



NOME: _____

ASSINATURA: _____

TEMPO

- A prova terá duração de 3h30min (Três horas e trinta minutos);
- O candidato somente poderá sair da sala de realização da prova após transcorrida 01h (uma) do seu início, sem levar o caderno de prova.

INFORMAÇÕES GERAIS

- Confira seus dados pessoais, especialmente nome, e número de inscrição e leia atentamente as instruções para preencher o Cartão de respostas;
- Assine seu nome apenas no(s) espaço(s) reservados;
- Confira seu cargo no Caderno de questões e Cartão de respostas;
- O preenchimento do Cartão de respostas é de sua responsabilidade. Não será efetuada troca em caso de rasura ou erro no preenchimento;
- Serão 40 questões objetivas de múltipla escolha sendo 15 questões de Conhecimentos gerais e de 25 questões de Conhecimentos específicos para cada cargo, subdivididas em 04 (quatro) alternativas de resposta, de “a” a “d”, e dessas alternativas somente 1 (uma) deverá ser assinalada como correta;
- Para realização da prova o candidato deverá trazer somente caneta esferográfica, com tinta azul ou preta;
- Não serão prestados quaisquer esclarecimentos sobre as questões das provas durante sua realização. O candidato poderá, se for o caso, interpor recurso no prazo definido pelo edital;
- O candidato não poderá ausentar-se da sala de prova, a qualquer tempo, portando material de prova (caderno de questões e/ou folha de respostas);
- O candidato que necessitar ausentar-se da sala de prova durante sua realização somente poderá fazê-lo se acompanhado de um fiscal;
- Para garantir a lisura e segurança na realização da prova a Coordenação Local poderá fazer uso de detectores de metal nos banheiros, nos corredores e/ou na sala de prova;
- Ao terminar a prova, o candidato entregará ao fiscal da sala o caderno de questões e a folha de respostas devidamente preenchido e assinado, com caneta esferográfica, com tinta azul ou preta;
- Os 03 (três) últimos candidatos de cada sala de prova somente poderão entregar o material de prova e se retirarem da sala simultaneamente. Exceto nos casos de cargos que não possuem no mínimo 03 candidatos.



CONHECIMENTOS GERAIS – 15 QUESTÕES

QUESTÃO 01 (Valor: 1)

O ano de 2019 foi marcado por polêmicos e conflituosos eventos políticos na América Latina. Assinale a alternativa com o nome do país em que Juan Guaidó autoproclamou-se presidente.

- A) Venezuela
- B) Peru
- C) Bolívia
- D) Chile

QUESTÃO 02 (Valor: 1)

Assinale a alternativa com o nome do atual vice-presidente da república do Brasil.

- A) Michel Temer
- B) Jair Messias Bolsonaro
- C) Sérgio Fernando Moro
- D) Antônio Hamilton Martins Mourão

QUESTÃO 03 (Valor: 1)

Atualmente, há uma discussão importante em nossa sociedade sobre as energias renováveis, também chamadas de energias limpas. Assinale a alternativa que contenha apenas exemplos deste tipo de energia.

- A) Carvão mineral, energia hidroelétrica, energia solar
- B) Energia eólica, carvão mineral, energia solar
- C) Energia eólica, energia hidroelétrica, energia solar
- D) Gasolina, energia eólica, energia hidroelétrica

QUESTÃO 04 (Valor: 1)

O Brasil está dividido geograficamente em cinco grandes regiões. Quais são elas?

- A) Norte, Nordeste, Sudeste, Centro-Oeste, Sul
- B) Norte, Noroeste, Sudeste, Centro-Oeste, Sul
- C) Nordeste, Sudeste, Sudoeste, Centro-Oeste, Sul
- D) Norte, Nordeste, Sudeste, Cerrado, Sul

QUESTÃO 05 (Valor: 1)

Em 2019, dentro do quadro de reformas prometido pelo atual governo federal, foi aprovada uma reforma no Congresso Nacional que determina mudanças nas aposentadorias dos brasileiros. De que reforma estamos falando?

