Estado de Santa Catarina
Prefeitura de
Tunápolis

CADERNO DE PROVA
TIPO 2

Edital de Processo Seletivo nº 013/2026

MERENDEIRA


Foto: AMEOSC

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 **20 (vinte) questões**, numeradas de **1 a 20**.
- 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 **2h30 (duas horas e trinta minutos)**, 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

A estocagem de alimentos na cozinha escolar exige organização que permita controlar os prazos de validade e proteger os produtos contra contaminações. Analise as seguintes asserções e a relação proposta entre elas:

I.Na organização do estoque, os alimentos recebidos mais recentemente devem ser utilizados primeiro, mesmo quando houver produtos armazenados com prazo de validade mais próximo do vencimento.

PORQUE

II.A data de recebimento determina o prazo de validade dos alimentos industrializados, permitindo que produtos entregues posteriormente sejam utilizados além da data indicada pelo fabricante.

A respeito dessas asserções, assinale a alternativa correta.

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

Questão 02

Na cozinha escolar, a comunicação eficaz com colegas e superiores contribui para organizar o trabalho, prevenir falhas e solucionar dificuldades. Ao comunicar um problema que interfere no preparo das refeições, a merendeira deve:

(A) Apresentar sua interpretação sobre os responsáveis como fato confirmado, permitindo que a chefia decida com base na avaliação inicial.
(B) Comunicar a dificuldade depois de tentar resolvê-la por conta própria, mesmo quando a decisão necessária ultrapassar suas atribuições.
(C) Encaminhar o relato por intermédio de diferentes colegas, considerando que a repetição da mensagem preserva a precisão das informações.
(D) Descrever o ocorrido com objetividade, informar seus impactos e confirmar a compreensão dos encaminhamentos definidos com os envolvidos.

Questão 03

A escolha da técnica culinária influencia a textura, o sabor e o resultado das preparações servidas na alimentação escolar. Sua execução deve respeitar as características dos ingredientes e as orientações das fichas técnicas.

Sobre técnicas culinárias básicas para a preparação de refeições escolares, julgue as afirmações abaixo como Verdadeiras (V) ou Falsas (F):

(__)No cozimento a vapor, o alimento recebe calor do vapor de água, sem precisar permanecer mergulhado no líquido durante a preparação.

(__)Ao refogar, utiliza-se gordura em quantidade suficiente para cobrir os alimentos, permitindo que cozinhem por imersão e adquiram uma superfície crocante.

(__)Ao assar em forno convencional, o alimento é submetido ao calor em uma câmara aquecida, sendo necessário controlar o tempo e a temperatura conforme a preparação.

(__)Na cocção por imersão em água, o líquido atua como barreira à saída de nutrientes, impedindo a passagem de vitaminas hidrossolúveis do alimento para a água.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

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

Questão 04

O cumprimento dos cardápios elaborados pelo nutricionista envolve conferir os ingredientes disponíveis, observar as quantidades indicadas e seguir as orientações de preparo. Quando faltar um ingrediente e não houver substituição previamente orientada, a merendeira deverá:

(A) Retirar o ingrediente da receita e aumentar proporcionalmente os demais, considerando que a manutenção do peso final preserva o valor nutricional previsto.
(B) Substituir o ingrediente por outro de aparência semelhante e conservar a quantidade indicada, considerando equivalentes os alimentos de mesma cor e textura.
(C) Comunicar a falta ao setor responsável e solicitar orientação do nutricionista para definir a substituição e os ajustes necessários na preparação.
(D) Antecipar uma preparação de outro dia e reorganizar a sequência do cardápio, considerando que a aprovação inicial autoriza mudanças conforme o estoque.

Questão 05

A alimentação saudável na infância contribui para o crescimento, o desenvolvimento e a formação de hábitos alimentares. No ambiente escolar, o trabalho da merendeira participa desse processo por meio do preparo e da oferta das refeições previstas no cardápio. Sobre a importância da alimentação saudável para crianças, assinale a alternativa correta.

(A) A oferta frequente dos alimentos preferidos pelas crianças assegura o equilíbrio nutricional, pois a aceitação das preparações demonstra que suas necessidades estão sendo atendidas.

(B) O aumento das porções de alimentos ricos em carboidratos corrige a baixa oferta de frutas e hortaliças, pois a energia adicional substitui as vitaminas e os minerais desses alimentos.

