Estado de Santa Catarina

Prefeitura de

Paraíso

CADERNO DE PROVA

TIPO 4

Edital de Concurso Público nº 002/2026

MERENDEIRA



AMEOSC

Associação dos Municípios do Extremo Oeste de Santa Catarina

ATENÇÃO!

Leia atentamente as instruções constantes no verso desta capa.

ATENÇÃO! LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES A SEGUIR.



- ***Verifique o tipo de prova indicado na capa deste caderno de prova e preencha corretamente o campo correspondente no cartão-resposta.***
- ***O cartão-resposta é o único documento válido para a correção da prova objetiva e não será substituído em hipótese alguma.***
- ***O candidato somente poderá retirar-se do local de prova após decorridos 30 (trinta) minutos do início da aplicação da prova.***
- ***A interpretação das questões faz parte da avaliação, não sendo permitidos esclarecimentos ou consultas aos fiscais sobre o conteúdo da prova.***

CONFERÊNCIA DO CADERNO DE PROVA

- Confira se este caderno de prova corresponde ao cargo para o qual você se inscreveu e se contém **35 (trinta e cinco) questões**, numeradas de **1 a 35**.
- Verifique se há falhas de impressão, páginas faltantes, questões ilegíveis ou qualquer outra imperfeição gráfica que possa comprometer a compreensão da prova. Eventuais irregularidades deverão ser comunicadas imediatamente ao fiscal de sala. Não serão aceitas reclamações após o término da prova.
- Os cadernos de prova possuem 4 (quatro) tipos diferentes. O conteúdo das questões é idêntico para todos os candidatos, diferenciando-se apenas a ordem das questões e das alternativas.

PREENCHIMENTO DO CARTÃO-RESPOSTA

- Cada questão da prova objetiva apresenta 4 (quatro) alternativas, identificadas pelas letras A, B, C e D, sendo apenas uma delas a resposta correta.
- Todas as respostas deverão ser transcritas para o cartão-resposta, que constitui o único documento válido para a correção da prova objetiva.
- Preencha o tipo de prova e assinale a alternativa que considerar correta conforme o exemplo apresentado a seguir:

✓ **Forma CORRETA:** ● ✗ **Forma ERRADA:** ◉ ◕ ✓ ⊘ ⊘ ⊗ Ⓐ

MATERIAIS PERMITIDOS

- Mantenha sobre a carteira apenas:
  – documento oficial de identificação;
  – caneta esferográfica de tinta azul ou preta, fabricada em material transparente;
  – recipiente transparente contendo água, sem rótulo ou etiqueta.

TEMPO DE PROVA

- A prova objetiva terá duração máxima de **3h (três horas)**, já incluído o tempo destinado ao preenchimento do cartão-resposta.
- O caderno de prova poderá ser levado pelo candidato.
- Os 3 (três) últimos candidatos de cada sala somente poderão retirar-se simultaneamente, após o encerramento da ata de sala.

NÃO É PERMITIDO

- Comunicar-se com outros candidatos durante a aplicação da prova, sob qualquer forma ou alegação.
- Realizar consultas de qualquer natureza, inclusive por meio de materiais impressos, equipamentos eletrônicos ou quaisquer outros recursos.
- Ausentar-se da sala sem o acompanhamento de um fiscal.
- Utilizar o banheiro após a entrega do cartão-resposta.
- Permanecer no local de realização das provas após a entrega do cartão-resposta e o encerramento de sua participação no certame.

ENCERRAMENTO

- Ao concluir a prova, entregue ao fiscal de sala o **cartão-resposta** devidamente **preenchido** e **assinado**.
- Após a entrega do cartão-resposta, retire-se imediatamente do local de aplicação das provas.

BOA PROVA!

AMEOSC
Associação dos Municípios do Extremo Oeste de Santa Catarina

Conhecimentos Específicos

Questão 01

Leia o estudo de caso a seguir:

Na escola municipal, o feijão foi cozido e finalizado às 9h e permaneceu no balcão térmico aguardando a distribuição, prevista para as 11h30. Às 10h, a merendeira aferiu a temperatura no centro da preparação e obteve 55 °C. Ao mesmo tempo, a salada de folhas, já higienizada e porcionada, encontrava-se em balcão refrigerado marcando 12 °C.

Com base no caso apresentado, assinale a alternativa correta:

(A) A salada está adequada e o feijão, por já ter sofrido cocção completa, dispensa controle de temperatura durante o período de espera para a distribuição.

(B) O feijão está abaixo da temperatura adequada, e a salada está acima da faixa recomendada, favorecendo a multiplicação microbiana.

(C) O feijão está adequado, pois preparações à base de leguminosas admitem manutenção a partir de 50 °C, e a salada deveria ser mantida a até 20 °C.

(D) As duas preparações estão em condições seguras, pois o alimento quente supera 50 °C e o alimento frio permanece abaixo de 15 °C durante a espera.