- A) Reforma Tributária
- B) Reforma da Previdência Social
- C) Reforma Trabalhista
- D) Reforma da Saúde



QUESTÃO 06 (Valor: 1)

Há, na fala, diversas maneiras de se dizer o que pretende, podendo-se utilizar gírias e expressões regionais, por exemplo. Entretanto, há momentos mais formais que outros e isso também está presente na fala. Essas diferenças são caracterizadas por: linguagem formal e linguagem informal.

Analise as frases abaixo e as relacione com a linguagem correspondente.

- () Senhor, as planilhas já estão disponíveis para conferência.
- (A) Linguagem formal
- () Ô irmão, tu viu minha bike por aí?
- () Sôra, não consegui entender essa questão aqui, ó!
- (B) Linguagem informal
- () Bom dia, eu poderia lhe ajudar em algo?

Assinale a alternativa que apresenta a ordem CORRETA.

- A) B - A - A - B.
B) A - B - A - B.
C) A - B - B - A.
D) A - B - B - B.

QUESTÃO 07 (Valor: 1)

Quanto ao uso ou não de acentos, assinale a alternativa em que todas as palavras estão escritas CORRETAMENTE.

- A) minissáia – livraria – telegrama – computador.
B) assembleia – pastéis – ideia – cidadãos.
C) isqueiro – assembléia – minissaia – vôo.
D) secretaria – computador – paginá – reêmbolso.

QUESTÃO 08 (Valor: 1)

Preencha as lacunas do texto abaixo e assinale a alternativa que apresenta as palavras CORRETAS.

“Nos atrasamos para a _____ de cinema porque o meu carro estragou, tive que deixa-lo no _____ e só irei busca-lo amanhã de tarde, no período de maior _____ na rodovia.”

- A) sessão – concerto – tráfego.
B) seção – concerto – tráfico.
C) seção – conserto – tráfego.
D) sessão – conserto – tráfego.



QUESTÃO 09 (Valor: 1)

Leia com atenção as frases abaixo e assinale a alternativa em que a sentença NÃO gera mais de um significado.

- A) Preciso da chave do cofre que está na sua casa.
- B) A atendente mal-humorada dobrou os lençóis.
- C) Felizes, as crianças correram para o parque.
- D) Falei com meu amigo que estava com enjoos.

QUESTÃO 10 (Valor: 1)

Leia as frases abaixo e assinale a alternativa que corresponde às escritas de maneira INCORRETA.

- I – Se você querer, posso buscar aqueles livros.
- II – Faz duas horas que estou esperando o atendimento médico.
- III – Eu gostaria de levar duzentos gramas de muçarela.
- IV – Eu vou pedir apenas um omelete.

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

QUESTÃO 11 (Valor: 1)

Num cofre estão depositadas apenas moedas de 25 centavos e de 50 centavos, num total de 31 moedas. Sabe-se ainda que o número de moedas de 25 centavos excede o de 50 centavos em 5 unidades. Essas moedas totalizam a quantia de:

- A) R\$ 10,50
- B) R\$ 11,00
- C) R\$ 11,50
- D) R\$ 12,00

QUESTÃO 12 (Valor: 1)

O casal Sandro e Marcia querem reformar o piso do seu apartamento, para tanto, contaram todas as peças do piso atual, e chegaram ao número de 300 peças que mediam 20 cm por 20 cm cada uma. Para o novo piso escolheram peças que medem 30 cm por 25 cm. Nestas condições e considerando perda zero, o número mínimo de peças que o casal vai precisar comprar é:

- A) 160
- B) 170
- C) 180
- D) 190



QUESTÃO 13 (Valor: 1)

No Supermercado “Compre Mais” o quilograma de uma certa marca de presunto custa R\$ 8,60. Vinício necessita comprar apenas 350 gramas desse presunto para servir no café da manhã da sua família. Assinale o valor do troco se Vinício levar R\$ 5,00:

- A) R\$ 2,91
- B) R\$ 2,09
- C) R\$ 1,91
- D) R\$ 1,99

QUESTÃO 14 (Valor: 1)

Para escoar completamente o conteúdo de uma caixa d’água uma bomba leva 1 hora, 37 minutos e 42 segundos. Qual será o tempo para escoar completamente o mesmo conteúdo se usarmos 2 bombas iguais a anterior?

