

**PREFEITURA MUNICIPAL DA ILHA DE ITAMARACÁ – PE
CONCURSO PÚBLICO 2023**

CADERNO DE QUESTÕES

IDENTIFICAÇÃO DO CANDIDATO

NOME:

CPF:

**NÍVEL: FUNDAMENTAL II
CARGO: 49 – MERENDEIRA**

Leia com atenção:

1. No Cartão-Resposta, as questões estão representadas por seus respectivos números. Preencha com caneta esferográfica (tinta PRETA);
2. O Cartão-Resposta tem, obrigatoriamente, de ser assinado. Esse Cartão-Resposta não poderá ser substituído, portanto, não o rasure nem o amasse;
3. A DURAÇÃO DA PROVA é de 3 horas, incluído o tempo para preenchimento do Cartão-Resposta;
4. Na prova há 40 questões de múltipla escolha, com cinco opções: A, B, C, D e E;
5. Durante a prova, não será admitida qualquer espécie de consulta ou comunicação entre os candidatos, tampouco será permitido o uso de qualquer tipo de aparelho eletrônico (Calculadora, Celulares e etc.);
6. Só será permitido ao candidato entregar sua prova escrita após 45 (quarenta e cinco) minutos do seu início;
7. Só será permitido ao Candidato sair portando o Caderno de questões, após decorridos 2:40 (duas horas e quarenta minutos), após o efetivo início das provas;
8. O candidato somente poderá ausentar-se temporariamente da sala de provas, durante sua realização, acompanhado de um fiscal;
9. Os 03 (três) últimos candidatos em cada sala de prova, somente poderão entregar a respectiva prova e retirarem-se do local simultaneamente, após assinarem o lacre do envelope, juntamente com os fiscais de sala;
10. Será excluído do Concurso Público o candidato que descumprir os itens acima.

15 QUESTÕES DE PORTUGUÊS

Texto 1

Um dos grandes avanços da ciência é o desenvolvimento de vacinas. Com o objetivo de fortalecer o sistema imunológico, as vacinas estimulam a produção de anticorpos que combatem agentes infecciosos – como vírus e bactérias – e evitam o adoecimento. Além disso, a imunização é uma estratégia imprescindível para a saúde pública, uma vez que, ao prevenir a disseminação de doenças, também evita epidemias. Por isso, é uma ação que fortalece a resposta imune individual e coletiva.

As vacinas estão disponíveis tanto no serviço público de saúde quanto na rede privada. No caso do Sistema Único de Saúde (SUS), elas são oferecidas nas unidades básicas de saúde do município (UBS) e qualquer pessoa, brasileira ou não, pode ser vacinada. Para isso, basta ir à UBS mais próxima levando seus documentos pessoais e seu cartão SUS. É importante apresentar, também, a sua carteira de vacinação, mas, caso você não tenha uma, vá e se vacine mesmo assim. Quem recebe todas as vacinas disponíveis no Programa Nacional de Imunização tem melhor qualidade de vida e proteção a curto, médio e longo prazo.

(Adaptado. *Departamento de Atendimento à Saúde do Estudante (DEAS)* <https://portal.unila.edu.br/informes/a-importancia-da-vacinacao> Acesso em 26/09/2023).

1. De acordo com as informações que traz, o texto reforça a ideia de que:

- a) as vacinas impactam na condição de vida da população de forma imprecisa.
- b) o avanço trazido pela vacina demonstra uma ciência precoce em estudos.
- c) os efeitos da vacina implicam uma saúde populacional robustecida.
- d) a prevenção contra doenças atende a comunidades mais vulneráveis.
- e) o estímulo a campanhas de vacinação cresce no combate a surtos.

2. No trecho: “ao prevenir a disseminação de doenças”, o termo destacado pode ser substituído sem prejuízo de sentido por:

- a) concentração
- b) dedução
- c) aglomeração
- d) dispersão
- e) condensação

3. Assinale a alternativa que apresenta um verbo irregular.

- a) “tem melhor qualidade de vida”
- b) “Quem recebe todas as vacinas”
- c) “e se vacine mesmo assim”
- d) “e evitam o adoecimento”
- e) “levando seus documentos pessoais”

4. No fragmento: “uma vez que, ao prevenir a disseminação de doenças, também evita epidemias.”, a expressão destacada terá seu sentido alterado se for substituída por:

- a) porque
- b) já que
- c) visto que
- d) pois
- e) à medida que

5. Nos trechos:

“...as vacinas estimulam a produção de anticorpos que combatem agentes infecciosos”

“Por isso, é uma ação que fortalece a resposta imune individual e coletiva.”

