

MERENDEIRA ESCOLAR

Atenção: Fraudar ou tentar fraudar Certames Públicos é Crime previsto no art. 311-A do Código Penal.

DOMINGO TARDE

EDITAL Nº 001/2026

CONCURSO PÚBLICO DO MUNICÍPIO DE PORTO CALVO (AL)

ORIENTAÇÕES IMPORTANTES AO CANDIDATO:

1. Conferência dos materiais

✓ Confira seu nome, documento e número de inscrição nos materiais recebidos.
✓ Verifique o Caderno de Questões quanto à impressão e numeração.

2. Regras da prova

✓ Cumpra as normas previstas no Edital, Caderno de Questões e Folha de Respostas. O descumprimento poderá resultar em eliminação.

3. Folha de Respostas

✓ É o documento utilizado para a correção da prova.
✓ Assine e marque apenas uma alternativa por questão.
✓ Utilize somente caneta esferográfica azul ou preta.
✓ Entregue a Folha de Respostas ao fiscal ao final da prova.

4. Provas e gabaritos

✓ Serão divulgados no site do Instituto IGEDUC (www.igeduc.org.br), conforme os prazos do Edital.

5. Condutas proibidas

✓ Não manuseie a prova antes da autorização.
✓ Não se comunique com outros candidatos.
✓ Não utilize aparelhos eletrônicos.
✓ Não anote o gabarito fora dos locais permitidos.

6. Permanência e saída

✓ Respeite o tempo mínimo de permanência previsto no Edital.
✓ Não deixe o local sem autorização do fiscal.
✓ Ao concluir, entregue os materiais exigidos e assine os documentos de controle, quando solicitado.

LINGUA PORTUGUESA

Questão 01

Leia o trecho:

"Marina encontrou os documentos sobre a mesa. Ela os conferiu antes de entregá-los ao responsável."

No trecho, os termos "ela" e "os" contribuem para a coesão porque:

(A) Introduzem personagens e objetos que ainda não haviam sido apresentados na passagem.
(B) Retomam palavras mencionadas anteriormente e evitam repetições desnecessárias no texto.
(C) Substituem expressões sem estabelecer relação com os elementos mencionados na primeira frase.
(D) Acrescentam informações novas sobre o local em que os documentos foram encontrados pela personagem.
(E) Alteram o sentido das palavras anteriores para indicar que os documentos pertenciam ao responsável.

Questão 02

Leia o trecho:

"Carlos saiu de casa com bastante antecedência. Mesmo assim, chegou atrasado ao trabalho porque o ônibus ficou parado por quase uma hora no trânsito."

De acordo com as informações do trecho, é **CORRETO** concluir que:

(A) Carlos decidiu utilizar o ônibus porque já sabia que haveria congestionamento próximo ao trabalho.
(B) Carlos tentou evitar o atraso, mas enfrentou uma situação no trânsito que prejudicou sua chegada.
(C) Carlos saiu de casa depois do horário habitual e encontrou trânsito intenso durante todo o percurso.
(D) Carlos chegou atrasado principalmente porque calculou de forma incorreta o tempo necessário para o deslocamento.
(E) Carlos permaneceu quase uma hora esperando o ônibus chegar ao ponto antes de iniciar sua viagem.

Questão 03

Assinale a alternativa em que a concordância verbal está de acordo com a norma-padrão da língua portuguesa:

(A) Existem muita preocupação entre os moradores daquela região da cidade.
(B) Falta poucas semanas para o início das atividades previstas no calendário.
(C) Haviam várias pessoas aguardando atendimento diante do prédio municipal.
(D) Faltam poucas semanas para o início das atividades previstas no calendário.
(E) Fazem três meses que os novos equipamentos chegaram ao setor responsável.

Questão 04

Assinale a alternativa em que todas as palavras estão corretamente acentuadas segundo a norma-padrão da língua portuguesa:

(A) Lâmpada, onibus, saúde e tambem.
(B) Lampada, ônibus, saude e também.
(C) Lâmpada, ônibus, saúde e também.
(D) Lampâda, oníbus, saúde e também.
(E) Lâmpada, ônibus, saude e tambêm.

Questão 05

Assinale a alternativa em que a concordância nominal está de acordo com a norma-padrão:

(A) As salas permaneceu limpas e organizadas após a reunião.
(B) As salas permaneceram limpas e organizadas após a reunião.
(C) As salas permaneceram limpas e organizado após a reunião.
(D) As sala permaneceram limpa e organizadas após a reunião.
(E) As salas permaneceram limpo e organizadas após a reunião.

Questão 06

Assinale a alternativa em que o pronome foi empregado corretamente de acordo com a norma-padrão:

(A) A diretora entregou eu os documentos que deveriam ser conferidos naquele dia.
(B) A diretora encontrou nós durante a conferência dos documentos naquela manhã.
(C) A diretora entregou-me os documentos que deveriam ser conferidos naquele dia.
(D) A diretora informou para eu sobre as mudanças realizadas nos documentos entregues.
(E) A diretora pediu para mim conferir os documentos antes do encerramento do setor.

