

LÍNGUA PORTUGUESA

Texto I

O pior é que os pais são cúmplices (Fragmento de entrevista)

(1) Faixa-preta no caratê, a americana Rosalind Wiseman dava aulas de defesa pessoal para garotas em Washington, capital dos Estados Unidos, quando se impressionou com as conversas das adolescentes sobre os constantes abusos físicos e psicológicos que sofriam ou infligiam a colegas na escola, o *bullying*. Interessou-se pelo assunto, aprofundou as conversas e hoje é uma das maiores especialistas nesse triste fenômeno. (...)

(2) **O *bullying* está fugindo ao controle dos pais e das escolas?** Conflitos em que ocorre abuso de poder e força para demarcar território são tão antigos quanto a própria espécie humana. Não estamos, portanto, diante de um fenômeno moderno, como alguns apregoam. Por outro lado, há, sim, certos aspectos da sociedade em que vivemos que conferem ao *bullying* feições particularmente cruéis, e é isso que o torna mais difícil de ser controlado. A principal mudança está na internet, com a qual a atual geração de crianças e adolescentes mantém uma relação quase que visceral. É justamente ali, onde constroem sua identidade e seus laços de amizade, que eles começam a se ver alvo de humilhações capazes de se difundir por toda a escola em questão de horas. O problema passa a ganhar uma escala que nunca teve antes, enchendo a vítima de vergonha, solidão e medo. Os pais e os educadores, por sua vez, são frequentemente tomados de um sentimento de profunda impotência que os mantém paralisados.

(3) **A senhora está dizendo que as escolas não estão sabendo lidar com os casos de *bullying*?** Minha experiência mostra que a maioria não encara esse problema como sendo também seu, prova de uma visão ainda antiquada sobre a educação. Nos últimos anos, a internet demoliu certas fronteiras físicas de forma avassaladora, como a que separava a casa da escola, mas muitos educadores continuam alheios a isso. Eles se esquivam de suas responsabilidades, limitando-se a dizer apenas que "o caso não aconteceu dentro da sala de aula, me desculpe, estamos de mãos atadas". Pois, ao ignorarem a questão, dão sinal verde para que os agressores sigam adiante, seguros, e com razão, de que não serão punidos. Aqueles que são alvo das intimidações passam a odiar profundamente o colégio, onde não recebem o mais básico: segurança. Ouço muito nas escolas que elas estão, sim, em plena cruzada de combate ao *bullying*. Mas isso não costuma se traduzir em nada verdadeiramente efetivo. Toda essa discussão acaba por chamar atenção para uma enorme fragilidade que vejo na instituição escolar, nos Estados Unidos e em outros países.
(...)

(4) **Os próprios pais acabam sendo condescendentes com o *bullying*?** Exatamente isso. Existe um grupo, e com certeza não é pequeno, de pais que se arvoram em defesa dos filhos incondicionalmente, qualquer que seja a situação, ainda que às vezes não tomem consciência disso. Alguns até bradam: "Quem se meter com meu filho está se metendo comigo também". É um instinto de proteção cego, irracional. Mesmo alertados pela escola e por outros pais, eles se recusam a ver e a ouvir o óbvio. Estão se furtando assim à tarefa de dar uma boa educação aos filhos.

(5) **Como deveriam agir nesses casos?** Como adultos. Eles devem não só assumir como enfatizar o problema, advertindo a criança, punindo-a prontamente quando preciso e procurando a escola, se esse for o caso. É básico, mas não tão comum. Vou além na crítica que faço. Muitos pais acabam não apenas agindo como cúmplices juvenis de seus filhos como também dando o mau exemplo em casa. Depois de tantos anos nesse campo, estou convencida de que tratar mal o outro, tentando se sobrepor à base da força e do medo, não é apenas um instituto humano, mas também um comportamento cultivado e assimilado socialmente.

(6) **Como isso ocorre?** Não é tão óbvio, mas sutil. Observando as famílias das crianças que costumam liderar o *bullying*, descobri um padrão comum à maioria. Em geral, elas vêm de ambientes em que os próprios pais não lidam bem com as diferenças. Costumam supervalorizar características físicas e psicológicas universalmente aceitas e desconfiar de quem destoa delas. Eles reforçam, por exemplo, o ideal de magreza que tanto preocupa as crianças e adolescentes de hoje - inclusive os magros que querem ficar cada vez mais esbeltos. É curioso que esse tipo de manifestação preconceituosa aparece até mesmo naquelas famílias de gente muito lúcida, de forma quase invisível. Mas a mensagem está lá. O *bullying* nada mais é do que uma demonstração exacerbada da aversão às diferenças. Escuto muito pais criticando uns aos outros. É como um esporte nacional. Está claro que falta um olhar mais realista sobre si próprios.
(...)

(7) Por que elegeu o universo feminino como campo de estudo de seu primeiro livro sobre o assunto? As meninas podem ser mais cruéis entre si do que os garotos. Elas têm uma compreensão muito clara sobre como a outra se sente e, com isso, conseguem ferir-se com requintes de maldade. Na adolescência, criam uma severa hierarquia no grupo, pautada por aquilo que vestem e possuem e também pela maneira como se expressam e se posicionam. São regras invisíveis, que se fazem perceber da pior forma possível - quando alguém as quebra e é punido por isso. As meninas se policiam umas às outras o tempo todo e costumam ser implacáveis com quem transgride. Praticam uma agressão de fundo mais psicológico, mas profundamente dolorosa, segundo relatos que venho colhendo ao longo desses anos de trabalho nas escolas. Muitas pessoas ainda se espantam quando trato dessas coisas. Preferem trilhar o caminho mais fácil, o do politicamente correto, a falar abertamente e ajudar.

WEINBERG, Mônica. O pior é que os pais são cúmplices. Veja, São Paulo, v. 45, n. 9, p. 17 e 20-21, fev. 2012. Entrevista. (Adaptado).

01. Assinale a alternativa que **MELHOR** registra o tema central da entrevista.

- a) O abuso sexual que as alunas de aulas de defesa pessoal sofriam nas escolas.
- b) Uma avaliação crítica das atitudes da escola e dos pais em relação aos jovens que praticam *bullying*.
- c) As regras utilizadas para prevenir e minimizar os efeitos do *bullying*.
- d) Os desdobramentos do *bullying* na internet.
- e) A falta de compromisso das escolas quanto ao combate ao *bullying*.

02. Com a resposta registrada no sexto parágrafo da entrevista, Rosalind Wiseman procura:

- a) dissociar a prática do *bullying* de influências mesológicas.
- b) enfatizar que o *bullying* está associado apenas a influências do meio.
- c) reforçar a ideia de que os pais devem punir os filhos que praticam *bullying*.
- d) defender a tese de que somente a sólida educação familiar poderá eliminar definitivamente o *bullying*.
- e) desenvolver a ideia de que o *bullying* é mais do que um instinto humano.

03. Leia as afirmativas abaixo.

- I) O *bullying* é um fenômeno que surgiu no mundo moderno em razão do uso da internet.
- II) Os pais e educadores ficam paralisados porque a vítima do *bullying* sente vergonha e medo.
- III) As meninas percebem mais aguçadamente as fraquezas umas das outras, levando-as a praticar um *bullying* de natureza psicológica.
- IV) A maioria das escolas percebe o *bullying* como um problema educacional.

Agora marque a alternativa **CORRETA**.

- a) Todas as afirmativas são falsas.
- b) Somente as afirmativas I e II são verdadeiras.
- c) Somente a afirmativa III é verdadeira.
- d) Somente a afirmativa IV é verdadeira.
- e) Somente as afirmativas I e IV são verdadeiras.

