



Estado de Santa Catarina
Município de São Miguel do Oeste
Caderno de Provas
Edital de Processo Seletivo nº 001/2015



Prova: Conhecimentos Específicos
 Conhecimentos Gerais
 Língua Portuguesa


Prova para provimento do cargo de:
MERENDEIRA

TIPO DE PROVA: 01 GABARITO

INSTRUÇÕES:

- Deixe sobre a carteira apenas o documento de identificação e a caneta esferográfica de tinta preta ou azul, de material transparente.
- Preencha o **CARTÃO DE IDENTIFICAÇÃO**, com as informações solicitadas.
- Confira se sua prova é para o cargo ao qual se inscreveu e se a mesma contém 20 questões, numeradas de 1 a 20. Caso contrário, informe imediatamente ao fiscal de sala.
- Não serão aceitas reclamações posteriores por falha de impressão e/ou total de questões.
- Para cada questão existe apenas **UMA** resposta certa.
- A resposta certa deve ser marcada no **CARTÃO DE RESPOSTA**.

VOCÊ DEVE:

- Verificar o **TIPO DE SUA PROVA**, descrito acima, e preencher o quadrado do **CARTÃO DE RESPOSTA** ao qual ela corresponder, conforme ao lado demonstrado.
- Verificar, no caderno de provas qual é a letra (A, B, C, D) da resposta que você escolheu e preencher essa letra no **CARTÃO DE RESPOSTA**.
- Forma correta de preencher o **Tipo de Prova** e o **Cartão de Resposta (Gabarito):** → 

CARTÃO RESPOSTA

Tipo de Prova: 1 2 3 4

ATENÇÃO:

- As marcações duplas, rasuradas ou marcadas diferente do modelo acima, ocasionará a anulação de sua prova e/ou questões.
- É de responsabilidade do candidato o preenchimento dos dados do **CARTÃO DE RESPOSTA**.
- A prova terá duração de **02h30min**, incluído neste horário, o tempo para o preenchimento do **CARTÃO DE RESPOSTA**.
- A saída da sala só poderá ocorrer depois de decorridos 30 (trinta) minutos do início das provas.
- Ao sair da sala, entregue o **CARTÃO DE RESPOSTA** e o **CARTÃO DE IDENTIFICAÇÃO** ao fiscal da sala e retire-se imediatamente do local de aplicação das provas.

QUESTÕES DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

01. A contaminação dos alimentos pode ocorrer por inúmeras razões e em qualquer momento durante o processo de manipulação. Além das questões exteriores como armazenamento e temperatura, sabe-se que o manipulador pode ser um dos maiores vetores da contaminação. Qual a principal maneira disso ocorrer?

- A) Uso inadequado de produtos químicos para higienização de mãos e antebraços, cujos resíduos podem ser transpassados ao alimento, contaminando-o e tornando-o impróprio para o consumo.
- B) Presença de resíduos no avental e no uniforme, como poeira, produtos de limpeza e até mesmo de outros alimentos, que, ao entrar em contato com o alimento, servem de ponte para transferência de microrganismos.
- C) Contaminação do alimento quando este entra em contato direto com a pele do manipulador. Isso ocorre porque existem bactérias naturais na pele humana e que em contato com o alimento encontram as condições ideais para se proliferarem e tornam-se patogênicas. Dessa forma é imprescindível o uso de luvas e jaleco de manga comprida.
- D) Através da higienização e desinfecção inadequada das mãos, fato que as torna fonte direta de contaminação e uso inadequado de utensílios, que conseqüentemente pode levar a contaminação cruzada.**

02. Algumas doenças podem ser causadas por alimentos, estas são chamadas de DTAS, ou, Doenças Transmitidas por Alimentos. Certos microrganismos são os principais responsáveis por provocar DTAS. Nesse contexto, assinale a alternativa correta:

- A) A *Listeria monocytogenes* é um microrganismo capaz de desenvolver-se em temperaturas altas, provocando sintomas como: dores nas articulações, febre alta e calafrios. Os alimentos envolvidos são os produtos lácteos, patês e presuntos.
- B) A *Salmonella sp* é uma das causadoras de toxinfecções alimentares podendo ocasionar três tipos de sintomas como a febre tifoide, entérica e gastroenterites. Em relação às gastroenterites os sintomas são dores abdominais, diarreia, desidratação e dores de cabeça. Os principais alimentos envolvidos são a maionese, leite e carnes.**
- C) A *Escherichia coli* está presente no organismo de alguns animais, dessa forma, os principais alimentos envolvidos nesse tipo de contaminação são as carnes. Ocorre normalmente devido a cocção ineficiente que não foi capaz de destruí-la. Os sintomas envolvem alteração da cor da pele, dores abdominais, vômito com sangue e febre alta.