Questão 07

Na frase "O diretor apresentou uma solução provisória para o problema", a palavra que pode substituir "provisória" sem alterar de modo relevante o sentido da frase é:

(A) Estável.
(B) Definitiva.
(C) Temporária.
(D) Duradoura.
(E) Permanente.

Questão 08

Assinale a alternativa em que a forma verbal está empregada **CORRETAMENTE** segundo a norma-padrão:

(A) Se ele mantivesse a organização, o trabalho será concluído no prazo.
(B) Se ele mantever a organização, o trabalho será concluído no prazo.
(C) Se ele manterá a organização, o trabalho será concluído no prazo.
(D) Se ele mantiver a organização, o trabalho será concluído no prazo.
(E) Se ele manter a organização, o trabalho será concluído no prazo.

Questão 09

Assinale a alternativa em que a pontuação está empregada **CORRETAMENTE**:

(A) Durante a reunião os servidores, apresentaram sugestões críticas e propostas de melhoria.
(B) Durante a reunião os servidores apresentaram, sugestões, críticas e propostas de melhoria.
(C) Durante a reunião, os servidores apresentaram sugestões, críticas e propostas de melhoria.
(D) Durante a reunião, os servidores apresentaram sugestões críticas, e propostas de melhoria.
(E) Durante, a reunião os servidores apresentaram sugestões, críticas e propostas de melhoria.

Questão 10

Assinale a alternativa em que o emprego do sinal indicativo de crase está **CORRETO**:

(A) A servidora começou à organizar os documentos antes do atendimento.
(B) A servidora entregou o documento à diretora antes do início da reunião.
(C) A servidora permaneceu frente à frente com o responsável durante a conversa.
(D) A servidora entregou o documento à uma diretora antes do início da reunião.
(E) A servidora enviou o comunicado à todos os setores envolvidos na atividade.

MATEMÁTICA

Questão 11

Uma caixa retangular possui 1,2 metro de comprimento, 80 centímetros de largura e 50 centímetros de altura. Considerando todas as medidas na mesma unidade, qual é o volume interno dessa caixa em metros cúbicos?

(A) 0,60 m³.
(B) 0,52 m³.
(C) 0,48 m³.
(D) 0,56 m³.
(E) 0,40 m³.

Questão 12

Em uma mistura, a razão entre a quantidade de água e a quantidade de concentrado é de 5 para 2. Se forem utilizados 18 litros de concentrado, qual deverá ser a quantidade de água para manter a mesma proporção?

(A) 45 litros.
(B) 50 litros.
(C) 48 litros.
(D) 42 litros.
(E) 40 litros.

Questão 13

Considere o número 407.305. Assinale a alternativa que apresenta corretamente o valor posicional do algarismo 7 e a decomposição desse número:

(A) 70.000; 400.000 + 7.000 + 300 + 50.
(B) 70.000; 400.000 + 70.000 + 300 + 5.
(C) 7.000; 400.000 + 7.000 + 30 + 5.
(D) 700; 400.000 + 700 + 300 + 5.
(E) 7.000; 400.000 + 7.000 + 300 + 5.

Questão 14

Um depósito possuía 48,75 kg de determinado material. Durante o dia, foram retirados 12,8 kg pela manhã e 9,65 kg à tarde. Em seguida, foram acrescentados 6,4 kg. Qual passou a ser a quantidade de material existente no depósito?

(A) 30,95 kg.
(B) 31,80 kg.
(C) 33,60 kg.
(D) 34,25 kg.
(E) 32,70 kg.

Questão 15

Uma escola recebeu 1.764 livros para serem distribuídos igualmente entre 28 turmas. Depois da divisão, quantos livros cada turma receberá e quantos livros restarão sem distribuição?

(A) 60 livros por turma e 84 livros restantes.
(B) 62 livros por turma e 28 livros restantes.
(C) 61 livros por turma e 56 livros restantes.
(D) 64 livros por turma e 12 livros restantes.
(E) 63 livros por turma e nenhum livro restante.

ÉTICA

Questão 16

Um servidor percebe erro em documento que será utilizado para decisão administrativa. A falha não foi causada por ele, mas pode provocar prejuízo ao cidadão caso permaneça sem correção. Diante dessa situação, a conduta mais compatível com seus deveres funcionais é:

(A) Registrar informalmente a ocorrência entre os colegas e aguardar orientação posterior, considerando que não participou da produção do documento analisado.

(B) Corrigir diretamente o documento sem comunicar o responsável, preservando a rapidez do serviço e evitando exposição desnecessária do erro identificado.

(C) Comunicar o erro ao responsável e adotar, dentro de suas atribuições, as providências adequadas para evitar que a falha produza efeitos.

(D) Aguardar eventual reclamação do interessado antes de informar o problema, evitando interferir em atividade que pertence a outro setor da repartição.

(E) Prosseguir normalmente com suas atividades, pois a correção deve ficar a cargo do servidor que elaborou originalmente o documento administrativo.

Questão 17

Um servidor responsável por conferir materiais entregues ao órgão público percebe que parte dos itens possui qualidade inferior à prevista, mas aceita a entrega após receber um benefício pessoal oferecido pelo fornecedor. Do ponto de vista ético, essa conduta representa:

(A) Situação de conflito operacional quando o servidor possui autonomia para aceitar materiais semelhantes aos especificados no procedimento de aquisição.