04. A substituição do segmento grifado por um pronome foi realizada de modo **INCORRETO** em:

- a) “aprofundou as conversas” (§ 1) – aprofundou-as.
- b) “demoliu certas fronteiras físicas” (§ 3) – demoliu-as.
- c) “enfatizar o problema” (§ 5) – enfatizá-lo.
- d) “liderar o bullying” (§ 6) – liderá-lo.
- e) “reforçam o ideal de magreza” (§ 6) – reforçam-lhe.

05. Leia o seguinte segmento: “(...) Preferem trilhar o caminho mais fácil, o do politicamente correto, a falar abertamente e ajudar” (§ 7).

Assinale a alternativa em que o verbo *preferir*, considerando a norma culta da língua escrita, constrói-se com regência idêntica à do segmento:

- a)** O candidato à vaga de emprego prefere mil vezes ser escolhido para o setor financeiro do que para o setor de vendas.
- b)** A se apresentar malvestida, prefere não ir à festa de aniversário.
- c)** A criança prefere mais o refrigerante do que um suco natural.
- d)** Durante a festa, o jovem preferiu beber champagne.
- e)** O candidato à prefeitura prefere mais fazer a campanha na cidade à ir para o interior.

06. Leia as seguintes frases e coloque V (verdadeiro) e F (falso), conforme a regência da norma culta da língua escrita.

- () Os funcionários grevistas chegaram hoje em Brasília.
- () O médico, no hospital, assiste o doente.
- () A filha lembrou da data do aniversário de seu pai.
- () Na cerimônia religiosa, o padre aludiu ao episódio bíblico da boa samaritana.
- () É agradável aspirar o aroma das flores no jardim.
- () O estudante convidou uma colega de classe para assistir o filme *Titanic*.

Agora marque a alternativa **CORRETA**.

- a)** V - V - F - V - F - V
- b)** F - F - V - V - F - F
- c)** F - V - F - V - V - F
- d)** V - V - F - F - V - F
- e)** F - F - F - V - F - V

07. Leia o seguinte segmento: “Aqueles que são alvo das intimidações passam a odiar profundamente o colégio, onde não recebem o mais básico: segurança” (§ 3). A regência verbal estaria comprometida se, em vez da oração grifada, a entrevistada registrasse:

- a)** no qual estudaram durante muito tempo.
- b)** cujos professores desconsideram o *bullying*.
- c)** em que há muitos casos de *bullying*.
- d)** ao qual frequentaram por muito tempo.
- e)** de onde acabam querendo sair.

08. Leia o segmento: “Rosalind Wiseman dava aulas de defesa pessoal para garotas em Washington, capital dos Estados Unidos, (...)” (§ 1).

Nesse segmento, o autor utilizou a vírgula pelo mesmo motivo por que usaria na frase abaixo:

- a)** Olha, Paula, você vai me dar uma caixa de chocolates no dia de meu aniversário.
- b)** Enquanto o namorado pescava, Laura ficava pintando a paisagem.
- c)** Quando o inverno chegar, compraremos agasalhos.
- d)** Pelé, o rei do futebol, continua em evidência na mídia.
- e)** Se você comprar o livro, leve-o para a escola amanhã.

Leia o seguinte texto:

Texto II

Tempos ansiosos?

(1) Saber lidar com as preocupações se tornou uma característica desejada, porque a ansiedade foi relegada ao posto de vilã do mundo moderno. Apesar de ser essencial para a sobrevivência, ela ganhou o estigma de atrapalhar as relações pessoais, a competência no trabalho e todo tipo de situação delicada. “Se o candidato não consegue dominar a ansiedade na hora da seleção de emprego, já questionamos como ele agirá no ambiente de trabalho”, diz Adriana Vilela, analista de recursos humanos da RHBrasil, empresa que recruta candidatos para o mercado de trabalho. É muito comum, aliás, as pessoas reclamarem que são ansiosas demais e os especialistas chamarem os nossos tempos de “era da ansiedade”.

(2) Mas essa noção de que vivemos numa época especialmente estressante é coisa ultrapassada, na verdade. A ideia de “era da ansiedade” nasceu antes da internet e do computador. Apareceu pela primeira vez em 1947, num poema do inglês Wystan Hugh Auden, que, desiludido com a humanidade depois da 2ª Guerra Mundial, criticou o homem e sua busca sem sentido por significado. Desde então, há pelo menos uma obra por década que afirma que o ser humano está passando pelos tempos mais difíceis de sua história e que, coitados de nós, sofremos demais com a ansiedade. Na década de 1950, a 2ª Sinfonia do músico americano Leonard Bernstein foi chamada de “era da ansiedade”. Além disso, há quase 4 mil trabalhos acadêmicos que usam essa expressão como base teórica – de dissertações sobre religião a doutorados em farmacologia. Parece que a ansiedade está intrinsecamente ligada à noção de modernidade. Mas será que há realmente épocas mais ansiosas do que outras?

(3) “É impossível dizer que somos mais preocupados hoje em dia, porque não tínhamos tantos indicadores antigamente. E não podemos nos esquecer que vivemos hoje num tempo onde a psicologia e a psiquiatria têm um papel muito importante”, diz o professor de sociologia da Universidade de Kent, Iain Wilkinson, que também escreveu um livro sobre o assunto. Antes da ascensão da psicologia, no começo do século 20, ninguém tinha o hábito de pensar em seus problemas mentais e todos os distúrbios espirituais eram tratados como doença.

HUECK, Karin. Ansioso, eu? – Tempos ansiosos? *Super Interessante*, São Paulo, v. 22, n. 11, p. 70-71, nov. 2008.

09. De acordo com o texto, pode-se afirmar que:

- a) a pessoa com muitas preocupações não tem oportunidade no mercado de trabalho.
- b) o candidato ansioso desenvolverá um bom trabalho em seu emprego.
- c) no mundo moderno, a ansiedade é vista como um malefício.
- d) somente o candidato que domina a ansiedade será aprovado na seleção de emprego.
- e) a partir do século 20, todos os distúrbios espirituais passaram a ser tratados como doença.

10. Assinale a alternativa **CORRETA**, conforme o texto.

- a) O computador e a internet surgiram concomitantes à “era da ansiedade”.
- b) A expressão “era da ansiedade” apareceu pela primeira vez na 2ª Sinfonia do músico americano Leonard Bernstein.
- c) Somente as dissertações sobre religião e os doutorados em farmacologia usam a expressão “era da ansiedade” como base teórica.
- d) Segundo Iain Wilkinson, não se pode comparar o nível de preocupação do homem moderno com o de antigamente, pois antes havia menos indicadores.
- e) Não há registros de que nas últimas décadas tenham surgido trabalhos em que os autores trataram da ansiedade.

11. Leia o segmento do texto: “Apesar de ser essencial para a sobrevivência, ela ganhou o estigma de atrapalhar as relações pessoais, a competência no trabalho e todo tipo de situação delicada” (§ 1).

A parte grifada expressa uma relação semântica de:

- a) oposição.
- b) consequência.
- c) causa.
- d) fim.
- e) condição.

12. Leia o seguinte trecho: “Desde então, há pelo menos uma obra por década que afirma que o ser humano está passando pelos tempos mais difíceis de sua história e que, coitados de nós, sofremos demais com a ansiedade” (§ 2).

Assinale a alternativa **CORRETA** em que a forma verbal está sendo usada no mesmo sentido da forma verbal grifada e de acordo com a norma culta da língua escrita.

