

**LÍNGUA PORTUGUESA**

O texto servirá de base para as questões de 01 a 03:

A TARTARUGA AVIADORA

Por Lá Fontaine
Adaptação

Um certo dia, uma tartaruga encontrou-se com dois patos emigrantes. Ficou horas admirada, ouvindo-lhes contar suas grandes viagens pelo mundo a fora.

Vocês é que são felizes, dizia a tartaruga, suspirando resignadamente. Eu também gostaria de viajar, mas ando muito devagar.

– Por que não nos acompanha? Vamos correr o mundo a três... disse um dos patos.

– Como poderei ir, se não sei nem ao menos andar depressa pelo chão, quanto mais voar por essas alturas e distâncias?

– Podemos ajudá-la, fazendo como os aviadores. Nós seremos os pilotos e você irá como passageira.

– Mas, meus amigos, onde está o avião?

– Não se preocupe. Nós arranjaremos tudo, já!

Pegaram um pau roliço e comprido, e mandaram que a tartaruga se dependurasse nele, com a boca, fortemente. Em seguida cada um pegou uma das pontas do bastão. E lá se foram pelos ares, batendo as asas compassadamente e levando a feliz tartaruga.

– Segure-se bem, "agarre-se" com força, comadre tartaruga!, gritou um dos patos. A viagem é comprida!...

La da terra, os animais e as pessoas, admiradas, erguiam a cabeça, fixavam bem os olhos; estavam espantados por ver uma tartaruga voando.

– Olhem, olhem, gritam alguns deles, apontando para o céu. Nunca tinha visto uma tartaruga voar! Aquela deve ser a rainha das tartarugas!...

E todos riam gostosamente.

A tartaruga voadora, sentia-se orgulhosa por ser admirada.

– Sou mesmo a rainha, ia respondendo a ingênuia tartaruga, mas não chegou a pronunciar nem a primeira sílaba, porque, ao abrir a boca, soltou-se do bastão e caiu como um raio, espatifando-se no chão.

Os patos continuaram seu voo, porque é o que mais sabem fazer. E ficaram comentando:

– Da próxima vez que trouxermos alguém que não sabe voar, é melhor providenciarmos um paraquedas.

MORAL DA HISTÓRIA:

Quando tentamos fazer algo para o qual não estamos preparados, podemos nos dar muito mal. Como se diz: "cada macaco no seu galho".

Nicéas Romeo Zanchett.

QUESTÃO 01

Marque a opção correta em relação ao texto:

- A) A finalidade do texto é mostrar, de forma denotativa, como vivem as tartarugas;
- B) O objetivo do texto é provocar uma reflexão acerca do comportamento humano, mostrando que cada pessoa deve viver de acordo com suas aptidões e limitações;
- C) O autor procura mostrar que, por ser a tartaruga invejosa, mereceu o final que teve;
- D) O texto mostra que os patos ficaram bastante arrependidos por terem convidado a tartaruga para voar com eles.

QUESTÃO 02

Análise os aspectos gramaticais do texto, julgando-os verdadeiros (V) ou falsos (F):

- () "Um certo dia, uma tartaruga encontrou-se com dois patos **emigrantes**". O termo destacado é um parônimo, significa "os que deixam o país de origem";
- () "Vocês é que são felizes, dizia a tartaruga, suspirando **resignadamente**". Um sinônimo para a palavra destacada é impacientemente;
- () "...é melhor providenciarmos um **paraquedas**". A palavra destacada é formada por composição por justaposição;
- () A figura de linguagem presente no texto é a personificação, pois as personagens são animais que apresentam características humanas.

A sequência correta de cima para baixo é:

- A) V, F, V, V;
- B) V, F, V, F;
- C) F, V, F, V;
- D) F, F, V, V.

QUESTÃO 03

Quanto aos verbos e vozes verbais do texto, assinale a opção correta:

- A) "Como **poderei** ir, ...". O verbo está conjugado no futuro do pretérito do indicativo;
- B) "Nós **arranjaremos** tudo, já!". O verbo está na voz passiva analítica;
- C) "**Segure**-se bem, "**agarre**-se" com força, comadre tartaruga!". Os verbos estão no imperativo afirmativo;
- D) "Os patos **continuaram** seu voo...". O verbo está no presente do indicativo.

**QUESTÃO 04**

Marque a opção cuja regência verbal está de acordo com a Gramática Normativa:

- A) Aspiramos um emprego melhor;
- B) Devemos obedecer as leis de trânsito;
- C) Prefiro mais novela do que filme;
- D) Vou à feira comprar frutas.

