

## LÍNGUA PORTUGUESA / INTERPRETAÇÃO DE TEXTO

Leia o texto a seguir e responda as questões 1 a 4.

### Noite Trágica

Eu e meu amigo Jurandir, um caixeiro viajante, viajávamos de automóvel, numa estrada de terra. Era quase meia noite quando começou a aumentar drasticamente o calor. Verifiquei que o indicador de temperatura do motor estava no vermelho.

Ao passar pela primeira casa, estacionamos o carro debaixo de uma árvore e chegamos para conseguir água. Logo verificamos que as luzes que víamos, luz de vela, pois não existia luz elétrica, tratava-se de um velório.

O morto era um idoso de longas barbichas. Lá estavam mais quatro pessoas; Seu Militão – o dono da casa – e mais três pessoas parentes do falecido. Seu Militão desculpou-se por encontrarmos aquele quadro triste e explicou que estávamos vivendo uma noite trágica, quando as forças negativas que se encontravam naquele sítio estavam liberadas.

– Venham aqui. – E nos levou para uma janela.

Havia um enorme incêndio na floresta.

– Isso é fruto das forças “burras” que estão em ação. Esses paradoxos vão se repetir por todo o universo com desespero das forças do mal que estão sendo vencidas. – Convidou-nos a sair para fora, talvez estivesse mais fresco.

Percebemos que o nosso carro havia desaparecido.

– Não se preocupem que o carro está aí – disse-nos o Seu Militão e convidou-nos a entrar.

Aí tivemos a grande surpresa: o defunto estava sentado no caixão fumando uma vela! Com alguns movimentos de mãos o dono da casa fez o morto retornar a sua posição normal, o que fez vagarosamente como se fosse um robô.

– Isso é um bom sinal: indica que vai começar o tempo bom, vai começar e, realmente, um ar fresco pela janela.

Voltamos a janela e não havia incêndio nenhum, nem floresta.

– Isso é uma mágica das forças malignas para impressionar os incautos.

Sáímos para fora, o carro estava no lugar. Inspecionamos o veículo, tudo estava em ordem. Despedimos do Seu Militão e continuamos a viagem.

Meu amigo perguntou-me:

– Tudo bem?

– Sem comentários – respondi.

JB Mendes. Noite Trágica. Luso Poemas. 2011

### QUESTÃO 1

Quanto ao gênero textual, “Noite Trágica” de autoria de JB Mendes, é classificado como um texto

- (A) descritivo-subjetivo.
- (B) narrativo.
- (C) dissertativo-argumentativo.
- (D) dissertativo-subjetivo.

### QUESTÃO 2

Os paradoxos (palavra sublinhada no texto) a que se referem o texto constituem-se

- (A) no fato das forças do mal provocarem catástrofes universais, ainda que estejam perdendo forças.
- (B) no fato de forças “burras” estarem em ação, provocando o incêndio na floresta.
- (C) na existência de mecanismos para vencer as forças do mal, possibilitando acabar com as catástrofes universais.
- (D) na existência de forças “burras” e forças do mal agindo liberalmente no universo.

### QUESTÃO 3

O uso da expressão “Sem comentários”, no último parágrafo, sugere que o personagem

- (A) precisa enfrentar seus próprios medos.
- (B) prefere não tecer opinião sobre os fatos ocorridos na noite trágica.
- (C) ficou descontente em relação ao comportamento do Seu Militão na noite trágica.
- (D) faz crítica sobre a origem psicológica dos fatos ocorridos na noite trágica.

### QUESTÃO 4

Analise as afirmações sobre trechos do texto e assinale a correta.

- (A) Em “Com alguns movimentos de mãos o dono da casa fez o morto retornar a sua posição normal, o que fez vagarosamente **como se fosse um robô**.”, a expressão em destaque foi empregada em sentido figurado.
- (B) Em “**Seu Militão**”, a palavra Seu é homônimo de Senhor.
- (C) Em “Isso é uma mágica das forças malignas para impressionar os **incautos**.”, a palavra destacada pode ser substituída, corretamente, por ingênuos.
- (D) Em “Não se preocupem **que** o carro está aí”, a conjunção em destaque expressa a ideia de condição.

### QUESTÃO 5

Assinale a alternativa correta.

- (A) É aconselhável que todos lavem as mãos sempre que usarem o banheiro.
- (B) É aconselhável que, todos lavem as mãos, sempre que usarem o banheiro.
- (C) É aconselhável que, todos lavem as mãos sempre que usarem o banheiro.
- (D) É aconselhável, que todos lavem as mãos sempre que usarem o banheiro.

**QUESTÃO 6**

Assinale a alternativa que preenche corretamente as lacunas do poema abaixo.

O tempo já se faz de madureza  
Aos vinte e oito continuo o mesmo,  
Apenas com um toque de certeza  
(1) \_\_\_ mais do que no tempo de eu (2) \_\_\_ esmo.

O lírico se extingue pouco (3) \_\_\_ pouco,  
Sem queixumes ou gritos normalmente  
E se retorna, (4) \_\_\_ vezes, menos louco  
Quando antanho se transforma, docemente.

