



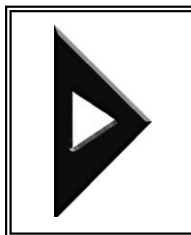
UNIVERSIDADE  
FEDERAL DE JUIZ DE FORA

COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO

COPESE

CONCURSO PÚBLICO TAE – 2014

CAMPUS DE JUIZ DE FORA - MG



*Digiselo*

PROVA TEÓRICA

# TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

LER COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES PARA A REALIZAÇÃO DA PROVA (Edital 13/2014 - Item 7.3.1)  
Preenchimento do Cartão de Respostas – p. 3  
Instruções gerais – p. 4

NOME LEGÍVEL: .....

ASSINATURA: .....

INSCRIÇÃO:

--	--	--	--	--

ANOTE ABAIXO SUAS RESPOSTAS – Somente o fiscal poderá cortar a parte de baixo desta folha, para que você a leve consigo.

UFJF – CONCURSO PÚBLICO TAE 2014 – CAMPUS DE JUIZ DE FORA – TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

01		02		03		04		05		06		07		08		09		10		11		12	
13		14		15		16		17		18		19		20		21		22		23		24	
25		26		27		28		29		30		31		32		33		34		35		36	
37		38		39		40		41		42		43		44		45		46		47		48	
49		50		51		52		53		54		55		56		57		58		59		60	





## ***INSTRUÇÕES PARA MARCAÇÃO DO CARTÃO DE RESPOSTAS:***

*1 - Na correção dos cartões de respostas, para efeito de pontuação, será desconsiderada:*

- *questão que não apresentar nenhuma opção assinalada;*
- *questão que contiver mais de uma opção assinalada, sejam estas marcações acidentais ou não, independentemente da dimensão, ocasionadas por borrões, corretivos, emendas, manchas, pontos, sombreados de lápis ou caneta, traços ou quaisquer outros tipos de rasuras.*

*2 - Para que o candidato não se enquadre em nenhuma dessas situações, tendo alguma questão anulada devido a múltiplas marcações, é imprescindível que ele tenha o máximo de atenção, cuidado e capricho ao transcrever as respostas das questões do caderno de provas para o cartão de respostas.*

*3 - Em hipótese alguma, será fornecido outro cartão de respostas, portanto, é preciso que o candidato fique atento e preencha, corretamente, **apenas uma** das cinco alternativas em cada questão, utilizando **caneta esferográfica azul ou preta de corpo transparente**, conforme a figura abaixo:*





## **INSTRUÇÕES PARA A REALIZAÇÃO DA PROVA**

(EDITAL 13/2014 - 7.3.1. As disposições e instruções contidas no(s) Cadernos de Prova constituirão normas complementares ao presente edital.)

- ***Será excluído do concurso o candidato que em sala de prova portar celulares, armas e aparelhos eletrônicos.***
- ***O candidato não pode usar boné, capacete, chapéu, chaveiro de qualquer tipo, óculos escuros, relógio e similares.***
- ***Quando solicitado pelo Fiscal, o candidato deve assinar a Ata de Abertura do Lacre.***
- ***Junto ao candidato, só devem permanecer os objetos de identificação e os materiais para execução da prova. Todo e qualquer outro material, exceto alimentos, água em garrafa transparente e medicamentos, têm de ser colocados no saco plástico disponível, amarrado e colocado embaixo da cadeira.***
- ***O candidato que possuir cabelos compridos deve mantê-los presos, deixando as orelhas descobertas.***
- ***O candidato deve conferir se sua prova tem 15 questões de Língua Portuguesa, 10 de Raciocínio Lógico-Quantitativo, 5 de Legislação e 30 de Conhecimentos Específicos do cargo, sendo cada questão constituída de 5 alternativas (a, b, c, d, e) e numeradas de 01 a 60. Caso haja algum problema, solicitar a substituição de seu caderno ou folha.***
- ***O candidato deve comunicar sempre aos fiscais qualquer irregularidade observada durante a realização da prova. Não sendo tomadas as devidas providências a respeito de sua reclamação, solicitar a presença do Coordenador do Setor ou comunicar-se com ele, na secretaria, ao final da prova.***
- ***O candidato não pode retirar nenhuma folha deste caderno.***
- ***A duração da prova, considerando a marcação do cartão de respostas, é de 4 horas. O candidato só poderá sair decorridos 1h e 30min.***
- ***O candidato deve assinar a lista de presença e o cartão de respostas com a assinatura idêntica à da sua identidade.***
- ***O candidato, ao receber o cartão de respostas, deve ler, atentamente, as instruções contidas na página 3 deste caderno.***
- ***Os três últimos candidatos deverão permanecer até o final da prova para assinar a Ata de Encerramento.***



## CONHECIMENTOS GERAIS

### LÍNGUA PORTUGUESA

- **Leia com atenção o texto seguinte e volte a ele sempre que julgar necessário.**

#### Texto I

#### Xifópagos

1. Chego ao jornal, e, no estacionamento, um motorista da casa me aborda: "Professor, como é que se diz quando irmãos nascem grudados?". "Siameses", digo eu. "É outra palavra, professor. Qual é mesmo?" E eu: "Xifópagos". "Ah, então é isso?!"

2. Não resisti à tentação de pedir-lhe a razão da pergunta. O rapaz fez uma prova de português de um concurso para estudar confeitaria. Exigiram dos candidatos o conhecimento da importantíssima palavra "xifópago", que, ao pé da letra, significa "consolidado, unido como espadas". O elemento grego "xifo-" significa "espada"; o também grego "-pago" significa "unido", "consolidado".

3. Por que será que um examinador quer que futuros confeitores conheçam o termo "xifópago"? Deve ser porque há pães que saem do forno grudados, como irmãos siameses (ou "xifópagos", antes que me esqueça). Quanta bobagem, meu Deus!

4. Um confeito precisa entender ou escrever uma receita, o que não é pouco, não. É comum ficarmos sem saber como se preparam determinados alimentos porque não entendemos o que diz a mal redigida receita.