QUESTÃO 05

Analise as afirmativas relacionadas a aspectos gramaticais do texto:

- I. As palavras até e critérios são acentuadas pela mesma regra gramatical;
- II. No primeiro quadrinho, a concordância da palavra “obrigada” está em conformidade com a norma culta da língua;
- III. A vírgula usada no primeiro quadrinho “mamã, até que idade sou obrigada a obedecer-te?” é obrigatória, pois isola um vocativo;
- IV. “mamã, até que idade sou obrigada a obedecer-te?” quanto à colocação pronominal, ocorre uma próclise.

Estão corretas, apenas:

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

**MATEMÁTICA****QUESTÃO 06**

Amanda pretende comprar um ventilador que está em oferta por: R\$ 59,00 um ferro de passar por: R\$ 49,00 e uma fruteira por: R\$ 75,00. Sabendo-se que ela pagou com duas notas de cem reais o valor que Amanda recebeu de troco foi exatamente de:

- A) R\$ 7,00;
- B) R\$ 14,00;
- C) R\$ 17,00;
- D) R\$ 27,00.

QUESTÃO 07

Júlio e Alberto fizeram uma aposta sobre quem percorria uma maior distância em seus treinos de corrida de uma determinada semana. Porém, os dados de Júlio foram preenchidos em metros(m) e os de Alberto foram preenchidos em quilômetros (km).

1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°
2000 m	6000 m	4000 m	7000 m	10000 m	6000 m	6000 m
2 km	3 km	5 km	9 km	7 km	6 km	4 km

Analisando a tabela acima dos dias da semana se pode concluir que a diferença em quilômetros entre Júlio e Alberto foi de:

- A) 3km;
- B) 5km;
- C) 6km;
- D) 8km.

QUESTÃO 08

O senhor Alex é dono de uma pequena granja e ele próprio faz as entregas para os comerciantes locais de sua cidade. Certo dia, um comerciante, solicitou 408 ovos, mas devido a um incidente 48 ovos quebraram não podendo assim fazer parte do pedido inicial. Marque a alternativa correta do total de dúzias que ficaram para serem entregues pelo senhor Alex.

- A) 4;
- B) 2;
- C) 30;
- D) 36.

QUESTÃO 09

A teoria dos conjuntos foi formulada pelo matemático russo Georg Cantor no século XIX. Sobre os conjuntos vazio e unitário assinie a alternativa correta.

- A) O conjunto vazio é o conjunto que tem o elemento zero, ou seja, se A for um conjunto então o vazio é $A = \{0\}$;
- B) O conjunto $B = \{99\}$ não pode ser considerado conjunto unitário, pois o mesmo não tem o elemento 1;
- C) O conjunto unitário é o conjunto que possui apenas um elemento, por exemplo, o conjunto dos números naturais compreendidos entre 0 e 3;
- D) O conjunto vazio é o conjunto que não tem elemento e pode ser representado por \emptyset .

QUESTÃO 10

Ronaldo é um atleta profissional e treina diariamente 10 horas. 50% do seu tempo ele está correndo e os outros 50% ele está fazendo exercícios de: braço, pernas, costas e abdômen. Sabendo que do tempo gasto com exercícios ele separa 25% para fazer especificamente exercícios para pernas, então o tempo que ele gasta em hora(s) com exercícios com as pernas são:

- A) 1 hora e 15 minutos;
- B) 1 hora e 35 minutos;
- C) 2 horas e 25 minutos;
- D) 3 horas e 15 minutos.

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS****QUESTÃO 11**

No recebimento e no armazenamento de alimentos devem ser observados pontos importantes para a garantia da preservação das características dos alimentos. Marque a alternativa que expressa os pontos importantes para a garantia de qualidade dos alimentos recebidos e armazenados.

- A) Após o recebimento, os gêneros alimentícios devem ser retirados de suas embalagens secundárias (caixas e fardos);
- B) Utilizar utensílios adequados na manipulação (exemplo: tábuas e colheres de polietileno ou polipropileno. Não utilizar tábuas ou colheres de madeira);
- C) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, o pré-preparo e preparo final;
- D) Observar o interior da lata ao abri-la, antes de utilizar o produto. Verificar se não há sinais de corrosão das paredes internas, conteúdo turvo ou ácido, etc.

QUESTÃO 12

As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade.