- A) 46 minutos e 21 segundos
- B) 47 minutos e 21 segundos
- C) 48 minutos e 51 segundos
- D) 46 minutos e 51 segundos

QUESTÃO 15 (Valor: 1)

No quadro a seguir está representado o saldo da conta bancária de Bianca em três dias do mês de abril. Em qual dos três dias a conta de Bianca apresentou o maior saldo? E o menor?

Dia 17 de abril: - R\$ 117,00

Dia 23 de abril: - R\$ 51,00

Dia 30 de abril: - R\$ 84,00

- A) Maior saldo no dia 23 de abril e o menor saldo no dia 17 de abril
- B) Maior saldo no dia 17 de abril e o menor saldo no dia 30 de abril
- C) Maior saldo no dia 17 de abril e o menor saldo no dia 23 de abril
- D) Maior saldo no dia 30 de abril e o menor saldo no dia 23 de abril

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS - 25 QUESTÕES

QUESTÃO 16 (Valor: 1)

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), popularmente conhecido como merenda escolar é considerado um dos maiores programas na área de alimentação escolar no mundo e é o único com atendimento universalizado. O PNAE tem como objetivo? Assinale a alternativa INCORRETA:



- A) Contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis, através da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período em que permanecem na escola.
- B) Suprir totalmente as necessidades nutricionais dos alunos beneficiários, através da oferta de no mínimo 3 refeições diárias, oferecidas no período em que se encontram dentro ou fora da escola.
- C) Promover a educação nutricional no âmbito da escola, de forma a reforçar a aquisição de bons hábitos alimentares.
- D) Suprir parcialmente as necessidades nutricionais dos alunos beneficiários, através da oferta de no mínimo uma refeição diária, visando atender os requisitos nutricionais referentes ao período em que este se encontra na escola.

QUESTÃO 17 (Valor: 1)

Tendo em vista que a alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, o PNAE busca garantir aos alunos o acesso a uma alimentação adequada no ambiente escolar. Por este motivo, os manipuladores de alimentos devem seguir as orientações repassadas pelo nutricionista. Quanto aos cuidados com os alimentos para que as refeições oferecidas na escola estejam saborosas e saudáveis, assinale a alternativa CORRETA:

- A) Podem manipular alimentos quando estiver resfriado apenas com uso de máscaras.
- B) Podem manipular alimentos com luvas quando apresentar algum tipo de lesão nas mãos e unhas.
- C) Devem sempre higienizar as mãos antes de tocar em qualquer utensílio e equipamento, ou seja, tudo que for entrar em contato com o alimento.
- D) Para um bom descongelamento das carnes, sempre colocar em uma bacia com água a temperatura ambiente.

QUESTÃO 18 (Valor: 1)

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), considera-se manipulador de alimentos qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento. Entre as atividades que podem ser desenvolvidas pelo manipulador de alimentos nas escolas, destacam-se: Assinale a alternativa CORRETA.

- A) Produzir refeições, através do cumprimento dos cardápios, seguindo as fichas técnicas (receitas) e as boas práticas de manipulação.
- B) Não auxiliar na aplicação de teste de aceitabilidade, pois é realizado exclusivamente por nutricionistas.
- C) O manipulador não contribui para promoção de saúde, pois apenas serve e prepara as refeições, não tem importância como educador alimentar.
- D) Todas as alternativas estão corretas.

QUESTÃO 19 (Valor: 1)

Para a integridade física dos empregados, a Segurança do Trabalho nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é item de extrema importância. Com relação aos EPI,s (Equipamentos de Proteção Individual) que devem ser utilizados neste ambiente, assinale a alternativa CORRETA.

- A) Calçados fechados.
- B) Calças compridas.
- C) Luvas térmicas.
- D) Todas as alternativas estão corretas.



QUESTÃO 20 (Valor: 1)

É importante que os manipuladores não utilizem alimentos quando for constatada qualquer alteração na qualidade destes. Assinale a alternativa que NÃO exemplifica alteração na qualidade do alimento.

