança — qualidade — contaminação — produtos de higienização
- (C) validade — quantidade — desperdício — vinagre diluído
- (D) higiene — apresentação — oxidação — álcool gel
- (E) padronização — conservação — fermentação — água fervente

Questão 32

Análise as afirmativas a seguir sobre higiene pessoal obrigatória para manipuladores de alimentos em cozinhas de escolas públicas municipais:

I.O manipulador de alimentos deve lavar as mãos com água e sabão antes de iniciar o trabalho, após usar o banheiro, após tocar em resíduos ou lixo e sempre que houver risco de contaminação.

II.O uso de adornos como anéis, pulseiras, brincos e relógios é permitido durante o preparo dos alimentos, desde que o profissional os higienize com álcool 70% antes de iniciar o serviço.

III.Cabelos devem estar protegidos por touca ou rede durante toda a jornada de trabalho na cozinha, evitando que fios caiam sobre os alimentos e comprometam a higiene da refeição.

Assinale a alternativa que indica corretamente a(s)

afirmativa(s) verdadeira(s).

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

Questão 33

Análise as afirmativas a seguir sobre higienização e organização de utensílios em cozinhas de escolas públicas:

I.Tábuas de corte devem ser higienizadas entre os usos com diferentes tipos de alimentos e, preferencialmente, identificadas por cores distintas: verde para hortifrutícolas, vermelha para carnes bovinas, amarela para aves e branca para alimentos prontos para consumo.

II.Utensílios e panelas com trincas, lascas ou partes danificadas devem continuar em uso, pois a lavagem adequada elimina qualquer risco de contaminação associado a essas avarias.

III.Após a lavagem, os utensílios devem ser secos com pano de prato limpo e armazenados em local protegido de contaminação ambiental.

IV.A lavagem dos utensílios deve seguir a sequência: remoção de resíduos sólidos, lavagem com detergente, enxágue em água corrente e, quando indicado, sanitização com produto apropriado.

Assinale a alternativa que indica corretamente as afirmativas verdadeiras:

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

Questão 34

No recebimento de gêneros alimentícios na cozinha de uma escola pública municipal, a merendeira identificou, em um lote de alimentos enlatados, latas com abaulamento nas tampas e outras com ferrugem visível nas laterais. Sabendo que o controle de qualidade dos alimentos é responsabilidade de todos os servidores envolvidos no processo, ela deve adotar a conduta correta diante da situação. Assinale a alternativa que descreve a conduta correta para essa situação:

- (A) Aceitar as latas abauladas, pois o abaulamento pode ser causado apenas por diferença de pressão no transporte, sem risco real.
- (B) Aceitar todos os produtos e utilizá-los imediatamente, antes que o estado de conservação piore ainda mais.

- (C) Perfurar as latas abauladas para liberar o gás interno e utilizá-las em seguida, pois o problema é apenas de pressão interna.
- (D) Recusar apenas as latas enferrujadas e aceitar as abauladas, pois o critério de recusa aplica-se somente a danos externos que comprometam a vedação.
- (E) Recusar tanto as latas abauladas quanto as enferrujadas, pois ambas as condições indicam possível comprometimento do produto e risco à saúde.

Questão 35

No almoxarifado de uma escola, a merendeira é responsável por organizar e armazenar corretamente os gêneros alimentícios entregues pela Secretaria de Educação. Ao receber uma remessa com arroz, feijão, fubá, óleo e macarrão, ela deve seguir os critérios estabelecidos pelas normas de boas práticas de armazenamento para garantir a qualidade dos alimentos e a segurança dos alunos atendidos, sobre o tema analise as assertivas a seguir:

I.Armazenar sacos de arroz e feijão diretamente sobre o piso do almoxarifado para facilitar a contagem no inventário.

II.Guardar os alimentos em local limpo, seco, arejado e protegido de luz solar direta.

III.Manter os produtos sobre estrados ou prateleiras, afastados do chão e das paredes.

IV.Organizar os produtos pelo critério PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai), garantindo o consumo dos itens com validade mais próxima.

Assinale a alternativa que apresenta a afirmação correta:

- (A) Está correto o que se afirma em II e IV apenas.
- (B) Está correto o que se afirma em I e II apenas.
- (C) Está correto o que se afirma em II, III e IV apenas.
- (D) Está correto o que se afirma em I, II e III apenas.
- (E) Está correto o que se afirma em I apenas.