A respeito do armazenamento de alimentos, assinale V (para verdadeiro) e F (para falso):

- () O depósito de alimentos deve ser próximo da cozinha, claro, arejado, e de preferência, longe dos banheiros. Também deve ter telas de proteção nas janelas e portas para evitar a entrada de insetos e roedores;
- () O piso e as paredes devem ser lisos e mantidos sempre limpos;
- () As prateleiras ou estrados devem estar a 20 cm do chão e afastados das paredes, para facilitar a limpeza e evitar umidade;
- () Os alimentos devem ser armazenados diretamente no chão;
- () A data de validade dos alimentos deve ser observada com atenção, utilizando-se primeiramente os que estão com a data de vencimento mais distante.

Assinale a alternativa que indica a sequência correta de cima para baixo:

- A) V, V, V, F e F;
- B) V, V, V, V e F;
- C) F, F, V, V e V;
- D) F, V, F, F e V.

QUESTÃO 13

O copeiro hospitalar deve estar apto a atuar desde as etapas de produção, considerando aspectos nutricionais e de alimentação, ambiente físico, instalações, equipamentos e condições higiênico-sanitárias, até a etapa de distribuição, que envolve especialmente o contato direto entre funcionários e pacientes.

Marque a opção correta quanto as tarefas desempenhadas pelo copeiro hospitalar.

- A) Elaborar dietas alimentares;
- B) Coordenar as atividades de manipulação, preparos e entregas aos pacientes;
- C) Organizar a cozinha, manter balcões, fogões e utensílios limpos, realizar a pesagem dos alimentos e os separar conforme indicado, etiquetar com data todos os alimentos antes de guarda-los, iniciar o preparo de alguns pratos, seguindo as ordens do superior e zelar pela higiene;
- D) Atualizar cadastro de fornecedores aptos ao fornecimento de alimentos ao hospital.

QUESTÃO 14

A etapa de pré-preparo dos alimentos, é uma etapa que auxilia com a seleção dos produtos alimentícios que estão adequados para uso.

Marque a opção que indica ações adequadas no pré-preparo de alimentos.

- A) Não deixar que os alimentos entrem em contato com os cabos dos utensílios ou outros pontos tocados pelas mãos;
- B) Manipular os alimentos sobre locais adequados, tais como bancadas de mármore ou tábuas de polietileno;
- C) Guardar os utensílios e objetos do uso de funcionários juntamente com os de uso no preparo de alimentos;
- D) A porta da área de armazenamento deve ser mantida entre aberta para uma melhor circulação de ar.

QUESTÃO 15

Antes de utilizar as frutas, legumes e verduras deve-se fazer uma _____ e em seguida lavar em água _____. As frutas e verduras que são consumidas com casca, devem ser deixadas em imersão com solução de _____, seguindo as indicações do fabricante do produto e em seguida enxaguar em água corrente novamente e consumi-las imediatamente.

Marque a opção com a sequência correta para o preenchimento das lacunas em branco do texto:

- A) Seleção/ Fervente/ álcool;
- B) Lavagem / Corrente / Vinagre;
- C) Seleção / Corrente / Hipoclorito de sódio;
- D) Lavagem / Fervente / Hipoclorito de sódio.

**QUESTÃO 16**

Qual das soluções abaixo deve ser utilizada para a higienização de frutas em que as cascas são também consumidas?

- A) Vinagre;
- B) Bicarbonato de sódio;
- C) Hipoclorito de sódio;
- D) Álcool.

QUESTÃO 17

Durante a organização dos mantimentos de uso diário foi identificado um dos produtos com alterações nas características próprias, dentro das condições normais de armazenamento e dentro do prazo de validade. Em casos como esse como deve-se:

- A) Providenciar a retirada imediata do produto do setor e informar ao superior;
- B) Descartar diretamente no lixo;
- C) Deixar junto com os demais alimentos, mas deixar identificado como produto impróprio para o consumo;
- D) Guardar na geladeira até que o lixo seja retirado do setor.

QUESTÃO 18

A contaminação dos alimentos se dá através de agentes contaminantes de várias origens. Correlacione as colunas 1 e 2 e assinale a opção correta.

Coluna 1

- I. Contaminação física;
- II. Contaminação química;
- III. Contaminação biológica.

Coluna 2

- () Produtos de limpeza perto de alimento, inseticidas;
- () Fungos, vírus e bactérias;
- () Cabelo na comida, pedra na comida, parafuso na embalagem de comida.

Assinale a alternativa que indica a sequência correta de cima para baixo:

- A) I, II, III;
- B) III, II, I;
- C) II, III, I;
- D) I, III, II.