- A) Embalagens furadas.
- B) Sem sinais de alteração da cor, sabor ou textura.
- C) Estragos ocasionados por insetos e/ou roedores.
- D) Latas estufadas ou com vazamento.

QUESTÃO 21 (Valor: 1)

O ambiente de trabalho deve ser um local que traga bem-estar aos seus colaboradores, resultando assim no “aumento significativo da produtividade, melhoria da qualidade dos serviços, redução do índice de absenteísmo e diminuição drástica das doenças e acidentes do trabalho”. Assinale a alternativa que NÃO apresenta um risco considerado ergonômico.

- A) Desorganização de ambientes e falta de higiene.
- B) Espaço muito grande de trabalho.
- C) Monotonia e repetitividade.
- D) Imposição de rotina intensa.

QUESTÃO 22 (Valor: 1)

Todos os manipuladores de alimentos precisam conhecer informações sobre a prática de medidas de higiene que devem ser utilizadas para evitar a contaminação do alimento. Quanto aos tipos de contaminação que causam danos à saúde, assinale a alternativa CORRETA:

- A) Contaminação biológica, causada por bactérias.
- B) Contaminação física, causada por produto de limpeza.
- C) Contaminação química, causada por pedras, caco de vidro, etc...
- D) Nenhuma das alternativas está correta.

QUESTÃO 23 (Valor: 1)

Os microrganismos são seres formados de apenas uma célula e que têm vida própria. Alguns deles trazem prejuízos à saúde podendo levar à morte, como algumas bactérias que produzem “toxinas”, que são um tipo de veneno, ou seja, uma substância de efeito tóxico para o homem. Sobre as bactérias, assinale a alternativa INCORRETA:

- A) Preferem alimentos ricos em proteínas (carnes, leite, ovos, peixes, etc.).
- B) Se desenvolvem facilmente em alimentos desidratados.
- C) Preferem ambientes úmidos.
- D) As bactérias chegam a dobrar de número a cada 15 ou 20 minutos, como no caso de expor por tempo prolongado os alimentos a temperatura ambiente.

QUESTÃO 24 (Valor: 1)

Em todo o mundo, todos os anos, milhões de pessoas são acometidas por Doenças Transmitidas por Alimentos, também conhecidas pela sigla DTA's. Com relação a estas doenças, assinale a alternativa CORRETA.



- A) São as doenças causadas pelo consumo de alimentos contaminados por perigos biológicos (bactérias, vírus, parasitos e fungos).
- B) Hipertensão, hepatite A, giardíase, são exemplos de DTA's.
- C) Causam apenas sintomas mais graves em crianças, adultos são resistentes as DTA's.
- D) Manipuladores de alimentos não são capazes de transmitirem estas doenças.

QUESTÃO 25 (Valor: 1)

O cardápio da alimentação escolar é um instrumento que visa assegurar a oferta de uma alimentação saudável e adequada, que garanta o atendimento das necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo e atue como um elemento pedagógico, caracterizando uma importante ação de educação alimentar e nutricional. Em relação aos cardápios enviados as escolas, assinale a alternativa CORRETA.

- A) Podem ser alterados por merendeiras e/ou copeiras, não tem obrigatoriedade de serem seguidos, são apenas exemplos de refeições a serem servidas aos alunos.
- B) As bebidas permitidas são refrescos artificiais e chás prontos para consumo.
- C) Devem ter oferta de alimentos regionais e da sociobiodiversidade.
- D) Todas as alternativas estão corretas.

QUESTÃO 26 (Valor: 1)

Os alimentos que compõem o cardápio do dia devem ser separados em quantidade suficiente para uma única preparação a cada período. Caso haja sobras, qual deve ser o procedimento adotado? Assinale a alternativa INCORRETA.

- A) Caso haja sobra de produtos, as embalagens precisam ser fechadas e etiquetadas, com a data de abertura.
- B) Deve-se respeitar o prazo de validade recomendado para consumo, mesmo após a abertura da embalagem.
- C) Se forem sobras de enlatados, devem ser retirados das embalagens originais e armazenados sob refrigeração em potes fechados.
- D) Cereais como arroz não precisam ser etiquetados com data de validade, pois não estragam.