Os termos sublinhados referem-se, respectivamente, a

- a) ‘vacinas’ e ‘resposta’
- b) ‘anticorpos’ e ‘ação’
- c) ‘produção’ e ‘uma’
- d) ‘anticorpos’ e ‘coletiva’
- e) ‘vacinas’ e ‘ação’

6. No fragmento: “Quem recebe todas as vacinas disponíveis no Programa Nacional de Imunização”, o vocábulo sublinhado pertence à mesma classe gramatical daquele sublinhado em

- a) “Um dos grandes avanços da ciência”
- b) “a imunização é uma estratégia”
- c) “e proteção a curto, médio e longo prazo.”
- d) “também evita epidemias”
- e) “a sua carteira de vacinação”

7. No enunciado: “Para isso, basta ir à UBS mais próxima”, o emprego de crase respeita a norma culta da mesma forma que ocorre na alternativa:

- a) A vacinação deve ocorrer à partir do nascimento do bebê.
- b) Uma campanha destinada à uma prevenção de saúde coletiva.
- c) Começar à vacinar no período correto é um ato louvável.
- d) O incentivo à vacinações regulares deve ser contínuo.
- e) O acesso gratuito à vacinação é questão de saúde pública.

8. Em relação às normas da regência indique a alternativa incorreta:

- a) As vacinas chegam nas secretarias municipais frequentemente.
- b) Levar os filhos aos setores de vacinação é necessário.
- c) Todos permaneciam atentos ao calendário de vacinação.
- d) Não se esqueça do acompanhamento da vacinação infantil.
- e) A vacinação não atualizada é nociva ao crescimento saudável.

9. O vocábulo “bactérias” é acentuado pela mesma regra dos termos:

- a) “disponíveis” e “município”
- b) “vá” e “vírus”
- c) “ciência” e “também”
- d) “imprescindível” e “você”
- e) “imunológico” e “médio”

10. O enunciado “e qualquer pessoa, brasileira ou não, pode ser vacinada.” pluraliza-se adequadamente na alternativa:

- a) ‘e qualquer pessoas, brasileira ou não, podem ser vacinadas.’
- b) ‘e qualquer pessoas, brasileiras ou não, pode serem vacinadas.’
- c) ‘e quaisquer pessoas, brasileiras ou não, podem ser vacinadas.’
- d) ‘e quaisquer pessoas, brasileira ou não, pode serem vacinada.’
- e) ‘e quaisquer pessoas, brasileiras ou não, podem serem vacinada.’

11. Ainda no enunciado: “e qualquer pessoa, brasileira ou não, pode ser vacinada.”, o termo destacado é classificado gramaticalmente como:

- a) adjetivo
- b) pronome
- c) preposição
- d) conjunção
- e) verbo

12. Em: “... a imunização é uma estratégia imprescindível...”, a palavra em destaque flexiona em número plural do mesmo modo que os termos a seguir, exceto, em:

- a) criação
- b) razão
- c) paixão
- d) cidadão
- e) cordão

13. Analise os excertos a seguir e indique a alternativa em que a palavra sublinhada não é preposição.

- a) “e proteção a curto, médio e longo prazo.”
- b) “quanto na rede privada.”
- c) “a sua carteira de vacinação”
- d) “tem melhor qualidade de vida”
- e) “para a saúde pública”

14. Quanto ao emprego dos pronomes, marque a alternativa correta.

- a) Muitos falam sobre a vacinação com nós.
- b) Trouxeram-na para eu aplicar na criança.
- c) Era importante a medicação para tu e eu.
- d) Levaram eles para serem vacinados ontem.
- e) Não havia dúvida da vacinação entre mim e tu.

15. Analise as alternativas a seguir e assinale a correta.

- a) Em: “fortalecer o sistema imunológico”, tem-se em destaque um substantivo abstrato.
- b) Em: “a produção de anticorpos”, o termo grifado é escrito sem hífen, da mesma forma que ‘antiinflamatório’.
- c) Em: “Por isso, é uma ação que fortalece...”, o elemento destacado é uma conjunção com sentido de explicação.
- d) Em: “Além disso, a imunização é uma estratégia imprescindível”, o termo sublinhado estabelece uma relação de adição.
- e) Em: “ao prevenir a disseminação de doenças”, o substantivo do verbo destacado escreve-se com ‘s’: prevenção.