(B) Falha administrativa de menor gravidade quando os materiais ainda puderem ser utilizados pelo órgão para as finalidades inicialmente previstas.

(C) Conduta irregular principalmente pela falta de registro do benefício, podendo a situação ser corrigida com posterior comunicação à chefia imediata.

(D) Violação da probidade, pois o agente coloca vantagem particular acima do dever de proteger o interesse público e agir com honestidade.

(E) Problema relacionado ao controle de qualidade, cuja dimensão ética depende da comprovação de prejuízo financeiro efetivamente suportado pela administração.

Questão 18

Um servidor faz convites de natureza íntima a uma colega e, após receber recusas claras, passa a repetir as abordagens durante o expediente, causando constrangimento à trabalhadora. Considerando a ética nas relações profissionais, essa conduta:

(A) Representa conflito interpessoal quando o autor não possui posição hierárquica superior e as abordagens não interferem na execução das atividades.

(B) Pode ser considerada inadequação de comunicação quando os convites ocorrerem fora das tarefas funcionais, ainda que sejam repetidos após recusas.

(C) Integra a esfera privada dos envolvidos quando os comentários tiverem conteúdo afetivo e ocorrerem durante intervalos da jornada de trabalho.

(D) Pode caracterizar assédio sexual, pois envolve comportamento de natureza sexual indesejado capaz de causar constrangimento no ambiente de trabalho.

(E) Constitui questão de relacionamento pessoal quando não houver contato físico ou ameaça direta relacionada à permanência no cargo exercido.

Questão 19

Dois servidores atendem pedidos semelhantes. Um deles sugere que o requerimento de pessoa influente seja analisado antes dos demais para evitar reclamações externas. Considerando os valores éticos esperados no serviço público, a conduta **mais adequada** é:

(A) Considerar a posição social dos interessados como elemento complementar na organização das demandas, especialmente em situações de grande volume de trabalho.

(B) Aplicar os mesmos critérios administrativos aos pedidos equivalentes, preservando imparcialidade, justiça e respeito aos usuários.

(C) Antecipar o pedido da pessoa influente quando isso contribuir para preservar a imagem institucional e não aumentar significativamente o tempo dos demais.

(D) Adotar tratamento diferenciado quando houver possibilidade de repercussão pública, equilibrando igualdade formal e interesse administrativo do órgão.

(E) Encaminhar os casos de pessoas influentes à chefia para que a ordem de atendimento seja definida conforme a conveniência institucional existente.

Questão 20

Durante atendimento em órgão público, um cidadão apresenta crítica respeitosa sobre a qualidade do serviço e pede esclarecimentos sobre um procedimento que afeta seus direitos. Considerando a relação entre ética e cidadania, o servidor deve:

(A) Orientar o cidadão a limitar sua manifestação ao pedido administrativo, pois avaliações sobre a qualidade do serviço competem aos responsáveis pela gestão.

(B) Fornecer informações sobre o procedimento e evitar comentários sobre a crítica apresentada, preservando a neutralidade necessária ao atendimento público.

(C) Encaminhar o cidadão à chefia sempre que houver crítica ao serviço, deixando ao superior a avaliação sobre a pertinência de prestar esclarecimentos adicionais.

(D) Receber a manifestação com respeito e prestar as informações cabíveis, reconhecendo a participação do cidadão como parte legítima da relação com o poder público.

(E) Restringir o atendimento às informações previstas em formulários oficiais, reduzindo discussões que possam gerar divergências entre usuário e servidor público.

CONHECIMENTOS PROFISSIONAIS

Questão 21

Durante o preparo de uma refeição, a merendeira precisa cozinhar grande quantidade de carne que foi previamente descongelada de forma adequada. Para favorecer um preparo seguro e uniforme, a melhor conduta é:

(A) Dividir a carne em porções compatíveis com o equipamento, controlar o tempo e a cocção e verificar se o alimento foi adequadamente preparado.

(B) Interromper o cozimento após dourar a superfície e concluir a cocção próximo ao horário de distribuição, evitando perda de textura da preparação.

(C) Utilizar a aparência externa como principal indicação de conclusão do preparo, pois a coloração permite avaliar a cocção das partes internas.

(D) Manter a carne em temperatura ambiente por algum tempo antes da cocção para que todas as partes iniciem o preparo em condição térmica semelhante.

(E) Cozinhar todo o volume de uma única vez em recipiente bastante cheio, aumentando o tempo de aquecimento para compensar a quantidade utilizada.

Questão 22

Uma escola precisa organizar a refeição do dia utilizando os alimentos disponíveis no estoque. Considerando princípios básicos de composição de cardápios, a opção **mais adequada** é:

(A) Selecionar os itens considerando principalmente a rapidez de preparo, ajustando o equilíbrio nutricional conforme a sobra dos alimentos servidos.

(B) Priorizar alimentos de maior aceitação, mesmo quando pertencentes ao mesmo grupo alimentar, evitando combinações pouco conhecidas pelos estudantes.

(C) Concentrar a refeição em preparações ricas em carboidratos, acrescentando frutas quando houver disponibilidade suficiente no estoque.