5. É, caro Rubem Braga. Em 1951, escreveste a memorável crônica "Nascer no Cairo, ser fêmea de cupim", em que falavas justamente da falta de sentido de perguntas como a feita ao nosso candidato a confeito ou como as que citas já no título da crônica. Diz o grande Mestre: "Por que fazer do estudo da língua portuguesa uma série de alçapões e adivinhas, como essas histórias que uma pessoa conta para 'pegar' as outras? O habitante do Cairo pode ser cairense, cairei, caireta, cairota ou cairiri – e a única utilidade de saber qual a palavra certa será para decifrar um problema de palavras cruzadas".

6. É, caro Rubem, passaram-se 53 anos, mas nesse tempo muitas questões semelhantes foram feitas em provas e concursos. Certa vez, num concurso para oficial de Justiça, pediu-se o feminino de "peixe-boi". Claro! Todos sabemos que o peixe-boi é um malandro contumaz, incorrigível. Ao menor sinal da chegada do oficial de Justiça, dá no pé e larga a bomba na mão da dona peixe-vaca...

7. O feminino de "peixe-boi" não é "peixe-vaca", não, caro leitor; é "peixe-mulher", forma usada por pescadores brasileiros e angolanos, segundo o "Aulete". Ouvi dizer que a genitália do peixe-mulher é semelhante à da mulher, mas não fui até o fim na pesquisa sobre a origem desse termo.

8. Quer outra barbaridade? Há 10 ou 15 anos dei carona a um policial rodoviário. Assim que entrou no carro e me reconheceu, foi logo perguntando: "Qual é o coletivo de cobras, professor?". E eu: "Por que o senhor quer saber isso?". Pela cara que fez, supus que ele estivesse pensando que eu o estava cozinhando, ganhando um tempo para pensar na resposta. E ele: "Fiz um concurso interno na polícia e...". Não preciso concluir, preciso?

9. Sim, sim, policiais rodoviários que sabem o coletivo de cobras ganham tempo quando pedem socorro à central. Como sabemos, nossas rodovias são coalhadas de cobras, que põem em risco a segurança dos motoristas. Se o policial souber a palavra que nomeia isso, ganha tempo, já que é mais rápido dizer uma palavra do que uma locução. Há montes de cobras nas nossas rodovias, sim, caro leitor, mas elas são os nossos motoristas, de longe os mais irresponsáveis do planeta.

10. Perguntei ao policial se nas alternativas da questão havia "ofidiário" ou "serpentário", o que o fez pular no banco do carro. "Então é isso?", disse ele. "Não", respondi. Só na cabeça de um examinador desocupado pode surgir a (falsa) ideia de que o coletivo de cobras seja "serpentário" ou "ofidiário", palavras que designam o lugar em que se criam cobras para finalidades científicas.

11. Ainda há muitos examinadores que estão na idade da pedra. Saber uma língua é bem diferente de toda essa bobajada, caro leitor. É isso.

CIPRO NETO, Pasquale. Xifópagos. *Folha de São Paulo*. Disponível em: <www.folha.com>.

Acesso em: 17 jan. 2014.



1. Com esse texto, o professor Cipro Neto:

- a) alerta o leitor para a complexidade dos aspectos semânticos da língua portuguesa.
- b) critica exames de português que se atêm a conteúdos de gramática normativa.
- c) ironiza provas de português que trazem perguntas desconectadas da realidade dos candidatos.
- d) não fornece nenhuma pista do que seria esperável em um concurso para confeitoiro.
- e) cita trecho de uma crônica de Rubem Braga como demonstração do que é o português castiço.

2. Aponte a alternativa que contextualmente **NÃO** justifica a resposta à questão anterior.

- a) “Não resisti à tentação de pedir-lhe a razão da pergunta.” (§ 2)
- b) “Exigiram dos candidatos o conhecimento da importantíssima palavra ‘xifópago’...” (§ 2)
- c) “Deve ser porque há pães que saem do forno grudados...” (§ 3)
- d) “Todos sabemos que o peixe-boi é um malandro contumaz, incorrigível.” (§ 6)
- e) “...policiais rodoviários que sabem o coletivo de cobras ganham tempo quando pedem socorro à central.” (§ 9)

3. Fieis às recomendações do novo Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa (1990) e aos princípios que regem a ortografia, escrevemos **ACERTADAMENTE**:

- a) Um bom examinador precisa distingüir o que é absolutamente necessário daquilo que é supérfluo.
- b) Em uma corajosa auto-crítica, o examinador reconheceu que algumas das questões ultrapassavam a programação.
- c) A plateia se dividia entre linguistas de diferentes correntes e professores de língua portuguesa.
- d) Navegando pela Internet, vemos que o Acordo Ortográfico é alvo de algumas correntes contra-reformistas.
- e) O co-autor do livro de ortografia explanou acerca das mudanças no emprego do hífen e na acentuação gráfica.

4. Ao final da crônica, a forma pronominal **isso** (§ 11):

- a) refere-se ao momento presente em que se encontra o articulista.
- b) refere-se ao que foi mencionado anteriormente, ou seja, o conjunto do texto.
- c) cria, estilisticamente, uma expectativa em relação a textos vindouros do cronista.
- d) aponta para a segunda pessoa do discurso, ou seja, o assunto do texto.
- e) aponta para o que se encontra próximo do cronista, no espaço físico.

5. Releia os fragmentos:

“Todos sabemos que o peixe-boi é um malandro contumaz, incorrigível.” (§ 6)  
“O feminino de “peixe-boi” não é “peixa-vaca”, não, caro leitor; é “peixe-mulher”, forma usada por pescadores brasileiros e angolanos, segundo o ‘Aulete’”. (§ 7)  
“Há montes de cobras nas nossas rodovias, sim, caro leitor, mas elas são os nossos motoristas, de longe os mais irresponsáveis do planeta.” (§ 9)

As seqüências em destaque exemplificam, na ordem, o emprego das seguintes figuras de linguagem:

- a) pleonasma, metonímia e metonímia.
- b) pleonasma, metáfora e metáfora.
- c) silepse, prosopopeia e hipérbole.
- d) elipse, eufemismo e ironia.
- e) silepse, metonímia e metáfora.