QUESTÃO 27 (Valor: 1)

Existem algumas medidas de cuidado que devem ser esclarecidas aos manipuladores sobre o acesso de pessoas a cozinha da escola, são informadas através da Instrução Normativa nº 01/2017 e no Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Quanto a essa questão, assinale a alternativa CORRETA.

- A) Diretores, funcionários que necessitem entrar nas dependências das cozinhas dos estabelecimentos de ensino, não são considerados visitantes e não precisam utilizar touca para proteger os cabelos.
- B) Somente fornecedores ou outros que não sejam funcionários da escola, que necessitem entrar nas dependências das cozinhas dos estabelecimentos de ensino, são considerados visitantes e devem utilizar touca para proteger os cabelos.
- C) Os visitantes precisam ser orientados a não tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento.
- D) Na cozinha é permitido comer, por isso é importante ter um espaço neste ambiente para as refeições dos funcionários da escola.



QUESTÃO 28 (Valor: 1)

O Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) define quatro categorias de alimentos de acordo com o processamento: Assinale a alternativa CORRETA.

- A) Alimentos frescos, perecíveis, enlatados e não perecíveis.
- B) Alimentos in natura, artificiais, processados e conservas.
- C) Alimentos *in natura*, minimamente processados, processados e utraprocessados.
- D) Alimentos naturais, artificiais, processados e utraprocessados.

QUESTÃO 29 (Valor: 1)

São exemplos de alimentos que fazem parte do grupo dos cereais e tubérculos: Assinale a alternativa CORRETA.

- A) Arroz.
- B) Milho.
- C) Batata.
- D) Todas as alternativas estão corretas.

QUESTÃO 30 (Valor: 1)

A segurança dos alimentos visa garantir o consumo de alimento que não cause nenhuma forma de prejuízo ao consumidor. Dentre as boas práticas mais importantes a serem adotadas, a Organização Mundial da Saúde (OMS) destaca: Assinale a alternativa INCORRETA.

- A) Não reaquecer os alimentos cozidos.
- B) Manter os alimentos fora do alcance de insetos, roedores e outros animais.
- C) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos.
- D) Manter cuidadosamente higienizadas todas as superfícies da cozinha.

QUESTÃO 31 (Valor: 1)

Para remoção de sujeira de equipamentos e utensílios utilizados nos serviços de alimentação e nutrição, emprega-se o uso de quais produtos? Assinale a alternativa CORRETA.

- A) água + detergente.
- B) água + cloro.
- C) água + álcool.
- D) Nenhuma das alternativas está correta.

QUESTÃO 32 (Valor: 1)

Para desinfecção das superfícies como bancadas de cozinhas e refeitórios, como fazer a solução desinfetante? Assinale a alternativa CORRETA.

- A) Álcool 50% = 700ml de álcool + 300ml de água.
- B) Álcool 60% = 700ml de álcool + 300ml de água.
- C) Álcool 70% = 700ml de álcool + 300ml de água.
- D) Nenhuma das alternativas está correta.



QUESTÃO 33 (Valor: 1)

Para desinfecção das superfícies como paredes e pisos de cozinhas e refeitórios, como fazer a solução desinfectante? Assinale a alternativa CORRETA.

- A) Hipoclorito de sódio = 1 colher de sopa de hipoclorito + 1/2 litro de água.
- B) Hipoclorito de sódio = 1 colher de sopa de hipoclorito + 1 litro de água.
- C) Hipoclorito de sódio = 2 colher de sopa de hipoclorito + 1/2 litro de água.
- D) Nenhuma das alternativas está correta.

QUESTÃO 34 (Valor: 1)

Nos locais onde se manipulam alimentos como as cozinhas, a limpeza deve ser excelente, a fim de eliminar quaisquer bactérias que possam transmitir doenças. Quanto a higiene no local de trabalho, assinale a alternativa INCORRETA.