(D) Combinar preparações variadas, com alimentos de diferentes grupos e características, observando equilíbrio nutricional e aceitabilidade pelos estudantes.

(E) Utilizar preparações semelhantes ao longo da semana para facilitar a produção e manter o padrão de sabor conhecido pelos alunos.

Questão 23

Uma escola precisa transportar refeições prontas de uma cozinha central para uma unidade próxima. Para preservar a qualidade sanitária durante o deslocamento, a medida **mais adequada** é:

(A) Transportar as preparações em recipientes parcialmente abertos, permitindo saída de vapor e evitando alteração de textura durante o percurso.

(B) Priorizar a proteção contra poeira e impactos, deixando o controle da temperatura para o momento em que os alimentos chegarem à escola.

(C) Utilizar recipientes fechados, limpos e adequados, mantendo as condições de conservação exigidas para o tipo de alimento transportado.

(D) Utilizar caixas comuns revestidas internamente com sacos plásticos, desde que o percurso seja curto e a entrega ocorra logo após o preparo.

(E) Reunir alimentos quentes e frios no mesmo recipiente térmico, buscando equilibrar a temperatura durante o período de deslocamento.

Questão 24

Ao final do preparo das refeições, a cozinha apresenta restos orgânicos, embalagens recicláveis limpas e materiais sem possibilidade de reaproveitamento. Para realizar o descarte de forma adequada, a merendeira deve:

(A) Misturar restos orgânicos e embalagens secas quando o volume diário for pequeno, realizando descarte conjunto em recipiente devidamente fechado.

(B) Separar os resíduos conforme sua natureza e destinação, utilizando recipientes apropriados e mantendo a área de descarte organizada.

(C) Priorizar a retirada dos resíduos orgânicos e manter os recicláveis próximos à área de preparo até que haja quantidade suficiente para descarte.

(D) Reunir os resíduos em um único recipiente e realizar a separação ao final do turno, quando a movimentação da cozinha estiver reduzida.

(E) Armazenar temporariamente os diferentes resíduos em sacos abertos, facilitando a identificação antes da retirada definitiva da área de produção.

Questão 25

Ao conferir o estoque de uma cozinha escolar, a merendeira identifica grande quantidade de determinado gênero alimentício, enquanto outro produto de uso frequente está próximo do fim. Para contribuir com um controle adequado, a conduta mais apropriada é:

(A) Registrar entradas, saídas e saldos dos produtos, comparando o consumo previsto com a quantidade disponível antes de solicitar reposição.

(B) Fazer novos pedidos com base na capacidade máxima das prateleiras, utilizando o espaço disponível como principal critério de reposição.

(C) Repor prioritariamente os alimentos de maior valor unitário, pois esses produtos representam maior impacto financeiro no funcionamento da cozinha.

(D) Solicitar novamente todos os produtos utilizados na semana anterior, mantendo quantidade semelhante entre os diferentes gêneros armazenados.

(E) Manter quantidade elevada dos produtos mais consumidos e reduzir os registros manuais para tornar a movimentação do estoque mais rápida.

Questão 26

Antes de utilizar um liquidificador industrial para triturar uma preparação, a merendeira percebe que o cabo elétrico apresenta desgaste próximo ao plugue. A conduta mais segura é:

(A) Cobrir a região desgastada com material isolante disponível e utilizar o equipamento até que seja possível realizar manutenção posterior.

(B) Testar o aparelho por alguns segundos e prosseguir com o uso caso não ocorram faíscas, aquecimento ou interrupção de funcionamento.

(C) Utilizar o aparelho em baixa velocidade e limitar o tempo de funcionamento para reduzir o risco associado ao desgaste do cabo.

(D) Não utilizar o equipamento e comunicar a necessidade de avaliação ou manutenção antes de colocá-lo novamente em funcionamento.

(E) Conectar o equipamento em tomada mais distante da área molhada e utilizá-lo com atenção durante o preparo da refeição.

Questão 27

Durante a retirada de uma assadeira do forno industrial, a merendeira precisa proteger as mãos contra o contato com superfícies aquecidas. A prática mais adequada é:

(A) Empregar luvas descartáveis comuns em duas camadas, aumentando a espessura entre a mão e a superfície aquecida.

(B) Retirar a assadeira com pano seco de limpeza, desde que o contato seja breve e o utensílio esteja firmemente segurado.

(C) Utilizar avental como proteção das mãos, dobrando sua extremidade para segurar rapidamente a assadeira quente.

(D) Utilizar pano de cozinha levemente úmido e dobrado, pois a umidade reduz a transferência do calor para as mãos.

(E) Utilizar proteção térmica adequada, seca, em boas condições de uso e compatível com as características da atividade executada.

Questão 28

Ao cozinhar legumes destinados à merenda escolar, deseja-se preservar textura e reduzir perdas desnecessárias de nutrientes hidrossolúveis. Entre as condutas abaixo, a **mais adequada** é:

(A) Manter os legumes em fervura intensa por tempo prolongado para assegurar amolecimento uniforme em toda a preparação.

(B) Acrescentar água repetidamente durante o cozimento para manter o volume do líquido e facilitar a homogeneização dos alimentos.