6. Avalie a veracidade das seguintes afirmações:

- I) A sequência “Professor, como é que se diz quando irmãos nascem grudados?” (§ 1) exemplifica o emprego de discurso direto.
- II) Em “Não resisti à tentação de pedir-lhe a razão da pergunta” (§ 2), o pronome oblíquo átono está enclítico ao verbo, contribui para a coesão textual retomando a expressão “motorista da casa” e exerce a função sintática de complemento verbal.
- III) Em “Exigiram dos candidatos o conhecimento da importantíssima palavra ‘xifópago’” (§ 2), o cronista se vale de um dos mecanismos de indeterminação do sujeito em língua portuguesa.
- IV) No trecho “É comum ficarmos sem saber como se preparam determinados alimentos...” (§ 4), a concordância verbal nos induz ao entendimento de que, para o cronista, a partícula “se” funciona como índice de indeterminação do sujeito.
- V) No trecho “Como sabemos, nossas rodovias são coalhadas de cobras, que põem em risco a segurança dos motoristas” (§ 9), a vírgula antes do pronome relativo deixa clara a seguinte intenção comunicativa do autor: todas as cobras põem em risco a segurança dos motoristas.
- VI) No trecho “Assim que entrou no carro e me reconheceu, foi logo perguntando...” (§ 8), a conjunção temporal “assim que” pode ser substituída por “mal” sem prejuízo das regras ortográficas e do sentido original pretendido pelo cronista.

Avaliadas as afirmações, aponte a alternativa **CORRETA**.

- a) Todas as afirmações são verdadeiras.
- b) Todas as afirmações são falsas.
- c) Somente as afirmações (I) e (VI) são falsas.
- d) Somente a afirmação (IV) é falsa.
- e) Somente as afirmações (I) e (II) são verdadeiras.

7. Releia o fragmento:

“É comum ficarmos sem saber como se preparam determinados alimentos porque não entendemos o que diz a mal redigida receita.” (§ 4)

Quisesse o cronista valer-se de um **período simples** e expressar aproximadamente as mesmas ideias anteriores, uma das formas adequadas de fazê-lo encontra-se na seguinte alternativa:

- a) É comum ficarmos sem saber como se preparam determinados alimentos; na verdade, não entendemos o que diz a mal redigida receita.
- b) Frequentemente a receita fica mal redigida; isso nos impede a preparação adequada de determinados alimentos.
- c) Muitas vezes problemas na redação da receita nos impedem a preparação adequada de determinados alimentos.
- d) Porque não entendemos o que diz a mal redigida receita, é comum ficarmos sem saber como se preparam determinados alimentos.
- e) É comum não sabermos como se preparam determinados alimentos, porque não entendemos o que diz a mal redigida receita.



8. Nas alternativas seguintes, fazemos pequenas alterações em segmentos da crônica. Avalie essas novas construções segundo os princípios de concordância verbal ou nominal, assinalando a seguir a alternativa em que a nova construção materializa um **ERRO**, segundo as normas do português padrão.

- a) “Chego ao jornal, e, no estacionamento, um motorista da casa me aborda...” (§ 1) → Chego ao jornal, e, no estacionamento, um motorista e um ascensorista estudiosos me abordam...
- b) “Deve ser porque há pães que saem do forno grudados, como irmãos siameses...” (§ 3) → Deve ser porque existem pães que saem do forno grudados, como irmãos siameses.
- c) “Todos sabemos que o peixe-boi é um malandro contumaz, incorrigível.” (§ 6) → Algum de nós sabemos que o peixe-boi é um malandro contumaz, incorrigível.
- d) “Por que será que um examinador quer que futuros confeitores conheçam o termo ‘xifópago’?” (§ 3) → Por que será que um examinador quer que futuros confeitores e confeitadeiras conheçam o termo “xifópago”?
- e) “Ainda há muitos examinadores que estão na idade da pedra.” (§ 11) → A minoria dos examinadores está na idade da pedra.

9. Releia o trecho:

“...passaram-se 53 anos, mas nesse tempo muitas questões semelhantes foram feitas em provas e concursos.” (§ 6)

Observe, na reescrita do segmento anterior, a manutenção da relação semântica estabelecida entre as orações, a pontuação gráfica e a adequação do tempo verbal. Assim considerando, aponte a alternativa cuja nova redação está **INADEQUADA** sob qualquer um dos quesitos mencionados.

- a) Passaram-se 53 anos. Nesse tempo, não obstante, muitas questões semelhantes foram feitas em provas e concursos.
- b) Passaram-se 53 anos; nesse tempo, porém, muitas questões semelhantes foram feitas em provas e concursos.
- c) Embora se tenham passado 53 anos, nesse tempo muitas questões semelhantes foram feitas em provas e concursos.
- d) Passaram-se 53 anos; nesse tempo, entretanto, muitas questões semelhantes foram feitas em provas e concursos.
- e) Passaram-se 53 anos, embora nesse tempo muitas questões semelhantes foram feitas em provas e concursos.

➤ **Leia com atenção o texto seguinte e volte a ele sempre que julgar necessário.**

### Texto II

#### Nascer no Cairo, ser fêmea de cupim

1. Conhece o vocábulo escardingar? Qual o feminino de cupim? Qual o antônimo de póstumo? Como se chama o natural do Cairo?

2. O leitor que responder “não sei” a todas estas perguntas não passará provavelmente em nenhuma prova de Português de nenhum concurso oficial. Aliás, se isso pode servir de algum consolo à sua ignorância, receberá um abraço de felicitações deste modesto cronista, seu semelhante e seu irmão.

3. Porque a verdade é que eu também não sei. Você dirá, meu caro professor de Português, que eu não deveria confessar isso; que é uma vergonha para mim, que vivo de escrever, não conhecer o meu instrumento de trabalho, que é a língua.

4. Concordo. Confesso que escrevo de palpite, como outras pessoas tocam piano de ouvido. De vez em quando um leitor culto se irrita comigo e me manda um recorte de crônica anotado, apontando erros de Português. Um deles chegou a me passar um telegrama, felicitando-me porque não encontrara, na minha crônica daquele dia, um só erro de Português; acrescentava que eu produzira uma “página de bom vernáculo, exemplar”. Tive vontade de responder: “Mera coincidência” — mas não o fiz para não entristecer o homem.