Questão 02

Sobre a coleta, a lavagem, a higienização, a guarda e a conservação de pratos, talheres, copos e panelas na cozinha escolar, julgue as afirmações abaixo como Verdadeiras (V) ou Falsas (F):

(__)A remoção dos restos alimentares deve anteceder a lavagem, evitando-se a sobrecarga de matéria orgânica na água e nos produtos utilizados.

(__)Após a lavagem e o enxágue, recomenda-se a secagem ao ar, em local protegido, dispensando-se o uso de panos de tecido reutilizados.

(__)Os utensílios higienizados podem ser guardados empilhados sobre o piso da área de preparo, desde que cobertos com jornal ou papelão.

(__)Talheres e copos devem ser guardados protegidos de poeira, insetos e respingos, em armários ou recipientes fechados e higienizados.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

(A) F, V, F, V.

(B) V, F, V, F.

(C) V, V, F, V.

(D) V, V, V, F.

Questão 03

Sobre a higiene ambiental e a limpeza e desinfecção de instalações, equipamentos, móveis e utensílios da cozinha escolar, julgue as afirmações abaixo como Verdadeiras (V) ou Falsas (F):

(__)A limpeza consiste na remoção de resíduos e sujidades das superfícies, enquanto a desinfecção corresponde à redução dos micro-organismos a níveis seguros.

(__)Os produtos utilizados na desinfecção de superfícies em contato com alimentos devem ser saneantes regularizados pela autoridade sanitária, aplicados na diluição indicada pelo fabricante.

(__)Panos de prato reutilizados sem higienização entre as tarefas são recomendados para secar equipamentos, por reduzirem o consumo de água na cozinha.

(__)Os produtos de limpeza devem permanecer guardados em local reservado, separados dos alimentos, e identificados em suas embalagens originais.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

(A) V, V, F, V.

(B) V, F, V, F.

(C) F, V, F, V.

(D) V, F, F, V.

Questão 04

Durante a rotina de preparo das refeições em uma cozinha escolar, a equipe responsável pela manipulação dos alimentos deve adotar cuidados para evitar que microrganismos presentes em alimentos crus sejam transferidos para outros alimentos, utensílios ou superfícies. Considerando as situações que podem ocorrer durante o preparo, armazenamento e manipulação dos alimentos, associe as situações apresentadas na Coluna II às respectivas caracterizações da Coluna I.

Coluna I

1.Contaminação cruzada direta.

2.Contaminação cruzada indireta.

3.Medida de prevenção da contaminação cruzada.

Coluna II

(__)A carne crua é fatiada e, na sequência, a mesma tábua é usada para cortar tomates sem higienização intermediária.

(__)O frango cru armazenado na prateleira superior da geladeira gotejou sobre a salada higienizada guardada abaixo.

(__)As matérias-primas são separadas dos produtos prontos para consumo, com uso de utensílios e superfícies distintos para cada etapa.

Assinale a alternativa que contém a sequência correta, de cima para baixo:

(A) 1, 2, 3.

(B) 2, 3, 1.

(C) 1, 3, 2.

(D) 2, 1, 3.

Questão 05

Durante a distribuição das refeições em uma escola, a merendeira é responsável por organizar o serviço de forma a garantir condições adequadas de higiene, segurança dos alimentos e atendimento aos estudantes.

Considerando as boas práticas na distribuição de refeições, assinale a alternativa correta:

(A) Utilizar o mesmo utensílio para todas as preparações, ajustando as porções conforme a quantidade disponível.
(B) Servir as preparações com utensílios adequados e respeitar as porções recomendadas para cada estudante.
(C) Utilizar utensílios maiores para todas as preparações, facilitando o serviço e reduzindo o tempo de distribuição.
(D) Distribuir as refeições sem considerar as porções previstas, permitindo que cada estudante escolha livremente a quantidade.

Questão 06

Analise a situação apresentada a seguir, considerando as atribuições dos profissionais envolvidos na alimentação escolar e a organização do serviço de refeições na unidade.

I.A merendeira deve observar as orientações técnicas do nutricionista responsável quanto ao cardápio, às quantidades e às preparações servidas na unidade escolar.

PORQUE

II.O cardápio da alimentação escolar é elaborado pela merendeira, que define as preparações e as quantidades de acordo com a disponibilidade dos alimentos na unidade.

A respeito dessas asserções, assinale a alternativa correta.

(A) As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa da I.
(B) A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
(C) As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa da I.
(D) A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.

Questão 07

Sobre a Segurança do Trabalho e Prevenção de Acidentes na Cozinha, analise as sentenças abaixo:

I.O calçado fechado e antiderrapante integra o vestuário de proteção na cozinha, reduzindo o risco de quedas em pisos úmidos e de queimaduras por respingos e derramamentos.

II.A luva térmica destina-se ao manuseio de panelas, formas e assadeiras aquecidas, não devendo ser utilizada em substituição à luva de malha de aço nas atividades de corte.