(C) O fornecimento de calorias em quantidade suficiente assegura a qualidade da alimentação, pois o atendimento das necessidades de energia compensa a baixa variedade de nutrientes.

(D) A variedade de alimentos favorece a oferta de diferentes nutrientes e amplia o contato com sabores, contribuindo para o desenvolvimento e a formação de hábitos saudáveis.

Questão 06

Na cozinha escolar, a segurança dos alimentos depende dos cuidados adotados entre as etapas de manipulação, especialmente quando utensílios são utilizados no preparo de alimentos crus e de alimentos prontos para consumo.

Analise a afirmativa abaixo:

O uso de uma faca que entrou em contato com carne crua para cortar um alimento já cozido, sem higienização entre essas operações, pode provocar contaminação _____. Nesse processo, a faca atua como _____ de microrganismos, razão pela qual sua higienização deve ocorrer _____ do contato com o alimento cozido.

Assinale a alternativa que preenche correta e respectivamente as lacunas.

(A) cruzada, veículo de transferência, antes

(B) química, veículo de transferência, depois

(C) química, local de eliminação, antes

(D) cruzada, local de eliminação, depois

Questão 07

Leia o estudo de caso a seguir:

Durante o preparo do almoço escolar, uma merendeira percebeu que uma colega havia alterado a divisão das tarefas sem conversar com a equipe. Com isso, algumas atividades ficaram concentradas em uma única profissional, enquanto outras foram realizadas em duplicidade. Ao ser questionada, a colega afirmou que pretendia agilizar o serviço. A conversa ficou tensa, e a distribuição das refeições se aproximava.

Com base no caso apresentado, assinale a alternativa correta.

(A) Ouvir a explicação da colega, apresentar os efeitos da mudança e combinar uma redistribuição das tarefas, retomando posteriormente o diálogo sobre a organização da equipe.

(B) Restabelecer a divisão anterior sem consultar a colega, comunicar que novas sugestões serão desconsideradas e manter essa decisão para evitar outros conflitos.

(C) Aceitar a mudança para encerrar a discussão, assumir as tarefas acumuladas e evitar retomar o assunto, preservando a convivência pela ausência de novos questionamentos.

(D) Solicitar que as demais profissionais julguem a atitude da colega, decidir pela opinião da maioria e condicionar a reorganização ao reconhecimento público do erro.

Questão 08

A manutenção dos equipamentos de cozinha contribui para a continuidade do preparo das refeições e para a segurança dos trabalhadores. A distinção entre manutenção preventiva e corretiva considera a finalidade da intervenção e a condição do equipamento. Sobre esse tema, assinale a alternativa correta.

(A) A manutenção preventiva dispensa intervenções corretivas posteriores, enquanto a corretiva se torna necessária quando o equipamento não possui histórico de revisões periódicas.

(B) A manutenção preventiva busca reduzir a probabilidade de falhas, enquanto a corretiva busca restabelecer o funcionamento adequado após uma falha ou desempenho insuficiente.

(C) A manutenção preventiva corresponde à limpeza diária realizada pela merendeira, enquanto a corretiva compreende os serviços técnicos, destinados a prevenir falhas.

(D) A manutenção preventiva ocorre após a interrupção do funcionamento, enquanto a corretiva compreende inspeções periódicas realizadas em equipamentos sem falhas identificadas.

Questão 09

A zeladoria dos equipamentos, aparelhos e utensílios da cozinha escolar envolve cuidados de conservação, higienização e identificação de problemas que possam comprometer seu uso. Sobre esses cuidados, analise as sentenças abaixo:

I.A aplicação de palha de aço em superfícies para as quais o fabricante contraindica materiais abrasivos é adequada quando os resíduos persistem após a lavagem, desde que se realize o enxágue ao final.

II.Utensílios que apresentem rachaduras ou frestas nas superfícies de contato com os alimentos devem ser separados dos disponíveis para uso, comunicando-se a ocorrência ao responsável para avaliação e substituição.

III.A parte externa do motor de aparelhos elétricos deve ser limpa conforme as instruções do fabricante, com o equipamento desconectado da tomada e sem imersão em água.

IV.O registro das manutenções pode ser substituído pela observação diária do funcionamento, pois a ausência de ruídos e falhas aparentes comprova que as revisões previstas foram realizadas.

É correto o que se afirma em:

(A) I e III, apenas.

(B) II e IV, apenas.

(C) II e III, apenas.

(D) I e IV, apenas.