5. Espero que uma velhice tranquila — no hospital ou na cadeia, com seus longos ócios — me permita um dia estudar com toda calma a nossa língua, e me penitenciar dos abusos que tenho praticado contra a sua pulcritude. (Sabem qual o superlativo de pulcro? Isto eu sei por acaso: pulquíssimo! Mas não é desanimador saber uma coisa dessas? Que me aconteceria se eu dissesse a uma bela dama: a senhora é pulquíssima? Eu poderia me queixar se o seu marido me descesse a mão?).

6. Alguém já me escreveu também — que eu sou um escoteiro ao contrário. "Cada dia você parece que tem de praticar a sua má ação — contra a língua". Mas acho que isso é exagero.

7. Como também é exagero saber o que quer dizer escardingar. Já estou mais perto dos cinquenta que dos quarenta; vivo de meu trabalho quase sempre honrado, gozo de boa saúde e estou até gordo demais, pensando em meter um regime no organismo — e nunca soube o que fosse escardingar. Espero que nunca, na minha vida, tenha escardingado ninguém; se o fiz, mereço desculpas, pois nunca tive essa intenção.

8. Vários problemas e algumas mulheres já me tiraram o sono, mas não o feminino de cupim. Morrerei sem saber isso. E o pior é que não quero saber; nego-me terminantemente a saber, e, se o senhor é um desses cavalheiros que sabem qual é o feminino de cupim, tenha a bondade de não me cumprimentar.

9. Por que exigir essas coisas dos candidatos aos nossos cargos públicos? Por que fazer do estudo da língua portuguesa uma série de alçapões e adivinhas, como essas histórias que uma pessoa conta para "pegar" as outras? O habitante do Cairo pode ser cairense, cairei, caireta, cairota ou cairiri — e a única utilidade de saber qual a palavra certa será para decifrar um problema de palavras cruzadas. Vocês não acham que nossos funcionários públicos já gastam uma parte excessiva do expediente matando palavras cruzadas da "Última Hora" ou lendo o horóscopo e as histórias em quadrinhos de "O Globo?".

10. No fundo o que esse tipo de gramático deseja é tornar a língua portuguesa odiosa; não alguma coisa através da qual as pessoas se entendam, mas um instrumento de suplício e de opressão que ele, gramático, aplica sobre nós, os ignaros.

11. Mas a mim é que não me escardinham assim, sem mais nem menos: não sou fêmea de cupim nem antônimo do póstumo nenhum; e sou cachoeirense, de Cachoeiro, honradamente — de Cachoeiro de Itapemirim!

Rio, novembro, 1951

BRAGA, Rubem. Nascer no Cairo, ser fêmea do cupim. *Releituras*. Disponível em: <[www.releituras.com](http://www.releituras.com)>. Acesso em: 15 fev. 2014.

10. Lida a crônica, avalie as seguintes proposições:

- I) Além da afinidade temática entre os textos I e II, há, também, convergência de opiniões entre os autores.
- II) Embora o cronista desconheça o vocábulo "escardingar", podemos interpretar que, para ele, tal palavra apresenta valor pejorativo.
- III) Caso o cronista soubesse responder às perguntas estampadas no primeiro parágrafo, ele não se envaideceria desse tipo de conhecimento.
- IV) O contexto nos permite afirmar que o vocábulo "pulcritude" expressa uma avaliação positiva.
- V) As dúvidas apresentadas pelo cronista no primeiro parágrafo são solucionáveis com conhecimentos de sintaxe portuguesa.
- VI) O cronista Rubem Braga refere-se a hipotéticos leitores, os quais se restringem a um único grupo: o daqueles que compartilham com ele a ignorância no conhecimento de certas minúcias da língua portuguesa.

Avaliadas as proposições, aponte a única alternativa **CORRETA**.

- a) Todas as proposições estão adequadas.
- b) Nenhuma das proposições está adequada.
- c) Somente as proposições (I), (II) e V estão adequadas.
- d) Somente as proposições (V) e (VI) não estão adequadas.
- e) Somente as proposições (II), (III) e (V) não estão adequadas.



11. Leia a seguinte informação:

Quando são antepostos ou intercalados, os adjuntos adverbiais devem ser obrigatoriamente separados por vírgulas.

INFANTE, Ulisses. *Curso de gramática aplicada aos textos*. 6. ed. São Paulo: Scipione: 2001. p. 467.

Aponte a alternativa em que o cronista Rubem Braga **NÃO** considera a prescrição gramatical.

- a) “Vários problemas e algumas mulheres já me tiraram o sono...” (§ 8)
- b) “Concordo. Confesso que escrevo de palpite...” (§ 4)
- c) “Um deles chegou a me passar um telegrama...” (§ 4)
- d) “...não encontrara, na minha crônica daquele dia, um só erro...” (§ 4)
- e) “De vez em quando um leitor culto se irrita comigo...” (§ 4)

12. O emprego do sinal indicativo da crase em “... se isso pode servir de algum consolo à sua ignorância...” (§ 2) é:

- a) obrigatório, assim como na seguinte construção: Fiz um comentário elogioso à sua belíssima crônica.
- b) opcional, assim como na seguinte construção: O escritor dedicou a crônica à nossa maravilhosa gente.
- c) equivocado, assim como na seguinte construção: É um belo cronista; revela um estilo à Rubem Braga.
- d) facultativo, assim como na seguinte construção: O cronista leu à sua bela mensagem natalina.
- e) equivocado, assim como na seguinte construção: Passou o dia à escrever lindíssima crônica.

13. Releia o trecho:

“No fundo o que esse tipo de gramático deseja é tornar a língua portuguesa odiosa; não alguma coisa através da qual as pessoas se entendam...” (§ 10)

Aponte a alternativa cuja substituição do trecho grifado **atende aos princípios da língua escrita culta**.

- a) No fundo o que esse tipo de gramático deseja é tornar a língua portuguesa odiosa; não alguma coisa a cujos princípios se recorre para a melhor comunicação.
- b) No fundo o que esse tipo de gramático deseja é tornar a língua portuguesa odiosa; não alguma coisa de cujos princípios possam ser imitados.
- c) No fundo o que esse tipo de gramático deseja é tornar a língua portuguesa odiosa; não alguma coisa a cujos princípios desejamos aprender.
- d) No fundo o que esse tipo de gramático deseja é tornar a língua portuguesa odiosa; não alguma coisa de cujos princípios podemos concordar.
- e) No fundo o que esse tipo de gramático deseja é tornar a língua portuguesa odiosa; não alguma coisa cujos princípios nos baseamos.