Questão 36

Julgue as afirmativas a seguir sobre limpeza e organização de cozinhas em unidades escolares públicas, classificando-as como verdadeiras (V) ou falsas (F):

()A limpeza da cozinha deve seguir a ordem do ambiente mais limpo para o mais sujo e do teto para o chão, evitando que sujidades recém-removidas contaminem áreas já higienizadas.

()A higienização de pisos, ralos e paredes deve ser realizada somente ao final do expediente, pois executá-la durante o preparo dos alimentos sempre aumenta o risco de contaminação por respingos.

()A organização da cozinha deve respeitar o fluxo de trabalho, separando fisicamente as áreas de

recebimento, pré-preparo e preparo final, de modo a evitar o cruzamento de alimentos crus com alimentos prontos para consumo.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

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

Questão 37

Associe os produtos e procedimentos de limpeza da Coluna I com suas respectivas definições e finalidades descritas na Coluna II:

COLUNA I

- 1.Detergente
- 2.Desinfetante / Sanitizante
- 3.Desincrustante
- 4.Hipoclorito de sódio

COLUNA II

a.Produto capaz de remover gordura aderida e resíduos orgânicos de superfícies, preparando-as para a etapa posterior de sanitização.

b.Solução química utilizada para sanitizar frutas, verduras e superfícies de trabalho, devendo ser aplicada em concentração e tempo de contato adequados.

c.Produto químico capaz de eliminar ou reduzir a carga microbiana em superfícies, utensílios e equipamentos após a limpeza prévia.

d.Produto específico para a remoção de incrustações minerais (cálcio, carbonatos) de equipamentos e superfícies metálicas.

Assinale a alternativa que indica a correspondência correta:

- (A) 1-a / 2-b / 3-c / 4-d
- (B) 1-c / 2-a / 3-b / 4-d
- (C) 1-d / 2-c / 3-b / 4-a
- (D) 1-b / 2-d / 3-a / 4-c
- (E) 1-a / 2-c / 3-d / 4-b

Questão 38

Analise as afirmativas a seguir sobre o uso correto de equipamentos e utensílios em cozinhas de escolas públicas:

I.Panelas de pressão devem ser inspecionadas antes de cada uso, verificando a borracha de vedação e a válvula de segurança, pois defeitos nesses componentes podem causar acidentes graves durante o preparo dos alimentos.

II. Facas mantidas bem afiadas reduzem o risco de acidentes, pois facas cegas exigem mais força para o corte, diminuindo o controle preciso durante a manipulação dos alimentos.

III. O forno convencional e o micro-ondas são equipamentos intercambiáveis e podem ser usados indistintamente para qualquer tipo de preparo, pois ambos aplicam calor aos alimentos.

IV. Utensílios de madeira, como colheres e tábuas de corte antigas, são igualmente seguros aos de polietileno ou aço inoxidável para uso em serviços de alimentação coletiva pública.

Assinale a alternativa que indica corretamente as afirmativas verdadeiras:

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

Questão 39

Julgue as afirmativas a seguir sobre higiene, manipulação, preparo e conservação de alimentos na cozinha de uma escola pública, classificando-as como verdadeiras (V) ou falsas (F):

() Frutas, legumes e verduras destinados ao consumo cru devem ser lavados em água corrente e higienizados em solução clorada antes de serem servidos.

() Alimentos preparados que não serão consumidos imediatamente devem ser mantidos em temperatura controlada: acima de 60°C para alimentos quentes e abaixo de 5°C para alimentos frios, a fim de evitar a multiplicação de micro-organismos.

() O reaproveitamento de sobras de alimentos já servidos diretamente nos pratos dos alunos é uma prática aceita nas cozinhas escolares, desde que os alimentos sejam reaquecidos antes de nova distribuição.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

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

Questão 40

A nutricionista responsável pela Secretaria Municipal de Educação realizou uma visita de fiscalização à cozinha de uma escola pública e identificou as seguintes situações:

