



EDITAL DE CONCURSO PÚBLICO N.º 001/2024
PREFEITURA MUNICIPAL DE VITORINO

CARGO: **Merendeiro Escolar**

CADERNO DE PROVAS

Nome por extenso: _____

1. Escreva na capa deste Caderno de Provas seu nome completo (com letra de forma).
2. Este Caderno de Provas contém 30 (trinta) questões objetivas, numeradas de 01 a 30, sendo:
 - 05 (cinco) de Língua Portuguesa;
 - 05 (cinco) Conhecimentos Gerais e Legislativos; e
 - 20 (vinte) de Conhecimentos Específicos.
3. A duração da prova será de 4 (quatro) horas, já incluído o tempo para o preenchimento da Folha de Respostas, único documento válido para a sua avaliação.
4. A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo, portanto, permitidas perguntas aos Fiscais.
5. A prova é individual, sendo vedada a comunicação entre os candidatos durante sua realização.
6. Será eliminado o candidato que utilizar material de consulta, qualquer sistema de comunicação ou que desatender às orientações constantes neste Caderno de Provas, na Folha de Respostas ou aquelas emanadas pelos Fiscais.
7. Em cada questão objetiva, há quatro alternativas (A, B, C e D) e somente uma resposta correta.
8. O candidato somente poderá entregar a sua Folha de Respostas e sair da sala após as 14 horas.
9. Ao receber sua Folha de Respostas, proceda da seguinte forma:
 - a) verifique se os dados pré-impressos estão corretos. Constatado algum erro, comunique o Fiscal para que conste em ata a informação correta;
 - b) assine no local indicado;
 - c) preencha corretamente, com caneta esferográfica, ponta média, tinta azul-escuro ou preta, o campo correspondente à alternativa que considera correta em cada questão;
 - d) não amasse ou dobre, nem rasure a Folha de Respostas.
10. Ao terminar a prova, o candidato deverá entregar ao fiscal da sala, obrigatoriamente, a Folha de Respostas devidamente assinada.
11. Os dois últimos candidatos de cada sala de prova, somente poderão entregar a sua Folha de Respostas e retirar-se do local simultaneamente.

BOA PROVA!!

LÍNGUA PORTUGUESA

Texto 01 (para responder às questões 01, 02 e 03).

A luz do sol filtrava pelas frondosas copas das árvores, criando um jogo de sombras e reflexos na clareira coberta por um tapete verde de grama. O chão era coberto por pequenas flores coloridas que exalavam um perfume delicado e convidativo. O ar estava carregado de um frescor suave, carregando consigo o cheiro de terra úmida e das folhas recém-caídas.

Ao caminhar por esse cenário idílico, era impossível não notar a imensidão de detalhes que compunha a paisagem. As árvores, majestosas e altas, erguiam-se em direção ao céu, seus galhos retorcidos formavam verdadeiras esculturas naturais. As folhas ondulavam ao vento, revelando suas diferentes tonalidades de verde e dançando num movimento harmonioso.

Uma variedade de animais habitava esse paraíso. Pássaros coloridos e exóticos cantavam em um coral melodioso, suas asas vibrantes cortando o ar em um balé aéreo. Borboletas de todas as cores e tamanhos voavam de flor em flor, enquanto pequenos insetos exploravam o solo em busca de alimento. O som da água corrente era constante, como uma trilha sonora suave e tranquila, acompanhando o ritmo da natureza.

Toda essa beleza era ampliada pela sensação de calma e paz que invadia o coração. Era como se o tempo ali parasse, dando espaço para a contemplação e a conexão com a natureza. Não havia ruído dos carros ou dos prédios, apenas os sons da vida em harmonia.

É difícil descrever com precisão tamanha perfeição. Cada detalhe parecia cuidadosamente colocado no lugar certo, como peças de um quebra-cabeça perfeito. A natureza sabia o que estava fazendo ao criar esse cenário tão deslumbrante. Era um verdadeiro deleite para os sentidos.

E assim, perdido nesse mundo encantado, o observador se permitia mergulhar em um universo de cores, cheiros e sensações. Cada olhar era uma descoberta, cada passo uma aventura. Era impossível não se sentir grato por ser parte de algo tão grandioso e sublime.

Essa era uma experiência única, uma oportunidade de fugir do mundo caótico e se conectar com a beleza que nos cerca. Era um convite para deixar para trás as preocupações e simplesmente se permitir admirar, absorver e se encantar com tudo o que a natureza tinha para oferecer. (Não há autoria definida).

Questão 01

Qual era a sensação ao caminhar nesse cenário idílico?