14. “O leitor que responder ‘não sei’ a todas estas perguntas não passará provavelmente em nenhuma prova de Português de nenhum concurso oficial.” (§ 2) Sem nos preocuparmos com a fidelidade ao sentido original, propomos, nas alternativas seguintes, reescritas da parte em destaque no trecho . Em uma delas, entretanto, a flexão verbal **NÃO** está adequada. Aponte-a.

- a) O leitor que não se predispor a muito estudo não passará provavelmente em nenhuma prova de Português de nenhum concurso oficial.
- b) O leitor que disser “não” aos estudos de minúcias não passará provavelmente em nenhuma prova de Português de nenhum concurso oficial.
- c) O leitor que vier de um fraco ensino básico não passará provavelmente em nenhuma prova de Português de nenhum concurso oficial.
- d) O leitor que se entretiver com jogos não passará provavelmente em nenhuma prova de Português de nenhum concurso oficial.
- e) O leitor que não reouver o tempo perdido não passará provavelmente em nenhuma prova de Português de nenhum concurso oficial.

15. Releia o seguinte fragmento, em que fazemos leve alteração no texto original.

Confesso que **escrevo** (1) de palpite, como outras pessoas tocam piano de ouvido. De vez em quando um leitor culto se irrita comigo e me manda um recorte de crônica anotado, apontando erros de Português. Um deles **me passou** (2) um telegrama, felicitando-me porque não **encontrara** (3), na minha crônica daquele dia, um só erro de Português... (§ 4. Adaptado)

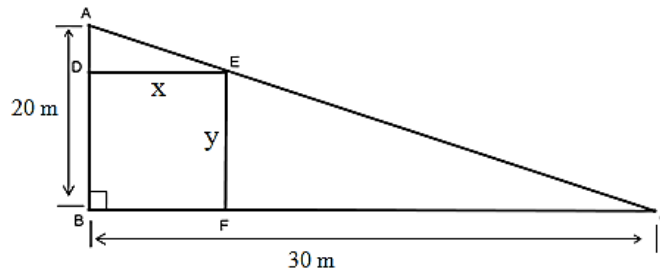
Aponte a alternativa em que a identificação do tempo do verbo e a explicação para o seu emprego estão **CORRETAS**.

- a) (1) presente do indicativo: traduz um fato que ocorre no momento em que se escreve a crônica; (2) pretérito perfeito do indicativo: traduz um fato totalmente concluído no momento em que se encontrava o cronista; (3) pretérito mais-que-perfeito do subjuntivo: traduz um fato anterior ao momento em que fora passado o telegrama ao cronista.
- b) (1) presente do indicativo: traduz um fato habitual; (2) pretérito imperfeito do indicativo: traduz um fato totalmente concluído no momento em que se encontrava o cronista; (3) pretérito mais-que-perfeito do indicativo: traduz um fato anterior ao momento em que fora passado o telegrama ao cronista.
- c) (1) presente do indicativo: traduz um fato corriqueiro, habitual; (2) pretérito perfeito do indicativo: traduz um fato totalmente concluído no momento em que se encontrava o cronista; (3) pretérito mais-que-perfeito do indicativo: traduz um fato anterior ao momento em que fora passado o telegrama ao cronista.
- d) (1) presente do indicativo: realça algo que aconteceu no passado; (2) pretérito perfeito do indicativo: traduz um processo durativo, no passado; (3) pretérito mais-que-perfeito do subjuntivo: traduz um fato anterior ao momento em que fora passado o telegrama ao cronista.
- e) (1) presente do subjuntivo: traduz um fato que ocorre no momento em que se escreve a crônica; (2) pretérito perfeito do indicativo: traduz um fato que está em processo de conclusão, no momento em que escreve o cronista; (3) pretérito mais-que-perfeito do subjuntivo: traduz um fato simultâneo ao momento em que fora passado o telegrama ao cronista.



## RACIOCÍNIO LÓGICO-QUANTITATIVO

16. Em um terreno, na forma de um triângulo retângulo com catetos medindo 20 e 30 metros, deseja-se construir um galpão retangular de dimensões  $x$  e  $y$ , como indicado na figura. A lei matemática da função que relaciona  $y$  em função de  $x$  e o valor de  $x$  para o qual a área ocupada pelo galpão será máxima é, respectivamente:



- a)  $y = 2x^2 - 30$  e  $15m$ .  
 b)  $y = \frac{2(30 - 2x)}{3}$  e  $10m$ .  
 c)  $y = \frac{60 - 2x}{3}$  e  $15m$ .  
 d)  $y = 30 - 2x$  e  $15m$ .  
 e)  $y = 2x^2 - 30$  e  $10m$ .

17. Dois vendedores  $A$  e  $B$  recebem seus salários em função da quantidade de unidades vendidas de certos produtos de acordo com as seguintes leis matemáticas: o vendedor  $A$  recebe  $A(x) = 600 + 26x$ , e  $B$  recebe  $B(x) = 840 + 18x$ , onde  $x$  é a quantidade de unidades vendidas. Sabendo disso, o conjunto que melhor representa a quantidade  $x$  para a qual o salário de  $A$  será maior do que o de  $B$  é:

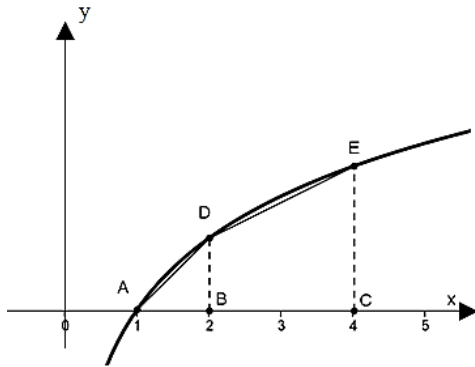
- a)  $\{x \in \mathbb{Z} / x < 29\}$   
 b)  $\{x \in \mathbb{Z} / x < 30\}$   
 c)  $\{x \in \mathbb{Z} / x = 30\}$   
 d)  $\{x \in \mathbb{Z} / x > 30\}$   
 e)  $\{x \in \mathbb{Z} / 28 \leq x < 30\}$

18. O diretor de um clube deseja construir uma piscina para crianças no formato de um círculo de raio "R". Contudo, ele precisa aproveitar uma área ociosa do clube que tem a forma de um triângulo retângulo de medidas 8 m, 15 m e 17 m. A medida de "R", para que a piscina fique na forma de um círculo inscrito no referido triângulo retângulo, é:

- a) 3 m.  
 b) 4 m.  
 c) 5 m.  
 d) 6 m.  
 e) 2 m.