(C) Utilizar quantidade de água compatível com a técnica escolhida e controlar o tempo de cocção, evitando exposição prolongada ao calor.

(D) Cozinhar os vegetais até apresentarem textura bastante macia, utilizando o tempo de preparo como principal indicador de segurança sanitária.

(E) Cortar os vegetais em pedaços muito pequenos e deixá-los imersos em água antes da cocção para acelerar o preparo.

Questão 29

Durante a preparação de uma salada que será servida crua, folhas e legumes apresentam resíduos de terra provenientes do transporte. Considerando uma sequência adequada de higienização, a merendeira deve:

(A) Deixar os alimentos imersos em água por período prolongado e considerar concluído o processo quando não houver resíduos visíveis.

(B) Lavar rapidamente os alimentos depois da sanitização e armazená-los ainda úmidos em recipiente aberto até o momento do consumo.

(C) Selecionar os alimentos, realizar lavagem para remover sujidades e proceder à sanitização conforme produto e orientação adequados.

(D) Aplicar o sanitizante antes da lavagem, mantendo a terra aderida para evitar perda de nutrientes durante o procedimento.

(E) Utilizar detergente doméstico diretamente nas folhas e legumes e, depois, realizar enxágue prolongado em água corrente.

Questão 30

Após o preparo de carne crua em um processador de alimentos, o equipamento será utilizado para triturar ingredientes de uma preparação já cozida. Para reduzir o risco de contaminação cruzada, o procedimento **mais adequado** é:

(A) Aguardar a secagem natural dos resíduos e utilizar o equipamento depois, pois a ausência de umidade reduz o risco de contaminação.

(B) Passar pano úmido nas superfícies aparentes e acionar o equipamento vazio por alguns segundos antes da próxima preparação.

(C) Aplicar produto sanitizante sobre os resíduos existentes e retirar o excesso com papel descartável antes de triturar o alimento cozido.

(D) Desmontar as partes removíveis, realizar limpeza para retirada de resíduos e efetuar a sanitização antes do novo uso.

(E) Enxaguar as peças em água corrente e montar novamente o equipamento, desde que não permaneçam resíduos visíveis de carne.

Questão 31

Durante o preparo da merenda, uma funcionária percebe que precisa interromper a atividade para utilizar o banheiro e, em seguida, retornará ao manuseio de alimentos prontos para consumo. A conduta **mais adequada** é:

(A) Aplicar álcool sobre as luvas usadas anteriormente e continuar o preparo para evitar interrupções prolongadas na produção.

(B) Higienizar corretamente as mãos antes de retomar o preparo, mesmo que tenha utilizado luvas durante parte da atividade.

(C) Enxaguar as mãos com água corrente e secá-las no uniforme antes de iniciar novamente o contato com os alimentos.

(D) Trocar as luvas ao retornar à cozinha, dispensando nova lavagem das mãos quando elas aparentarem estar limpas.

(E) Lavar as mãos ao final da preparação, desde que não tenha ocorrido contato direto com superfícies visivelmente contaminadas.

Questão 32

Ao final de um turno, a equipe precisa organizar a cozinha para o preparo do dia seguinte. Qual procedimento contribui de forma mais adequada para higiene e segurança do ambiente?

(A) Guardar inicialmente os utensílios utilizados e realizar a limpeza das bancadas depois, evitando movimentação durante a organização da cozinha.

(B) Lavar o piso antes da retirada dos resíduos das bancadas, reduzindo a necessidade de nova higienização das áreas inferiores da cozinha.

(C) Concentrar caixas e recipientes vazios próximos às bancadas para facilitar seu uso posterior, deixando a retirada para o início do próximo turno.

(D) Realizar a limpeza das áreas visíveis e manter utensílios sobre as bancadas para acelerar a preparação das primeiras refeições do dia seguinte.

(E) Remover resíduos, limpar e higienizar as superfícies, guardar os utensílios em locais apropriados e manter áreas de circulação desobstruídas.

Questão 33

Durante o preparo de legumes, são separadas cascas e talos próprios para consumo, em boas condições e devidamente higienizados. Considerando o aproveitamento integral dos alimentos, a melhor conduta é:

(A) Empregar os resíduos vegetais em preparações líquidas, pois esse tipo de alimento reduz a influência de eventuais alterações de qualidade.

(B) Reservar essas partes para utilização posterior sem necessidade de controle específico, pois possuem menor importância sanitária que a parte principal.

(C) Utilizar esses componentes em qualquer preparação cozida, pois a cocção torna adequada a utilização de partes normalmente descartadas.

(D) Avaliar seu uso em preparações adequadas, desde que apresentem condições sanitárias satisfatórias e sejam compatíveis com a receita planejada.

(E) Misturar cascas e talos às refeições em pequenas quantidades, mesmo quando apresentem alterações de cor ou textura pouco habituais.

Questão 34

Durante o preparo da merenda, uma funcionária termina de organizar caixas recebidas do estoque e, logo depois, pretende manipular alimentos já cozidos que serão servidos aos alunos. Para manter as boas práticas, a conduta mais adequada é:

(A) Higienizar corretamente as mãos e verificar se os utensílios e a superfície de trabalho estão limpos antes de retomar a manipulação.