- a) Deve existir muitas razões para Maria desistir da compra do imóvel.
- b) No Brasil, existe milhões de pessoas vivendo em extrema pobreza.
- c) Nas escolas brasileiras, podem existir crianças que não aprendem a ler.
- d) Na reunião do sindicato, houveram pessoas que não concordaram com a decisão.
- e) No fundo do mar, podem haver espécies de peixes que ainda são desconhecidas.

13. Leia o seguinte texto:

“A internet e a TV são um prato cheio para causar ansiedade. Há tanta coisa acontecendo ao redor do mundo que fica difícil acompanhar todas as notícias. Achar tempo para pensar e formar opiniões sobre todos os assuntos é impossível – e frustrante”.

HUECK, Karin. Ansioso, eu? – Tempos ansiosos? *Super Interessante*, São Paulo, v. 22, n. 11, p. 71, nov. 2008.

A expressão grifada exemplifica o uso da seguinte figura de linguagem:

- a) metonímia
- b) pleonasmo
- c) inversão
- d) eufemismo
- e) metáfora

14. Coloque V (verdadeiro) ou F (falso), considerando as normas de ortografia.

- () O eminente escritor recebeu um prêmio recentemente.
- () A catástrofe torna-se iminente.
- () Por quê você não leva em consideração o que lhe digo?
- () A sessão de terras compete ao Estado.
- () A justiça infligiu a pena máxima ao assassino.
- () A cessão do cinema durou 2 horas.

Agora, marque a alternativa **CORRETA**.

- a) V - F - V - F - V - F
- b) F - V - F - F - V - V
- c) V - V - F - F - V - F
- d) F - V - F - V - F - F
- e) V - F - V - V - F - F

15. Coloque V (verdadeiro) ou F (falso), considerando a adequação às normas de concordância.

- () Aluga-se apartamentos na praia.
- () Os pareceres da comissão examinadora seguem anexo ao documento.
- () Grande parte dos estudantes faltou às aulas após o feriado.
- () Vinte por cento dos eleitores se absteve de votar nas últimas eleições para prefeito.
- () Mais de cinco pessoas perderam dinheiro no jogo.
- () Não viu a placa? É proibida entrada.

Agora, marque a alternativa CORRETA.

- a) V - F - V - F - F - V
- b) F - V - V - V - F - F
- c) V - F - F - V - F - V
- d) F - F - V - F - V - F
- e) F - F - V - V - F - F

RACIOCÍNIO LÓGICO-QUANTITATIVO

Leia o seguinte texto:

O etilômetro, popularmente conhecido como bafômetro, é um aparelho utilizado para medir a quantidade de álcool presente no organismo de uma pessoa. A bebida alcoólica ingerida é rapidamente absorvida pelo estômago, cai na corrente sanguínea e passa em forma de vapor para os pulmões. Ao soprar o bafômetro, o álcool expirado reage com o oxigênio presente no aparelho; essa reação libera ácido acético, íons de hidrogênio e elétrons. Os elétrons passam por um fio condutor, gerando corrente elétrica. Quanto mais álcool, maior a corrente: um *chip* presente no aparelho faz as contas e dá a concentração de álcool no sangue. No entanto, a saída do álcool do organismo se dá em um processo bem mais longo do que o da ingestão. Veja quanto tempo, em média, uma dose das seguintes bebidas leva para desaparecer do corpo de uma pessoa:

Um copo de cerveja (350 ml) - 1 hora
Uma dose de uísque (50 ml) - 1 h e 15 min
Uma dose de vinho (150 ml) - 1 h e 25 min

Disponível em: <<http://super.abril.com.br/tecnologia/como-funciona-bafometro-447645.shtml>>. Acesso em: 8 abr. 2012. Adaptado.

16. Considerando que a informação anterior seja precisa e que a ingestão de mais de uma dose seja cumulativa para desaparecer do organismo, pode-se afirmar:

- a) Uma pessoa que ingeriu uma dose de uísque (50ml cada dose) e um copo de cerveja (350ml cada copo) e fez o teste 2 horas depois não foi pego pelo bafômetro.
- b) Uma pessoa que ingeriu um copo e meio de cerveja (350ml cada copo) e fez o teste 1 (uma hora) e 40 minutos depois não foi pego pelo bafômetro.
- c) Uma pessoa que ingeriu uma dose de vinho (150ml cada dose) e uma dose de uísque (50ml cada dose) e fez o teste 3 horas depois foi pego pelo bafômetro.
- d) Uma pessoa que ingeriu 2 (duas) doses de vinho (150ml cada dose) e um copo de cerveja (350ml cada copo) e fez o teste 3 horas e meia depois não foi pego pelo bafômetro.
- e) Uma pessoa que tomou 2 (duas) doses de uísque (50ml cada dose) e fez o teste 3 horas depois foi pego pelo bafômetro.

17. João recebeu uma indenização no valor de R\$ 8.000,00. Para investir esse dinheiro, ele avaliou duas possibilidades:

- I) Depositar o dinheiro recebendo juros compostos mensais de 2%, durante 4 meses.
- II) Aplicar o dinheiro recebendo juros de 7% sobre o valor total, ficando o dinheiro retido por 3 meses.

Quais os juros aproximados a serem recebidos nas alternativas I e II, respectivamente?

- a) R\$ 659,00 e R\$ 560,00
- b) R\$ 659,00 e R\$ 1.680,00
- c) R\$ 640,00 e R\$ 560,00
- d) R\$ 6.590,00 e R\$ 5.600,00
- e) R\$ 6.400,00 e R\$ 5.600,00

18. Um encanador pretende entrar em um elevador, cujo formato é de um prisma reto, carregando um cano não flexível. Sabendo que o elevador tem 2 metros de altura, 1 metro de largura e 2 metros de profundidade, a maior medida possível desse cano é:

- a) 2 m.
- b) 3 m.
- c) 4 m.
- d) 5 m.
- e) $\sqrt{5}$ m.

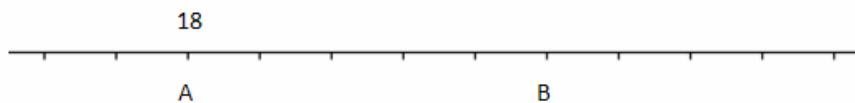
19. A tabela, a seguir, informa a quantidade de cestas de dois pontos feitas por 5 jogadores em um torneio de basquete:

Nome do jogador	Total de acertos	Total de arremessos
Gustavo	24	40
Vinícius	32	60
Paulo	15	30
Ricardo	10	50
Pedro	21	30

O treinador toma como referência o registro para avaliar o índice de acerto de seus jogadores. De acordo com a tabela, o jogador que apresentou melhor resultado de acertos em relação ao número de arremessos foi:

- a) Gustavo.
- b) Vinícius.
- c) Paulo.
- d) Ricardo.
- e) Pedro.

20. A figura representa parte de um mapa onde se localiza uma estrada que liga as cidades A e B. Os números mostrados no mapa representam as distâncias entre as cidades e o ponto de início dessa estrada, em Km, e que não aparece na figura. Os tracinhos na figura estão uniformemente espaçados em 1 cm.



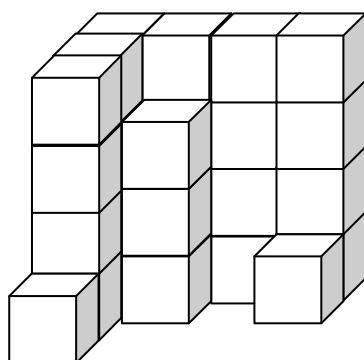
Sabendo que o mapa foi construído na escala 1:420000, a distância da cidade B até o início da estrada, em Km, é aproximadamente:

- a) 100.
- b) 42.
- c) 96.
- d) 960.
- e) 420.