III.A luva descartável, quando utilizada, dispensa a prévia higienização das mãos, pois constitui barreira suficiente entre o manipulador e o alimento.

É correto o que se afirma em:

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

Questão 08

Leia o estudo de caso a seguir:

Durante o recreio, um estudante de oito anos engasgou-se com um pedaço de alimento. Ele permanecia consciente, em pé, levando as mãos ao pescoço, com tosse fraca, dificuldade para falar e ruído inspiratório perceptível. A merendeira foi a primeira profissional a alcançar o estudante.

Com base no caso apresentado, assinale a alternativa correta:

(A) A conduta indicada é solicitar ajuda e realizar a manobra de Heimlich.
(B) A conduta indicada é aguardar a evolução do quadro por alguns minutos, pois a tosse do estudante costuma resolver a obstrução sem intervenção externa.
(C) A conduta indicada é introduzir os dedos na cavidade oral para a retirada do objeto, procedimento que assegura a desobstrução imediata das vias aéreas.
(D) A conduta indicada é oferecer água ao estudante para facilitar a passagem do alimento, mantendo-o sentado até a cessação do desconforto.

Questão 09

Leia o estudo de caso a seguir:

Em uma escola municipal, a merendeira responsável pelo preparo do almoço iniciou suas atividades às 6h30. Após organizar a bancada de trabalho, recebeu um lote de hortaliças e iniciou sua seleção e higienização. Em seguida, passou a cortar as carnes que seriam utilizadas no preparo da refeição. Durante todo o período, permaneceu com o cabelo preso sob touca, avental limpo e calçado fechado, mas utilizava um brinco pequeno de argola e mantinha as unhas curtas pintadas com esmalte claro.

Com base no caso apresentado, assinale a alternativa correta:

(A) A conduta está adequada, pois o uniforme completo e o cabelo protegido por touca suprem a necessidade de higienização das mãos durante as tarefas realizadas.

(B) A conduta está adequada, pois adornos de pequenas dimensões e esmaltes claros são permitidos durante o preparo de alimentos.

(C) A conduta apresenta falha, pois adornos e esmalte são inadequados na manipulação de alimentos.

(D) A conduta está adequada, pois a lavagem das mãos é exigida somente no início do turno de trabalho, tendo sido cumprida ao chegar à cozinha.

Questão 10

O armazenamento e o manuseio de produtos químicos de limpeza e saneantes na unidade escolar constituem medida de proteção sanitária e de segurança do trabalho, dada a possibilidade de intoxicação, contaminação de alimentos e reações químicas perigosas.

Nesse contexto, assinale a alternativa que apresenta corretamente o procedimento adequado:

(A) Combinar água sanitária e produto amoniacal em um mesmo recipiente, prática que potencializa a ação desinfetante sobre pisos e superfícies da cozinha.

(B) Manter os saneantes na despensa, ao lado dos gêneros alimentícios não perecíveis, desde que as embalagens permaneçam fechadas durante o período de armazenamento.

(C) Transferir os saneantes para garrafas de refrigerante identificadas com fita adesiva, procedimento que facilita o porcionamento das diluições de uso diário.

(D) Manter os saneantes em local reservado e ventilado, nas embalagens originais e identificadas, separados dos alimentos e dos utensílios, com uso conforme as instruções do fabricante.

Questão 11

Durante o preparo das refeições em uma cozinha escolar, ocorre um princípio de incêndio provocado pela ignição de gordura aquecida em uma panela sobre o fogão. Diante da situação, a equipe responsável deve adotar medidas imediatas e seguras para controlar o incidente, evitando a propagação das chamas e reduzindo os riscos de acidentes. Considerando os procedimentos de segurança aplicáveis a esse tipo de ocorrência, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta, de cima para baixo, das providências a serem adotadas.

1.Acionar a brigada de incêndio ou o serviço de bombeiros e comunicar a direção da escola.

2.Desligar o registro de gás do equipamento, quando o acesso puder ser feito com segurança.

3.Abafar a chama com tampa metálica ou material apropriado, interrompendo o contato com o oxigênio.

4.Afastar as pessoas presentes da área imediata do foco de fogo.

A ordem correta da organização é:

(A) 1 – 4 – 2 – 3.

(B) 4 – 2 – 3 – 1.

(C) 2 – 3 – 1 – 4.

(D) 4 – 3 – 1 – 2.

Questão 12

Durante a rotina de armazenamento de alimentos em uma cozinha escolar, a equipe responsável deve organizar os produtos na geladeira de modo a reduzir os riscos de contaminação entre os alimentos. Essa organização deve considerar as características dos produtos armazenados e a possibilidade de contato entre eles durante o período de conservação.

Considerando os critérios de segurança dos alimentos e de prevenção da contaminação por gotejamento, assinale a alternativa que apresenta a ordem correta de organização das prateleiras da geladeira, de cima para baixo.

(__)Carnes cruas e demais produtos crus de origem animal.