(B) Utilizar luvas descartáveis sobre as mãos sem nova higienização, mantendo os mesmos utensílios empregados no início da preparação.

(C) Trocar o avental utilizado no recebimento e iniciar o preparo, desde que as mãos não apresentem sujidade visível ao final da atividade.

(D) Retomar a atividade com os alimentos cozidos e realizar a higienização das mãos antes da etapa seguinte do preparo das refeições.

(E) Limpar a bancada com pano úmido e continuar o serviço, considerando suficiente a ausência de resíduos aparentes na área utilizada.

Questão 35

Uma preparação quente ficará aguardando distribuição aos estudantes após o término do cozimento. Para reduzir a multiplicação de microrganismos durante esse período, a conduta mais adequada é:

(A) Colocar a panela ainda quente diretamente em local sem aquecimento e utilizar a percepção ao toque como referência para decidir o momento de servir.

(B) Deixar a preparação esfriar lentamente sobre a bancada e reaquecê-la pouco antes de servir, preservando sua textura durante a espera.

(C) Misturar pequenas quantidades de alimento recém-cozido à preparação já resfriada para recuperar gradualmente sua temperatura antes do serviço.

(D) Manter o alimento em recipiente tampado à temperatura ambiente, pois a cobertura reduz a necessidade de controle térmico durante curto período.

(E) Manter a preparação em temperatura adequada até servir, evitando permanência prolongada em faixa favorável à multiplicação microbiana.

SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO

Questão 36

Ao identificar um princípio de incêndio de pequenas proporções, um trabalhador treinado dispõe de extintor adequado ao material em combustão e verifica que possui rota de saída desobstruída. Ao iniciar o combate, a conduta **mais segura** é:

(A) Permanecer com as costas voltadas para a rota de saída, mantendo atenção visual integral sobre o foco durante toda a descarga do extintor.

(B) Manter acesso à rota de fuga, aproximar-se dentro de condições seguras e direcionar o agente extintor para a região onde ocorre a combustão.

(C) Direcionar inicialmente o agente para a parte superior das chamas e avançar progressivamente até alcançar a região inferior do incêndio.

(D) Aproximar-se do foco antes de retirar o dispositivo de segurança do extintor, reduzindo o tempo entre o acionamento e a aplicação do agente.

(E) Posicionar-se entre o incêndio e a saída, aproximando-se o máximo possível para aumentar a concentração do agente extintor sobre as chamas.

Questão 37

Ao perceber fumaça intensa proveniente de outro setor e ouvir o alarme de incêndio, um trabalhador encontra a rota de fuga indicada ainda acessível. A conduta **CORRETA** é:

(A) Interromper a atividade, seguir pela rota de fuga indicada e dirigir-se ao ponto seguro conforme o procedimento de emergência estabelecido.

(B) Utilizar o elevador para reduzir o tempo de saída do edifício, desde que ainda não haja fumaça visível em seu interior.

(C) Permanecer no setor para recolher objetos pessoais e documentos importantes antes de iniciar o deslocamento para a área externa.

(D) Aproximar-se do local de origem da fumaça para verificar a dimensão do incêndio antes de decidir se a evacuação deve ser realizada.

(E) Aguardar novas orientações no próprio posto de trabalho, mantendo portas abertas para facilitar a visualização das rotas disponíveis.

Questão 38

Um trabalhador precisa utilizar simultaneamente capacete de segurança, protetor auricular e óculos de proteção. Após colocar os equipamentos, percebe que a haste dos óculos interfere no ajuste do protetor auricular. A conduta **CORRETA** é:

(A) Verificar a compatibilidade e o ajuste dos equipamentos, adotando solução que preserve a proteção contra todos os riscos envolvidos.

(B) Afrouxar parcialmente o protetor auditivo para acomodar a haste dos óculos, mantendo os equipamentos posicionados durante a jornada.

(C) Manter a configuração atual enquanto os equipamentos permanecerem firmes, mesmo que o ajuste de um deles fique parcialmente comprometido.

(D) Retirar o protetor auricular nos períodos de maior exigência visual, priorizando os óculos durante as etapas que demandem precisão.

(E) Utilizar alternadamente os equipamentos conforme o risco mais perceptível em cada etapa, reduzindo a interferência entre os componentes.

Questão 39

Em determinado depósito, produtos combustíveis são armazenados próximos a uma fonte capaz de produzir faíscas. Considerando os princípios básicos da prevenção de incêndios, a medida **CORRETA** é:

(A) Afastar os materiais combustíveis da possível fonte de ignição, reduzindo a possibilidade de formação das condições necessárias à combustão.

(B) Manter os produtos no local e ampliar a ventilação, pois a circulação de ar reduz a possibilidade de propagação inicial das chamas.

(C) Manter a disposição existente e reforçar a sinalização, pois a identificação do perigo reduz de forma suficiente a possibilidade de ignição.

(D) Conservar os materiais próximos à fonte de calor e instalar recipientes com água nas proximidades para permitir resposta rápida a eventual princípio de incêndio.

