

**PROCESSO SELETIVO**  
**EDITAL Nº. 001/2015, de 01 de Julho de 2015**  
**PROVA OBJETIVA: 16 DE AGOSTO DE 2015**

**CARGO: MERENDEIRA**

Nome do Candidato (A).....

.....  
**Assinatura**

**INSTRUÇÕES AO CANDIDATO**

1. A prova possui 20 (vinte) questões objetivas de múltipla escolha, sendo que somente uma das cinco assertivas está correta.
2. A prova terá duração de 04 (quatro) horas, das 08h:00 as 12h:00.
3. Não é permitido em hipótese alguma o uso de qualquer meio de auxílio na resposta da prova, sendo passível de eliminação o (a) candidato flagrado utilizando equipamento eletrônico ou outro meio alternativo não previsto neste edital.
4. O candidato (a) poderá deixar o local de prova depois de transcorrido 01 (uma) hora do início da mesma, sob pena de eliminação.
5. A prova deverá ser feita com caneta transparente esferográfica de cor azul ou preta.
6. A divulgação do gabarito preliminar acontecerá no dia 17 (dezesete) de agosto de 2015 no mural municipal e no site do Município de Saudade <http://www.saudades.sc.gov.br>.
7. A divulgação do resultado preliminar acontecerá no dia 24 (vinte e quatro) de agosto de 2015 no mural municipal e no site do Município de Saudade <http://www.saudades.sc.gov.br>.
8. Após o término da prova, o caderno das provas deverá ser entregue para o responsável da sala, não podendo o mesma ser levada para casa, apenas o gabarito – cola.
9. Não serão aceitas rasuras no gabarito, caso haja, a questão será anulada.
10. Os últimos três candidatos deverão permanecer na sala até que o último (a) candidato conclua sua prova.

**“Ninguém conhece as suas próprias  
capacidades enquanto não as colocar à prova”.**

**Públio Siro**

**BOA SORTE!**

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

1. A maior parte do lixo de um cozinheiro é de matéria orgânica (restos de alimentos) que pode atrair insetos e ratos. Por isso, as lixeiras devem estar.
  - a) tampadas e forradas com saco plástico;
  - b) tampadas e forradas com pano tipo camurça;
  - c) emborcadas sobre folhas de jornal;
  - d) emborcadas sobre uma bacia com água limpa;
  - e) destampadas em local aberto
  
2. EPI são equipamentos de uso pessoal para proteger o trabalhador. Para a merendeira os principais são.
  - a) capacetes de segurança de fibra de vidro;
  - b) respiradores com filtro mecânico;
  - c) calçados fechados, impermeáveis á água;
  - d) luvas de cano longo;
  - e) bota ou botina de PVC;
  
3. Cor pálida ou esverdeada e aspecto pegajoso são característica de.
  - a) carnes esverdeadas;
  - b) ovos estragados;
  - c) carnes congeladas;
  - d) peixes congelados;
  - e) laticínios estragados;
  
4. A cozinha, local onde são preparados os alimentos, deve estar afastada dos banheiros da escola e de local de grande circulação de pessoas. Sobre a cozinha, podemos afirmar:
  - a) os utensílios devem ser higienizados após o uso. O piso e as paredes devem ser limpos quinzenalmente;
  - b) para higienizar os utensílios devem ser utilizados produtos químicos fortes;
  - c) o piso, as paredes, o mobiliário e os utensílios devem ser sempre higienizados;
  - d) a limpeza da cozinha e dos utensílios não é da merendeira;
  - e) as paredes devem ser limpas uma vez por ano;
  
5. As queimaduras na boca ou na garganta são perigosas, pois o inchaço pode bloquear as vias respiratórias. Nesse caso, deve-se tranquilizar a vítima, procurar um hospital e dar-lhe.
  - a) chá quente;
  - b) goles de água fria;
  - c) banho morno;
  - d) goles de aguardente;
  - e) banho de sal grosso;
  
6. A merendeira deve ter ás seguintes práticas higiênicas.
  - a) usar luvas de pano limpas e brancas, e uniforme escuro;
  - b) lavar as mãos antes das refeições e após o uso do banheiro, e pintar as unhas com esmalte vermelho;
  - c) usar uniforme claro e calçar sandálias abertas;
  - d) usar unhas curtas, aparadas e sem esmalte, e proteger os cabelos com touca;
  - e) usar perfume discreto e fumar no refeitório;

7. O procedimento correto para a higienização de verduras é colocá-las numa solução de.

- a) água filtrada e sal;
- b) água limpa e cloro;
- c) detergente e sal;
- d) sabão de coco e água limpa;
- e) água morna e detergente;

8. Analise as afirmativas que seguem.

I – A merendeira deve manter rigorosamente higiene pessoal.

