



EDITAL Nº 001/2025

**APOIO DE NUTRIÇÃO – MERENDEIRA – CRECHE MUNICIPAL
PEQUENO POLEGAR**

Nome do Candidato:	
Nº do Documento:	

Duração: 03h:00 (três horas)

Leia atentamente as instruções abaixo:

1. Você recebeu do fiscal de sala o seguinte material:
- a) Este caderno, com 20 (vinte) questões da Prova Objetiva, sem repetição ou falha, conforme distribuição abaixo:

LÍNGUA PORTUGUESA	MATEMÁTICA	CONHECIMENTOS GERAIS	CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS
01 a 05	06 a 10	11 a 15	16 a 20

- b) Um Cartão Resposta destinado às respostas das questões objetivas.
2. Verifique se este material está em ordem, se este caderno de prova corresponde ao cargo para qual você se candidatou. Caso contrário, notifique imediatamente o fiscal de sala.
3. Após a conferência, o candidato deverá assinar no espaço próprio do Cartão Resposta, com caneta esferográfica de tinta na cor azul ou preta.
4. No Cartão Resposta a marcação da alternativa correta deve ser feita cobrindo a letra correspondente ao número da questão preenchendo todo o espaço interno, com caneta esferográfica de tinta na cor azul ou preta, de forma contínua e densa.

Exemplo: Ⓐ ● Ⓒ Ⓓ

5. Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas 4 (quatro) alternativas classificadas com as letras (A, B, C e D), mas só uma responde adequadamente à questão proposta. O candidato só deve assinalar uma alternativa. A marcação em mais de uma alternativa anula a questão, mesmo que uma das respostas esteja correta.
6. O cartão resposta não será substituído em hipótese alguma, portanto, evite rasuras.
7. Não é permitido o uso de calculadoras, dicionários, telefones celulares ou de qualquer outro recurso didático elétrico ou eletrônico, nem o uso de qualquer acessório que cubra as orelhas do candidato.
8. O candidato somente poderá retirar-se do local de prova após 1 (uma) hora de seu início e poderá levar o caderno de prova 1 (uma) hora antes de seu término.
9. Os (3) três últimos candidatos somente poderão retirar-se da sala de prova simultaneamente e devem fazê-lo após assinatura da ata de sala.
10. A saída para banheiro, tomar medicamento e água só serão permitidas se acompanhada por um fiscal.
11. Ao concluir a prova, entregue ao fiscal de sala o seu cartão respostas.

GABARITO DO CANDIDATO - RASCUNHO

Processo Seletivo Simplificado 001/2025 – Prefeitura Municipal de Luciara-MT[illegible]

LÍNGUA PORTUGUESA



Quadrilha

“A quadrilha é uma dança folclórica realizada durante as Festas Juninas, comuns nos meses de junho e julho. Ela é dançada em pares e conta com a música, os passos e a vestimenta do universo caipira como seus elementos principais.

Com origens europeias, a quadrilha como é conhecida atualmente recebeu ao longo do tempo influências de ritmos nordestinos, indígenas e africanos. Outros nomes dados à manifestação são: quadrilha junina e quadrilha caipira.”

Disponível no site: <https://brasilecola.uol.com.br/detalhes-festa-junina/quadrilha.htm>

QUESTÃO 01

De acordo com o texto em quais meses do ano a quadrilha é tradicionalmente realizada?

- A) Abril e maio
- B) Junho e julho
- C) Agosto e setembro
- D) Dezembro e janeiro

QUESTÃO 02

Quais são os outros nomes citados para a quadrilha no texto?

- A) Quadrilha sertaneja e quadrilha rural
- B) Quadrilha folclórica e quadrilha tradicional
- C) Quadrilha junina e quadrilha caipira
- D) Quadrilha brasileira e quadrilha popular

QUESTÃO 03

Qual é a separação correta da palavra **vestimenta**?

- A) ves-ti-men-ta
- B) ve-sti-men-ta
- C) ves-ti-me-nta
- D) ves-timen-ta

QUESTÃO 04

Assinale a alternativa em que todas as palavras estão escritas corretamente:

- A) folclórica – pares – cangica
- B) caipira – passos – universso
- C) canjica – universo – passoca
- D) quadrilha – vestimenta – paçoca

QUESTÃO 05

Leia a Charge abaixo:



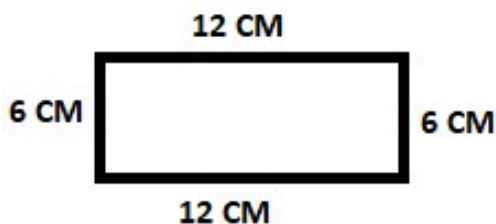
Na frase do personagem de chapéu "O senhor tá ótimo!", qual é o nome do sinal de pontuação usado no final da frase.