Não sei que descrição me cabe agora  
Discreto me refaço e o trocadilho,  
Discretamente, descortina (5) \_\_\_ hora  
Em que, no meu lugar, será meu filho.

A família no tempo do eu maduro.  
É a conquista que faz claro do escuro.

Ives Gandra da Silva Martins. Poemas de um tempo esquecido. 1963.

- (A) (1) Há; (2) a; (3) a; (4) às; (5) a  
(B) (1) Há; (2) à; (3) à; (4) as; (5) à  
(C) (1) A; (2) a; (3) a; (4) as; (5) a  
(D) (1) A; (2) a; (3) a; (4) às; (5) a

**QUESTÃO 7**

Leia a frase.

“Encontrar uma linguagem indiana que não fosse nem folclórica nem derivativa não tinha sido fácil, e Bhupen foi um dos primeiros a conseguir isso, observando a arte de rua na Índia, os cartazes de cinema, as fachadas pintadas das lojas e as tradições figurativa e narrativa da pintura indiana, criando a partir desse ambiente visual uma obra de **idiosincrasia**, originalidade e percepção.”

A expressão equivalente à palavra *idiosincrasia* na frase acima é

- (A) baixa complexidade.  
(B) alta apreciação.  
(C) comportamento particular.  
(D) qualidade superior.

**QUESTÃO 8**

Assinale a alternativa que preenche corretamente as lacunas das frases.

- I. \_\_\_\_\_ os pais, jamais \_\_\_\_\_ sua confiança e atenção.  
II. \_\_\_\_\_ dos especialistas que dizem que os recursos naturais não \_\_\_\_\_ da natureza.

- (A) I. Destratando – grangeamos; II. Divirjamos – provêm  
(B) I. Distratando – granjeamos; II. Diverjamos – provêm  
(C) I. Destratando – se granjeiam; II. Divirjamos – provêm  
(D) I. Distratando – se granjeiam; II. Divirjamos – provêm

**QUESTÃO 9**

Assinale a alternativa onde a regência verbal está aplicada INCORRETAMENTE.

- (A) O aluno aspirava a ser jogador de futebol.  
(B) Prefiro jogar futebol a estudar.  
(C) Ele não perdoava seus adversários.  
(D) Algumas pessoas, de longe, assistiam ao jogo de futebol.

**QUESTÃO 10**

Assinale a alternativa que preenche corretamente as lacunas.

- I. Ela deu uma tarefa para \_\_\_\_\_ fazer.  
II. Existem desentendimentos entre \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_.  
III. Quando saíres, avisa-nos que iremos \_\_\_\_\_.  
IV. Não se ponha entre \_\_\_\_\_ e ela.

- (A) I. eu; II. mim – tu; III. consigo; IV. mim.  
(B) I. eu; II. mim – ti; III. contigo; IV. mim.  
(C) I. mim; II. eu – ti; III. consigo; IV. eu.  
(D) I. eu; II. mim – ti; III. contigo; IV. eu.

**INFORMÁTICA****QUESTÃO 11**

Observe a fórmula do Microsoft Excel utilizada na célula D4 da imagem abaixo.

Alimento	Quantidade Mensal Consumida (kg)	Resultado
Arroz	20	=SE(C4>\$C\$8;1;0)
Feijão	18	
Açúcar	14	
Café	12	
Média de Consumo	16	

Se a mesma fórmula for aplicada à célula D7 o resultado que aparecerá na mesma após a edição finalizada será de

- (A) 0  
(B) 1  
(C) 6  
(D) 12

**QUESTÃO 12**

Assinale a alternativa que representa um comando padrão de atalho para adicionar uma página aberta da Internet à barra de favoritos.

- (A) CTRL + B  
(B) CTRL + C  
(C) CTRL + D  
(D) CTRL + F

**QUESTÃO 13**

Sobre o recurso “Ortografia e Gramática” do Microsoft Office é INCORRETO afirmar que

- (A) O usuário pode verificar a ortografia e a gramática ao mesmo tempo, executando o verificador ortográfico e gramatical.
- (B) O usuário pode verificar a ortografia e a gramática automaticamente e fazer correções enquanto trabalha.
- (C) O usuário pode desabilitar a verificação ortográfica e gramatical se desejar.
- (D) O Microsoft Excel não contempla este recurso.