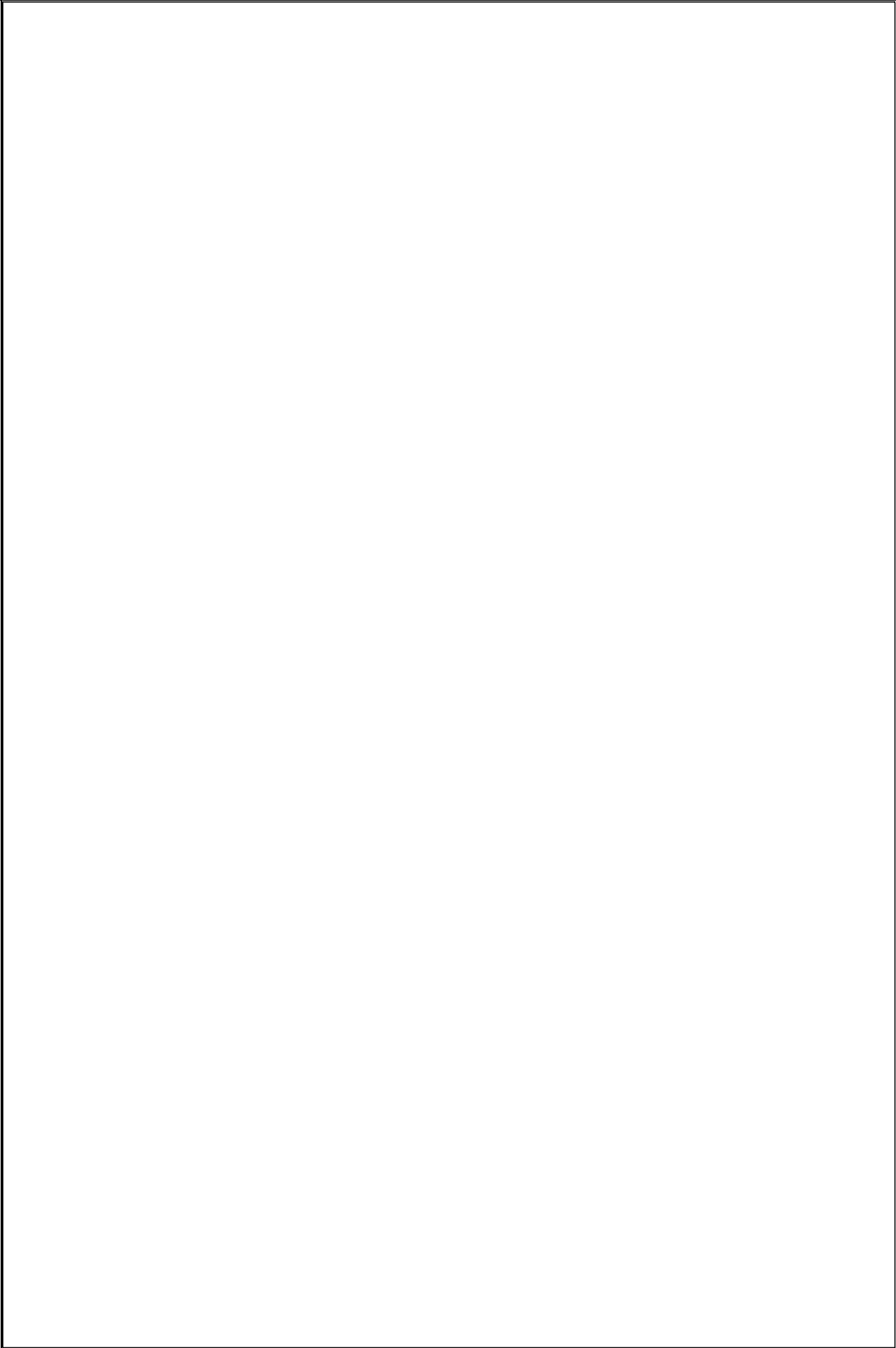
- (1) A merendeira manipulava alimentos sem touca;
- (2) Havia um saco de batatas diretamente sobre o piso úmido do almoxarifado;

(3) O vasilhame com feijão cozido estava descoberto sobre o fogão desligado há mais de duas horas;

(4) Havia um frasco de produto de limpeza armazenado sobre a mesma prateleira que temperos e condimentos.

Com base nas normas de boas práticas de manipulação de alimentos, a profissional avaliou cada situação. Quantas das situações identificadas constituem infrações às normas sanitárias vigentes?

- (A) Apenas duas situações constituem infrações às normas sanitárias.
- (B) Nenhuma das situações constitui infração, por serem práticas comuns em cozinhas de escolas públicas.
- (C) Todas as quatro situações constituem infrações às normas sanitárias.
- (D) Apenas três situações constituem infrações às normas sanitárias.
- (E) Apenas uma situação constitui infração às normas sanitárias.



RASCUNHO

1		6		11		16		21		26		31		36	
2		7		12		17		22		27		32		37	
3		8		13		18		23		28		33		38	
4		9		14		19		24		29		34		39	
5		10		15		20		25		30		35		40	



BOA PROVA!