II – A merendeira deve fazer uso de uniforme adequado.

III – No preparo dos alimentos, a merendeira deve seguir as instruções dos cardápios e observar todos os detalhes para evitar contaminação.

IV – O local onde será servida a merenda deve estar limpo e preparado com os utensílios necessários.

V – O momento de distribuição da merenda precisa ser organizado e prazeroso propiciando uma interação agradável entre os alunos.

VI – A hora da merenda deve ser educativa para os alunos, pois eles devem ser orientados sobre hábitos alimentares e de higiene.

Assinale a alternativa que indica o número de afirmativas corretas.

- a) Cinco;
- b) Quatro;
- c) Seis;
- d) Duas;
- e) Apenas a assertiva I e IV;

9. O procedimento correto para descongelar os alimentos deve ser coloca-los.

- a) na geladeira;
- b) na bancada da pia, sem controle de temperatura;
- c) no forno, com controle da temperatura;
- d) em água corrente, fora da temperatura;
- e) no freezer;

10. Um dos objetivos da merenda escolar é oferecer uma alimentação balanceada e de qualidade aos alunos.

Em relação à merenda, podemos afirmar:

I – Os cardápios devem ser elaborados levando-se em conta os hábitos alimentares da localidade e dos produtos disponíveis.

II – Sempre que possível, os cardápios da merenda escolar são elaborados pela nutricionista, com ajuda da merendeira.

III – Para utilizar novos alimentos na merenda escolar, deve-se testá-los para verificar o grau de aceitabilidade dos alunos.

Assinale a alternativa que contém a(s) afirmativa (s) correta (s).

- a) Apenas I e II;
- b) Apenas I, II e III;
- c) Apenas II;
- d) Apenas I;

e) Apenas III

**11.** A *catação* é o procedimento que evita o perigo dos alimentos prontos terem pedras, pedaços de madeira e outras impurezas.

A *catação* é realizada principalmente em:

- a) Grãos;
- b) Frutas;
- c) Carnes;
- d) Hortaliças;
- e) Laticínios;

**12.** Quando a água não é tratada devemos:

- a) Não filtrar.
- b) Ser ingerida sem tratamento.
- c) Ser deixada em repouso.
- d) Ser posta em descanso.
- e) Ser fervida ou filtrada.

**13.** Cozinhar ou aquecer o alimento num recipiente dentro de outro onde há água fervendo, podendo ser feito diretamente no fogo ou no forno, constitui um processo de:

- a) Fritar.
- b) Banho-maria.
- c) Aferventar.
- d) Cocção.
- e) Refogar.

**14.** Como devem ser armazenados os alimentos perecíveis.

- a) No forno;
- b) Na bancada;
- c) Sobre o fogão;
- d) Em geladeira ou freezer;
- e) Dentro do armário;

**15.** Para a limpeza e remoção do lixo, é importante observar que:

- a) todo lixo deve ser jogado na calçada;
- b) todo lixo deve ser junto, retirando-se apenas os objetos plástico;
- c) o lixo orgânico deve ser separado em sacos menores para os catadores reaproveitá-los;
- d) todo lixo deve ser manuseado com as mãos protegidas com luvas evitando assim a contaminação;
- e) todo o lixo deve ser colocado em saco plástico de 100 litros;

### **CONHECIMENTOS GERAIS**

**16.** Qual é o clima predominante no Município de Saudades.

- a) Semi – Arido;
- b) Polar;
- c) Tropical;
- d) Mediterrâneo;

e) Sub – Tropical;

**17.** Qual é o maior evento esportivo do Município de Saudades:

- a) Taça Desportiva;
- b) Taça Saudades;
- c) Taça Futebol;
- d) Taça Kappa;
- e) Taça Esportiva;

**18.** No dia 14 de julho de 2015, ocorreu no Município de Saudades, evento fortuito da natureza que causou muitos prejuízos às pessoas e ao Município, esse evento é chamado de:

- a) Tsunami;
- b) Tempestade de areia;
- c) Furações;
- d) Inundações;
- e) Tornado;

**19.** Quantas comunidades do interior fazem parte do Município de Saudades.

- a) 22;
- b) 19;
- c) 25;
- d) 27;
- e) 24;

**20.** O Município de Saudades tem aproximadamente quantos mil Habitantes segundo o censo de 2010.

- a) 3.016 a 4.016
- b) 5.016 a 6.016
- c) 6.016 a 7.016
- d) 7.016 a 8.016
- e) 8.016 a 9.016