(__)Alimentos prontos para consumo e sobremesas já porcionadas.

(__)Hortifrutigranjeiros higienizados e semiprontos.

A ordem correta da organização é:

(A) Hortifrutigranjeiros higienizados → Alimentos prontos para consumo → Carnes cruas.

(B) Carnes cruas → Hortifrutigranjeiros higienizados → Alimentos prontos para consumo.

(C) Alimentos prontos para consumo → Hortifrutigranjeiros higienizados → Carnes cruas.

(D) Hortifrutigranjeiros higienizados → Carnes cruas → Alimentos prontos para consumo.

Questão 13

Na despensa de uma escola, a merendeira encontrou dois lotes de farinha de trigo: um recebido em março, com validade para dezembro, e outro recebido em maio, com validade para setembro. Para organizar a utilização dos produtos e reduzir o risco de perdas por vencimento, deverá ser adotado um critério de controle de estoque que determine a ordem de saída dos gêneros alimentícios.

Considerando esse contexto, assinale a alternativa que apresenta corretamente esse critério:

(A) Utilização do produto que está armazenado há mais tempo.

(B) Utilização do produto recebido mais recentemente, independentemente da validade.

(C) Utilização dos produtos de acordo com a média de seus custos de aquisição.

(D) Utilização prioritária do produto com data de validade mais próxima.

Questão 14

Durante a rotina de preparo das refeições em uma cozinha escolar, diferentes equipamentos são utilizados para o processamento e o cozimento dos alimentos. Para garantir a segurança dos manipuladores e prevenir acidentes durante as atividades, é necessário observar os procedimentos adequados de utilização de cada equipamento.

Considerando as características dos equipamentos utilizados na cozinha escolar e as medidas de segurança aplicáveis ao seu manuseio, associe as colunas abaixo, relacionando os equipamentos às respectivas condutas seguras de utilização.

Coluna I

1.Panela de pressão.

2.Liquidificador.

3.Fogão industrial.

Coluna II

(__)Aguardar a saída total do vapor pela válvula antes de proceder à abertura da tampa.

(__)Desligar o equipamento da tomada antes de remover o copo para higienização das lâminas.

(__)Acender o queimador com a chama aproximada antes da abertura do registro de gás, mantendo o ambiente ventilado.

Assinale a alternativa que contém a sequência correta, de cima para baixo:

(A) 2, 3, 1.
(B) 3, 2, 1.
(C) 1, 2, 3.
(D) 1, 3, 2.

Questão 15

No recebimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, a merendeira realiza a conferência da carga antes de encaminhá-la ao armazenamento, etapa em que atua como primeira barreira sanitária do serviço.

Nesse contexto, assinale a alternativa que apresenta corretamente o procedimento adequado de recebimento:

(A) Conferir a quantidade indicada na nota fiscal e verificar a integridade das embalagens, deixando a avaliação da rotulagem e da temperatura para o momento anterior ao preparo da refeição.
(B) Conferir quantidade, integridade da embalagem, rotulagem e temperatura dos produtos, rejeitando os gêneros que apresentem embalagem violada, estufada, enferrujada ou sem identificação legível.
(C) Transferir os produtos das embalagens originais para recipientes plásticos comuns durante a conferência, mantendo as informações do rótulo apenas no registro de entrada da despensa.
(D) Aceitar gêneros com embalagem amassada ou levemente estufada durante a conferência, desde que a rotulagem esteja legível e o prazo de validade permaneça vigente na data da entrega.

Questão 16

Sobre o Controle integrado de pragas e vetores, analise as sentenças abaixo:

I.O controle integrado de pragas e vetores prioriza medidas preventivas, como barreiras físicas, vedação de frestas, telas milimetradas em janelas e manejo adequado dos resíduos.

II.A aplicação de produtos desinfestantes na área de manipulação deve ser executada por empresa especializada, com produtos regularizados, adotando-se medidas de proteção dos alimentos, equipamentos e utensílios.

III.A presença de alimentos armazenados diretamente sobre o piso e o acúmulo de caixas de papelão na despensa contribuem para a atração e o abrigo de pragas.

É correto o que se afirma em:

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

Questão 17

No preparo das refeições escolares, a merendeira executa técnicas de cocção que influenciam a segurança sanitária e o valor nutricional dos alimentos servidos aos estudantes.

Nesse contexto, assinale a alternativa que apresenta corretamente uma técnica adequada de cocção de carnes e legumes:

(A) Os legumes devem ser cozidos em grande volume de água, por tempo prolongado e sem tampa, procedimento que preserva as vitaminas hidrossolúveis presentes no alimento.
(B) A cocção da carne deve alcançar temperatura suficiente no centro geométrico da peça, verificando-se a ausência de coloração e de suco avermelhados como indicativo complementar do cozimento.
(C) Os legumes devem ser descascados e cortados na véspera do preparo e mantidos imersos em água à temperatura ambiente, técnica que mantém a textura e o teor de nutrientes.
(D) A carne parcialmente cozida deve ser resfriada e finalizada no dia seguinte à temperatura ambiente, prática que reduz o tempo de trabalho na cozinha escolar.