21. A operação de troca entre moedas de dois países é denominada câmbio. Considerando que uma pessoa que tem 1.000 reais queira comprar dólares para fazer uma viagem internacional e sabendo que a cotação do dólar no dia de hoje está em R\$ 2,02, a quantidade de dólares que será possível comprar é:

- a) 500.
- b) 2.020.
- c) 495.
- d) 202.
- e) 1.000.

22. Sr. Ernesto é dono de uma fábrica de doces. Ele precisa proceder à contagem das caixas de matéria-prima de seu estoque, porém a porta de entrada do depósito travou e não é possível abri-la. Lembrou-se, entretanto, da câmera de segurança que fica instalada acima da porta de entrada. Foi até o monitor e a imagem que ele teve foi a seguinte:



O empilhamento era sempre feito da mesma forma, tendo 4 caixas de altura, 4 de profundidade e 4 de largura. Com essa informação, o Sr. Ernesto fez o pedido para completar seu estoque novamente. Considerando que ele pagou R\$ 50,00 por caixa do produto, pode-se afirmar que ele gastou:

- a) R\$ 1.450,00.
- b) R\$ 1.750,00.
- c) R\$ 1.950,00.
- d) R\$ 2.150,00.
- e) R\$ 2.350,00.

23. Analisando as inscrições do vestibular de Engenharia de uma Universidade em que os candidatos tinham de optar entre os cursos de Engenharia Civil ou Engenharia Elétrica, constatou-se que:

- 80% dos candidatos optaram pela Engenharia Civil.
- 70% dos candidatos eram do sexo masculino.
- 50% dos candidatos às vagas do curso de Engenharia Elétrica eram do sexo masculino.
- 500 mulheres optaram pelo curso de Engenharia Elétrica.

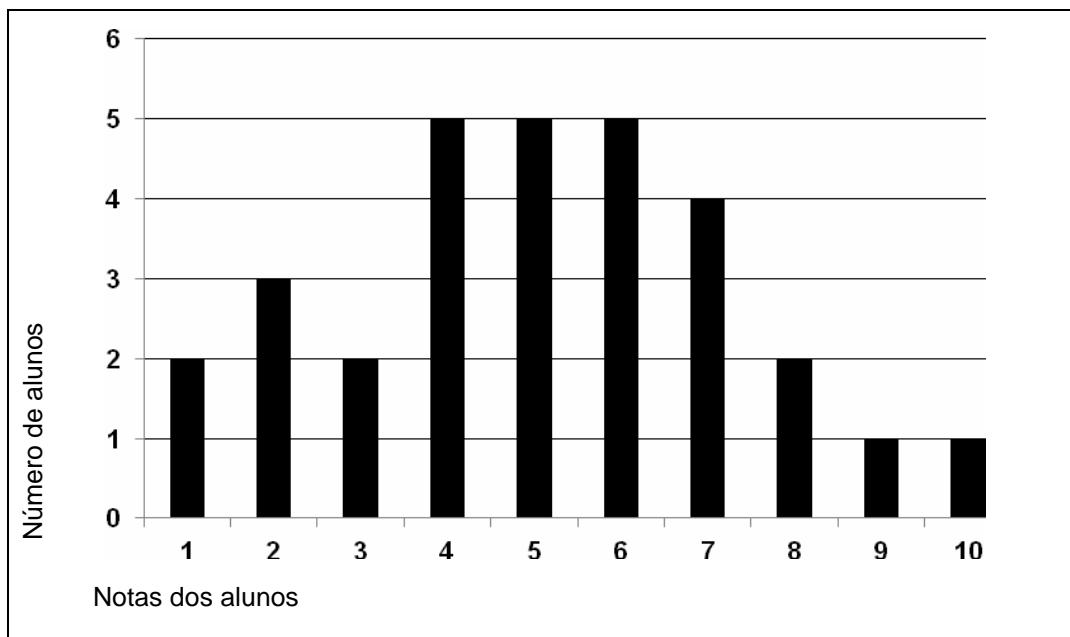
O número de candidatos do sexo feminino ao curso de Engenharia Civil é:

- a) 3.000.
- b) 1.600.
- c) 2.400.
- d) 2.500.
- e) 1.000.

24. As medidas dos lados de um triângulo retângulo estão em uma progressão aritmética de razão 3. A soma das medidas dos lados desse triângulo é:

- a) 9.
- b) 12.
- c) 15.
- d) 27.
- e) 36.

25. Uma professora propôs aos seus alunos um desafio com premiação. O presente seria sorteado entre os alunos que obtivessem nota maior do que 7. Observe o gráfico construído pela professora e marque qual a probabilidade de um aluno ser sorteado ao acaso para receber o presente.



- a) $1/4$
- b) $2/15$
- c) $1/30$
- d) $4/15$
- e) $1/2$

26. O menor ângulo formado entre o ponteiro das horas e o ponteiro dos minutos de um relógio, quando este marca 4h 53 min, é:

- a) $181^{\circ}30'$
- b) $180^{\circ}30'$
- c) 179°
- d) $171^{\circ}30'$
- e) 171°

27. Ana está desempregada e, ao passar de ônibus pelo centro da cidade, viu um anúncio de emprego. Ela anotou rapidamente parte do número, mas não conseguiu visualizar os dois últimos dígitos. Ainda assim, ao chegar a sua casa, decidiu que faria a ligação. Antes, porém, quis saber se teria que fazer muitas tentativas e fez os cálculos. Qual a quantidade máxima de possibilidades para que esses dois últimos dígitos sejam preenchidos?

- a) 20
- b) 50
- c) 81
- d) 100
- e) 120

28. Ao ingressar na Universidade, Letícia recebeu de seus pais duas opções de mesada:

Opção A: 150 reais fixos e, em todos os meses, mais 40 reais do que o recebido no mês anterior;
Opção B: 300 reais fixos e, em todos os meses, mais 25 reais do que o recebido no mês anterior.

Supondo que Letícia receberá a mesada a partir do mês de janeiro, o mês em que será indiferente a opção de Letícia, ou seja, que ela receberia o mesmo valor em ambas as opções é:

- a) maio.
- b) julho.
- c) setembro.
- d) outubro.
- e) dezembro.

29. Observe a sequência e identifique a quantidade de quadrados na composição de cada figura.



Figura 1



Figura 2

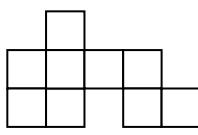


Figura 3

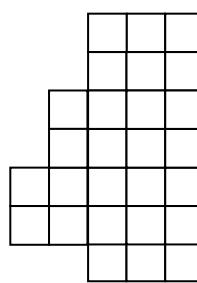


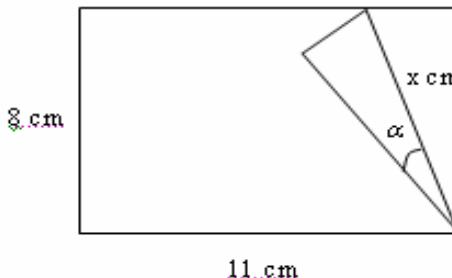
Figura 4

Considerando a manutenção dessa regularidade nas figuras subsequentes, a função que melhor relaciona a quantidade y de quadrados na composição de cada figura com a posição x dessa figura é:

- a) $y = 3x$
- b) $y = 3^x$
- c) $y = 3^{x-1}$
- d) $y = \log_3(x - 1)$
- e) $y = x^3$

30. Uma folha de papel retangular, de dimensões 11 cm por 8 cm, é dobrada, conforme a figura dada. Sobre a medida x da dobra desse papel, pode-se afirmar que:

Dados: $\alpha = 30^\circ$; $\text{Sen}30^\circ = \frac{1}{2}$; $\text{Cos}30^\circ = \frac{\sqrt{3}}{2}$; $\text{Tg}30^\circ = \frac{\sqrt{3}}{3}$



- a) é um número inteiro.
- b) é um número irracional maior do que 10.
- c) é um número quadrado perfeito.
- d) é um número irracional menor do que 10.
- e) é uma dízima periódica.