25 QUESTÕES DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

16. Sobre o armazenamento adequado de produtos de limpeza, é consenso que esses devem ser guardados de maneira apropriada. Nesse contexto, assinale a alternativa que indica a forma correta de armazenamento:

- a) Integrados aos produtos alimentícios.
- b) Dispostos aleatoriamente pelo chão da despensa.
- c) Na mesma área de armazenamento dos produtos alimentícios.
- d) Na prateleira superior em relação aos produtos alimentícios.
- e) Em local separado e distante dos produtos alimentícios.

17. Marque a alternativa que indica um procedimento inadequado na utilização de produtos químicos.

- a) Seguir as orientações do fabricante para obter o resultado esperado em qualquer diluição de produtos concentrados.
- b) Realizar as diluições com cautela, evitando respingos de produtos concentrados tanto no auxiliar de limpeza como no ambiente de manipulação.
- c) Atentar para as dosagens recomendadas, pois erros na diluição manual podem comprometer a eficácia do produto.
- d) Aumentar a eficácia da limpeza misturando diferentes produtos químicos.
- e) Armazenar os produtos químicos em locais seguros, fora do alcance de pessoas não autorizadas.

18. Uma prática considerada insegura e que pode ocasionar acidentes em uma cozinha é:

- a) Manter o cabo das panelas posicionado para fora do fogão.
- b) Utilizar sapatos fechados, baixos e com sola de borracha antiderrapante.
- c) Empregar luvas de malha de aço para realizar cortes de carne.
- d) Utilizar luvas de borracha (PVC) ao manipular produtos químicos.
- e) Desligar os equipamentos elétricos da tomada antes de limpá-los.

19. Assinale a alternativa de acordo com a ordem correta da simbologia:



- a) Oxidante – Corrosivo – Atenção.
- b) Corrosivo – Tóxico – Inflamável.
- c) Dano à saúde – Tóxico – Oxidante.
- d) Corrosivo – Explosivo – Inflamável.
- e) Tóxico – Oxidante – Dano à saúde.

20. Maria, que desempenha a função de Merendeira, identificou o símbolo ilustrado abaixo.

Marque qual alternativa indica o símbolo:



- a) Tóxico.
- b) Atenção.
- c) Reciclável.
- d) Inflamável.
- e) Comburente.

21. Para evitar a contaminação por bactérias prejudiciais à saúde, produtos perecíveis, especialmente os de alto risco (derivados do leite, carne cozida, peixes e aves), devem ser armazenados:

- a) Em temperatura ambiente.
- b) Em local aberto e arejado.
- c) Sob temperatura controlada.
- d) Sob temperatura abaixo de zero graus.
- e) Descongelados.

22. No contexto da conservação de frutas e hortaliças, qual dos seguintes objetivos está associado ao processo de resfriamento?

- a) Reduzir a atividade biológica do vegetal, retardando o processo de maturação.
- b) Aumentar a atividade dos microrganismos para favorecer a fermentação.
- c) Maximizar a perda de água do vegetal, promovendo uma textura mais crocante.
- d) Atenuar a perda de nutrientes do vegetal durante o processo de conservação.
- e) Aumentar o envelhecimento e prolongar a vida útil dos produtos.

23. Assinale a alternativa que indica uma prática sanitária inadequada a ser adotada pelo profissional na área de merenda:

- a) Verificar regularmente a data de validade dos alimentos.
- b) Lavar as mãos com frequência.

- c) Manter unhas curtas e limpas.
- d) Manipular os alimentos de maneira descuidada.
- e) Utilizar uniforme completo, incluindo avental, touca e sapatos fechados.

24. O comportamento merendeiro durante suas atividades é importante para garantir a qualidade da refeição produzida. É essencial observar aspectos de higiene e apresentação pessoal. Quais dos seguintes são procedimentos adequados?

- a) Utilizar de vez em quando o uniforme completo durante as atividades.
- b) Provar alimentos com as mãos para garantir a temperatura do serviço.
- c) Utilizar unhas curtas, lixadas, sem cutículas, limpas e esmalte em tons claros.
- d) Tomar banho diariamente após o trabalho para promover a limpeza da pele.
- e) Manter os cabelos sempre limpos e usar a touca corretamente.

25. Ao se deparar com a ilustração abaixo você saberá que o perigo é:



- a) Rampa com declive.
- b) Escorregadio.
- c) Material corrosivo.
- d) Alerta de risco de vida.
- e) Risco de corrosão.

26. Os microrganismos são comumente introduzidos nos alimentos devido à falta de higiene pessoal, inadequações no ambiente e utensílios, bem como negligências na preparação e distribuição dos alimentos. No que concerne à higiene pessoal, classifique como verdadeiras (V) ou falsas (F) as seguintes proposições.