Questão 10

O recebimento de produtos alimentares e de limpeza exige conferir se a entrega corresponde ao pedido e se os produtos apresentam condições adequadas para aceitação. Sobre os procedimentos dessa etapa na cozinha escolar, assinale a alternativa correta.

(A) A presença de embalagens fechadas permite aceitar alimentos refrigerados sem verificar sua temperatura, pois a vedação comprova a manutenção das condições de conservação.

(B) A correspondência entre os produtos e a nota fiscal permite aceitar a entrega, deixando a avaliação das embalagens e dos prazos de validade para o momento da utilização.

(C) A conferência deve abranger quantidades, identificação, validade e integridade das embalagens, além das condições de conservação exigidas para cada produto.

(D) A confirmação verbal do fornecedor permite aceitar produtos de limpeza sem rótulo, desde que sejam identificados pela equipe antes de seu encaminhamento ao estoque.

Questão 11

A preparação de lanches e refeições para eventos fora do ambiente escolar exige cuidados que se estendem do preparo ao transporte e à distribuição. Sobre os procedimentos necessários para preservar a segurança dos alimentos, assinale a alternativa correta.

(A) Transportar as refeições em recipientes fechados e avaliar sua conservação pelo cheiro na chegada, considerando a vedação suficiente para dispensar o controle de temperatura.

(B) Planejar o acondicionamento e o transporte conforme a necessidade de conservação das preparações, protegendo-as contra contaminações e monitorando a temperatura quando exigida.

(C) Preparar os alimentos com antecedência e mantê-los em temperatura ambiente até a saída, reservando o controle de temperatura para o momento da distribuição no evento.

(D) Acondicionar preparações quentes e frias na mesma caixa térmica, permitindo que a troca de calor entre elas mantenha uma temperatura adequada ao conjunto transportado.

Questão 12

O uso adequado de produtos de limpeza e equipamentos de higienização exige observar as instruções do fabricante e as características das superfícies. Sobre esses cuidados, assinale a alternativa correta.

(A) A solução de limpeza deve ser preparada com concentração superior à indicada, e o tempo de contato deve ser reduzido proporcionalmente para acelerar a higienização.

(B) A solução de limpeza deve ser preparada na diluição indicada, e os acessórios utilizados devem ser compatíveis com a superfície, evitando danos durante a remoção da sujeira.

(C) Os equipamentos de higienização devem circular entre sanitários e áreas de preparo, e a retirada dos resíduos visíveis deve orientar sua liberação para a próxima atividade.

(D) Os produtos de limpeza devem ser misturados quando apresentarem finalidades semelhantes, e a solução obtida deve ser aplicada com os acessórios utilizados habitualmente.

Questão 13

O uso adequado dos equipamentos de cozinha contribui para a segurança da merendeira, a conservação dos aparelhos e a qualidade das refeições. Sobre os cuidados necessários na utilização desses equipamentos, analise as sentenças abaixo:

I.Antes de retirar peças removíveis para higienizar um liquidificador elétrico, deve-se desligar o aparelho, desconectá-lo da tomada e aguardar a parada das lâminas.

II.A limpeza da base motora do liquidificador deve ser realizada com água corrente, desde que o aparelho esteja desconectado da tomada e seja seco antes de sua reutilização.

III.A montagem das peças e a utilização dos equipamentos devem seguir as instruções do fabricante, respeitando as condições de funcionamento e os limites de capacidade indicados.

IV.A introdução de uma colher no copo do liquidificador durante seu funcionamento é adequada para desprender alimentos, desde que o aparelho esteja regulado na menor velocidade.

É correto o que se afirma em:

(A) II e IV, apenas.

(B) I e IV, apenas.

(C) II e III, apenas.

(D) I e III, apenas.

Questão 14

As doenças transmitidas por alimentos podem ocorrer após o consumo de alimentos ou água contaminados. Na alimentação escolar, reconhecer os limites da avaliação pela aparência, pelo cheiro e pelo sabor é importante para prevenir esses agravos. Sobre esse tema, assinale a alternativa correta.

(A) Alimentos conservados sob refrigeração têm os microrganismos causadores de doenças eliminados, sendo possível compensar falhas de higienização pelo armazenamento em baixa temperatura.

(B) Alimentos contaminados sempre apresentam alterações perceptíveis antes de provocar doenças, sendo possível reconhecer sua segurança pela observação da aparência e do odor durante a distribuição.

