

LÍNGUA PORTUGUESA

01. Em um formulário, a palavra cooperativa precisa ser separada corretamente ao final da linha. A divisão silábica adequada é:

- (A) coo-pe-ra-ti-va.
- (B) co-op-e-ra-ti-va.
- (C) co-o-pe-ra-ti-va.
- (D) co-o-per-a-ti-va.

02. Leia o texto:

Na volta da escola, Lia percebeu que a praça estava cheia de papéis. Em vez de reclamar, chamou dois colegas, separou o lixo e colocou cada material na lixeira adequada. No dia seguinte, outros moradores repetiram a atitude. A praça ficou limpa, e o grupo decidiu cuidar dela todas as sextas-feiras.

A conclusão mais adequada a partir do texto é:

- (A) Uma ação responsável pode incentivar outras pessoas a colaborar.
- (B) A praça permaneceu limpa após a instalação de novas lixeiras naquele dia.
- (C) Lia preferiu esperar uma solução dos funcionários responsáveis pela limpeza.
- (D) Os moradores evitaram a praça depois que encontraram papéis espalhados.

03. Durante a organização de uma feira, o responsável registrou a compra de alimentos. Qual frase apresenta corretamente os plurais dos substantivos e dos adjetivos?

- (A) Foram comprados dois pães caseiros e três limões maduros.
- (B) Foram comprados dois pães caseiros e três limões maduro.
- (C) Foram comprados dois pães caseiros e três limãos maduros.
- (D) Foram comprados dois pães caseiros e três limões maduros.

04. Leia a frase: "Ontem, a equipe não ____ terminar a montagem, mas hoje ____ concluir o trabalho." Considerando o tempo das ações e a acentuação, a dupla que completa adequadamente a frase é:

- (A) pode / pôde.
- (B) pôde / pode.
- (C) pôde / pôde.
- (D) pode / pode.

05. Durante a revisão de um cartaz da biblioteca, o secretário encontrou quatro versões de uma frase. Para publicar o cartaz sem desvio ortográfico, qual versão deve ser escolhida?

- (A) A comissão organizou uma pesquisa sobre os livros de história.
- (B) A comissão organizou uma pesquisa sobre os livros de história.
- (C) A comissão organizou uma pesquisa sobre os livros de história.
- (D) A comissão organizou uma pesquisa sobre os livros de istória.

MATEMÁTICA/RACIOCÍNIO LÓGICO

06. Em uma escola, uma comissão de 3 estudantes será escolhida entre 6 candidatos: Ana, Bia, Carlos, Davi, Elisa e Fábio. Ana e Bia não podem participar juntas da mesma comissão. O número de comissões diferentes que podem ser formadas é:

- (A) 14.
- (B) 15.
- (C) 16.
- (D) 20.

07. Uma papelaria vende cadernos a R\$ 18,50 e canetas a R\$ 7,00. Uma compra tem 3 cadernos e 2 canetas. Sobre o total, a loja concede 10% de desconto. Pagando com R\$ 100,00, qual será o troco?

- (A) R\$ 37,45.
- (B) R\$ 36,95.
- (C) R\$ 38,50.
- (D) R\$ 44,45.

08. Em uma análise de lógica proposicional, considere as premissas:

- I. Se o cadastro foi conferido, então o pagamento foi liberado.
- II. O pagamento não foi liberado.

Além dessas premissas, qual nova proposição decorre logicamente?

- (A) O cadastro foi conferido.
- (B) O cadastro não foi conferido.
- (C) O pagamento foi liberado.
- (D) O pagamento não foi liberado.