D) O *Staphylococcus aureus* está presente na água, sendo esta o principal veículo de contaminação. Os sintomas causados são normalmente diarreia ou fezes com sangue, quebra brusca da temperatura e da pressão, náuseas e cólicas fortes. Os alimentos envolvidos são principalmente as frutas e hortaliças que foram higienizadas com a água contaminada.

03. A conservação dos alimentos é uma importante etapa a ser realizada de maneira a aumentar o período de vida útil do produto, evitando perdas e desperdícios. Dessa maneira, qual das alternativas a seguir apresenta um importante método realizado na cozinha para aumentar a conservação de alguns alimentos?

- A) O método da pasteurização, utilizado frequentemente em carnes de maneira a eliminar bactérias deteriorantes e patogênicas. Consiste em aplicar uma temperatura alta nas carnes antes de congelar, destruindo essas bactérias e prevenindo o processo de deterioração.
- B) O método de embalar a vácuo é muito aplicado nos alimentos perecíveis para aumentar sua vida de prateleira. Consiste em colocar o alimento em embalagens plásticas e aplicar uma forte pressão que irá tornar o ar interno denso. Esse tipo de ambiente é desfavorável para o crescimento de microrganismos.
- C) O método do branqueamento, utilizado frequentemente para aumentar a vida útil de hortaliças e frutas. Consiste em provocar um choque térmico no alimento, inativando enzimas que provocam a deterioração.**
- D) O método de adicionar aditivos é muito utilizado pelas indústrias de alimentos para conservar os alimentos. Consiste em adicionar determinados minerais que não são capazes de alterar as características organolépticas dos alimentos, entretanto, tornam o ambiente desfavorável para o crescimento de bactérias responsáveis pela putrefação do produto.

04. A higienização adequada dos alimentos é uma das principais maneiras de prevenir a contaminação e a ocorrência de DTAS. Nesse contexto, assinale a alternativa que descreve corretamente as etapas da higienização de hortaliças e frutas:

- A) Seleção -> sanitização -> higienização em água corrente e vinagre -> armazenamento.
- B) Higienização em água corrente -> higienização com vinagre e sal -> higienização em cloro -> distribuição -> armazenamento.
- C) Higienização em vinagre e cloro -> higienização em água corrente -> distribuição -> porcionamento -> armazenamento.
- D) Seleção -> pré-higienização com água corrente -> sanitização -> higienização em água corrente -> distribuição.**

05. O descongelamento de carnes é uma importante etapa para garantir a qualidade dos alimentos. Qual a maneira correta de realizar o descongelamento?

- A) Os produtos cárneos não devem ser descongelados com antecedência evitando a proliferação de microrganismos. Dessa forma, antes de serem preparadas, as carnes devem ser colocadas em uma panela com água em torno dos 90°C para provocar o descongelamento imediato.
- B) Qualquer produto cárneo deve ser descongelado na geladeira em temperaturas de no máximo 4°C, preferencialmente até 48 horas antes de ser utilizado em alguma preparação.**
- C) Os produtos devem ser descongelados no dia em que forem utilizados e em temperatura ambiente em torno de 24-26°C. Entretanto, eles não devem entrar em contato direto com bancadas e nem ficarem expostos na cozinha. O ideal é deixá-los em um refratário, e cobertos por papel filme ou papel alumínio.
- D) Qualquer produto cárneo deve ser retirado do congelador, colocado em um refratário e ser levado ao micro-ondas para ser descongelado. As temperaturas podem ser em torno de 50°C até no máximo 20 minutos.

06. Referente ao uso e consumo do ovo, não é uma das características apropriadas:

- A) Devem ser lavados antes de serem usados.
- B) Quando se coloca o ovo na água, ele não deve afundar.**
- C) Devem apresentar casca áspera, porosa, seca e limpa.
- D) Não devem conter rachaduras.