Questão 18

Analise as seguintes asserções e a relação proposta entre elas:

I.Os gêneros alimentícios com prazo de validade expirado devem ser separados do estoque regular, identificados como impróprios e encaminhados ao descarte, sendo vedada sua utilização no preparo das refeições escolares.

PORQUE

II.A verificação sistemática dos prazos de validade e o registro das perdas permitem que o serviço identifique falhas no dimensionamento das compras e no giro do estoque.

A respeito dessas asserções, assinale a alternativa correta.

(A) A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
(B) As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa da I.
(C) A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
(D) As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa da I.

Questão 19

Leia o texto a seguir:

"O aproveitamento integral dos alimentos consiste no uso culinário de partes que costumam ser descartadas, como talos, folhas e cascas, desde que estejam íntegras, próprias para consumo e submetidas à higienização adequada. A prática reduz o desperdício e amplia a oferta de nutrientes, mas não substitui o planejamento do cardápio nem autoriza o uso de partes deterioradas, mofadas ou provenientes de alimentos já impróprios. Nas unidades escolares, a adoção dessas técnicas depende de orientação do nutricionista responsável, que define as preparações e as quantidades compatíveis com a faixa etária atendida."

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014 (adaptado).

Com base nas informações do texto, assinale a alternativa correta:

(A) O aproveitamento integral autoriza o uso de qualquer parte do alimento, inclusive daquelas com sinais de deterioração, desde que submetidas à cocção prolongada.
(B) O aproveitamento integral substitui o planejamento do cardápio, cabendo à merendeira definir as preparações conforme a disponibilidade diária de sobras.
(C) O aproveitamento integral pressupõe partes íntegras e higienizadas, e sua adoção na escola depende de definição prévia pelo nutricionista responsável.
(D) O aproveitamento integral dispensa a higienização de talos, folhas e cascas, pois essas partes são consumidas após tratamento térmico das preparações.

Questão 20

Durante a rotina de preparo das refeições em uma cozinha escolar, uma peça de carne congelada será utilizada no almoço. Para garantir a segurança dos alimentos e reduzir o risco de multiplicação de microrganismos, a equipe responsável deve seguir procedimentos adequados desde a retirada do alimento do congelador até o momento de sua utilização.

Considerando as boas práticas para o descongelamento seguro de alimentos, ordene corretamente as etapas a seguir:

1.Manter a peça sob refrigeração a 5 °C ou menos, em recipiente que contenha o líquido liberado.

2.Retirar a peça do congelador com antecedência suficiente ao horário previsto de preparo.

3.Submeter a peça à cocção imediatamente após o término do descongelamento, sem recongelá-la crua.

4.Conferir a identificação da peça e a data de congelamento antes da retirada.

A ordem correta da organização é:

(A) 4 – 2 – 1 – 3.
(B) 4 – 1 – 2 – 3.
(C) 2 – 4 – 1 – 3.
(D) 2 – 1 – 4 – 3.

Língua Portuguesa

O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 21 a 30.

Como a capacidade de esquecer ajudou humanos a evoluir

O esquecimento faz parte do cotidiano, seja ao entrar em um cômodo sem recordar o motivo ou ao encontrar um conhecido sem lembrar seu nome. Questiona-se por que as pessoas esquecem informações e se isso representa um comprometimento mental ou se traz benefícios. Primeiras descobertas indicaram que o esquecimento decorre do enfraquecimento gradual das memórias. A curva do esquecimento demonstrou que a maioria das pessoas perde detalhes de novas informações rapidamente no início, processo que se atenua com o tempo e que foi confirmado pela neurociência.

O esquecimento cumpre propósitos funcionais. Como o cérebro recebe estímulos constantemente, reter cada detalhe dificultaria preservar informações essenciais. Um dos meios para evitar essa sobrecarga consiste em não dedicar atenção suficiente aos estímulos. As memórias se formam pelo fortalecimento das conexões sinápticas entre neurônios. Concentrar a atenção fortalece essas

ligações e preserva a lembrança, enquanto o mesmo mecanismo descarta detalhes irrelevantes. Desse modo, embora a distração se torne mais frequente com o envelhecimento, a capacidade de esquecer dados sem importância é indispensável para consolidar novas memórias.

Recordar uma lembrança também pode alterá-la para incorporar novos dados. Em um trajeto diário feito pela mesma rota, as conexões cerebrais se fortalecem a cada viagem. Contudo, se uma via for bloqueada, a memória precisa ser flexível para assimilar o novo caminho. O cérebro realiza essa adaptação enfraquecendo conexões antigas e estabelecendo novas ligações. A incapacidade de atualizar memórias traria graves prejuízos, como ocorre no transtorno de estresse pós-traumático, no qual a pessoa é constantemente remetida a uma lembrança traumática por gatilhos ambientais. Sob a perspectiva evolutiva, eliminar memórias antigas diante de novas informações é vantajoso; ancestrais caçadores-coletores que encontrassem um predador em um poço antes seguro precisavam atualizar essa lembrança para não arriscar a sobrevivência.