LEGISLAÇÃO

31. Um determinado Servidor Público, em razão de um mesmo fato ocorrido, responde paralelamente a um processo Administrativo Disciplinar e a um Processo Criminal. Quanto a essa dada situação, julgue os itens a seguir, marcando a opção que corresponda ao seu julgamento, como verdadeiro ou falso.

- 1) Caso o Servidor Público seja absolvido por insuficiência de prova (decorrente do princípio penal de que na dúvida, deve-se absolver o réu), permanece, ainda assim, a punição ao servidor no âmbito administrativo, com base no mesmo fato e nas mesmas provas colhidas.
 - 2) O processo administrativo só pode produzir efeitos punitivos para o Servidor, após a sentença no processo criminal.
 - 3) Caso a justiça absolva o servidor, por entender que o ato praticado não é crime, ainda, assim, a Administração tem o direito de puni-lo no processo administrativo, com base no mesmo fato.
 - 4) Caso o Servidor queira provocar o controle jurisdicional do ato de demissão, deverá valer-se do instrumento do *Habeas corpus*, uma vez que a demissão implica, necessariamente, em restrição ao direito de ir e vir do servidor, impedido de continuar a exercer seu trabalho na repartição.
 - 5) A administração não poderá punir o servidor, caso o mesmo, em sentença penal transitada em julgado, tenha sido absolvido por completa inocência e declaração de inexistência do fato, caso surja prova nova que demonstre o fato proclamado inexistente pelo juízo criminal.
- a) 1-F, 2-F, 3-V, 4-V, 5-V
 - b) 1-V, 2-F, 3-V, 4-F, 5-V
 - c) 1-F, 2-V, 3-F, 4-V, 5-F
 - d) 1-V, 2-V, 3-V, 4-V, 5-F
 - e) 1-F, 2-F, 3-F, 4-F, 5-V

32. Em face dos Princípios Constitucionais da Administração Pública, considere as seguintes afirmativas:

- I) O princípio da imparcialidade impõe que o provimento de cargos públicos se dê por concurso público.
- II) A discricionariedade administrativa não se coaduna com o princípio da legalidade, que exige do Agente Administrativo que atue em conformidade com a Lei.
- III) Do ponto de vista formal, um ato administrativo, editado para favorecimento de pessoa certa e determinada, pode ser legal, mas não passa pelo crivo do princípio da moralidade.
- IV) O princípio da eficiência é desrespeitado caso o gerenciamento de recursos públicos não observe a regra de obter dos mesmos recursos o melhor resultado possível para o interesse público.
- V) A nomeação de parente próximo para cargo de livre nomeação e exoneração só afronta os princípios da Administração Pública se, e somente se, o nomeado não preencher os requisitos exigidos em lei para o referido cargo.

Marque a alternativa **CORRETA**.

- a) Todas as afirmativas são corretas.
- b) Apenas as afirmativas I, II e IV são corretas.
- c) Apenas as afirmativas I, III e IV são corretas.
- d) Apenas as afirmativas I, III e V são corretas.
- e) Apenas as afirmativas II, III e V são corretas.

33. A respeito do processo administrativo, regido pela lei 9874/99, julgue os seguintes itens, marcando a alternativa que corresponda ao seu julgamento, como verdadeiro ou falso.

- 1) O princípio da proporcionalidade exige que a Administração não imponha obrigação, restrição e sanção em limite superior àquelas estritamente necessárias para a satisfação do interesse público.
 - 2) Os pressupostos de fato e de direito que fundamentarem a decisão administrativa devem ser indicados, em obediência ao princípio da segurança jurídica.
 - 3) O Princípio da informalidade exige que apenas as formalidades suficientes para propiciar o adequado grau de certeza, segurança e respeito aos direitos dos administrados sejam adotadas no processo administrativo.
 - 4) Uma vedação expressa da Lei 9874/99, decorrente do princípio da segurança jurídica, é a de que nova interpretação da norma administrativa retroaja.
 - 5) É expressamente vedado à Administração obrigar que o Administrado seja representado por Advogado no âmbito administrativo, podendo, entretanto, o Administrado, facultativamente, apresentar-se assistido por um Advogado.
- a) 1-V, 2-F, 3-V, 4-V, 5-F
 - b) 1-F, 2-V, 3-F, 4-F, 5-F
 - c) 1-V, 2-V, 3-V, 4-F, 5-F
 - d) 1-F, 2-F, 3-F, 4-F, 5-V
 - e) 1-V, 2-V, 3-V, 4-V, 5-V

34. Nos Procedimentos Administrativos é **CORRETO** afirmar:

- a) Apresentado o recurso administrativo, a decisão administrativa faz coisa julgada, não podendo ser revista nem pela Administração, nem pelo Judiciário.
- b) É lícito às partes confiar sua defesa técnica e legal a contador inscrito regularmente no Conselho de Contabilidade.
- c) O contencioso (ampla defesa e contraditório) pode ser dispensado já que só é obrigatório em procedimentos judiciais.
- d) A parte (o administrado) tem o direito de ser intimada de todo e qualquer ato praticado, ter amplo acesso aos autos, inclusive com fornecimento de cópias, e conhecer dos fundamentos que a Administração utilizou como razão de decidir, podendo dessa decisão apresentar recurso.
- e) O único meio permitido em lei para intimação das partes é por edital publicado em Diário Oficial.

35. Correlacione os poderes administrativos a cada situação apresentada.

- | | |
|---------------------------|---|
| I – Poder disciplinar | () delegação de competências, nos termos da lei. |
| II – Poder de polícia | () restrição a exercício de direitos, por competente limitação. |
| III – Poder hierárquico | () exoneração para cargo de provimento em comissão. |
| IV – Poder discricionário | () penalidade imposta em processo administrativo. |

Marque a opção **CORRETA**.

- a) I, II, III, IV
- b) II, IV, III, I
- c) IV, I, II, III
- d) II, III, I, IV
- e) III, II, IV, I

C O N H E C I M E N T O S E S P E C Í F I C O S

36. Sobre o plano de amostragem para análise de alimentos, é **INCORRETO** afirmar:

- a) A análise de controle é efetuada para provar a conformidade do produto com o seu respectivo padrão de identidade e qualidade.
- b) O plano deve contemplar um número representativo de amostras em relação ao lote.
- c) Não havendo instrução específica, para um lote de alimentos com 225 unidades, deve-se coletar 16 amostras para análise.
- d) Quando se refere a grandes cargas, como ocorrem em indústrias e distribuidoras, devem ser colhidas não menos que 12 e não mais que 36 amostras de cada lote
- e) Permite-se a coleta de amostra única, para análise fiscal, quando a quantidade ou a natureza do alimento não permitir a coleta das amostras em duplicata.