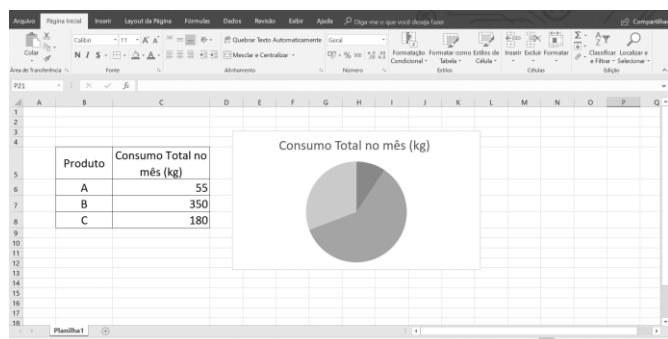
**QUESTÃO 14**

Ao digitar um texto no Microsoft Word, um usuário se depara com a necessidade de utilizar um caractere que não está disponível em seu teclado, como por exemplo o caractere “£”. Uma das possibilidades para incluir este caractere é

- (A) Clicar no menu “Inserir” e em seguida clicar em “Ícones”.
- (B) Clicar no menu “Inserir” e em seguida clicar em “Símbolo”.
- (C) Clicar no menu “Referências” e em seguida clicar em “Imagens”.
- (D) Clicar no menu “Referências” e em seguida clicar em “Ícones”.

**QUESTÃO 15**

Observe o gráfico de pizza do Microsoft Excel abaixo, construído a partir da tabela ao lado.



Assinale a alternativa que indica o procedimento necessário para o usuário incluir no gráfico o valor do Consumo Total no mês (kg) para cada produto (A, B e C).

- (A) Clicar com o botão direito do *mouse* quando o cursor estiver em cima do gráfico e selecionar a opção “Adicionar Rótulos de Dados”.
- (B) Clicar com o botão direito do *mouse* quando o cursor estiver em cima do gráfico e selecionar a opção “Formatar Série de Dados”.
- (C) Selecionar o gráfico, em seguida clicar no menu “Dados” e selecionar a opção “Obter Dados”.
- (D) Selecionar o gráfico, em seguida clicar no menu “Exibir” e selecionar a opção “Barra de Fórmulas”.

**CONHECIMENTOS GERAIS / ATUALIDADES****QUESTÃO 16**

Considere as seguintes definições:

- I. Instituição constitucionalmente autônoma e independente, essencial à função jurisdicional do Estado, expressão e instrumento do regime democrático, incumbida, fundamentalmente, da orientação jurídica, promoção dos direitos humanos e a defesa, em todos os graus, judicial e extrajudicial, dos direitos individuais e coletivos, de forma integral e gratuita, dos necessitados.
- II. Instituição pública que tem como objetivo a representação da União no campo judicial e extrajudicial, sendo-lhe, ainda, reservadas as atividades de consultoria e assessoramento jurídico do poder executivo, nos termos do art. 131 da Constituição Federal.
- III. Instituição que atua na defesa dos direitos sociais e individuais indisponíveis, na defesa da ordem jurídica e na defesa do regime democrático. Tem autonomia na estrutura do Estado: não pode ser extinto ou ter atribuições repassadas a outra instituição.
- IV. Órgão ao qual compete a guarda da Constituição. Entre suas principais atribuições está a de julgar a ação direta de inconstitucionalidade de lei ou ato normativo federal ou estadual, a ação declaratória de constitucionalidade de lei ou ato normativo federal, a arguição de descumprimento de preceito fundamental decorrente da própria Constituição e a extradição solicitada por Estado estrangeiro.

As definições I, II, III e IV referem-se respectivamente a

- (A) Supremo Tribunal Federal; Procuradoria Geral da União; Ministério Público; Defensoria Pública.
- (B) Defensoria Pública; Advocacia-Geral da União; Supremo Tribunal Federal; Ministério Público.
- (C) Defensoria Pública; Advocacia-Geral da União; Ministério Público, Supremo Tribunal Federal.
- (D) Ministério Público; Procuradoria-Geral da União; Supremo Tribunal Federal; Defensoria Pública.

**QUESTÃO 17**

Em meio ao aumento de casos de doenças, já erradicadas no Brasil, identificados em países vizinhos, o Ministério da Saúde Brasileiro iniciou em agosto/2018 a campanha de vacinação para crianças de 1 a 5 anos de idade contra quais doenças?

- (A) Poliomielite e Sarampo.
- (B) Poliomielite, Sarampo e Rubéola
- (C) Tétano e Coqueluche.
- (D) Poliomielite, Sarampo, Rubéola, Tétano e Coqueluche.

**QUESTÃO 18**

Desde meados de 2017, a troca de ameaças entre os líderes desses países tem provocado uma tensão mundial, a ponto de se falar na possibilidade de um conflito nuclear. São eles

- (A) Rússia e Estados Unidos.
- (B) Estados Unidos e Coréia do Norte.
- (C) Iraque e Síria.
- (D) Turquia e Egito.

**QUESTÃO 19**

A Greve dos Caminhoneiros no Brasil foi uma paralisação de caminhoneiros autônomos, com extensão nacional, iniciada no dia 21 de maio de 2018. Os grevistas se manifestaram contra os aumentos frequentes nos preços dos combustíveis na época, motivados fundamentalmente por

- (A) aumento das exportações de petróleo brasileiro pela Petrobras em 2018, ocasionando escassez de produtos refinados para abastecer o mercado interno, e consequentemente o aumento de preços.
- (B) aumento da carga tributária sobre os combustíveis em 2018, comparado aos anos anteriores.
- (C) aumento das importações de petróleo importado pelo Brasil em 2018, e o repasse dos custos (em dólares) para o consumidor final.
- (D) revisão da política de reajuste de preços dos produtos comercializados pela Petrobrás nas refinarias.