Em determinados casos, o esquecimento não decorre da perda definitiva do registro, mas de alterações no acesso. Estudos com roedores demonstraram que memórias esquecidas podem ser reativadas reforçando conexões sinápticas. Na pesquisa, roedores associaram um som a um leve choque, desenvolvendo uma resposta de medo no cérebro. Ao isolar os neurônios ativados, pesquisadores utilizaram estimulação para comprovar ser possível reativar e desativar essa memória nos animais.

Nos seres humanos, essa inacessibilidade temporária manifesta-se no fenômeno da ponta da língua, no qual a pessoa sente que está prestes a recordar uma palavra. Experimentos mostraram que a capacidade de identificar características da palavra ausente era superior ao acaso, indicando que o dado não fora totalmente perdido.

O esquecimento ocorre por múltiplos fatores, seja pela falta de atenção, pela deterioração temporal, pela necessidade de atualização ou por dificuldades temporárias de acesso. Todas essas modalidades otimizam o funcionamento do cérebro e contribuíram para a sobrevivência da espécie, trazendo claras vantagens evolutivas.

https://www.bbc.com/portuguese/articles/cze3665j34po. Adaptado.

Questão 21

Em determinados casos, o esquecimento não decorre da perda definitiva do registro, mas de alterações no acesso.

Considerando o emprego da pontuação na frase apresentada, analise as assertivas a seguir.

I.A vírgula após "casos" separa uma expressão adverbial deslocada para o início da oração.

II.A vírgula antes de "mas" separa duas orações coordenadas que apresentam verbos distintos.

III.O ponto final marca o encerramento de um período constituído por uma declaração completa.

IV.A retirada da vírgula antes de "mas" preserva a pontuação prevista para a relação estabelecida entre os termos coordenados.

Assinale a alternativa correta.

(A) Apenas as assertivas II e III estão corretas.
(B) Apenas as assertivas I e III estão corretas.
(C) Apenas as assertivas I e IV estão corretas.
(D) Apenas as assertivas II e IV estão corretas.

Questão 22

O texto aborda o funcionamento do esquecimento e apresenta diferentes situações em que informações deixam de ser recordadas. Ao longo da exposição, são descritos processos ligados à formação, à conservação, à alteração e à recuperação das memórias, além de exemplos de pesquisas e experiências humanas.

De acordo com o texto, assinale a alternativa correta.

(A) O esquecimento resulta do enfraquecimento das memórias ao longo do tempo, sendo esse processo a explicação dada pelo texto para as diferentes formas de perda de informações.
(B) A recuperação de uma lembrança preserva as conexões cerebrais formadas na experiência inicial, pois novas informações ficam registradas em ligações distintas.
(C) As pesquisas com roedores demonstraram que uma memória esquecida desaparece do cérebro após o enfraquecimento das conexões que sustentavam sua recuperação.
(D) O esquecimento participa da seleção e da atualização das informações armazenadas, favorecendo o funcionamento da memória diante de novos estímulos e novas experiências.

Questão 23

A incapacidade de atualizar memórias traria graves prejuízos, como ocorre no transtorno de estresse "pós-traumático".

Considerando as características do adjetivo destacado na frase, assinale a alternativa correta.

(A) A palavra "pós-traumático" é formada pelo acréscimo do prefixo "pós-" a "traumático", indicando algo posterior ao trauma.
(B) A palavra "pós-traumático" é formada pelo acréscimo do prefixo "pós-" a "traumático", indicando repetição do trauma.
(C) A palavra "pós-traumático" aceita escrita sem o hífen, reunindo dois adjetivos que mantêm seus sentidos na nova palavra.
(D) A palavra "pós-traumático" resulta de um substantivo e um adjetivo, pois reúne duas palavras que conservam suas formas na nova estrutura.

Questão 24

Nos seres humanos, essa inacessibilidade temporária manifesta-se no fenômeno da "ponta da língua", no qual a pessoa sente que está prestes a recordar uma palavra.

Considerando o sentido da expressão destacada no contexto, assinale a alternativa correta.

(A) A expressão "ponta da língua" indica a dificuldade momentânea de recordar uma palavra que a pessoa sente conhecer.

(B) A expressão "ponta da língua" indica a perda de uma palavra da memória após um período prolongado de falta de uso.

(C) A expressão "ponta da língua" indica a troca de uma palavra conhecida por outra adquirida após novas experiências.

(D) A expressão "ponta da língua" indica a lembrança incompleta de uma palavra provocada pela ausência de atenção durante sua aprendizagem.