37. Sobre a coleta de amostras para análise de alimentos, é **INCORRETO** afirmar:

- a) A amostragem sempre contribui para a incerteza de medição.
- b) O uso do lacre e da vedação hermética é dispensável em alimentos cuja embalagem for constituída por saco plástico.
- c) Amostras fluidas (líquidas e pastosas) homogêneas devem ser coletadas após adequada agitação e homogeneização.
- d) Amostras sólidas com partículas de tamanho desuniforme devem ser moídas e misturadas.
- e) Para embalagens individuais ou pequenos lotes, deve-se coletar todo o material como amostra bruta para análise.

38. Sobre o preparo de amostras para análise de alimentos, é **CORRETO** afirmar:

- a) Alimentos líquidos devem seguir o princípio do quarteamento para preparo das amostras.
- b) O aquecimento moderado de alimentos com emulsão causa desestabilização, devendo ser evitado no preparo das amostras.
- c) Frutas pequenas podem ser simplesmente homogeneizadas e trituradas inteiras em processador de alimentos.
- d) A desintegração de amostras de alimentos vegetais compreende o emprego de ácidos e bases.
- e) Deve-se evitar o descongelamento de sorvetes e outros gelados comestíveis, no ato de preparo das amostras.

39. Sobre técnicas básicas de preparo de soluções, é **INCORRETO** afirmar:

- a) Quando se faz menção apenas a “banho-maria”, entende-se que o aquecimento da substância é realizado em recipiente mergulhado em água mantida em ebulição.
- b) O nível inferior do menisco do líquido contido nos recipientes deve aflorar o traço de aferição, no caso da medição de volumes de líquidos fortemente corados.
- c) A medição de volumes com bureta, pipeta volumétrica e balão volumétrico assegura precisão até a 2^a casa após a vírgula.
- d) Molar, M ou 1 M indica que a solução contém a massa equivalente ao mol da substância por litro de solução.
- e) A transferência quantitativa de um soluto no preparo de uma solução deve ser realizada por meio de sucessivas lavagens no bêquer que contém o soluto.

40. Marque a alternativa que corresponde à massa de cloreto de cálcio necessária para o preparo de 500 ml de uma solução 0,25 M de cloreto de cálcio (massa molar igual a 111 g/mol), a partir de um reagente com pureza de 98% m/m.

- a) 14,1581 g
- b) 13,8750 g
- c) 55,5000 g
- d) 13,5975 g
- e) 11,1000 g

41. Considerando-se que as alternativas (a) até (e) abaixo representam a sequência para o preparo de uma solução de etanol 1,5% m/v, qual etapa **NÃO** está na ordem correta?

- a) Medir o volume adequado de etanol
- b) Adicionar água destilada até a marca de referência do balão volumétrico correspondente
- c) Transferir o volume de etanol medido para balão volumétrico correspondente
- d) Tampar e misturar por inversões
- e) Transferir para o frasco de estocagem e rotular.

42. Qual das associações abaixo **NÃO** representa o emprego correto dos materiais de laboratório?

- a) Balão volumétrico: preparo de soluções.
- b) Bequer e bastão de vidro: Trituração de reagentes e amostras.
- c) Proveta: medições volumétricas aproximadas.
- d) Pipeta volumétrica: medições volumétricas com exatidão.
- e) Erlenmeyers: titulações.

43. Apenas uma afirmação abaixo **NÃO** é verdadeira. Assinale-a.

- a) O forno de mufla é indispensável na análise de cinzas em alimentos.
- b) As balanças requerem nivelamento e estabilização antes do uso.
- c) A estufa a vácuo é útil para determinação de proteínas em alimentos.
- d) Os medidores de pH devem ser calibrados com soluções-tampão antes das análises.
- e) Os dessecadores precisam ser abastecidos com reagentes higroscópicos submetidos à secagem prévia.

44. Considere uma bureta de capacidade de 10 mL, cuja escala tenha vinte divisões entre as marcas de volume 3 mL e 4 mL. Qual dos volumes abaixo pode ser medido com essa bureta?

- a) 3,01 mL
- b) 3,74 mL
- c) 3,94 mL
- d) 3,35 mL
- e) 3,43 mL

45. Considerando-se a estocagem e o descarte de resíduos químicos no laboratório, são feitas as seguintes afirmativas:

- I) Reagentes incompatíveis devem ser segregados, tais como líquidos inflamáveis e oxidantes.
- II) Frascos de vidro são recomendados para estocagem de soluções alcalinas.
- III) Reagentes fotossensíveis devem ser estocados em frascos âmbar.
- IV) As amostras de alimentos devem ser descartadas seguindo as normas para os reagentes utilizados na análise respectiva.
- V) Ao descartar produtos químicos, não encher o recipiente coletor, utilizando, no máximo, 90 % do seu volume.

Marque a opção CORRETA.

- a) As afirmativas I e III são incorretas.
- b) A afirmativa IV é incorreta.
- c) As afirmativas III e V são incorretas.
- d) A afirmativa II é incorreta.
- e) As afirmativas II e III são incorretas.

46. Como forma de descarte de resíduos químicos perigosos em laboratório, não se admite:

- a) compostagem.
- b) deposição em aterros industriais credenciados.
- c) incineração.
- d) dispensação em água corrente abundante.
- e) reciclagem.

47. São ações a serem realizadas em laboratórios de análise de alimentos, com respeito aos produtos químicos, EXCETO:

- a) Verificar sempre a possibilidade de reutilização, reciclagem ou doação de produtos químicos.
- b) Consultar tabelas de incompatibilidade química ao definir o local para estocagem de produtos químicos.
- c) Dispensar solventes químicos em recipientes separados.
- d) Identificar adequadamente todos os recipientes contendo resíduos químicos.
- e) Estocar o máximo de tempo possível os produtos químicos para descarte, aguardando sua decomposição.

48. Para a análise centesimal de alimentos, faça a associação entre as colunas e marque a alternativa que a representa.

- | | | |
|-------------------|----------|---------------------------------|
| 1. Extrato etéreo | () | Ácido sulfúrico e catalisadores |
| 2. Proteínas | () | Resíduo mineral fixo |
| 3. Cinzas | () | Determinação indireta |
| 4. Umidade | () | Sohxlet |
| 5. Carboidratos | () | Gravimetria |

- a) 1, 4, 5, 2, 3
- b) 2, 3, 5, 1, 4
- c) 3, 1, 4, 5, 2
- d) 5, 3, 2, 1, 4
- e) 4, 2, 1, 3, 5

49. Sobre a análise físico-química de leite são corretas as afirmativas abaixo, **EXCETO**:

- a) A determinação de gordura exige a leitura após ajuste de temperatura final para 65°C.
- b) O teor de extrato seco total pode ser obtido a partir da densidade e do teor de gordura da amostra.
- c) A acidez deve ser expressa em gramas de ácido láctico por 100 mL de leite.
- d) A determinação da atividade de fosfatase é útil no controle de qualidade de leite UHT.
- e) Conhecer o teor de caseína do leite é de interesse das fábricas de queijo.

50. Marque a alternativa **INCORRETA** acerca dos objetivos da determinação de fibras em alimentos.

- a) acompanhamento do processo de amadurecimento de frutas.
- b) construção de tabelas de informação nutricional.
- c) identificação de adulterações em nozes moídas e frutas processadas.
- d) avaliação da eficiência de moagem e refinação de farinhas.
- e) estudo do valor nutricional de leite e derivados.

51. Na determinação do teor de umidade em amostra de mamão, foram obtidos os seguintes resultados:

- Massa da cápsula de porcelana: 14,9307g
- Massa de amostra: 2,0334g
- Massa da última pesagem: 15,1047g

Com base nesses resultados, calcule o teor de sólidos totais na amostra e assinale a alternativa correspondente.