QUESTÃO 19

Assinale a alternativa que descreve a higienização correta das mãos:

- A) Higienização utilizando sabonete antisséptico, seguida de enxágue e secagem em papel toalha não reciclado;
- B) A higienização deve ser feita a cada mudança de atividade com sabonete neutro, com lavagem de mãos e antebraços, com utilização facultativa de álcool a 70% e em seguida secagem com papel toalha não reciclado;
- C) A higienização deve ser feita com sabonete antisséptico, com utilização obrigatória de álcool a 70% e em seguida secagem com papel toalha não reciclado;
- D) A higienização deve ser feita a cada mudança de atividade com sabonete neutro ou antisséptico, com lavagem de mãos e antebraços, utilização obrigatória de álcool a 70% e em seguida secagem com papel toalha, podendo ser o papel reciclado.

QUESTÃO 20

A respeito das etapas de higienização de ambientes e equipamentos, analise as afirmativas abaixo e assinale (V) para verdadeiro ou (F) para falso.

- () Recolher do chão os resíduos maiores com as mãos, pás ou similares;
- () Lavar com água e sabão e ou detergente com cheiro e esfregar bem;
- () Lavar os utensílios na seguinte ordem: canecas e copos, os talheres, os pratos e as panelas;
- () Batedeiras e liquidificadores devem ser sempre desmontados e lavados após o uso.

Marque o item que possui a sequência correta de cima para baixo.

- A) V, V, F, F;
- B) V, F, F, V;
- C) F, F, V, V;
- D) F, V, V, F.

**QUESTÃO 21**

Analise as afirmativas a seguir:

- I. Má higienização das mãos, tosse ou espirros;
- II. A higienização da caixa de água deve ocorrer e ser monitorada periodicamente, sendo comprovada a lavagem através do laudo de análise de água;
- III. Não usar anéis, aliança, relógio, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, pois contêm sujidades que podem contaminar os alimentos, além da possibilidade de cair no momento da preparação das refeições;
- VI. Manter roupas e uniformes limpos.

Marque a opção que contém as afirmativas que são relacionadas com a higiene pessoal do manipulador de alimentos:

- A) I, II, III, IV;
- B) I, IV, apenas;
- C) I, III, IV, apenas;
- D) II, III, IV, apenas.

QUESTÃO 22

Algumas doenças transmitidas por alimentos acabam sendo resultado de práticas inadequadas de armazenamento de resíduos. Por isso devemos tomar alguns cuidados:

- Acondicionar os resíduos em recipientes exclusivos, convenientemente distribuídos;
- identificados e com sacos plásticos em seu interior;
- Os recipientes devem possuir tampa com acionamento sem contato manual (pedal) e ser de material de fácil limpeza e desinfecção – a limpeza deve ser realizada diariamente com água e sabão;
- Os resíduos gerados devem ser minimizados com bom planejamento e recomenda-se separá-los conforme as seguintes categorias.

_____ : restos de alimento crus, tais como cascas, talos e folhas (podem ser utilizados na compostagem para horta, quando houver), exceto resíduos carnes;

_____ : papel, plástico, vidros e metais sem maiores sujidades;

_____ : restos de alimentos preparados.

Marque a opção que contém as palavras corretas para completar as lacunas.

- A) Recicláveis / Orgânicos / Não recicláveis;
- B) Não recicláveis/ Orgânicos / Recicláveis;
- C) Orgânicos / Não recicláveis/ Recicláveis;
- D) Orgânicos/ Recicláveis/ Não recicláveis.

QUESTÃO 23

Leia atentamente as afirmativas:

- I. Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posição estratégica com relação ao fluxo de preparo de alimentos;
- II. As frutas, legumes e demais vegetais destinados ao preparo de sucos e vitaminas cujas cascas serão utilizadas no processo devem ter uma atenção especial durante sua higienização;
- III. Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posição estratégica com relação ao fluxo de preparo de alimentos;
- IV. Toda a estrutura física deve ser mantida íntegra e conservada livre de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros, para não transmitir contaminantes aos alimentos.

Assinale a opção que indica os itens relacionados à parte estrutural de áreas de manipulação:

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

**QUESTÃO 24**

Relacione a primeira com a segunda coluna:

Coluna 1

- I. Pães, cereais, arroz, massas, leguminosas e seus produtos integrais, pobres em gorduras; hortaliças e frutas frescas; leite, iogurte, queijo com pouca gordura e sal; carnes, aves, peixes e ovos magros (sem pele e gordura); e gorduras, óleos e açúcares com moderação;
- II. Salada cozida; carnes frescas cozidas, assadas, grelhadas; vegetais cozidos no forno, água, vapor e refogados; ovo cozido, pochê ou quente; frutas (sucos, em compotas, assadas, ou bem maduras, sem a casca); torradas, biscoitos, pães enriquecidos (não integrais); pastel de forno, bolo simples, sorvete simples; sopas, óleos vegetais; margarina; gordura somente para cocção, não para frituras;
- III. Todos os alimentos que possam ser transformados em purê. Mingaus de amido de milho, aveia, creme de arroz. Alimentos sem casca ou pele, moídos, liquidificados e amassados;
- IV. Preparações com alimentos liquidificados e amassados.