**QUESTÃO 20**

Em qual país será realizada a Copa do Mundo de Futebol em 2022?

- (A) Canadá.
- (B) México.
- (C) Catar.
- (D) Estados Unidos.

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS****QUESTÃO 21**

A Constituição Federal determina sobre saúde que

- (A) as ações e serviços de saúde são de relevância pública, cabendo ao Poder Público dispor sobre sua regulamentação, fiscalização e controle, devendo sua execução ser feita diretamente ou através de terceiros e, também, por pessoa física ou jurídica de direito privado.
- (B) as ações e serviços públicos de saúde integram uma rede globalizada e hierarquizada, constituindo um sistema único de saúde.
- (C) são diretrizes das ações e serviços públicos de saúde: a centralização do programa, ou seja os produtos são adquiridos e encaminhados aos estados e municípios; o atendimento integral com prioridade para as atividades preventivas; e a participação da comunidade.
- (D) a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios aplicarão, anualmente, em ações e serviços públicos de saúde recursos mínimos derivados da aplicação de percentuais calculados sobre, no caso da União, a receita corrente líquida do respectivo exercício financeiro, não podendo ser inferior a 5% (cinco por cento).

**QUESTÃO 22**

A Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes, estabelece que

- (A) vigilância epidemiológica é um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde.
- (B) compete à direção municipal do Sistema Único de Saúde (SUS), dentre outras responsabilidades, formular, avaliar e apoiar políticas de alimentação e nutrição.
- (C) os níveis de saúde expressam a organização social e econômica do País, tendo a saúde como determinantes e condicionantes, entre outros, a alimentação, a moradia, o saneamento básico, o meio ambiente, o trabalho, a renda, a educação, a atividade física, o transporte, o lazer e o acesso aos bens e serviços essenciais.
- (D) são estabelecidos, no âmbito do Sistema Único de Saúde, o atendimento domiciliar e a internação domiciliar, onde atuarão equipes multidisciplinares dedicadas exclusivamente aos níveis de medicina terapêutica, no qual incluem-se, principalmente, os procedimentos médicos, de enfermagem, de vigilância nutricional e de orientação alimentar.

**QUESTÃO 23**

A Lei Federal 8.142, de 28 de dezembro de 1990, que dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde (SUS) e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde, estabelece que

- (A) o Sistema Único de Saúde (SUS) contará, em cada esfera de governo, com as seguintes instâncias colegiadas: a Conferência de Saúde e o Conselho de Saúde.
- (B) a Conferência de Saúde reunir-se-á a cada dois anos com a representação dos vários segmentos sociais, para atuar na formulação de estratégias e no controle da execução da política de saúde na instância correspondente, inclusive nos aspectos econômicos e financeiros, cujas decisões serão homologadas pelo chefe do poder legalmente constituído em cada esfera do governo.
- (C) o Conselho de Saúde em caráter permanente e deliberativo, órgão colegiado composto por representantes do governo, prestadores de serviço, profissionais de saúde e usuários, atua para avaliar a situação de saúde e propor as diretrizes para a formulação da política de saúde nos níveis correspondentes, convocada pelo Poder Executivo.
- (D) Os recursos do Fundo Nacional de Saúde (FNS) serão destinados, pelo menos cinquenta por cento, aos Municípios, afetando-se o restante aos Estados.

**QUESTÃO 24**

A Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, da Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária, da Coordenadoria de Controle de Doenças, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, estabelece que

- (A) no preparo de alimentos, deve-se proceder à lavagem de ovos, para reduzir a carga microbiológica da casca e, assim, reduzir o risco de contaminação com *Salmonella*.
- (B) produtos em embalagens originais e limpas, de madeira ou de papelão, podem adentrar na área de pré-preparo de alimentos, e produtos em embalagens impermeáveis originais devem ser lavados antes de serem abertos, sempre que possível.
- (C) a água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser proveniente de abastecimento público, devendo ser desprezada a utilização de soluções alternativas, tais como água de poço, mina e outras fontes.
- (D) quanto à qualidade sanitária das edificações e instalações, o piso deve ser constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento, infiltrações e sem ralo, para evitar a entrada de insetos e roedores.

**QUESTÃO 25**

Análise as afirmativas abaixo sobre a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.

- I. Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.
- II. Compete ao Ministério da Educação propor ações educativas que perpassem pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.
- III. A responsabilidade técnica pela alimentação escolar nos Estados, no Distrito Federal, nos Municípios e nas escolas federais caberá ao responsável pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que deverá respeitar as diretrizes previstas nesta Lei e na legislação pertinente, no que couber, dentro das suas atribuições específicas.