- a) 13,61% m/m
- b) 7,42% m/m
- c) 8,55% m/m
- d) 6,42% m/m
- e) 6,34% m/m

52. Considerando-se a determinação de pH em alimentos, são feitas as seguintes afirmativas:

- I) A leitura do pH é feita diretamente, no caso de alimentos líquidos como sucos e bebidas não gaseificadas.
- II) O eletrodo de membrana de vidro deve ser mantido imerso em água destilada.
- III) O potencial do eletrodo de referência é medido em relação ao eletrodo sensível aos íons H^+ .
- IV) A calibração do medidor de pH é feita por meio de soluções de cloreto de potássio saturadas.
- V) Em alimentos sólidos e secos, permite-se o preparo de extrato com suspensão de 10 g do alimento em 100 mL, medindo-se o pH no sobrenadante.

São **INCORRETAS** as afirmativas:

- a) IV e V
- b) III e IV
- c) Somente a V
- d) IV e V
- e) I e II

53. Sobre a determinação de proteínas em alimentos, pelo método de Kjeldahl, pode-se afirmar:

- a) O método determina diretamente o teor de proteína e não de nitrogênio do alimento.
- b) Para um alimento com 15,67% de nitrogênio, o fator Kjeldahl de conversão é 6,38.
- c) O ácido bórico titulado corresponde ao excesso de hidróxido de sódio que não reagiu com a amostra.
- d) Na etapa de destilação, a amônia é fixada, mediante o emprego de hidróxido de sódio como base forte.
- e) Elementos que contenham nitrogênio, mas que não sejam proteínas, são descontados na determinação do teor de proteína bruta.

54. Sobre as análises de lipídeos em alimentos, é **INCORRETO** afirmar:

- a) No método de Gerber, emprega-se ácido sulfúrico para desintegração química da amostra e álcool isoamílico para facilitar a separação dos lipídeos.
- b) O método Rose-Gottlieb envolve hidrólise alcalina da amostra e é empregado para produtos lácteos.
- c) Para caracterização de óleos e gorduras, empregam-se as análises de índice de iodo e de índice de saponificação.
- d) Os índices de peróxido e de TBA são úteis para a avaliação de lipólise em alimentos.
- e) O índice de refração dos lipídeos depende do nível de insaturação, da presença de compostos de oxidação e do tratamento térmico aplicado ao alimento.

55. Sobre a determinação de acidez em alimentos, é **INCORRETO** afirmar:

- a) O método Dornic, aplicável ao leite, emprega solução de hidróxido de sódio 0,111 M como titulante, e cada 1 mL consumido corresponde a 1°D.
- b) A acidez em alimentos é devido, principalmente, aos ácidos cítrico, mísico, oxálico, succínico e tartárico.
- c) O grau de amadurecimento das frutas e dos vegetais influencia na proporção dos ácidos orgânicos neles encontrados.
- d) A titulação potenciométrica da acidez é útil quando a amostra de alimento apresentar coloração que torne incompatível o emprego de indicadores ácido-base.
- e) Na acidez volátil em alimentos, contribui, com maior importância, o ácido acético, sendo a análise realizada, após separação, por evaporação ou destilação.

56. São normas importantes para o uso e a organização do laboratório, **EXCETO**:

- a) Fazer uma limpeza prévia, com água, ao esvaziar um frasco de reagente, antes de colocá-lo para lavagem.
- b) Rotular posteriormente qualquer reagente ou solução preparada e as amostras coletadas.
- c) Usar protetor facial e luvas de pelica quando agitar solventes voláteis em frascos fechados.
- d) Usar sempre chapas ou mantas de aquecimento para evaporação ou refluxos de produtos inflamáveis dentro da capela.
- e) Nunca iniciar qualquer trabalho que exija aquecimento, sem antes remover produtos inflamáveis da capela.

57. Considerando a organização do laboratório são feitas as seguintes afirmativas:

- I) São métodos e procedimentos apropriados para os ensaios e/ou calibrações: amostragem, manuseio, transporte, armazenamento e preparação dos itens a serem ensaiados e/ou calibrados.
- II) O laboratório deve ter instruções sobre o uso e a operação dos principais equipamentos pertinentes, sobre o manuseio e a preparação dos itens para ensaio e/ou calibração.
- III) Todas as instruções, normas manuais e dados de referência aplicáveis ao trabalho do laboratório devem ser mantidos atualizados e prontamente disponíveis para o pessoal.
- IV) Desvios de métodos de ensaio e calibração podem ocorrer se esses desvios estiverem documentados, tecnicamente justificados, mesmo que não autorizados ou aceitos pelo cliente.
- V) A direção do laboratório deve assegurar a competência de todos que operam equipamentos específicos, realizam ensaios e/ou calibrações, avaliam resultados e assinam relatórios de ensaio e certificados de calibração.

Marque a opção **CORRETA**.

- a) Apenas I, II e V estão corretas.
- b) Apenas I, III e IV estão corretas.
- c) Apenas II, III e V estão corretas.
- d) Apenas I, II e IV estão corretas.
- e) Apenas II, IV, V estão corretas.

58. Sobre acomodações e condições ambientais, é **CORRETO** afirmar:

- a) Não é responsabilidade do laboratório, assegurar que as condições ambientais não invalidem os resultados ou afetem adversamente a qualidade requerida de qualquer medição.
- b) Deve ser dada a devida atenção à esterilidade biológica, poeira, distúrbios eletromagnéticos, radiação, umidade, alimentação elétrica, temperatura e níveis sonoros e de vibração.
- c) Os ensaios e/ou calibrações devem ser interrompidos quando as condições ambientais comprometem os resultados, exceto quando se necessita de uma urgência na entrega dos dados.
- d) Deve haver uma separação apenas de limites e não necessariamente física entre as áreas vizinhas nas quais existam atividades incompatíveis evitando a contaminação cruzada.
- e) Devem ser tomadas medidas que assegurem uma boa limpeza e arrumação no laboratório, onde for necessário sem, no entanto, que haja preocupação com a preparação de procedimentos especiais.

59. Sobre pesagem e medidas de alimentos em laboratório, é **CORRETO** afirmar:

- a) Tamisar é um procedimento, no processo de divisão dos alimentos, que visa à separação entre alimentos sublimados.
- b) Os alimentos secos como farinha, açúcar, aveia ou grãos devem ser pressionados para serem medidos. Caso estejam encarocados, deve-se usar uma colher para amassá-los, utilizando a espátula para retirar o excesso do alimento, pois a superfície do recipiente deve ser nivelada.
- c) Ao se medir ingredientes líquidos, o recipiente deve ser preenchido aos poucos, para evitar a formação de espuma, que derrame e suje o ambiente, até que nivele com a superfície do recipiente.
- d) Alimentos pastosos (como doce de leite) ou gordurosos (como manteiga, margarina) devem ser pesados sempre em temperatura elevada, para que derretam o máximo possível. Não se deve pressionar o alimento a cada adição, a fim de incorporar o ar que foi retirado ao aquecê-lo. Quando a medida estiver cheia, a superfície deve ser nivelada com a espátula para retirar o excesso.
- e) A catação é realizada principalmente, para grãos, massas e frutas. Ajuda a evitar perigos físicos como pedras, pedaços de madeira, vidro ou metais. É importante higienizar o local apenas antes, e não após a catação.

60. Diversos fatores determinam a correção e a confiabilidade dos ensaios e/ou calibrações realizadas pelo laboratório. Esses fatores incluem a contribuição de recursos humanos e materiais. As afirmativas abaixo listam esses fatores. Marque a opção que contém os fatores que **NÃO** se aplicam a esse caso:

- a) Fatores humanos e equipamentos.
- b) Acomodações e condições ambientais.
- c) Calibração e validação de métodos.
- d) Rastreabilidade da medição e amostragem.
- e) Sazonalidade e o clima da região.