19. No gráfico a seguir, os pontos A, B e C, cujas ordenadas são desconhecidas, pertencem ao gráfico da função  $y = \log_a x$ , com  $a > 1$ . Se a área do trapézio BCDE mede  $3 \text{ cm}^2$ , então a área do triângulo ABD é:



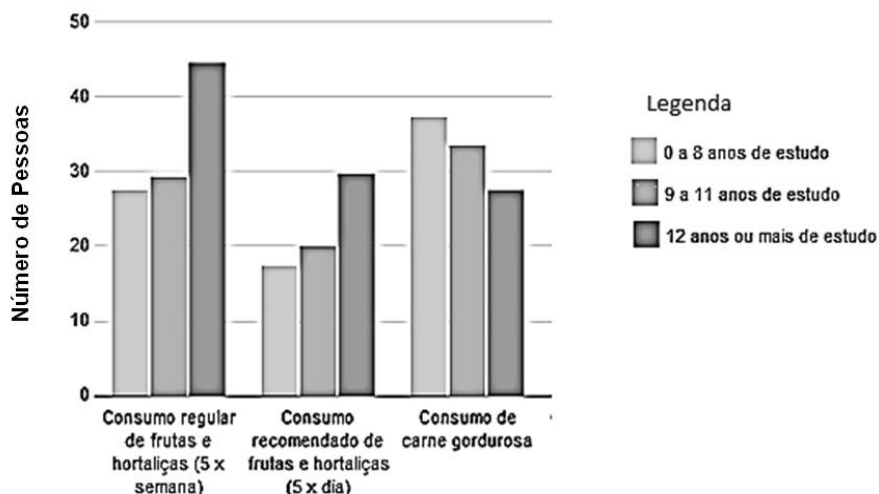
- a)  $2\sqrt{2} \text{ cm}^2$ .  
 b)  $0,9 \text{ cm}^2$ .  
 c)  $1 \text{ cm}^2$ .  
 d)  $2 \text{ cm}^2$ .  
 e)  $0,5 \text{ cm}^2$ .
20. A agência Molicar fez um estudo com os índices de desvalorização dos automóveis, no Brasil, e elaborou um *ranking* dos carros com base nesse requisito. O *Mille Economy*, da Fiat, por exemplo, com 10% de depreciação, ocupa o segundo lugar do *ranking*. Sendo assim, se uma pessoa adquiriu um *Mille Economy* zero quilômetro por R\$ 25.000,00, qual é o seu valor, considerando a depreciação de 10% ao ano, após 3 anos?

Disponível em: <<http://www.car.blog.br/2012/01/ranking-de-desvalorizacao-de-carros.html>>. Acesso em: 23 out. 2012. Adaptado.

- a) R\$ 20.000,00  
 b) R\$ 16.402,50  
 c) R\$ 17.500,00  
 d) R\$ 20.250,00  
 e) R\$ 18.225,00



21. Há diferenças de hábitos alimentares entre as pessoas que têm menos e mais instrução formal. É o que mostra o gráfico do Ministério da Saúde a seguir:



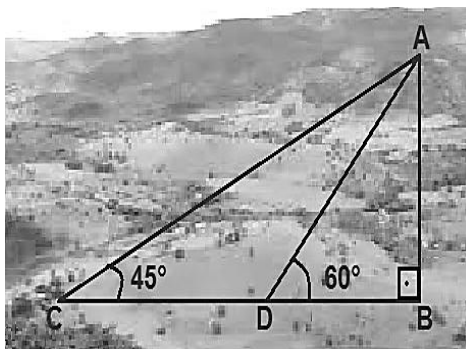
Disponível em: <<http://saude.ig.com.br/minhasaude/taxa-de-obesidade-bate-recorde-no-pais/n1597737564864.html>>. Acesso em: 5 ago. 2013. Adaptado.

De acordo com o gráfico, é **CORRETO** afirmar:

- Quanto mais tempo de estudo, maior o consumo de carne gordurosa.
  - Pessoas entre 9 e 11 anos de estudo têm um consumo regular de frutas e hortaliças (5x semana) maior do que pessoas com mais de 12 anos de estudo.
  - O consumo recomendado de frutas e hortaliças (5 x dia) por pessoas com 12 anos ou mais de estudo é 40% maior do que pessoas com 9 a 11 anos de estudo.
  - Pessoas com mais estudo consomem mais frutas e hortaliças do que carne gordurosa.
  - O consumo de carne gordurosa é igual para os três intervalos de tempo de estudo.
22. Uma pesquisa sobre cosméticos apontou que 28 mulheres preferem o produto Belabela. Sabendo que, do total dos entrevistados, 56 são mulheres e 44 são homens, qual é a probabilidade de que uma mulher selecionada ao acaso no total de entrevistados prefira o produto Belabela?
- 28%
  - 64%
  - 44%
  - 50%
  - 100%



23. Os rádios comunicadores são aparelhos com longo alcance de sinal. Um fazendeiro, a fim de otimizar o contato com seus funcionários, decidiu adquirir um modelo que oferece um raio de alcance de até 37 quilômetros. No entanto, para decidir por esse modelo, era preciso certificar-se de que o ponto de trabalho mais distante em sua propriedade também estaria coberto. Desse modo, ele fez um esquema sobre o mapa da fazenda e iniciou os cálculos.