- A) Guardar utensílios como panelas, copos e xícaras com a base para cima, evitando o contato da parte interna com poeira e insetos.
- B) Utilizar sempre bons utensílios, como os de madeira (tábuas de carne, colheres de pau, espátulas, socadores).
- C) Retirar sempre os restos de comida e gordura dos utensílios – para evitar o entupimento e mau cheiro da pia.
- D) Caso a lavagem seja manual, a secagem deverá ser ao natural, evitando-se o uso de panos.

QUESTÃO 35 (Valor: 1)

É essencial o cuidado com o recebimento e armazenamento dos alimentos a fim de evitar o desperdício, facilitando o descarte das sobras e embalagens e a correta manipulação. Quanto as etapas de recebimento e armazenamento, assinale a alternativa CORRETA.

- A) Pesar os alimentos no momento da entrega.
- B) Caso o alimento não seja o mesmo registrado no Pregão/Chamada Pública, devolver para o fornecedor realizar a troca.
- C) Retirar os alimentos de caixas de madeira, papelão, sacos de papel e fardos de plástico.
- D) Todas as alternativas estão corretas.

QUESTÃO 36 (Valor: 1)

Os panos de prato e de limpeza podem ser utilizados nas áreas de trabalho onde são manipulados alimentos. Quanto aos cuidados necessários para adequada utilização dos mesmos, assinale a alternativa INCORRETA.

- A) Lavar e ferver os panos de prato com solução de hipoclorito.
- B) Os panos de pratos devem ser usados para cobrir alimentos ou refeições.
- C) Devem ser separados e identificados para cada procedimento específico, e sua limpeza deve ser após o uso.
- D) As mãos devem ser secas com toalha de papel não reciclado.



QUESTÃO 37 (Valor: 1)

Para garantir uma perfeita higienização de equipamentos como geladeira, congelador e freezer, quais os procedimentos necessários observar e aplicar? Assinale a alternativa INCORRETA.

- A) Proceder ao descongelamento do congelador sempre que a camada de gelo atingir 1 a 1,5 cm de espessura.
- B) Deixar que o degelo ocorra naturalmente, sem uso de material pontiagudo ou faca.
- C) Limpar a cada 2 meses por dentro e por fora, com esponja ou pano umedecido em solução de Bicarbonato de sódio.
- D) Proceder à limpeza com o aparelho desligado.

QUESTÃO 38 (Valor: 1)

Qual procedimento padrão de higienização de hortaliças e frutas são corretos fazer? Assinale a alternativa INCORRETA.

- A) Selecionar os vegetais, retirando as folhas, legumes e frutas danificadas.
- B) Lavar em água corrente folha por folha, no caso de verduras, e um a um, no caso de frutas e legumes.
- C) Não enxaguar em água corrente após a desinfecção.
- D) Cortar e montar com as mãos limpas desinfetadas.

QUESTÃO 39 (Valor: 1)

Os ovos são alimentos *in natura* e podem ser considerados potencialmente perigosos na veiculação de bactérias se não forem manipulados de forma adequada. Sobre os cuidados com os ovos, assinale a alternativa CORRETA.

- A) Lavar em água corrente somente na hora da utilização.
- B) Ovos rachados/danificados devem ser aproveitados, para evitar o desperdício.
- C) Devem ser armazenados na porta do refrigerador, pois neste local a temperatura é mais estável.
- D) O armazenamento deve ser feito sempre na embalagem original e a temperatura ambiente.

QUESTÃO 40 (Valor: 1)

Considerando as relações humanas no trabalho, assinale a opção INCORRETA.

- A) O convívio regular entre os membros de uma instituição caracteriza uma relação humana.
- B) Relações harmoniosas entre os membros da organização podem ser alcançadas com uma atitude de respeito pela maneira de sentir e de entender as situações de cada pessoa.
- C) Ressentimentos no grupo de trabalho podem ser gerados pela maneira grosseira com que um colega trata os demais.
- D) Os problemas que os membros da organização vivenciam no trabalho devem ser resolvidos por cada um deles, sem a necessidade de auxílio de ninguém.