61. Com relação à Verificação do Instrumental e calibração, é correto afirmar que são procedimentos necessários antes da pesagem, **EXCETO**:

- a) Verificar a balança a ser utilizada quanto a sua sensibilidade, fidelidade e excentricidade.
- b) Inspecionar visualmente todo material auxiliar.
- c) Tomar, quando necessário, todas as providências para adequação do local.
- d) Todo instrumental necessário para calibração deverá estar climatizado nas condições do laboratório, por um período de 72 horas.
- e) Nivelar a medida de volume, tendo como referência seus próprios níveis instalados.

62. Considerando manipulação e armazenamento dos alimentos, são feitas as seguintes afirmativas:

- I) Apenas as mercadorias com a embalagem danificada deve ser retirada da embalagem secundária, como caixas de papelão ou sacos de papel.
- II) Quando armazenados em prateleiras, os alimentos devem estar afastados da parede e do teto, para permitir a circulação de ar entre eles.
- III) As pilhas de alimentos a serem armazenadas devem ser organizadas em forma de cruz para favorecer a circulação de ar entre os produtos e evitar acidentes.
- IV) Os alimentos industrializados não precisam ser mantidos afastados dos grãos e cereais.
- V) Os produtos que irão vencer primeiro devem ser posicionados de forma a serem analisados em primeiro lugar.
- VI) Não se devem armazenar caixas de papelão em geladeiras, câmaras ou freezers, por serem porosos, isolantes térmicos e promoverem contaminação externa.

Marque a opção **CORRETA**.

- a) Apenas I, II, IV e V estão corretas.
- b) Apenas II, III, IV e V estão corretas.
- c) Apenas II, III, V e VI estão corretas.
- d) Apenas II, III, IV e V estão corretas.
- e) Apenas I, II, IV e VI estão corretas.

63. Os alimentos que não devem ser congelados são:

- a) maionese, saladas cruas, gelatinas e curau.
- b) claras em neve ou cozidas, batatas cozidas, manteiga e almôndega.
- c) manjares, curau, couve-flor e polpa de frutas.
- d) peixe, milho cozido, gema de ovo e almôndega.
- e) maionese, creme de leite, frango frito e feijão cozido.

64. Os perigos são classificados, quanto à sua natureza, em perigos biológicos, químicos e físicos. É correto afirmar sobre eles, **EXCETO**:

- a) O perigo biológico não é considerado o de maior risco para segurança dos alimentos.
- b) Os principais perigos biológicos de importância em alimentos são as bactérias (patogênicas ou deteriorantes), os fungos (bolores e leveduras) e os parasitas.
- c) São considerados como perigos físicos corpos estranhos em níveis e dimensões inaceitáveis, podendo ser representados por objetos ou materiais estranhos capazes de causar repugnância ao consumidor, incluindo os que são antiestéticos e desagradáveis.
- d) Como exemplos de perigos físicos são considerados: fragmentos de objetos como madeira, metal e vidro, cabelo, espinha de peixe, papel de bala, plásticos e pragas
- e) Podem ser considerados como perigos químicos todos os resíduos ou produtos de degradação em níveis inaceitáveis nos alimentos.

65. Em relação ás normas de utilização da autoclave, é **INCORRETO** afirmar:

- a) Ao iniciar o procedimento deve-se verificar o nível da água, e completar se necessário, até atingir o nível adequado (cobrir as resistências elétricas).
- b) Os materiais devem ser acondicionados de modo que o vapor circule livremente e sem que se encoste às paredes do cesto metálico.
- c) É necessário fechar a tampa, apertando cuidadosamente os parafusos diametralmente opostos, deixando aberta a válvula de escapamento de ar no início.
- d) Antes de se regular o aquecimento da autoclave de modo a permanecer na temperatura desejada, não é necessário esperar o manômetro atingir a pressão interna desejada (em geral 1,1 atm ou 1,1 kgf/cm²) o que corresponde à temperatura de 121°C.
- e) Ao término do tempo necessário, desligar o aquecimento e, com a válvula de escapamento aberta, deixar a pressão cair lentamente até o ponto zero antes de abrir.

66. Sobre higiene, lavagem de materiais e equipamentos de laboratório, é correto afirmar, **EXCETO**:

- a) Os resíduos maiores devem ser descartados no lixo, antes de iniciar a lavagem, para evitar que entupam os ralos.
- b) Se o utensílio cair no chão, deve ser lavado, mas não precisa ser sanitizado antes do uso.
- c) Para a utilização de produtos diferentes para análise, utilizar espátulas distintas para pesagem, evitando, assim, a contaminação cruzada.
- d) A higiene do local de trabalho e dos equipamentos e utensílios são ações eficazes e contínuas de controle de pragas urbanas, tendo o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação das mesmas.
- e) Os equipamentos e utensílios devem ser limpos e sanitizados, interna e externamente, antes de serem usados e depois de cada interrupção de trabalho, de acordo com os procedimentos estabelecidos.

67. Para a limpeza de vidrarias em uso corrente, é **CORRETO** afirmar sobre os procedimentos:

- a) Apenas os materiais usados, mas não os novos, são lavados com solução detergente e passados sob água corrente (3 a 5 enxágues), e, em seguida, enxaguados com porções pequenas de água destilada (03 enxágues) antes do uso.
- b) Depois de higienizados, deixa-se escorrer os materiais, e estes são colocados em estufa com uma temperatura controlada em torno de 170°C para secagem.
- c) Os materiais usados em análises e culturas microbianas devem ser autoclavados durante 30 minutos, a uma temperatura de 121°C. Dessa forma, ficam isentos de contaminações e são manuseados sem nenhum risco de contaminar o operador e também as pias e materiais de limpeza.
- d) Após a esterilização do material contaminado os meios de cultura ainda não solidificados são colocados no lixo de produtos contaminados e a vidraria lavada com água corrente sem a necessidade de deixar durante 12 horas em solução de detergente.
- e) O ato de lavar consiste na remoção da sujeira diária, como gordura, respingos e pedaços de produtos; já a sanitização está relacionada ao fato de destruir, matar, inativar os macronutrientes e enzimas.

68. São produtos dispensados da rotulagem nutricional, **EXCETO**:

- a) água mineral e demais águas de consumo humano.
- b) polpa de frutas e sucos.
- c) aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.
- d) especiarias como pimenta do reino, cominho, canelas e outros.
- e) café, erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes.

69. Em relação às informações obrigatórias nos rótulos de alimentos, considere os seguintes itens:

- I) Valor energético, carboidratos, proteínas
- II) Ômega 3 e fitoesterois
- III) Gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans
- IV) Fibra dietética
- V) Cálcio, Ferro e Sódio
- VI) Vitaminas A, C e D

Marque a opção **CORRETA**.

- a) Apenas os itens I, II, IV e V estão corretos.
- b) Apenas os itens II, III, IV e VI estão corretos.
- c) Apenas os itens II, IV, V e VI estão corretos.
- d) Apenas os itens I, III, IV e V estão corretos.
- e) Apenas os itens I, II, IV e VI estão corretos.

70. O rótulo nutricional dos produtos comercializados no Brasil deve apresentar as seguintes informações, **EXCETO** pela alternativa:

- a) nome do produto.
- b) lista de ingredientes que compõe o produto.
- c) quantidade em gramas ou mililitros que o produto apresenta.
- d) prazo de validade do produto.
- e) identificação de algum ingrediente transgênico no produto elaborado.