Questão 25

Questiona-se "por que" as pessoas esquecem informações e se isso representa um comprometimento mental ou se traz benefícios.

Analise se as afirmativas a seguir, quanto ao emprego ortográfico da expressão "por que" na frase apresentada, são falsas (F) ou verdadeiras (V).

(__)A grafia "por que" está correta, pois a expressão introduz uma pergunta indireta relacionada ao motivo do esquecimento.

(__)A forma "porque" substitui "por que" na frase, pois introduz uma explicação ligada ao questionamento apresentado.

(__)A forma "porquê" está adequada na frase, pois o termo exerce função de substantivo e apresenta o sentido de "motivo".

(__)A expressão "por que" corresponde à combinação da preposição "por" com o pronome interrogativo "que", empregada em uma pergunta indireta.

Assinale a alternativa correta, de cima para baixo.

(A) V, F, F, V

(B) V, F, V, F

(C) F, V, F, V

(D) F, V, V, F

Questão 26

Como o cérebro recebe estímulos constantemente, reter cada detalhe dificultaria preservar informações "essenciais".

Considerando o sentido da palavra destacada na frase, assinale a alternativa correta.

(A) A palavra "essenciais" apresenta, no contexto, sentido semelhante a "complexas", referindo-se às informações que exigem maior esforço para serem preservadas.

(B) A palavra "essenciais" apresenta, no contexto, sentido equivalente a "indispensáveis", indicando dados necessários que devem ser mantidos pelo cérebro.

(C) A palavra "essenciais" apresenta, no contexto, sentido semelhante a "específicas", referindo-se às informações identificadas entre diversos estímulos.

(D) A palavra "essenciais" apresenta, no contexto, sentido semelhante a "recentes", referindo-se às informações recebidas pelo cérebro há pouco tempo.

Questão 27

Recordar uma lembrança também pode alterá-la para incorporar novos dados. Em um trajeto diário feito pela mesma rota, as conexões cerebrais se fortalecem a cada viagem. Contudo, se uma via for bloqueada, a memória precisa ser flexível para assimilar o novo caminho. O cérebro realiza essa adaptação enfraquecendo conexões antigas e estabelecendo novas ligações.

No parágrafo, "Contudo" estabelece uma relação de _____ entre as ideias, enquanto "essa adaptação" funciona como recurso de _____ de uma informação anterior. Esses elementos contribuem para a _____ do texto.

Assinale a alternativa que preenche corretamente as lacunas.

(A) contraste – antecipação – coerência

(B) contraste – retomada – coesão

(C) conclusão – retomada – coerência

(D) explicação – antecipação – coesão

Questão 28

A curva do esquecimento demonstrou que a maioria das pessoas perde detalhes de novas informações rapidamente no início, processo que se atenua com o tempo e que foi confirmado pela neurociência.

Considerando a concordância nominal e verbal nas construções presentes no período, assinale a alternativa correta.

(A) Em "que foi confirmado pela neurociência", "neurociência" é núcleo do sujeito e estabelece relação de concordância com a forma verbal.

(B) Em "a maioria das pessoas perde", "pessoas" é núcleo do sujeito e constitui termo responsável pela concordância do verbo "perde".

(C) Em "processo que se atenua", "que" retoma toda a informação apresentada antes e estabelece a referência para a concordância do verbo.

(D) Em "novas informações", "novas" é um adjetivo que caracteriza "informações" e concorda com esse termo em gênero e número.

Questão 29

Experimentos mostraram que a capacidade de identificar características da palavra ausente era superior ao acaso, indicando que o dado não "fora" totalmente perdido.

Considerando o tempo e o modo do verbo destacado na frase, assinale a alternativa correta.

(A) O verbo "fora" está no pretérito do modo subjuntivo e expressa um fato apresentado como hipótese no passado.
(B) O verbo "fora" está no pretérito imperfeito do modo indicativo e expressa um fato em desenvolvimento no passado.
(C) O verbo "fora" está no pretérito perfeito do modo indicativo e expressa um fato concluído no passado.
(D) O verbo "fora" está no pretérito mais-que-perfeito do modo indicativo e integra a forma verbal presente na oração.

Questão 30

As memórias se formam pelo fortalecimento das conexões sinápticas entre neurônios.

Considerando a separação silábica e a classificação das palavras quanto ao número de sílabas, assinale a alternativa correta.

(A) A palavra "conexões" apresenta a separação co-nex-ões e classifica-se como trissílaba.
(B) A palavra "sinápticas" apresenta a separação si-ná-pti-cas e classifica-se como polissílaba.
(C) A palavra "neurônios" apresenta a separação neu-rô-ni-os e classifica-se como polissílaba.
(D) A palavra "memórias" apresenta a separação me-mó-rias e classifica-se como trissílaba.

Conhecimentos Gerais

Questão 31

A formação cultural catarinense resulta de processos históricos de ocupação e imigração que deixaram marcas perceptíveis na gastronomia, nas celebrações, na arquitetura e em diferentes manifestações do patrimônio estadual. Entre essas influências, destacam-se tradições associadas a grupos que se estabeleceram em diferentes partes do território.