- (A) Angústia e tristeza.
- (B) Desconforto e tédio.
- (C) Calma e paz.
- (D) Frustração e cansaço.

Questão 02

Quanto à tipologia textual do Texto 01, pode-se afirmar que é?

- (A) Poema lírico.
- (B) Crônica.
- (C) Conto de terror.
- (D) Não há tipologia definida.

Questão 03

O gênero textual predominante no texto 01 é:

- (A) Descritivo;
- (B) Argumentativo;
- (C) Narrativo;
- (D) Informativo.

Questão 04

Qual alternativa apresenta uma concordância verbal CORRETA?

- (A) A maioria preferem estudar à noite.
- (B) Os livros da biblioteca está em ordem alfabética.
- (C) As meninas precisam de ajuda nas tarefas.
- (D) O diretor e o professor não concorda com a decisão.

Questão 05

Qual alternativa completa corretamente a seguinte frase: "A _____ de um livro na biblioteca pode ser encontrada facilmente por meio do sistema de busca."?

- (A) sessão.
- (B) cessão.
- (C) secção.
- (D) seção.

CONHECIMENTOS GERAIS E LEGISLATIVOS

Questão 06

Quais das cidades apresentadas, a seguir, ficam localizadas no Estado do Paraná?

- I. Londrina.
- II. Joinville.
- III. Cascavel.
- IV. Blumenau.
- V. Curitiba.
- VI. Urubici.
- VII. São Paulo.
- VIII. Ponta Grossa.
- IX. Campo Largo.
- X. Paranaguá.

Assinale a alternativa que corresponde as opções CORRETAS.

- (A) I, II, IV, VII, IX e X.
- (B) II, III, V, VI, VII e IX.
- (C) I, III, V, VIII, IX e X.
- (D) I, III, IV, VII, VIII e IX.

Questão 07

Em sua lei orgânica o Município de Vitorino prevê o atendimento a crianças no ensino pré-escolar para qual faixa etária?

- (A) De 06 a 08 anos de idade.
- (B) De 04 a 08 anos de idade.
- (C) De 04 a 06 anos de idade.
- (D) De 05 a 07 anos de idade.

Questão 08

De acordo com a história do município, qual a explicação sobre a origem do nome “Vitorino”?

- (A) Em homenagem ao explorador que desbravou a região.
- (B) Em referência ao cacique de uma tribo de índios Tupi Guarani que vivia nas proximidades.
- (C) Por sugestão de um líder religioso que desempenhou papel importante na colonização.
- (D) Por ser um nome popular na região naquela época.

Questão 09

O Brasil passou diversos anos sendo governado por militares. O período da Ditadura Militar teve início no ano de 1964 e perdurou até qual ano?

- (A) 1982
- (B) 1985
- (C) 1980
- (D) 1978

Questão 10

De acordo com o Estatuto do servidor público do município de Vitorino, quantos dias consecutivos de férias o servidor terá direito a cada período de 12 meses de exercícios de suas atividades?

- (A) 15 dias
- (B) 20 dias
- (C) 25 dias
- (D) 30 dias

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Questão 11

Durante a manipulação de alimentos existem alguns hábitos que devem ser EVITADOS. Quais são eles?

- (A) Experimentar/provar os alimentos preparados.
- (B) Pedir orientação para Nutricionista ou responsável.
- (C) Preencher planilhas com registros de higienização e controles de temperatura.
- (D) Fumar, cantar, assoviar, cuspir, tossir, falar desnecessariamente e mexer com dinheiro.

Questão 12

Sobre a lavagem de mãos, marque a alternativa CORRETA:

- (A) Devem ser lavadas cuidadosamente ao chegar ao trabalho, antes de manipular alimentos, depois de usar os banheiros e sempre que se fizer necessário.
- (B) Lavar os punhos e antebraços não é necessário, pois não entram em contato direto com os alimentos.
- (C) Pode lavar somente com água corrente.
- (D) Utilize um sabonete com cheiro agradável.

Questão 13

Você está preparando bolinhas de carne (fazendo as “bolinhas” com as mãos) e sua (seu) colega pede que você alcance as alfaces já higienizadas. Qual deve ser sua conduta?

- (A) Lavar as mãos antes de pegar as alfaces higienizadas e antes de retornar a fazer as bolinhas de carne.
- (B) Limpar as mãos no pano ou avental e alcançar as alfaces.
- (C) Passar rapidamente as alfaces para o colega para não atrasar o preparo do alimento.
- (D) Pegar as alfaces entregar ao colega e imediatamente fazer as bolinhas de carne para não atrasar o preparo do alimento.

Questão 14

O que é PERMITIDO nos ambientes de alimentação?