07. É de extrema importância que as caixas d'água sejam higienizadas semestralmente. Os procedimentos de higienização e desinfecção são necessários para evitar a contaminação da água que será utilizada pelo estabelecimento e, conseqüentemente, prevenir doenças. Em relação a este tópico, identifique a alternativa incorreta:

- A) Para lavar e desinfetar a caixa d'água é preciso seguir o passo a passo descrito no Procedimento Operacional Padronizado (POP).
- B) Com o tempo, criam-se crostas nas paredes da caixa d'água onde ocorre o acúmulo de microrganismos que podem contaminar a água.
- C) A caixa d'água ainda pode ser utilizada quando apresentar rachaduras, no caso de não ocorrerem vazamentos e desde que ela seja higienizada a cada dois meses, seguindo o passo a passo descrito no POP.**
- D) Não limpar a caixa d'água 2 vezes ao ano e não deixá-la tampada, contamina a água tratada.

08. Na hora de preparar uma receita é preciso não somente ter os ingredientes necessários, mas seguir as medidas corretas descritas na receita. Entretanto, algumas vezes as medidas devem ser convertidas, dessa forma, existem as relações de equivalência de pesos. Considerando que uma xícara de farinha de trigo corresponda a:

1 xícara = 165 gramas ou 13 colheres de sopa
--

Quantas gramas e colheres de sopa terá $\frac{1}{4}$ de xícara?

- A) 82,5 gramas ou 3,25 colheres de sopa.
- B) 41,25 gramas ou 6,5 colheres de sopa.
- C) 13 gramas ou 1 colher de sopa.
- D) 41,25 gramas ou 3,25 colheres de sopa.**

09. Dos itens a seguir:

- I. Padronizar o tipo de textura dos alimentos (normal, pastoso ou líquido).*
- II. Incluir alimentos da mesma família.*
- III. Observar padronização de receitas e utensílios.*
- IV. Repetir cores, escolhendo uma para estar presente na maioria do prato.*
- V. Variar os sabores: doce, salgado, azedo, amargo e apimentado.*
- VI. Variar receitas, bem como o tipo de corte e apresentação.*

Quais deles devem ser considerados no momento de elaborar um cardápio?

- A) I, II, IV.
- B) Apenas II e III.
- C) III, V, VI.**
- D) Apenas IV e VI.

10. Um fator determinante para garantir a segurança dos trabalhadores de cozinhas profissionais é a correta utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), que foram criados com o objetivo de amenizar e minimizar os riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde dos trabalhadores na realização de suas funções. Nesse contexto, assinale a alternativa incorreta:

- A) O uso obrigatório é determinado por lei que especifica que além da distribuição correta dos EPIs, também existe a obrigação por parte dos empregadores em fornecer as informações pertinentes ao uso e ao armazenamento desses equipamentos.

- B) A empresa, em âmbito jurídico é obrigada a fornecer gratuitamente o uniforme e os EPIs ao trabalhador, entretanto, somente uma vez. Em casos de manutenção e necessidade de troca, estes já se tornam responsabilidade do trabalhador.**
- C) O acidente de trabalho muitas vezes pode ocorrer por desatenção, imprudência, imperícia e inexperiência na realização de tarefas, associados aos riscos já presentes dentro do ambiente de uma cozinha profissional.
- D) As luvas de proteção são utilizadas para proteger mãos e braços dos funcionários de cozinhas e demais setores. Existem diversos modelos e cada um é específico para um objetivo, um exemplo bem conhecido são as luvas em malha de aço, estas são utilizadas para proteger os membros durante os cortes de carnes.

QUESTÕES DE CONHECIMENTOS GERAIS

11. Antes de tornar-se município, a cidade de São Miguel do Oeste – SC, era parte territorial da cidade de:
- A) **Chapecó.**
 - B) Xanxerê.
 - C) Anchieta.
 - D) São Carlos.
12. Florianópolis a capital do estado de Santa Catarina, possui este nome em homenagem ao:
- A) Coronel Floriano Casanova.
 - B) Duque Floriano de Arruda.
 - C) **Marechal Floriano Peixoto.**
 - D) Marques Floriano Paiva.
13. O Município de São Miguel do Oeste – SC, possui:
- A) Menos que quinze mil habitantes.
 - B) Menos que vinte mil habitantes.
 - C) **Mais que trinta e seis mil e menos que quarenta mil habitantes.**
 - D) Mais que cem mil habitantes.
14. São portos marítimos do estado de Santa Catarina, exceto:

- A) Porto de Itajaí.
- B) Porto de Navegantes.
- C) Porto de São Francisco do Sul.
- D) Porto de Blumenau.**

15. O meio ambiente inclui:

- vegetação;
- solo;
- água.

Assinale (V) para as afirmações verdadeiras e (F) para as falsas.

- A) V-F-F.
- B) V-V-V.**
- C) F-F-F.
- D) F-F-V.