- A) Ponto de interrogação
- B) Ponto de exclamação
- C) Dois-pontos
- D) Ponto final

MATEMÁTICA

QUESTÃO 06

Calcule o perímetro da figura a baixo:



O resultado obtido é:

- A) 18 cm
- B) 21 cm
- C) 36 cm
- D) 5.184 cm

QUESTÃO 07

O resultado do dobro de 115, somado com a metade de 180, é:

- A) 230
- B) 340
- C) 398
- D) 320

QUESTÃO 08

Complete a sequência: 2, 4, 6, 8, ____

- A) 10
- B) 11
- C) 12
- D) 13

QUESTÃO 09

No sítio do Sr. Pedro tem 10 pés de Jaca e 4 pés de Mamão. Na última colheita cada pé de Jaca deu 32 Jacas e cada pé de Mamão deu 35 mamões. Qual foi o total de frutas que o Sr. Pedro colheu?

- A) Foram colhidas 536 frutas.
- B) Foram colhidas 480 frutas.
- C) Foram colhidas 460 frutas.
- D) Foram colhidas 250 frutas.

QUESTÃO 10

Ana limpa 3 salas em 2 horas. Quantas salas Ana limpará em 6 horas, mantendo o mesmo ritmo de trabalho?

- A) 6 salas
- B) 9 salas
- C) 12 salas
- D) 18 salas

CONHECIMENTOS GERAIS

QUESTÃO 11

O Estado de Mato Grosso destaca-se na economia nacional principalmente por sua:

- A) Produção mineral de ferro e carvão
- B) Indústria automobilística
- C) Produção de grãos como soja e milho
- D) Extração de petróleo

QUESTÃO 12

Mato Grosso está localizado na região:

- A) Centro-Oeste
- B) Norte
- C) Nordeste
- D) Sul

QUESTÃO 13

Qual bioma NÃO está presente no estado de Mato Grosso?

- A) Amazônia
- B) Cerrado
- C) Pantanal
- D) Caatinga

QUESTÃO 14

Entre as opções selecione o símbolo do município de Luciana - MT:



QUESTÃO 15

O primeiro nome dado ao local onde hoje está situada a cidade de Luciana-MT foi:

- A) Araguaiana
- B) Mato Verde
- C) Rio Verde
- D) Mato Grosso

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 16

Para evitar contaminação cruzada durante a preparação dos alimentos, deve-se:

- A) Usar a mesma faca e tábua para carnes e verduras sem lavar
- B) Lavar bem as mãos, utensílios e superfícies entre as preparações diferentes
- C) Manter os alimentos juntos na geladeira
- D) Preparar todos os alimentos em um único recipiente

QUESTÃO 17

É uma técnica de aquecimento indireto que utiliza água para cozinhar ou aquecer alimentos de forma suave e controlada. Em vez de colocar o recipiente com o alimento diretamente no fogo, ele é colocado dentro de um recipiente maior com água, que então é aquecido. Isso garante que o calor seja distribuído de maneira uniforme e evita que o alimento queime ou cozinhe em excesso.

Essa técnica refere-se a:

- A) Grelhar
- B) Brasear
- C) Banho-Maria
- D) Gratinar

QUESTÃO 18

Considerando as boas práticas de higiene e segurança alimentar, analise as afirmativas a seguir sobre os cuidados essenciais com os alimentos:

- I. Lavar bem folhas, frutas e verduras (incluindo o uso de escova para cascas, se possível), e depois deixá-los de molho por 15 minutos em água potável com hipoclorito (na proporção de 1 colher de sopa por litro)
- II. Priorizar o uso de alimentos mais antigos antes dos mais novos, sempre observando os prazos de validade indicados nas embalagens.
- III. Lavar bem as mãos antes de iniciar qualquer preparo de alimentos.
- IV. Evitar assoprar alimentos quentes para esfriá-los, a fim de prevenir a contaminação por saliva.

Quais afirmativas estão corretas em relação aos cuidados com os alimentos?

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



QUESTÃO 19

Qual grupo de alimentos é rico em carboidratos e deve fazer parte do cardápio escolar?

- A) Carnes e ovos.
- B) Óleos e gorduras.
- C) Refrigerantes e doces.
- D) Arroz, batata e pão.

QUESTÃO 20

Qual atitude demonstra um bom relacionamento no ambiente de trabalho?

- A) Fazer fofocas sobre os colegas
- B) Trabalhar em equipe e respeitar as opiniões dos outros
- C) Criticar os colegas em público
- D) Ignorar os pedidos de ajuda