



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SUL BRASIL
CONCURSO PÚBLICO Nº 015/2023
24 de dezembro de 2023



MERENDEIRA

ORIENTAÇÕES

- Este Caderno contém 30 (trinta) questões, compostas por 4 (quatro) alternativas (A, B, C e D) e uma única resposta correta em cada questão. Em caso de divergência de dados e/ou defeitos, solicite providências ao fiscal de sala.
- Você receberá o Cartão-Resposta, no qual serão transcritas as respostas do Caderno de Questões, com caneta esferográfica de tinta **azul** ou **preta**, de acordo com as orientações de preenchimento contidas nele.
- Após o preenchimento do Cartão-Resposta, o candidato **deverá assinar o mesmo**, sob pena de invalidez do documento.
- Durante a realização das provas é vedado:
 - a) consultar livros, códigos, manuais, impressos ou quaisquer anotações ou equipamentos eletrônicos;
 - b) a comunicação entre os candidatos;
 - c) ausentar-se da sala sem a companhia de um fiscal;
 - d) a ingestão de alimentos e bebidas, com exceção de água acondicionada em embalagem plástica transparente sem rótulos e/ou etiquetas;
 - e) entregar o cartão-resposta antes de decorridos 45 minutos do seu início;
 - f) o uso de relógio de qualquer tipo e aparelhos telefônicos, quaisquer equipamentos elétricos ou eletrônicos, bonés, chapéus e porte de qualquer tipo de arma.
- **A saída da sala de prova, com a entrega do Cartão-Resposta, somente será permitida depois de transcorridos 45 minutos do início da mesma.**
- Ao concluir a prova e o preenchimento do Cartão-Resposta, entregue-os ao fiscal de sala ou responsável pela empresa executora. A não entrega do acima especificado, implicará na eliminação do candidato do Concurso Público.
- O tempo de duração total da prova é de 03 horas, incluído o tempo para preenchimento do Cartão-Resposta.

COMPOSIÇÃO DA PROVA

CONHECIMENTOS GERAIS	10 questões
CONTEÚDO ESPECÍFICO	20 questões
TOTAL	30 questões

ATENÇÃO: OS 3 ÚLTIMOS CANDIDATOS, AO TERMINAREM A PROVA, DEVERÃO PERMANECER JUNTOS EM SALA PARA, COM OS FISCAIS, ASSINAR O LACRAMENTO DO ENVELOPE QUE GUARDARÁ OS CARTÕES-RESPOSTA E POSTERIORMENTE ASSINAREM A ATA DE SALA.

CONHECIMENTOS GERAIS

01) Quando Sul Brasil passou a pertencer ao município de Modelo?

- a) 1957.
- b) 1961.
- c) 1977.
- d) 1991.

02) Qual era a principal atividade econômica dos habitantes de Sul Brasil nas primeiras décadas?

- a) Pesca e comércio marítimo.
- b) Mineração e extração de pedras preciosas.
- c) Agricultura e criação de animais.
- d) Indústria têxtil e manufatura.

03) Onde está localizado o Museu Histórico de Santa Catarina?

- a) Em Biguaçu.
- b) Em Rancho Queimado.
- c) Em São Francisco do Sul.
- d) Em Florianópolis.

04) Além dos austríacos, quais outros dois grupos étnicos são destacados por suas contribuições arquitetônicas em Santa Catarina?

- a) Italianos e alemães.
- b) Poloneses e ucranianos.
- c) Portugueses e espanhóis.
- d) Franceses e holandeses.

05) Quem foi o primeiro navegador europeu significativo a chegar a Santa Catarina?

- a) Pedro Álvares Cabral.
- b) Cristóvão Colombo.
- c) Juan Dias Solis.
- d) Vasco da Gama.

06) Quando e por quem começou o povoamento que deu origem à futura capital, Florianópolis?

- a) Em 1637, pelos bandeirantes.
- b) Em 1500, pelos portugueses.
- c) Em 1829, pelos imigrantes alemães.
- d) Em 1777, pelos espanhóis.

07) Qual foi a primeira colônia europeia em Santa Catarina e quando foi fundada?

- a) Colônia de Blumenau, fundada em 1850.
- b) São Pedro de Alcântara, fundada em 1829.
- c) Treze Tílias, fundada em 1933.
- d) Laguna, fundada em 1714.

08) O que caracteriza a diversidade geográfica e humana de Santa Catarina?

- a) Clima uniforme e pouca variação cultural.
- b) Grande extensão territorial com pouca diversidade.
- c) Mudanças radicais em clima, paisagem, sotaques e culturas em curtas distâncias.
- d) Predominância de uma única cultura e paisagem.

09) São tipos de vegetação encontrados em Santa Catarina:

- I. Mangues.
- II. Restingas.
- III. Dunas.
- IV. Mata Atlântica.

Quantos dos itens acima está(ão) CORRETO(S)?