É correto o que se afirma em

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

**QUESTÃO 26**

Sobre a Resolução nº 38, de 16 de julho de 2009, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, é correto afirmar que

- (A) os cardápios deverão oferecer cinco porções de frutas e hortaliças por semana (300g/aluno/semana) nas refeições ofertadas.
- (B) não é aceitável que a alimentação na escola contenha energia proveniente de gordura saturada e gordura trans.
- (C) é recomendável que, em média, a alimentação na escola tenha, no mínimo 10% (dez por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado.
- (D) é proibida a aquisição dos gêneros alimentícios com os recursos do FNDE para as bebidas com baixo teor nutricional, tais como refrigerantes, refrescos artificiais e outras bebidas similares.

**QUESTÃO 27**

A Resolução RDC nº 216/04 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, que apresenta a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, estabelece que

- (A) a maioria das Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA é provocada pelo grupo de micróbios conhecido como fungos.
- (B) é possível detectar se o alimento está deteriorado porque os micróbios sempre alteram o sabor e cheiro, tornando-os desagradáveis.
- (C) no caso de alimentos preparados serem armazenados na geladeira ou no freezer, deve ser confeccionado um rótulo que identifique o nome do produto e deve haver um controle em computador que facilite consultar o prazo de validade do produto.
- (D) os desinfetantes, os detergentes e outros produtos de limpeza contêm substâncias tóxicas que podem contaminar os alimentos.

**QUESTÃO 28**

Alimento como bolos ou tortas com recheio ou cobertura, preparado por profissional com ferimento nas mãos, que tenha sido concluído seu preparo muito tempo antes do consumo e não guardado em geladeira, provocando, em pessoas que tenham consumido o alimento contaminado, sintomas como náuseas, vômitos e cólicas abdominais, pode ser atribuído como causador de

- (A) Intoxicação estafilocócica.
- (B) Salmonelose.
- (C) Clostridiose.
- (D) Botulismo.

**QUESTÃO 29**

Segundo o Guia de Alimentos e Vigilância Sanitária da ANVISA, são cuidados a serem tomados na hora da compra de ingredientes em estabelecimentos comerciais:

- (A) seguir a ordem correta de compra, ou seja, primeiro os alimentos não perecíveis (arroz, feijão, farinha); segundo os alimentos perecíveis que são guardados sob refrigeração (iogurtes, queijos, carnes); por último, os alimentos perecíveis, que são armazenados congelados (massas e carnes congeladas ou sorvetes).
- (B) não comprar produtos de origem animal ou vegetal se não tiverem o selo do Serviço de Inspeção Federal – SIF do Ministério da Agricultura.
- (C) armazenar alimentos congelados ou refrigerados na temperatura recomendada pelo fabricante, sendo importante conferir o termômetro do refrigerador, freezer ou balcão frigorífico.
- (D) ao escolher peixes, observar se a pele está firme, seca e sem manchas, assim como se as escamas estão unidas e presas à pele.

**QUESTÃO 30**

Associe os seguintes tipos de vitamina com o seu correto exemplo de função e fonte:

1. Vitamina A
2. Vitamina C
3. Vitamina D
4. Vitamina K

- (a) Exemplo de função: possibilita a cicatrização de ferimentos. Fonte: fígado, brócolis, couve, espinafre, ovos.
- (b) Exemplo de função: proteção e resistência a doenças. Fonte: laranja, limão, acerola, caju.
- (c) Exemplo de função: formação e desenvolvimento de ossos e dentes. Fonte: leite integral, manteiga, gema de ovo.
- (d) Exemplo de função: bom funcionamento da visão. Fonte: gema de ovo, fígado bovino, abóbora.

É correta a associação de

- (A) 1. Vitamina A (d); 2. Vitamina C (a); 3. Vitamina D (b); 4. Vitamina K (c).
- (B) 1. Vitamina A (d); 2. Vitamina C (b); 3. Vitamina D (c); 4. Vitamina K (a).
- (C) 1. Vitamina A (c); 2. Vitamina C (b); 3. Vitamina D (d); 4. Vitamina K (a).
- (D) 1. Vitamina A (a); 2. Vitamina C (d); 3. Vitamina D (b); 4. Vitamina K (c).

**QUESTÃO 31**

Para garantir a conservação dos alimentos, especialistas definiram uma faixa de temperatura que ficou conhecida como zona de perigo. Isto quer dizer que para um alimento ficar a salvo da contaminação, deve ser conservado bem frio ou bem quente. Essa faixa compreende as temperaturas entre

- (A) 0°C e 60°C.
- (B) 5°C e 60°C.
- (C) 0°C e 100°C.
- (D) 5°C e 100°C.