09. Um espaço retangular mede 12,5 m de comprimento e 8 m de largura. Em um dos cantos será construído um canteiro quadrado de lado 3 m, que ocupará parte desse espaço. A área restante para circulação, em m², será:
- (A) 88 m².
 - (B) 94 m².
 - (C) 100 m².
 - (D) 91 m².
10. Uma equipe inicia uma viagem às 6h45. O primeiro trecho dura 1h38; depois, faz uma parada de 27 min; o segundo trecho dura 2h15. Desconsiderando outros atrasos, o horário de chegada é:
- (A) 10h55.
 - (B) 11h15.
 - (C) 11h05.
 - (D) 11h35.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

11. Durante o recebimento de gêneros para a merenda, a servidora encontra uma lata estufada e uma embalagem de leite com vazamento, embora as datas de validade estejam dentro do prazo. A conduta adequada é:
- (A) Aceitar os itens dentro do prazo e encaminhá-los ao armazenamento.
 - (B) Recusar as embalagens comprometidas e comunicar o responsável.
 - (C) Higienizar as embalagens danificadas e guardá-las com os demais produtos.
 - (D) Abrir as embalagens danificadas e transferir o conteúdo para recipientes limpos.
12. Na despensa, há sacos de arroz e feijão recém-recebidos, além de lotes mais antigos. Para organizar o armazenamento desses gêneros, deve-se:
- (A) Manter os sacos no chão, próximos à porta de entrada da despensa.
 - (B) Guardar os sacos abertos junto aos materiais de limpeza da despensa.
 - (C) Misturar lotes novos e antigos nas prateleiras da despensa diariamente.
 - (D) Colocar os sacos em estrados limpos, identificados e ordenados pelo vencimento.
13. Depois de temperar frango cru, a Merendeira vai montar sanduíches que serão servidos sem novo cozimento. Antes de iniciar essa tarefa, deve:
- (A) Lavar as mãos com água e sabonete antes da nova tarefa.
 - (B) Passar álcool nas luvas antes de continuar o preparo dos sanduíches.
 - (C) Enxugar as mãos no avental e trocar o utensílio utilizado anteriormente.
 - (D) Enxaguar as mãos rapidamente e manter os utensílios do preparo anterior.
14. Na seleção de alface para a salada, parte das folhas está firme, mas algumas apresentam mofo e áreas de podridão. O procedimento mais seguro é:
- (A) Aproveitar o lote inteiro e retirar as folhas mais escuras.
 - (B) Misturar as folhas firmes e murchas no mesmo recipiente de preparo.
 - (C) Separar folhas saudáveis e descartar as que apresentam mofo ou podridão.
 - (D) Lavar todas as folhas e prolongar o armazenamento do lote selecionado.
15. A tábua usada para cortar frango cru será utilizada, em seguida, para cortar tomates que serão servidos crus. Para reduzir o risco de contaminação cruzada, deve-se:
- (A) Usar a mesma tábua para cortar os tomates crus.
 - (B) Passar um pano seco na tábua antes do corte.
 - (C) Cobrir a tábua com papel durante o preparo.
 - (D) Lavar e sanitizar a tábua antes do corte dos tomates.
16. O frango congelado será preparado no almoço do dia seguinte. A Merendeira precisa iniciar o descongelamento, mas ainda não começará a cocção. O procedimento mais seguro é:
- (A) Deixar o frango sobre a bancada, protegido por um pano limpo.
 - (B) Descongelar o frango sob refrigeração, em recipiente protegido e identificado.
 - (C) Manter o frango em água parada, fora da refrigeração, até amolecer.
 - (D) Descongelar o frango e recongelá-lo depois de retirar parte do produto.
17. Durante a cocção de uma preparação com carne, a superfície ferve, mas o centro ainda está frio. Para concluir o preparo com segurança, a Merendeira deve:
- (A) Retirar a panela do fogo após a superfície começar a ferver.
 - (B) Servir o alimento após conferir a coloração externa da preparação.
 - (C) Continuar a cocção até atingir 70 °C em todas as partes.
 - (D) Resfriar a preparação antes de concluir o cozimento no fogão.
18. Após preparar o almoço, uma bancada apresenta restos de alimentos e gordura. Para higienizá-la antes de outro uso, a sequência mais adequada é:
- (A) Remover resíduos, lavar com detergente, enxaguar, sanitizar e secar ao ar.
 - (B) Remover os resíduos, aplicar detergente, enxaguar e iniciar outro preparo.
 - (C) Enxaguar a superfície, aplicar sanitizante, secar ao ar e iniciar outro preparo.
 - (D) Aplicar detergente sobre os resíduos, secar com pano e iniciar outro preparo.