No ponto A, está localizada a sede da fazenda, de onde o fazendeiro fará a maioria dos contatos com os funcionários, utilizando-se do rádio comunicador. A distância do ponto C até o ponto D é de 10 quilômetros. Desse modo, determine a distância entre B e C e identifique, se posicionado o fazendeiro no ponto B, haverá alcance de sinal de rádio para que ele se comunique com um funcionário que esteja no ponto C: (Atenção, se necessário, utilize  $\sqrt{3} \cong 1,7$ ).

- A distância de B a C é de 14,2 quilômetros e, posicionado o fazendeiro no ponto B, ele terá alcance do sinal de rádio para se comunicar com seu funcionário no ponto C.
  - A distância de B a C é de 44,3 quilômetros e, posicionado o fazendeiro no ponto B, ele não terá alcance do sinal de rádio para se comunicar com seu funcionário no ponto C.
  - A distância de B a C é de 24,2 quilômetros e, posicionado o fazendeiro no ponto B, ele terá alcance do sinal de rádio para se comunicar com seu funcionário no ponto C.
  - A distância de B a C é de 34,3 quilômetros e, posicionado o fazendeiro no ponto B, ele terá alcance do sinal de rádio para se comunicar com seu funcionário no ponto C.
  - A distância de B a C é de 50 quilômetros e, posicionado o fazendeiro no ponto B, ele não terá alcance do sinal de rádio para se comunicar com seu funcionário no ponto C.
24. Três amigos decidiram abrir uma empresa em sociedade. O acordo foi de que 95% do lucro seriam sempre divididos em três partes em progressão geométrica na razão de  $3/2$ , sendo a primeira parte para Fábio, a segunda parte para Anderson e a terceira parte para Antônio, sempre nessa ordem. Os outros 5% seriam reinvestidos na empresa, não entrando na divisão. Desse modo, determine qual a porcentagem aproximada do lucro dividido que Antônio irá receber a cada mês.
- 47%
  - 30%
  - 20%
  - 15,9%
  - 45%
25. Um sólido tem formato de um paralelepípedo reto retângulo e suas arestas têm medidas proporcionais a 3, 4 e 5. Sabendo que a área da superfície do paralelepípedo é de  $376 \text{ m}^2$ , determine as dimensões do sólido.
- 6m, 7m e 8m
  - 6m, 8m e 10m
  - 9m, 12m e 15m
  - 12m, 16m e 20m
  - 24m, 32 m e 40m



## LEGISLAÇÃO

26. Segundo a Lei nº. 8.112/90, a penalidade de demissão é aplicada nos seguintes casos, **EXCETO**:
- a) crimes contra a Administração Pública.
  - b) inassiduidade habitual.
  - c) incontidência pública e conduta escandalosa, na repartição.
  - d) coação ou aliciamento de subordinados no sentido de filiarem-se à associação profissional ou sindical, ou a partido político.
  - e) revelação de segredo do qual se apropriou em razão do cargo.
27. Segundo a Constituição Federal, é correto afirmar, **EXCETO**:
- a) os cargos, empregos e funções públicas são acessíveis aos brasileiros que preencham os requisitos estabelecidos em lei, assim como aos estrangeiros, na forma da lei.
  - b) a investidura em cargo ou emprego público depende de aprovação prévia em concurso público de provas ou de provas e títulos ou apenas de títulos, de acordo com a natureza e a complexidade do cargo ou emprego, na forma prevista em lei, ressalvadas as nomeações para cargo em comissão declarado em lei de livre nomeação e exoneração.
  - c) o prazo de validade do concurso público será de até dois anos, prorrogável uma vez, por igual período.
  - d) durante o prazo improrrogável previsto no edital de convocação, aquele aprovado em concurso público de provas ou de provas e títulos será convocado com prioridade sobre novos concursados para assumir cargo ou emprego, na carreira.
  - e) as funções de confiança, exercidas exclusivamente por servidores ocupantes de cargo efetivo, e os cargos em comissão, a serem preenchidos por servidores de carreira nos casos, condições e percentuais mínimos previstos em lei, destinam-se apenas às atribuições de direção, chefia e assessoramento.
28. Segundo as regras deontológicas previstas no Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal, são primados maiores norteadores do servidor público no exercício de seu cargo ou função, **EXCETO**:
- a) a dignidade.
  - b) o decoro.
  - c) o respeito aos valores religiosos.
  - d) o zelo.
  - e) a consciência dos princípios morais.
29. Segundo a Lei nº. 9.784/99, terão prioridade na tramitação, em qualquer órgão ou instância, os procedimentos administrativos em que figure como parte ou interessado, **EXCETO**:
- a) pessoa com idade igual ou superior a 65 anos.
  - b) pessoa portadora de deficiência física.
  - c) pessoa portadora de deficiência mental.
  - d) pessoa portadora de cardiopatia grave.
  - e) pessoa portadora de síndrome de imunodeficiência adquirida.
30. O funcionário público que retardar ou deixar de praticar, indevidamente, ato de ofício, ou praticá-lo contra disposição expressa de lei, para satisfazer interesse ou sentimento pessoal, comete o crime de:
- a) condescendência criminosa.
  - b) peculato.
  - c) corrupção passiva.
  - d) prevaricação.
  - e) corrupção ativa.





## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

31. São sinais de reconhecimento de pescado fresco, **EXCETO**:

- a) Carne firme, branca ou rosada e resistente à pressão dos dedos.
- b) Olhos salientes e brilhantes e escamas bem aderidas à pele.
- c) Cauda firme na direção do corpo e ventre abaulado.
- d) Guelras vermelhas, pele brilhante e úmida.
- e) Cheiro característico, semelhante ao de planta aquática.

32. Associe os tipos de alimentos da primeira coluna com as suas definições correspondentes na segunda coluna.

I) Alimento orgânico	( )	É o alimento especialmente formulado e/ou padronizado para atender a necessidades de pessoas com exigências dietéticas especiais de restrição total de determinado ingrediente.
II) Alimento hidropônico	( )	É o alimento que teve introduzido, entre seus genes, um novo gene ou fragmento de ácido desoxirribonucleico, alterando a sua composição.
III) Alimento <i>diet</i>	( )	É o alimento para fins especiais que possui teor reduzido de nutrientes ou valor energético, em no mínimo 25%, quando comparado aos seus similares.
IV) Alimento <i>light</i>	( )	É o alimento isento de fertilizantes químicos e outros agrotóxicos, produzidos em solo equilibrado química, física e biologicamente.
V) Alimento transgênico	( )	É o alimento produzido em ambiente protegido (estufas) sem o uso de solo e com o uso de adubos químicos de fácil solubilidade em água.