**QUESTÃO 32**

Utilizando a pirâmide dos alimentos, guia que pode auxiliar no planejamento de uma alimentação saudável, é correto afirmar que

- (A) a base da pirâmide deve ser composta por alimentos que são fontes de carboidratos (pães, arroz, massas, cereais e tubérculos). No segundo andar, encontram-se alimentos que são, principalmente, fontes de proteínas (carnes, ovos, leites e derivados), que também fornecem ferro e cálcio. O terceiro andar deve ser formado por alimentos que são fontes de micronutrientes (frutas e hortaliças). O topo da pirâmide contém os alimentos mais energéticos, ricos em gorduras e açúcares.
- (B) a base da pirâmide deve ser composta por alimentos que são fontes de proteínas (carnes, ovos, leites e derivados), que também fornecem ferro e cálcio. O segundo andar deve ser formado por alimentos que são fontes de energia, ricos em gorduras e açúcares. No terceiro andar, encontram-se alimentos que são fontes de micronutrientes (frutas e hortaliças). O topo da pirâmide contém os alimentos que são fonte de carboidratos (pães, arroz, massas, cereais e tubérculos).
- (C) a base da pirâmide deve ser composta por alimentos que são fontes de carboidratos (pães, arroz, massas, cereais e tubérculos). O segundo andar deve ser formado por alimentos que são fontes de micronutrientes (frutas e hortaliças). No terceiro andar, encontram-se alimentos que são, principalmente, fontes de proteínas (carnes, ovos, leites e derivados), que também fornecem ferro e cálcio. O topo da pirâmide contém os alimentos mais energéticos, ricos em gorduras e açúcares.
- (D) a base da pirâmide deve ser composta por alimentos que são fontes de micronutrientes (frutas e hortaliças). O segundo andar deve ser formado por alimentos que são fontes de carboidratos (pães, arroz, massas, cereais e tubérculos). O terceiro andar contém os alimentos mais energéticos, ricos em gorduras e açúcares. O topo da pirâmide contém alimentos que são, principalmente, fontes de proteínas (carnes, ovos, leites e derivados), que também fornecem ferro e cálcio.

**QUESTÃO 33**

A doença celíaca provoca dificuldade do organismo em absorver os nutrientes dos alimentos, vitaminas, sais minerais e água. Ela se manifesta com diarreia, perda de gordura nas fezes, vômito, perda de peso, inchaço nas pernas, anemias, alterações na pele, fraqueza das unhas, queda de pelos, diminuição da fertilidade, alterações do ciclo menstrual e sinais de desnutrição. É causada pela intolerância

- (A) ao glúten.
- (B) à lactose.
- (C) a alimentos gordurosos.
- (D) a açúcares.

**QUESTÃO 34**

No planejamento e elaboração de um cardápio, deve-se respeitar alguns princípios, dentre eles o princípio da variedade. Assim, complete as lacunas do texto a seguir sobre a composição de um cardápio que contemple os diversos grupos alimentares.

Cada um dos grupos alimentares fornece nutrientes que são essenciais para se ter um cardápio saudável, sendo que os nutrientes são substâncias que agem no corpo na (1)\_\_\_\_\_ (carboidratos e lipídeos), na (2)\_\_\_\_\_ (proteínas, minerais e água) e na (3)\_\_\_\_\_ (vitaminas e minerais).

Assinale a alternativa que contém a sequência correta.

- (A) (1) produção de energia; (2) regulação das funções do organismo; (3) construção dos tecidos.
- (B) (1) construção dos tecidos; (2) produção de energia; (3) regulação das funções do organismo.
- (C) (1) regulação das funções do organismo; (2) construção dos tecidos; (3) produção de energia.
- (D) (1) produção de energia; (2) construção dos tecidos; (3) regulação das funções do organismo.

**QUESTÃO 35**

Assinale verdadeiro (V) ou falso (F) nas afirmações a seguir sobre gorduras existentes em alimentos.

- I. A maioria dos rótulos em produtos industrializados apresenta três tipos de gordura: insaturada, saturada e trans.
- II. As gorduras saturadas são encontradas no azeite de oliva, no óleo de soja, no amendoim e no abacate.
- III. O colesterol pode estar presente em produtos de origem animal e vegetal.

A sequência correta para as afirmativas acima apresentadas é

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

**QUESTÃO 36**

Quanto às políticas de alimentação escolar, estão corretas as alternativas apresentadas, EXCETO:

- (A) Segundo a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o cardápio da alimentação escolar tem que ter, no mínimo, 60% de produtos básicos e, no máximo, 40% de produtos industrializados.
- (B) Para participar do programa da alimentação escolar, os estados e os municípios devem formar o Conselho de Alimentação Escolar (CAE), com participação de professores, pais de alunos, representantes do poder executivo e legislativo, e que tem por objetivo fiscalizar a execução de toda alimentação escolar.
- (C) Considerando-se que a educação nutricional não se resume a fornecer informações, uma alternativa de atividade de educação nutricional pode ser a lavagem de mãos junto às crianças.
- (D) A alimentação não saudável nos primeiros anos de vida e durante a fase escolar é responsável pelo baixo peso, atraso no crescimento e desenvolvimento físico e mental, além de favorecer a repetência escolar e o desenvolvimento de doenças, tais como: infecções, doenças do coração, obesidade, hipertensão arterial e diabetes, que poderão comprometer a vida adulta.

**QUESTÃO 37**

Analise as afirmativas a seguir sobre fatores que interferem na elaboração do cardápio para crianças na escola.