19. Durante uma inspeção, a Merendeira nota que o cabo elétrico do liquidificador está descascado. Como a produção ainda não começou, a providência adequada é:
- (A) Usar o equipamento com cuidado e manter o cabo afastado da água.
 - (B) Retirar o equipamento de uso e comunicar o defeito ao responsável.
 - (C) Cobrir o cabo com fita isolante e continuar a produção.
 - (D) Testar o equipamento rapidamente e encaminhá-lo depois para manutenção.
20. Uma panela está no fogão com o cabo projetado para o corredor de passagem. Antes de continuar o preparo, a medida preventiva prioritária é:
- (A) Manter o cabo voltado para o corredor e livre para acesso.
 - (B) Cobrir o cabo com pano úmido durante o preparo da panela.
 - (C) Virar o cabo para dentro do fogão e afastá-lo do corredor.
 - (D) Retirar a panela do fogo e deixá-la no piso.
21. Ao levar uma faca da pia para a bancada, a forma mais segura de transportá-la é:
- (A) Transportar a faca pelo cabo, com a ponta para baixo e atenção ao caminho.
 - (B) Segurar a faca pela lâmina, mantendo o cabo livre para outra mão durante o trajeto.
 - (C) Colocá-la dentro da pia, coberta por outros utensílios até alcançar a bancada.
 - (D) Passá-la diretamente a outra pessoa, mantendo a ponta voltada para ela durante a entrega.
22. Durante a lavagem de hortaliças, a torneira permanece aberta enquanto a Merendeira seleciona as folhas. Para economizar água sem abandonar a higiene, deve-se:
- (A) Manter a torneira aberta durante a seleção e lavagem das hortaliças.
 - (B) Lavar cada porção sob água corrente durante toda a seleção.
 - (C) Reaproveitar a água com resíduos de alimentos na lavagem de utensílios.
 - (D) Usar recipiente limpo e abrir a torneira no enxágue final.
23. Em uma cozinha escolar, o forno elétrico é aberto repetidas vezes para verificar a preparação. Qual mudança contribui para economizar energia e manter o controle do preparo?
- (A) Abrir a porta várias vezes, conferindo o cozimento em intervalos curtos.
 - (B) Deixar a porta entreaberta, acompanhando o alimento durante o cozimento.
 - (C) Manter a porta fechada, usar o temporizador e planejar a verificação.
 - (D) Ligar e desligar o forno repetidamente, conforme a cor da preparação.
24. Durante a distribuição, a colher usada para servir uma preparação cai no chão. Para retomar o serviço com segurança, a equipe deve:
- (A) Enxaguar a colher e devolvê-la ao recipiente de serviço.
 - (B) Substituir a colher por utensílio limpo e higienizado antes de prosseguir.
 - (C) Limpar a colher no avental e continuar a distribuição da refeição.
 - (D) Usar luvas para servir até conseguir lavar a colher.
25. A Merendeira chega ao trabalho com um ferimento aberto no dedo e será responsável pelo preparo de alimentos. Qual conduta deve adotar?
- (A) Informar o responsável e afastar-se da manipulação até receber orientação adequada.
 - (B) Cobrir o ferimento com pano e continuar o preparo dos alimentos.
 - (C) Colocar luvas sobre o ferimento e continuar a manipulação.
 - (D) Lavar o ferimento na pia de alimentos e retomar à tarefa.