(C) Alimentos com aparência e odor habituais podem conter microrganismos causadores de doenças, sendo necessário manter os cuidados de higiene e conservação durante o preparo e a distribuição.

(D) Alimentos submetidos ao cozimento ficam protegidos contra contaminações posteriores, sendo possível utilizar utensílios do preparo de alimentos crus para servir as refeições já prontas.

Língua Portuguesa

Questão 15

Nos últimos anos, o interesse por narrativas folclóricas se ampliou por meio de novos formatos. Livros ilustrados, adaptações para quadrinhos, animações e jogos digitais têm atraído as novas gerações para essas histórias, que também estão presentes em festas populares, como a Festa Junina.

Sobre a concordância da forma verbal "têm", no segundo período do texto, assinale a alternativa correta.

(A) O verbo "têm" poderia permanecer no singular ou no plural, pois a concordância com sujeito composto é facultativa nesse contexto.

(B) O verbo "têm" está corretamente empregado no plural porque o sujeito é composto e apresenta mais de um núcleo.

(C) O verbo "têm" está corretamente empregado no plural porque concorda com o núcleo "jogos", que é o termo mais próximo do verbo.

(D) O verbo "têm" está no plural porque concorda com "as novas gerações", termo que aparece depois dele.

Questão 16

Analise o texto abaixo:

O folclore _____ a essência de um povo. Lendas como as do Saci, Curupira ou Iara não são apenas contos; elas transmitem valores, _____ e a sabedoria popular do Brasil. Ao estudar essas narrativas, crianças e adolescentes entendem que a identidade brasileira é uma mistura de _____ indígenas, africanas e _____.

Assinale a alternativa que preenche correta e respectivamente as lacunas, de acordo com a ortografia vigente.

(A) espressa, crenças, influências, europeias

(B) expressa, crenças, influências, europeias

(C) expressa, crenças, influênsias, européias

(D) expressa, crensas, influências, européias

Questão 17

"A celebração do Dia do Folclore permite uma abordagem de ensino interdisciplinar. Um projeto sobre o tema pode envolver diferentes matérias, tornando a aprendizagem mais contextualizada e significativa."

Com base na separação silábica e classificação quanto ao número de sílabas, assinale a alternativa correta.

(A) O vocábulo "interdisciplinar" é classificado como polissílabo e apresenta a separação silábica: in-ter-dis-ci-pli-nar.

(B) O vocábulo "significativa" é classificado como polissílabo e apresenta a separação silábica: si-gni-fi-ca-ti-va.

(C) O vocábulo "matérias" é classificado como polissílabo e apresenta a separação silábica: ma-té-rias.

(D) O vocábulo "contextualizada" é classificado como polissílabo e apresenta a separação silábica: con-tex-tua-li-za-da.

Conhecimentos Gerais

Questão 18

Segundo o Painel de Indicadores do IBGE, o PIB brasileiro apresentou crescimento acumulado de 1,9% nos quatro trimestres encerrados no segundo trimestre de 2026. Esse indicador é utilizado para acompanhar o desempenho da economia do país.

Fonte: IBGE. Painel de Indicadores. Referência: agosto de 2026. IBGE

A sigla PIB significa:

(A) Produto Industrial Bruto.

(B) Produto Interno Bruto.

(C) Patrimônio Industrial Brasileiro.

(D) Produção Interna Básica.

Questão 19

O art. 6º da Lei Orgânica do Município de Tunápolis trata da competência suplementar municipal e de sua finalidade. Nesse contexto, analise a afirmativa abaixo:

Compete ao Município _____ a legislação federal e estadual no que couber e naquilo que disser respeito ao seu _____, visando adaptá-la à _____.

Assinale a alternativa que preenche correta e respectivamente as lacunas.

(A) suplementar, peculiar interesse, realidade local

(B) suplementar, interesse regional, organização estadual

(C) substituir, interesse regional, organização estadual

(D) substituir, peculiar interesse, realidade local

Questão 20

Em 7 de setembro de 1822, o príncipe regente D. Pedro proclamou a separação política entre Brasil e Portugal. José Bonifácio de Andrada e Silva destacou-se na articulação desse processo, que resultou na organização do Brasil como Império e na coroação de D. Pedro I em dezembro daquele ano.

O acontecimento histórico descrito corresponde à:

(A) Abolição da escravidão.
(B) Independência do Brasil.
(C) Transferência da Corte Portuguesa para o Brasil.
(D) Abertura dos Portos às Nações Amigas.

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