- I. Servir crianças de até 5 anos com grande quantidade de comida aumenta as chances de rejeição e, conseqüentemente, de desperdício, além de poder, por outro lado, favorecer a possibilidade de, ao consumir tudo, desenvolverem obesidade.
- II. A sazonalidade dos alimentos deve ser considerada, porque alimentos da época, além de mais gostosos, estarão mais baratos.
- III. É importante estar atento à cultura alimentar, pois alguns hábitos são passados de geração em geração e existe um laço afetivo entre o indivíduo e a comida.
- IV. Como certas doenças podem influenciar o cardápio em razão da restrição de algum nutriente, deve ser evitado dar à criança diabética alimentos chamados integrais, que possuem maior quantidade de fibra, aumentando a glicose no sangue.

Está (ao) correta(s) a(s) afirmativa(s)

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

**QUESTÃO 38**

Maus hábitos alimentares causam diversos problemas de saúde, entre eles a obesidade. Assinale a alternativa correta sobre produtos industrializados *diet* e *light* encontrados no mercado.

- (A) Produtos *diet* ajudam a emagrecer.
- (B) Produtos *light* são aqueles nos quais ocorre uma redução de 95% da quantidade de algum nutriente.
- (C) Produtos *diet* são aqueles que têm restrição de algum nutriente, sendo que, no caso de produtos para diabéticos, o nutriente retirado é o açúcar, que é substituído por adoçantes.
- (D) Normalmente o nutriente retirado/reduzido nos produtos *light* é o açúcar.

**QUESTÃO 39**

É durante a fase escolar que os indivíduos exploram ambientes além do familiar, desenvolvendo hábitos e atitudes em relação à alimentação. Assinale a alternativa INCORRETA sobre a formação de hábitos alimentares em escolares.

- (A) O horário da alimentação escolar é um bom momento para aprender sobre o que é uma alimentação saudável, inclusive podendo vir a influenciar o comportamento alimentar familiar.
- (B) O aprendizado sobre uma boa alimentação na escola é essencial, pois as crianças entram em contato com vários conceitos errados sobre alimentação saudável, como alguns apresentados na televisão.
- (C) Hortas em ambiente escolar pode ser uma boa ideia para aproximar as crianças da origem dos alimentos.
- (D) Da mesma forma como a alimentação escolar, a cantina comercial da escola deve oferecer lanches saudáveis, sendo vedada a venda de alimentos ricos em gorduras e açúcares.

**QUESTÃO 40**

Sobre o preparo das refeições na alimentação escolar, é correto afirmar que

- (A) é recomendável não aquecer o óleo antes de fritar um alimento, porque a quantidade de gordura absorvida será maior.
- (B) a margarina e o azeite de oliva são mais indicados para frituras do que o óleo de soja porque são mais resistentes ao calor.
- (C) temperos naturais nas receitas fazem com que fiquem mais saudáveis e gostosas. O uso do tomilho é um exemplo, recomendado para temperar carnes, ensopados, vegetais assados e pães.
- (D) as vitaminas B e C são destruídas se o alimento for cozido por um tempo longo. Para diminuir as perdas com o cozimento, recomenda-se ao cozinhar verduras e legumes utilizar bastante água e fogo alto.

**QUESTÃO 41**

Analise o rótulo de um produto demonstrado pela Figura 1, abaixo, e assinale a alternativa correta sobre a informação nutricional de seu conteúdo.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 800 mg (1 envelope)		
	Quantidade por porção	%VD
<b>Valor Energético</b>	3 kcal = 13 kJ	0%
<b>Carboidratos</b>	0,8 g	0%
<b>Proteínas</b>	0 g	0%
<b>Gorduras Totais</b>	0 g	0%
<b>Gorduras Saturadas</b>	0 g	0%
<b>Gorduras Trans</b>	0 g	0%
<b>Fibra Alimentar</b>	0 g	0%
<b>Sódio</b>	0 mg	0%

Figura 1

- (A) O percentual de valores diários (%VD) indica o quanto o alimento em questão contribui para a necessidade diária de gordura, proteína e açúcar.
- (B) %VD refere-se ao percentual de valores diários com base em uma dieta de 1.000Kcal ou 1.800Kj.
- (C) Na leitura do rótulo do alimento, os açúcares estão ausentes porque o produto não possui açúcar em sua composição.
- (D) Trata-se de um produto com baixo índice de caloria e que como seu teor nutricional é baixo não contribui para as necessidades diárias de alimentação de um indivíduo saudável.

**QUESTÃO 42**

Analise as afirmativas abaixo referentes aos cuidados a serem tomados pelos profissionais que atuam nos serviços de alimentação escolar para evitar contaminação dos alimentos.

- I. Experimentar alimentos usando colher, lavando-a com água antes de utilizar novamente.
- II. Quando a pessoa responsável pelo preparo dos alimentos estiver com infecção orofaríngea, a recomendação é que faça uso de máscara nasobucal.
- III. Deve-se evitar conversar ou cantar perto do alimento para que ele não seja contaminado pelas substâncias do cigarro e pela saliva.