- (A) Animais de estimação e vasos de flores.
- (B) Objetos de decoração
- (C) Armazenar caixas de alimentos diretamente no chão.
- (D) Usar uniforme ou avental específico para manipular alimentos.

Questão 15

Durante a manipulação de carne bovina a Merendeira percebeu que a mesma estava com forte odor desagradável, cor esverdeada e com aspecto pegajoso. Qual deve ser a conduta da Merendeira com relação a esse alimento?

- (A) Congelar imediatamente para usar em outro momento.
- (B) Temperar com sal, ervas e cozinhá-la imediatamente para consumir no mesmo dia.
- (C) Descartar em local adequado imediatamente e higienizar todo o local, equipamentos e utensílios que estiveram em contato com esse alimento.
- (D) Lavar em água corrente, temperar, cozinhar e consumir imediatamente.

Questão 16

Você deixou cair no chão uma colher que estava utilizando para mexer a comida na panela. Dentre as afirmativas abaixo qual conduta está CORRETA?

- (A) Passar no pano de prato e utilizá-la novamente.
- (B) Lavar com detergente e água antes de utilizá-la novamente.
- (C) Limpar com papel toalha e utilizá-la novamente.
- (D) Passar ligeiramente na água corrente.

Questão 17

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

1. Alimentos como farinha, fubá, arroz e feijão são considerados alimentos perecíveis e devem ser armazenados sob refrigeração.
2. O armazenamento de alimentos deve ser realizado em local limpo e organizado de acordo com a data de validade, respeitando a regra do primeiro que vence é o primeiro que sai.
3. Embalagens danificadas, rasgadas ou com furos, estufadas não devem ser recebidas e armazenadas.
4. Os alimentos perecíveis após abertos devem conter uma nova data de validade especificada no produto, para que se tenha um controle da qualidade e segurança desse alimento e/ou ingrediente.

Assinale a alternativa que indica quais afirmativa(s) está(ão) CORRETA(S).

- (A) Somente 1.
- (B) 1 e 3 estão corretas.
- (C) 1, 3 e 4 estão corretas.
- (D) 2, 3 e 4 estão corretas.

Questão 18

Durante a manipulação dos alimentos, porque é importante separar os alimentos crus dos alimentos cozidos ou já preparados? Escolha a alternativa CORRETA.

- (A) Para facilitar a organização da cozinha, promovendo mais eficácia durante o processo de preparo.
- (B) Para evitar a contaminação cruzada de microrganismos causadores de doenças presentes em alimentos crus para os cozidos, prevenindo assim a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos.
- (C) Para melhorar a textura e sabor dos alimentos cozidos.
- (D) Para economizar água, utensílios e recipientes, otimizando a limpeza e organização após o preparo dos alimentos.

Questão 19

Qual cuidado você deve ter ao armazenar os diferentes tipos de alimentos recebidos?

- (A) Comece armazenamento os alimentos secos (não perecíveis), como arroz, feijão, sal, farinha e açúcar.
- (B) Ler o rótulo do alimento e ver as orientações indicadas pelo fabricante, começando pelos alimentos congelados;
- (C) Ler o rótulo do alimento e ver as orientações indicadas pelo fabricante, começando pelos alimentos refrigerados e depois os congelados;
- (D) Não precisa observar os rótulos, pois as informações só valem para supermercados.

Questão 20

Qual das alternativas abaixo apresenta somente produtos químicos que devem ser utilizados para a correta higienização das frutas, verduras e hortaliças?

- (A) Acetona e álcool gel.
- (B) Água Sanitária e acetona.
- (C) Água Sanitária, álcool e acetona.
- (D) Água Sanitária e hipoclorito de sódio.

Questão 21

Sabemos da importância e de alguns cuidados na hora do recebimento dos gêneros alimentícios para uma melhor conservação e qualidade dos produtos. Assina a alternativa CORRETA.

- (A) Produtos acondicionados em geladeira ou freezer não podem estar “suados/molhados” nem com formação de cristais de gelo na superfície, pois podem significar problemas na temperatura, comprometendo a qualidade do produto.

(B) Os alimentos não precisam estar em suas embalagens originais, podem ser armazenados em jornais, revistas ou caixas de papelão.

(C) As embalagens devem estar íntegras, mas não é necessário cuidar o acondicionamento do alimento ou embalagem, o transporte e a temperatura.

(D) Pode aceitar os alimentos sem rótulos, pois o fornecedor é de confiança.

Questão 22

No contexto de garantir a higiene e a segurança alimentar, qual entre as características a seguir deve ser EVITADA, pois pode comprometer a eficácia na limpeza e propiciar o acúmulo de resíduos?