- a) Apenas 1 deles.
- b) Apenas 2 deles.
- c) Apenas 3 deles.
- d) Todos os 4.

10) Por quais linhas imaginárias o Brasil é cruzado?

- a) Linha do Equador e Trópico de Capricórnio.
- b) Círculo Polar Ártico e Trópico de Câncer.
- c) Meridiano de Greenwich e Equador.
- d) Trópico de Câncer e Trópico de Capricórnio.

CONTEÚDO ESPECÍFICO

11) Qual é a principal diferença entre alimentos naturais e industrializados?

- a) Métodos de cultivo.
- b) Processo de embalagem.
- c) Presença de aditivos químicos.
- d) Disponibilidade no mercado.

12) Qual é um exemplo de cocção com calor seco?

- a) Cozinhar a vapor.
- b) Ferver.
- c) Assar.
- d) Pochar.

13) O que envolve o pré-preparo de alimentos?

- a) Cozinhar em alta temperatura.
- b) Limpeza, corte e organização dos ingredientes.
- c) Servir e decorar pratos.
- d) Armazenamento a longo prazo.

14) Como deve ser o armazenamento de verduras e legumes para manter seu valor nutritivo?

- a) Em temperatura ambiente.
- b) Congelados.
- c) Em local seco e fresco.
- d) Refrigerados.

15) Qual é a principal característica para classificar as frutas em cítricas?

- a) Cor da casca.
- b) Teor de açúcar.
- c) Presença de sementes.
- d) Teor de ácido cítrico.

16) Qual é a diferença entre leite integral e leite desnatado?

- a) Teor de lactose.
- b) Teor de cálcio.
- c) Teor de gordura.
- d) Método de pasteurização.

17) Qual é um dos principais valores nutritivos dos ovos?

- a) Alto teor de carboidratos.
- b) Alto teor de proteínas.
- c) Baixo teor de gordura.
- d) Alto teor de fibras.

18) Qual é a diferença entre açúcar refinado e açúcar demerara?

- a) Origem da cana-de-açúcar.
- b) Processo de refinamento.
- c) Teor calórico.
- d) Teor de frutose.

19) Qual é a função principal das ervas em uma preparação culinária?

- a) Conservação dos alimentos.
- b) Adicionar cor.
- c) Adicionar sabor e aroma.
- d) Aumentar o valor nutritivo.

20) Qual é o método mais seguro para descongelar alimentos, especialmente carnes?

- a) À temperatura ambiente.
- b) Em água quente.
- c) No micro-ondas.
- d) Na geladeira.

21) Qual é o objetivo do branqueamento de vegetais?

- a) Amolecer para facilitar o corte.
- b) Preservar a cor e textura para congelamento.
- c) Aumentar o tempo de cozimento.
- d) Reduzir o valor nutritivo.

22) Qual é uma das principais críticas aos alimentos industrializados?

- a) Alto teor de nutrientes naturais.
- b) Baixo teor de aditivos.
- c) Alto teor de sódio e conservantes.
- d) Uso exclusivo de ingredientes orgânicos.

23) Qual é o benefício do método de cocção à vapor?

- a) Aumenta o teor de gordura dos alimentos.
- b) Preserva melhor os nutrientes e sabores dos alimentos.
- c) É mais rápido do que outros métodos.
- d) É ideal para cozinhar alimentos densos como carnes.

24) Como as verduras e legumes contribuem para uma dieta saudável?

- a) São fontes primárias de proteínas.
- b) São ricos em gorduras saudáveis.
- c) São ricos em vitaminas, minerais e fibras.
- d) São as principais fontes de carboidratos.

25) Qual corte de carne bovina é tipicamente usado para bife?

- a) Peito.
- b) Acém.
- c) Filé mignon.
- d) Rabo.

26) Qual é a principal vantagem do óleo de oliva em comparação com outros óleos vegetais?

- a) Maior ponto de fumaça.
- b) Menor teor de gorduras saturadas.
- c) Maior teor de vitaminas solúveis em água.
- d) Menor teor de calorías.

27) Qual é a melhor forma de armazenar o leite para preservar sua frescura?

- a) Em temperatura ambiente.
- b) Congelado.
- c) Refrigerado.
- d) Em recipientes herméticos fora da geladeira.

28) Qual é a principal utilização do açúcar confeiteiro na culinária?

- a) Para adoçar bebidas.
- b) Em marinadas para carnes.
- c) Para coberturas e decorações de bolos e doces.
- d) Como substituto do açúcar refinado em receitas.

29) Qual é o efeito da fermentação na textura do pão?

- a) Torna o pão mais denso.
- b) Cria uma textura mais leve e porosa.
- c) Torna o pão mais duro.
- d) Não afeta a textura, apenas o sabor.

30) Quais são os principais grupos de alimentos representados na base da pirâmide alimentar?

- a) Carnes e laticínios.
- b) Gorduras, óleos e doces.
- c) Frutas e vegetais.
- d) Grãos, como pães, cereais, arroz e massas.