Nesse contexto, a herança _____ apresenta forte presença histórica no litoral, enquanto as influências _____ e _____ assumiram expressão marcante em diferentes áreas colonizadas do estado, compondo uma realidade caracterizada pela diversidade cultural.

Identifique a alternativa que completa corretamente as lacunas acima.

(A) açoriana, polonesa, italiana
(B) açoriana, alemã, italiana
(C) alemã, portuguesa, ucraniana
(D) italiana, polonesa, açoriana

Questão 32

No final de 2025, mudanças no Imposto de Renda foram aprovadas no Brasil e passaram a valer em 2026. As novas regras modificaram a cobrança do imposto para diferentes grupos de contribuintes, considerando seus níveis de renda.

Qual alternativa apresenta corretamente uma das mudanças estabelecidas?

(A) A nova regra ampliou a redução do Imposto de Renda para contribuintes de rendas baixas e médias, diminuindo a carga tributária incidente sobre esses rendimentos.
(B) A nova regra reduziu a tributação incidente sobre as rendas mais elevadas como mecanismo de compensação das alterações realizadas nas faixas de menor rendimento.
(C) A nova regra ampliou a faixa de isenção do Imposto de Renda para todos os contribuintes, independentemente do valor da renda mensal ou anual recebida.
(D) A nova regra concentrou a redução do Imposto de Renda nos contribuintes de menor renda, mantendo sem alteração a tributação incidente sobre as faixas intermediárias.

Questão 33

A Lei Orgânica Municipal de Paraíso estabelece formas pelas quais os cidadãos podem participar do exercício da soberania popular, observadas as regras previstas na Constituição Federal e na legislação.

Com base no art. 3º da Lei Orgânica Municipal de Paraíso, analise as assertivas abaixo e classifique cada uma como verdadeira (V) ou falsa (F).

(__)A iniciativa popular constitui uma das formas previstas para o exercício da soberania popular no Município.

(__)A soberania popular é exercida pelo sufrágio universal e pelo voto direto, observadas as disposições constitucionais e legais.

(__)A consulta pública integra, ao lado do plebiscito e da iniciativa popular, as formas de exercício da soberania popular expressamente enumeradas pelo dispositivo.

(__)O plebiscito integra as formas pelas quais a soberania popular pode ser exercida no âmbito municipal.

(__)A audiência pública é indicada no dispositivo como instrumento de exercício da soberania popular juntamente com a iniciativa popular.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

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

(D) V, F, V, V, F.

Questão 34

O Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Paraíso estabelece conceitos necessários à compreensão da organização funcional da Administração Municipal e das atividades atribuídas aos seus servidores.

De acordo com o Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Paraíso (SC), qual alternativa apresenta corretamente o conceito de cargo público?

(A) É o conjunto de atribuições de natureza permanente vinculadas a determinada unidade administrativa e distribuídas entre os servidores nela lotados.

(B) É o conjunto de tarefas e obrigações definidas pelo órgão municipal que devem ser distribuídas entre servidores de determinado setor.

(C) É o conjunto de funções e competências estabelecidas pela Administração que podem ser desempenhadas por servidores de diferentes unidades.

(D) É o conjunto de atribuições e responsabilidades previstas na estrutura organizacional que devem ser cometidas a um servidor.

Questão 35

A construção de infraestrutura de transportes pode produzir efeitos sociais que ultrapassam a circulação de mercadorias, pois altera condições de deslocamento da população e amplia possibilidades de acesso a equipamentos e serviços situados em outros centros urbanos. Em Paraíso, mudanças na integração rodoviária modificaram as condições de mobilidade de seus habitantes.

Considerando os efeitos sociais associados à melhoria da integração viária de Paraíso, qual alternativa interpreta corretamente essa transformação?

(A) A pavimentação do acesso regional reduziu a dependência dos moradores de outros centros urbanos, transferindo serviços de saúde, educação e lazer para comunidades rurais do município.

(B) A pavimentação do acesso regional concentrou os deslocamentos dos moradores na fronteira internacional, ampliando a utilização de serviços de saúde, educação e lazer disponíveis na Argentina.

(C) A pavimentação do acesso regional ampliou as condições de deslocamento dos moradores, facilitando a utilização de serviços de saúde, educação e lazer disponíveis em outras localidades.

(D) A pavimentação do acesso regional direcionou os deslocamentos dos moradores ao setor turístico, ampliando a utilização de equipamentos de hospedagem, comércio e lazer existentes na faixa fronteiriça.

AMEOSC

Associação dos Municípios do
Extremo Oeste de Santa Catarina

(49) 3621-0795

ameosc@ameosc.org.br

Segundo Aníbal Balbinot, 189
Agostini, São Miguel do Oeste/SC

@ameoscoficial

www.ameosc.org.br