(E) Agrupar os produtos combustíveis em uma área menor, diminuindo a superfície ocupada e facilitando o controle do ambiente em caso de emergência.

Questão 40

Um trabalhador apresenta tosse durante o expediente e permanece em ambiente compartilhado com outros colegas. Entre as condutas de higiene pessoal, a mais adequada para reduzir a disseminação de secreções respiratórias é:

(A) Cobrir a boca com as mãos durante a tosse e evitar tocar objetos por alguns minutos antes de retornar normalmente às atividades.

(B) Voltar o rosto para uma área sem pessoas e tossir livremente, desde que mantenha distância razoável dos demais trabalhadores.

(C) Utilizar a parte externa do antebraço para conter a tosse e limpar a região posteriormente com pano de uso pessoal.

(D) Cobrir boca e nariz ao tossir com lenço descartável ou com a região interna do cotovelo e higienizar as mãos quando necessário.

(E) Permanecer próximo a uma janela aberta durante os episódios de tosse, reduzindo a necessidade de outras medidas de higiene respiratória.

Questão 41

Em um almoxarifado, materiais são frequentemente deixados em corredores de circulação por alguns minutos durante a reposição das prateleiras. Embora ainda não tenham ocorrido acidentes, essa prática deve ser corrigida porque:

(A) A presença de objetos nas passagens representa risco relevante quando ultrapassa parte considerável da jornada e interfere diretamente na produção.

(B) A permanência dos materiais nos corredores eleva principalmente o desgaste do piso, podendo comprometer posteriormente a estabilidade das prateleiras.

(C) O armazenamento fora das prateleiras prejudica principalmente o controle administrativo, com menor influência sobre a segurança dos trabalhadores.

(D) A disposição provisória das caixas reduz a iluminação ambiente, tornando necessária a instalação de fontes adicionais de luz no almoxarifado.

(E) A obstrução temporária das áreas de circulação aumenta a possibilidade de tropeços, quedas e dificuldades de deslocamento em situações de emergência.

Questão 42

Em uma oficina, uma máquina produz projeção frequente de pequenas partículas durante sua operação. A empresa pretende reduzir o risco de acidentes antes de depender da proteção individual dos trabalhadores. Entre as medidas apresentadas, a **CORRETA** é:

(A) Instalar proteção coletiva adequada para impedir ou reduzir a projeção de partículas e proteger os trabalhadores expostos.

(B) Fornecer óculos de proteção e manter o equipamento funcionando nas mesmas condições existentes no setor.

(C) Implantar sinalização de advertência ao redor da máquina e restringir a circulação nos horários de maior produção.

(D) Reforçar a orientação para que os trabalhadores mantenham maior distância da máquina durante sua operação.

(E) Alternar os trabalhadores responsáveis pela operação para diminuir o tempo individual de exposição às partículas.

Questão 43

Em um depósito, ocorre um princípio de incêndio envolvendo papel, madeira e tecido, sem presença de equipamentos elétricos energizados ou líquidos inflamáveis. Considerando a natureza predominante do material combustível, o incêndio é classificado como:

(A) Classe B, por envolver materiais sólidos que queimam principalmente na superfície e produzem grande quantidade de fumaça.

(B) Classe C, por envolver materiais que podem transmitir calor para instalações elétricas próximas ao local da ocorrência.

(C) Classe D, por envolver materiais sólidos capazes de manter combustão mesmo após a retirada da principal fonte de calor.

(D) Classe A, por envolver materiais sólidos combustíveis que, após a queima, podem deixar resíduos e formar brasas.

(E) Classe K, por envolver substâncias combustíveis presentes em ambientes nos quais há atividades de armazenamento e manipulação.

Questão 44

Após utilizar determinado equipamento de proteção reutilizável, um trabalhador precisa guardá-lo para o próximo turno. Para preservar sua eficiência e vida útil, a conduta **CORRETA** é:

(A) Higienizar e acondicionar o equipamento conforme orientação aplicável, verificando também sinais de desgaste ou dano antes do próximo uso.

(B) Realizar a limpeza apenas quando houver sujeira visível, pois resíduos pouco perceptíveis exercem influência reduzida sobre sua conservação.

(C) Guardar o equipamento imediatamente após o uso em recipiente fechado, mesmo que ainda apresente umidade decorrente da atividade executada.

(D) Manter o EPI junto às ferramentas de trabalho para facilitar o acesso, ainda que possa ocorrer contato com óleo, poeira ou outros resíduos.

(E) Compartilhar o equipamento entre trabalhadores do mesmo setor quando apresentar aparência íntegra e possuir tamanho aproximado ao necessário.

Questão 45

Durante o expediente, uma ferramenta cai de uma prateleira elevada e atinge o chão a poucos centímetros de um trabalhador, sem causar lesão ou dano material. Sob a ótica da prevenção de acidentes, a conduta **CORRETA** é:

(A) Classificar o episódio como acidente típico com afastamento potencial, adotando as mesmas providências destinadas a uma lesão confirmada.

(B) Registrar e analisar a ocorrência, identificando suas causas e adotando medidas para impedir que situação semelhante resulte em acidente.

(C) Reorganizar apenas a ferramenta que caiu e manter as demais condições do setor enquanto não houver ocorrência com consequência física.