É correto o que se afirma em

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



**QUESTÃO 43**

Sobre a higiene dos alimentos, é correto afirmar que

- (A) no recebimento dos alimentos trazidos pelo fornecedor, é relevante observar se as carnes são entregues embaladas em sacos plásticos, se têm identificação e estão congeladas.
- (B) no equipamento refrigerador, armazenar os alimentos que já foram manipulados e que ainda vão ser preparados nas prateleiras de cima e os alimentos prontos para consumo nas prateleiras do meio.
- (C) após descongeladas, as carnes de boi e ave devem ser armazenadas sob refrigeração até 24 horas. Para os pescados, o tempo de armazenamento deve ser até 4°C, por até 72 horas.
- (D) é possível fazer o descongelamento de alimentos de forma segura em água parada, desde que a água tenha temperatura menor que 27°C, o alimento deve estar protegido por uma embalagem e o tempo máximo que pode permanecer na água é de 12 horas.

**QUESTÃO 44**

Para a higienização das frutas, verduras e legumes, é correto afirmar que

- (A) a sequência recomendada envolve: higienizar a bancada ou pia; retirar as partes estragadas, desfolhar as verduras; mergulhar por 15 minutos em solução clorada; enxaguar em água.
- (B) a água clorada para higienizar alimentos deve ter por quantidades: meia colher de sopa de água sanitária com cloro ativo de 2% a 2,5%; um litro de água.
- (C) a quantidade de água sanitária utilizada para produzir a solução clorada de higiene dos alimentos é a mesma usada para a solução de higiene de ambientes, utensílios e equipamentos.
- (D) o vinagre é recomendado para a sanitização de alimentos, descolando sujeiras e terra, assim como eliminando bactérias.

**QUESTÃO 45**

A respeito do uso de luvas no manuseio de alimentos na cozinha escolar, é correto afirmar que

- (A) luva descartável de borracha, látex ou plástico deve ser utilizada para trabalhos em máquinas de moagem, tritura ou, mistura.
- (B) luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes.
- (C) a luva nitrílica de cano longo é obrigatória em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura.
- (D) luva descartável de borracha, látex ou plástico é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários.

**QUESTÃO 46**

Analise as afirmativas abaixo referentes à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios em ambientes de serviços de alimentação escolar.

- I. Nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos, devem ser utilizadas substâncias odorizantes que possibilitem a devida limpeza e higienização do local.
- II. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde e a diluição, tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.
- III. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

É correto o que se afirma em

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

**QUESTÃO 47**

Analise as afirmativas a seguir sobre condições estabelecidas aos manipuladores de alimentos, segundo a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA.

- I. Os uniformes dos manipuladores de alimentos devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.
- II. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.
- III. Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim. Manipuladores do sexo masculino devem ter a barba aparada.
- IV. As unhas devem estar curtas e, se esmaltadas, com base ou esmalte claro.

É correto o que se afirma em

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

**QUESTÃO 48**

Analise as afirmativas quanto aos nutrientes no preparo de alimentos.

- I. Quanto à combinação de alimentos, o leite e seus derivados, por serem ricos em cálcio, devem ser associados nas refeições a alimentos que contenham ferro de fontes vegetais, como o feijão e vegetais verde-escuros, facilitando o aproveitamento de tais nutrientes.
- II. As gorduras são as principais fontes de energia do corpo e ajudam na absorção das vitaminas A, D, E e K.
- III. A fibra alimentar está presente em diversos tipos de alimentos de origem vegetal, como frutas, hortaliças, feijões e alimentos integrais.

É correto o que se afirma em

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

**QUESTÃO 49**

A desnutrição é um importante problema de saúde pública na infância, que afeta um grande número de crianças. Analise as afirmativas a seguir sobre desnutrição.

- I. Os nutrientes com maiores índices de deficiência na desnutrição são: ferro, zinco, cálcio, vitaminas A, C, D, E e ácidos graxos essenciais.
- II. Pode ser causada por uma alimentação em quantidade ou qualidade insuficiente em calorias e nutrientes.
- III. Crianças provenientes de famílias de baixa renda apresentam um risco maior relacionado a deficiências alimentares.

É correto o que se afirma em

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

**QUESTÃO 50**

A contaminação dos alimentos pode ocorrer em qualquer uma das etapas da cadeia de produção. É correto afirmar que

- (A) na contaminação biológica, os microrganismos para sobreviver e se multiplicar precisam de frio, água, umidade e nutrientes.
- (B) os alimentos podem ser contaminados por produtos químicos, quando estes são usados indevidamente em alguma das etapas da cadeia produtiva. É o caso dos agrotóxicos. Por este motivo, frutas, legumes e verduras devem ser bem lavados e preparados e mesmo assim não é garantido retirar todo resíduo de agrotóxico.
- (C) o uso de medicamentos para tratar ou prevenir doenças em animais que fornecem carne, leite e ovos, cujos resíduos dessas substâncias encontradas nas carnes consumidas pelo ser humano levam a doenças, é um exemplo de contaminação biológica.
- (D) Produtos de limpeza, como água sanitária, sabão e desinfetantes, podem contaminar alimentos ao serem armazenados no mesmo local e são exemplos de contaminação física.