QUESTÕES DE LÍNGUA PORTUGUESA

(Texto)

A crise econômica brasileira vem atingindo sobretudo as classes sociais mais desfavorecidas. Como resposta a este “momento econômico desafiador”, a financiadora Brazil Foundation (BF), uma organização que há 15 anos capta recursos por meio de doações para financiar projetos sociais no Brasil, lançou seu edital anual para selecionar e financiar entidades que

- 5 queiram desenvolver projetos nas áreas de saúde, educação e cultura, direitos humanos e participação cívica, e desenvolvimento socioeconômico. A BF busca, desta forma, fortalecer iniciativas que estejam contribuindo para a transformação social do país, ao destinar um total de dois milhões de reais para financiar os projetos ao longo de 2016 - entre 30.000 e 50.000 reais para cada um.
- 10 Maria Cecília Oswaldo Cruz, diretora de programas da BF, explica por telefone ao EL PAÍS que a organização trabalha a partir de quatro pilares básicos: “Ela identifica os projetos, apoia financeiramente, ajuda em seu desenvolvimento e conecta com outros projetos.” A entidade não busca projetos que apenas supram uma carência, isto é, com um caráter puramente filantrópico, mas principalmente que tenham um relativo impacto em uma determinada área
- 15 ou comunidade, apresentando uma metodologia inovadora e que promova um desenvolvimento a longo prazo, segundo ela.

- Além do apoio financeiro, a organização oferece treinamento aos membros das organizações selecionadas “com o objetivo de fortalecer as estratégias de planejamento, gestão financeira, comunicação e captação de recursos”. A novidade deste ano está na parceria entre a BF e a
- 20 Bovespa, através da qual 20 dos projetos financiados estarão em uma plataforma de captação da Bolsa, o que vai garantir recursos para mais um ano, segundo Oswaldo Cruz.

- No ano passado, a BF lançou ainda o projeto Women for Women Project (Projeto Mulheres para Mulheres), com a finalidade de encontrar 100 mulheres, brasileiras ou de qualquer parte do mundo, que doassem 100.000 dólares cada uma para criar uma rede de colaboração local e
- 25 global que fomentasse os direitos e as oportunidades da mulher no Brasil.

(Extraído de El País em 09/11/2015 - Adaptado)

16. De acordo com as ideias do texto, analise as afirmativas abaixo e assinale a alternativa correta:

I. A Brazil Foundation é uma ONG que desenvolve projetos sociais no Brasil.

II. Os projetos selecionados receberão a quantia de dois milhões de reais cada um.

III. A organização busca projetos sociais que tenham impacto na comunidade.

IV. A organização citada no texto ainda promoveu um projeto de captação de recursos para promover os direitos e oportunidades das mulheres brasileiras.

- A) Apenas II e III estão corretas.
 B) Apenas I, II e III estão corretas.
 C) Apenas I, III e IV estão corretas.
D) Apenas III e IV estão corretas.

17. Sobre as relações entre as ideias do texto assinale a opção incorreta:

- A) A palavra “Sobretudo” (linha 1) tem o mesmo significado que “principalmente” (linha 14).
 B) O pronome “ela” (linha 16) refere-se à Maria Cecília.
C) O texto lido trata-se de um bilhete.

D) Se substituirmos a palavra “membros” (linha 17) pela palavra “pessoas”, imediatamente antes desta haveria ocorrência de crase na forma “às”.

18. Analise a frase abaixo e marque a alternativa em que a vírgula está empregada pelo mesmo motivo:

“Maria Cecília Oswaldo Cruz, diretora de programas da BF, explica por telefone ao EL PAÍS (...)” (linha 10).

- A) No dia seguinte, ele saiu mais cedo para o trabalho.
- B) Marina, vamos ao parque domingo?
- C) Sergipe, o menor estado brasileiro, possui lindas paisagens.**
- D) Gabriela trouxe limão, banana, abacate e couve.

19. Assinale a alternativa que contém um erro de concordância:

- A) Faz dois anos que não nos vemos.
- B) Havia muitas pessoas no auditório.**
- C) Júlia e Mariana foram ao cinema
- D) Já passa das quinze horas.

20. Assinale a alternativa cuja preposição completa corretamente o verbo:

- A) Atualmente, todas as relações precisam _____ muita confiança. (de)**
- B) Nós insistimos _____ um relacionamento. (a)
- C) Eu dei um presente _____ os aniversariantes. (entre)
- D) Creio _____ uma vida espiritual e plena. (de)