- () Os manipuladores de alimentos podem manter as unhas longas, limpas e com bases.
- () É necessário que os uniformes sejam higienizados e substituídos diariamente, sendo utilizados exclusivamente dentro do ambiente de trabalho.
- () A prática de provar alimentos com talheres e reintroduzi-los na panela sem uma prévia higienização deve ser evitada durante a manipulação.

Indique a alternativa que representa corretamente a sequência dos itens acima, de cima para baixo:

- a) V, V, V.
- b) F, V, F.
- c) V, F, F.
- d) F, V, V.
- e) F, F, F.

27. Sobre o ato de higienização das mãos, marque as alternativas abaixo com V ou F.



- Sempre lave as mãos ao sair do banheiro ou vestiário.
- Não é necessário lavar as mãos ao tocar o cabelo.
- Sempre antes de tocar em qualquer utensílio e equipamento, ou seja, tudo que for entrar em contato com o alimento.
- Lavar sempre as mãos e o antebraço.
- Secar as mãos no avental ou em toalhas de cozinha.

Indique a alternativa que representa corretamente a sequência dos itens acima, de cima para baixo:

- a) V, F, V, V, F.
- b) V, V, F, V, F.
- c) F, F, V, F, V.
- d) V, V, V, V, V.
- e) F, F, F, F, F.

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

- a) Para remover resíduos de produtos químicos utilizados no cultivo.
- b) Para garantir que as folhas fiquem mais crocantes após o cozimento.
- c) Para aumentar as bactérias presentes nas folhas externas.
- d) Para realçar o sabor natural das hortaliças.
- e) Para reduzir a carga de sujeira nas folhas e, assim, minimizar a possibilidade de contaminação dos alimentos.

29. Por que é crucial separar alimentos crus dos cozidos na manipulação de alimentos, conforme indicado no texto?

- a) Para facilitar a organização na cozinha, promovendo eficiência durante o processo de preparo.
- b) Para melhorar a textura e sabor dos alimentos cozidos, evitando interferências de resíduos presentes nos alimentos crus.
- c) Para evitar a contaminação cruzada de microrganismos perigosos presentes em alimentos crus para os cozidos, prevenindo assim doenças transmitidas por alimentos.
- d) Para atender a regulamentações sanitárias específicas, sem impacto direto na segurança alimentar.
- e) Para economizar utensílios e recipientes, otimizando a limpeza após o preparo dos alimentos.

30. Sobre contaminação dos alimentos. Indique se as seguintes afirmações são verdadeiras (V) ou falsas (F):

- A contaminação biológica pode ocorrer através do contato do alimento com superfícies contaminadas, como mesas, recipientes e utensílios.

- A contaminação química, geralmente, ocorre durante a produção primária do alimento devido a resíduos de substâncias utilizadas para controlar pragas nos cultivos.
- A contaminação física pode envolver a presença de animais domésticos como cães e gatos.
- A contaminação biológica dos alimentos pode ocorrer através de materiais estranhos como partículas de metal ou pedaços de vidro.

Alternativas:

- a) V, V, F, F
- b) F, V, V, F
- c) V, F, F, V
- d) V, F, V, F
- e) F, V, F, V

31. Considerando as diretrizes para a organização e operação de cozinhas escolares, em relação à faixa de temperatura no forno, qual das opções a seguir apresenta a faixa correta, em graus Celsius, para o forno baixo?

- a) 20° a 60°.
- b) 120° a 180°.
- c) 180° a 200°.
- d) 200° a 230°.
- e) 230° a 290°.

32. Indique se as seguintes afirmativas sobre a utilização de sobras de alimentos são verdadeiras (V) ou falsas (F):

- As sobras frias, desde que não tenha sido manipulada com as mãos ou em pratos de cada pessoa, podem ser refrigeradas para nova distribuição.
- Os alimentos preparados que sobraram não podem ser reaquecidos e redistribuídos.
- Os alimentos que foram para o prato de cada pessoa e voltaram são considerados restos e não devem ser reaproveitados.
- As sobras devem ser armazenadas sem levar em consideração os cuidados desde o armazenamento até a distribuição dos alimentos.

Alternativas:

- a) V, V, V, F
- b) F, V, F, V
- c) V, V, F, F
- d) F, F, V, V
- e) V, F, V, F

33. Avalie as proposições a seguir:

- I. Fornos podem ser integrados ao fogão ou existir como unidades independentes, desempenhando a função principal de gerar calor para uma variedade de preparativo.
- II. O mecanismo de funcionamento do micro-ondas envolve a utilização de ondas eletromagnéticas, as quais convertem a energia elétrica em alta frequência para aquecer ou cozinhar os alimentos.