(A) Móveis, mesas e utensílios de madeira, pois é um material mais acessível.

(B) Superfícies lisas e impermeáveis.

(C) Facilidade de acesso para limpeza e desinfecção.

(D) Ausência de rachaduras e rupturas em paredes, pisos e utensílios.

Questão 23

O que é a contaminação cruzada?

(A) É a contaminação dos alimentos pelos vetores e pragas.

(B) É a contaminação de um alimento com perigos físicos, químicos e biológicos.

(C) É a multiplicação rápida de microrganismos nos alimentos.

(D) É a transferência de microrganismos de um alimento contaminado para outro alimento que não estava contaminado anteriormente.

Questão 24

A contaminação dos alimentos acontece por meio de agentes, que podem ser físicos, químicos ou biológicos, que podem ser provenientes das matérias primas empregadas em qualquer uma das etapas de processamento de um alimento e que podem trazer danos leves ou severos à saúde da população. Assinale a alternativa que contém somente agentes de contaminação QUÍMICA aos alimentos.

(A) Fio de cabelo, palha de aço e fungos.

(B) Detergente líquido, hipoclorito de sódio, água sanitária.

(C) Fragmentos de vidro, pelo de animal, lasca de unha.

(D) Fragmento de esponja, espinho de peixe, bactérias.

Questão 25

Analise as afirmativas abaixo em relação à temperatura no preparo dos alimentos.

1. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius).

2. O descongelamento deve ser feito em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

3. Os alimentos que foram submetidos ao descongelamento e não foram utilizados, podem ser congelados novamente.

Assinale a alternativa que indica a(s) afirmativa(s) CORRETA(S).

(A) 1, 2 e 3.

(B) 2 e 3.

(C) 1 e 2.

(D) Somente a afirmativa 1.

Questão 26

Quanto ao uso de adornos pessoais nos ambientes de alimentação, marque a alternativa CORRETA:

(A) Não devem ser utilizados, pois acumulam sujeira, dificultam a higiene pessoal, podem cair nos alimentos causando uma contaminação ou causar acidentes de trabalho.

(B) Não podem ser utilizados adornos pessoais, com exceção da aliança e de piercings.

(C) Podem ser utilizados desde que faça uma higienização com água sanitária diariamente.

(D) Não podem ser utilizados adornos pessoais, com exceção de brincos que ficam escondidos embaixo da touca.

Questão 27

Indique se as seguintes alternativas sobre a utilização de sobras são verdadeiras (V) ou falsas (F):

() As sobras devem ser armazenadas sem levar em consideração os cuidados desde o armazenamento até a distribuição dos alimentos.

() Os alimentos que foram para o prato de cada pessoa e voltaram são considerados restos e não devem ser reaproveitados.

() As sobras frias, desde que não tenha sido manipulada com as mãos ou em pratos de cada pessoa, podem ser refrigeradas para nova distribuição.

A ordem CORRETA de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo é?

(A) V, V, V.

(B) F, V, F.

(C) V, V, F.

(D) F, V, V.

Questão 28

Por que é importante realizar a lavagem abundante das verduras de folha verde antes da desinfecção com água sanitária?

- (A) Para garantir que as folhas fiquem mais crocantes.
- (B) Para reduzir a carga de sujeira nas folhas e, assim, minimizar a possibilidade de contaminação dos alimentos.
- (C) Para aumentar as bactérias presentes nas folhas externas.
- (D) Para realçar o sabor natural das hortaliças.

Questão 29

Depois de lavados, alguns utensílios são colocados imersos em solução com água sanitária ou são tratados com álcool gel ou álcool 70%. Qual é a função dessa etapa?

- (A) Deixar os utensílios brilhantes.
- (B) Tirar o excesso de gordura.
- (C) Eliminar os microrganismos que não foram eliminados durante a lavagem.
- (D) Deixar os utensílios mais cheirosos.

Questão 30

Durante a manipulação de alimentos a higienização dos equipamentos após o uso é fundamental. Você precisa higienizar uma batedeira, Analise as ações a seguir:

1. Lave bem com água e detergente.
2. Borrife álcool 70%.
3. Desmonte as partes móveis.
4. Remova os resíduos de todas as partes.
5. Deixe secar ao natural.
6. Faça o enxague removendo todo o detergente.

Assinale a alternativa que traz a sequência CORRETA do processo.

- (A) 3, 5, 1, 4, 6 e 2.
- (B) 3, 4, 1, 6, 2 e 5.
- (C) 1, 4, 3, 6, 5 e 2.
- (D) 4, 3, 1, 6, 5 e 2.