Coluna 2

- () Dieta líquida;
- () Dieta Pastosa;
- () Dieta branda;
- () Dieta normal.

Assinale a alternativa que indica corretamente a sequência de cima para baixo:

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

QUESTÃO 25

A hipertensão, popularmente conhecida como pressão alta, é uma doença que acomete crianças, adultos e idosos, homens e mulheres de todas as classes sociais e condições financeiras. Ela está relacionada com a força que o sangue faz contra as paredes das artérias para conseguir circular por todo o corpo. O estreitamento das artérias aumenta a necessidade de o coração bombear com mais força para impulsionar o sangue e recebê-lo de volta. Como consequência, a hipertensão dilata o coração e danifica as artérias. Devido a isso há a necessidade de se reduzir a ingestão de sal na alimentação. Marque a opção que indica o tipo de dieta para esse caso.

- A) Dieta hipossódica;
- B) Dieta hiperglicídica;
- C) Dieta hipoproteica;
- D) Dieta hipolipídica.

QUESTÃO 26

A dieta hospitalar deve garantir o aporte de nutrientes ao paciente e a preservação do estado nutricional. Para pessoas que possuem falta ou má absorção de insulina, hormônio produzido pelo pâncreas e cuja função é quebrar as moléculas de glicose para transformá-las em energia, das alternativas abaixo, assinale a que contém o tipo de dieta adequada:

- A) Dieta para diabético;
- B) Dieta normal;
- C) Dieta líquida;
- D) Dieta hipossódica.

QUESTÃO 27

A Resolução RCD nº 63 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde de 6/7/00, define nutrição enteral como sendo: " (...) alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada por uso de sondas ou via oral, industrializada ou não, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais, em regime hospitalar, ambulatorial ou domiciliar, visando a síntese ou manutenção dos tecidos, órgãos ou sistemas". Devido a sensibilidade desse tipo de alimentação, é necessária atenção redobrada para evitar contaminações e consequente agravante no estado de saúde dos pacientes.

Em um alimento utilizado para a dieta enteral, se for encontrado um pedaço de cabelo, provavelmente passado despercebidamente durante a manipulação. Trata-se de que tipo de contaminação:

- A) Biológica;
- B) Física;
- C) Química;
- D) Ambiental.

QUESTÃO 28

É necessário cuidar, tanto da higiene pessoal, como dos alimentos, do ambiente de trabalho, dos utensílios, bem como é preciso ter atenção no armazenamento correto dos alimentos. Com esses cuidados é possível evitar as principais fontes de contaminação. São os principais tipo de contaminações, assinale a alternativa correta:

- A) física, química e biológica;
- B) biológica, acidental e física;
- C) química, ambiental e biológica;
- D) biológica, intencional e química.

**QUESTÃO 29**

O controle de pragas, como é sabido, é feito por empresa especializada, no entanto algumas medidas devem ser tomadas, antes e após o procedimento de dedetização, para evitar contaminações. Leia as afirmativas abaixo e assinale V (para verdadeiro) e F (para falso).

- () Retirar louças e talheres guardando-as em local protegido. Após a dedetização devem ser higienizadas para reutilização;
- () Cobrir equipamentos com saco plástico e higienizá-los antes do próximo uso;
- () Afastar móveis e equipamentos das paredes para facilitar a aplicação do produto;
- () No dia seguinte, após a dedetização, toda área deverá ser adequadamente higienizada.

Assinale a alternativa que indica corretamente a sequência de cima para baixo:

- A) F, V, V e V;
- B) F, F, F e F;
- C) V, V, V e V;
- D) V, F, F e V.

QUESTÃO 30

Os microrganismos são pequenos e microscópicos corpos impossíveis de serem observados a olho nu (só podem ser vistos através de microscópios). Podem ser encontrados em grandes quantidades, por toda parte: nos seres humanos, na água, no solo e até no ar, podendo causar doenças. Quando há a transferência desses microrganismos patogênicos (ou seja, um microrganismo que pode causar uma doença) de um alimento contaminado, para um outro alimento que não esteja contaminado, refere-se a que tipo de contaminação:

- A) Intencional;
- B) Cruzada;
- C) Biológica;
- D) Acidental.