- a) As duas afirmativas são verdadeiras.
- b) A afirmativa II é verdadeira, e a I é falsa.
- c) A afirmativa I é verdadeira, e a II é falsa.
- d) As duas afirmativas são falsas.
- e) As duas afirmativas são parcialmente verdadeiras.

34. Escolha a opção que indica um dispositivo de ventilação que efetivamente reduz a presença de odores:

- a) Fritadeira.
- b) Extrator de suco.
- c) Processador.
- d) Coifa.
- e) Câmara fria.

35. Com base nas recomendações do Centro de Pesquisa em Alimentos, sobre o descongelamento de alimentos, qual é a principal razão para evitar descongelar alimentos à temperatura ambiente, destacando a importância de realizar esse processo dentro da geladeira?

- a) Para evitar o desperdício de energia elétrica.
- b) Para manter a consistência dos alimentos após o descongelamento.
- c) Para impedir o crescimento de micro-organismos devido às variações de temperatura.
- d) Para acelerar o processo de descongelamento.
- e) Para preservar a textura original dos alimentos.

36. Sobre ética no ambiente de trabalho, qual das opções a seguir reflete adequadamente uma regra de boa convivência?

- a) Adotar uma abordagem individualista, considerando que problemas em qualquer parte da instituição são responsabilidade exclusiva de cada pessoa.
- b) Mostrar cortesia apenas ao chefe, uma vez que ele é responsável pelo pagamento do salário.
- c) Estabelecer um bom relacionamento com colegas e superiores, organizando festas de confraternização semanalmente.
- d) Demonstrar humildade, porém não é necessário buscar aprendizado por meio da troca de experiências com os colegas.
- e) Praticar a empatia, reconhecendo as diferentes perspectivas e necessidades dos colegas, contribuindo para um ambiente de trabalho colaborativo e respeitoso.

37. Diante da relevância do ambiente escolar na rotina de uma criança e do papel importante das merendeiras na promoção de hábitos alimentares saudáveis, qual alternativa destaca adequadamente a contribuição positiva dessas profissionais?

- a) Desconsideram as características sensoriais dos alimentos antes e depois de preparados, como cheiro, cor e sabor.
- b) Exercem um papel essencial ao proporcionar uma alimentação variada e aplicam boas práticas de higiene pessoal e dos alimentos, resultando em uma merenda segura e muito saborosa.
- c) Não se preocupam com o armazenamento dos alimentos, pois esse é um serviço terceirizado para outros colaboradores.

- d) Priorizam a rapidez na preparação, mesmo que isso comprometa a qualidade dos alimentos servidos.
- e) Não consideram necessário manter um bom relacionamento com os alunos.

38. Com base nas práticas e hábitos desejáveis para manipuladores de alimentos, qual medida é destacada como fundamental para assegurar a segurança alimentar?

- a) Segurar pratos e bandejas pelas bordas, talheres pelo cabo, copos pelo fundo e taças pela asa.
- b) Não lavar os utensílios e superfícies após o uso, a fim de preservar sua durabilidade.
- c) Lavar as mãos somente antes de manipular alimentos diretamente.
- d) Manter a higiene na cozinha, sem se preocupar com a ordem e limpeza nos arredores.
- e) Apenas passar pano úmido nos utensílios e superfícies de preparação antes e depois de utilizá-los.

39. No contexto de assegurar 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) Superfícies lisas e impermeáveis.
- b) Facilidade de acesso para limpeza e desinfecção.
- c) Ausência de rachaduras e rupturas.
- d) Inexistência de desenhos que permitam a acumulação de sujeira e bactérias.
- e) Utilização de materiais porosos que dificultam a limpeza e podem acumular resíduos.

40. Considerando as diretrizes sobre tipos de armazenamento em estabelecimentos de preparo de alimentos, qual prática deve ser evitada para garantir a higiene e a segurança alimentar?

- a) Aumentar indiscriminadamente a capacidade dos congeladores, sem considerar o comprometimento da eficácia em atingir a temperatura adequada de conservação.
- b) Manter as áreas de armazenamento seco sempre refrigeradas.
- c) Desconsiderar o design e manuseio do espaço de armazenamento, priorizando outras áreas.
- d) Evitar a sobrecarga de refrigeradores para garantir a temperatura adequada de conservação dos alimentos.
- e) Organizar as áreas de armazenamento de forma aleatória, dificultando o acesso rápido aos alimentos.