(D) Orientar o trabalhador a evitar a área próxima à prateleira, mantendo o sistema de armazenamento até a próxima inspeção periódica.

(E) Considerar a ocorrência de baixa relevância preventiva, pois a ausência de lesão indica que as medidas existentes foram suficientes.

Questão 46

Dois trabalhadores executam atividades distintas no mesmo setor: um está exposto à projeção de partículas nos olhos e o outro a níveis elevados de ruído. Quanto à escolha dos equipamentos de proteção, a conduta **CORRETA** é:

(A) Adotar os equipamentos com maior nível de proteção disponível, mesmo quando forem destinados a riscos diferentes daqueles presentes na atividade.

(B) Priorizar o equipamento destinado ao risco de maior gravidade do setor, utilizando-o como proteção principal para as diferentes tarefas executadas.

(C) Escolher os equipamentos considerando principalmente a duração da jornada, pois exposições de tempo semelhante exigem proteção equivalente.

(D) Selecionar o EPI de acordo com o risco específico de cada atividade e verificar sua correta adaptação às características do usuário.

(E) Fornecer o mesmo conjunto de equipamentos aos dois trabalhadores, permitindo que cada um utilize os itens que considerar mais confortáveis.

Questão 47

Ao término de uma atividade que produz grande quantidade de poeira potencialmente contaminante, um trabalhador percebe que seu uniforme está coberto pelo material. Antes de dirigir-se ao refeitório, a conduta **CORRETA** é:

(A) Limpar as mãos e o rosto antes da refeição, mantendo o uniforme utilizado porque o contato com os alimentos ocorrerá apenas pelas mãos.

(B) Permanecer com a roupa de trabalho durante a refeição e realizar a troca ao final do expediente para reduzir interrupções na atividade.

(C) Cobrir o uniforme com outro avental limpo antes de entrar no refeitório, mantendo a roupa contaminada por baixo durante a alimentação.

(D) Sacudir o uniforme em área aberta e seguir para o refeitório quando não houver mais partículas visíveis aderidas ao tecido.

(E) Remover a contaminação conforme o procedimento previsto e evitar levar roupas ou resíduos contaminantes para a área destinada às refeições.

Questão 48

Durante uma atividade, pequena quantidade de líquido inflamável derramado entra em combustão em uma superfície, sem envolver equipamento elétrico energizado. Considerando noções básicas de combate a incêndios, é **CORRETO** afirmar que:

(A) O uso do extintor adequado depende principalmente do tamanho das chamas, enquanto a natureza do combustível possui importância secundária.

(B) A aplicação de água sobre as bordas do derramamento constitui a estratégia inicial indicada para empurrar o líquido para uma área menor.

(C) O incêndio deve ser tratado como Classe A, pois o líquido se encontra apoiado sobre uma superfície sólida durante a combustão.

(D) A aplicação de jato concentrado de água diretamente sobre o líquido é indicada para dispersar o combustível e reduzir rapidamente sua temperatura.

(E) Deve ser empregado agente extintor compatível com incêndio de Classe B, evitando método que favoreça o espalhamento do líquido em chamas.

Questão 49

Um trabalhador apresenta pequeno corte na mão e atua em ambiente no qual manipula materiais com possibilidade de contaminação. Antes de iniciar a atividade, a medida **CORRETA** é:

(A) Utilizar luva sobre a mão lesionada sem realizar cuidado prévio do ferimento, pois a barreira externa reduz suficientemente o contato com contaminantes.

(B) Manter o ferimento descoberto para facilitar sua ventilação, utilizando luvas apenas quando houver contato direto com material visivelmente contaminado.

(C) Aplicar produto de limpeza sobre o corte e iniciar o trabalho após a secagem, evitando cobertura que possa acumular umidade durante a jornada.

(D) Cobrir a lesão com material improvisado e substituir a proteção no final do expediente, desde que não ocorra sangramento durante a atividade.

(E) Higienizar a região, proteger adequadamente o ferimento e utilizar as medidas de proteção compatíveis com o risco da tarefa.

Questão 50

Em uma área de manutenção, pequenas quantidades de líquido inflamável são utilizadas regularmente. Para reduzir o risco de incêndio durante o armazenamento, a prática **CORRETA** é:

(A) Manter o recipiente próximo a uma janela com incidência solar, aproveitando a ventilação natural para reduzir o acúmulo de vapores inflamáveis.

(B) Transferir o produto para recipiente aberto de menor volume, facilitando a dispersão de vapores e diminuindo sua concentração junto ao líquido.

(C) Armazenar o líquido próximo ao equipamento em que será utilizado, reduzindo o transporte interno e o tempo de exposição durante o manuseio.

(D) Manter o produto em recipiente apropriado, fechado e identificado, afastado de fontes de calor, faíscas e outras possíveis fontes de ignição.

(E) Dividir o produto em vários recipientes não identificados, diminuindo a quantidade disponível em cada ponto e facilitando seu uso pelos trabalhadores.

PÁGINA DE RASCUNHO

INSTITUTO igeduc

CONCURSOS COM INTEGRIDADE

NÃO DESTACAR

Instagram Oficial:
@institutoigeduc