Marque a alternativa que contém a sequência **CORRETA**.

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

33. Para melhor preservação dos hortifrutigranjeiros, o armazenamento adequado deve ser realizado sob refrigeração em geladeiras ou câmaras frias. Adotar temperaturas de referência é um modo seguro de orientar e monitorar a qualidade da conservação dos alimentos. Sobre esse tema, escolha a resposta **CORRETA**.

- a) Para refrigeração de ovos, a temperatura de referência é a faixa entre 4 °C e 7 °C, negativos.
- b) Para refrigeração de vegetais, a temperatura de referência é a faixa entre 1 °C e 4 °C, negativos.
- c) Para refrigeração de alimentos prontos, a temperatura de referência é a faixa entre 1 °C e 4 °C.
- d) Para refrigeração de alimentos pré-preparados, a temperatura de referência é a faixa entre 5 °C e 10 °C.
- e) Para refrigeração de alimentos cárneos, a temperatura de referência é a faixa entre 1 °C e 4 °C.



34. Sobre a conservação de alimentos, marque (C) para as afirmativas CORRETAS, (E) para as afirmativas ERRADAS.

- ( ) A geladeira deve ser periodicamente lavada, e os prazos de validade dos produtos devem ser verificados. Para facilitar a circulação do ar frio, não pode haver excesso de alimentos nas prateleiras, as quais não podem ser cobertas com panos ou toalhas.
- ( ) A organização adequada dos alimentos na geladeira deve seguir a seguinte ordem: prateleiras superiores para alimentos preparados e prontos para o consumo; prateleiras do meio para produtos semi-preparados e prateleiras inferiores para alimentos crus, que se forem vegetais devem estar acondicionados em sacos plásticos.
- ( ) O descongelamento adequado dos alimentos deve ser feito sob refrigeração, dentro da embalagem original ou na embalagem de armazenamento, sacolas plásticas ou vasilhame apropriado. Alimentos inteiros podem ser cozidos diretamente, sem prévio descongelamento, para acelerar o processo.
- ( ) Os alimentos, após a data de validade, não podem ser consumidos. Para alimentos que necessitam de condições especiais de conservação depois de abertos, devem-se observar as recomendações do fabricante quanto ao prazo máximo para consumo.
- ( ) Os alimentos armazenados na embalagem original devem ser lavados antes do acondicionamento nas geladeiras. Após abertos os enlatados, devem ser transferidos para recipientes plásticos, de vidro ou de alumínio, limpos e fechados. Os recipientes de inox não podem ser usados.
- ( ) O local de armazenamento de produtos secos deve ser sempre limpo e arejado, com ventilação apropriada. É nesse local que produtos de limpeza são armazenados.

Assinale a sequência **CORRETA**.

- a) C – C – E – C – E – E
- b) C – E – C – E – C – E
- c) E – E – C – E – C – C
- d) E – C – E – C – E – E
- e) C – C – E – E – C – E

35. Associe os termos técnicos da primeira coluna com a sua definição na segunda coluna.

- I) Caramelizar ( ) Cozinhar rapidamente na água em ebulição.
- II) Amassar ( ) Submeter o açúcar à desidratação.
- III) Aferventar ( ) Passar o alimento na panela quente com ou sem gordura.
- IV) Refogar ( ) Adicionar, ao alimento, óleo quente ou água em ebulição.
- V) Escaldar ( ) Movimento brusco para unir componentes não miscíveis.

Assinale a sequência **CORRETA**.

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



36. A pesagem correta dos alimentos é importante para que o preparo dos alimentos descritos nas fichas técnicas de preparo possa ser reproduzível. É **CORRETO** afirmar:

- a) A pesagem dos alimentos em pó deve ser feita à temperatura ambiente, preencher o utensílio, nivelar o excesso com uma espátula, bater levemente para compactar e preencher os espaços vazios. Em seguida, completar o volume.
- b) Alternativamente, à pesagem dos alimentos líquidos, a medida do volume dos utensílios pode ser estimada com o auxílio de pipetas ou provetas, transferindo a água que comportam e observando a formação do menisco. A leitura do volume deve ser feita na parte inferior do menisco.
- c) Para a pesagem de alimentos, deve-se considerar a capacidade-padrão do utensílio, que é a quantidade de alimento que o utensílio comporta ao ser nivelado com um instrumento plano. Esse procedimento não deve ser utilizado para alimentos pastosos e líquidos.
- d) Como para os alimentos em pó, para a pesagem dos alimentos pastosos, tais como a manteiga e a maionese, devem ser compactadas com leves batidas no utensílio ou do próprio utensílio na superfície da bancada para preencher todos os espaços vazios.
- e) Os alimentos em grãos não devem ser nivelados, pois possuem superfície irregular e, assim, poderá haver a retirada em excesso dos grãos em relação à capacidade do utensílio, subestimando o resultado. Assim sendo, a pesagem deve ser feita após a medida do volume em utensílios transparentes.

37. Os equipamentos e utensílios deverão ser guardados apenas após a desinfecção. Assinale a sequência **CORRETA**.

- a) Enxágue com água quente ou fria – eliminação dos resíduos – imersão em solução de detergente alcalino para lavagem manual – lavagem com escovas e esponjas – enxágue e secagem manual.
- b) Eliminação dos resíduos – enxágue com água quente ou fria – imersão em solução de detergente alcalino para lavagem manual – lavagem com escovas e esponjas – enxágue e secagem manual.
- c) Lavagem com escovas e esponjas – eliminação dos resíduos – enxágue com água quente ou fria – imersão em solução de detergente neutro para lavagem manual – enxágue e secagem natural.
- d) Eliminação dos resíduos – enxágue com água quente ou fria – imersão em solução de detergente alcalino para eliminação de gorduras – lavagem com escovas e esponjas – enxágue e secagem natural.
- e) Enxágue com água quente ou fria – Eliminação dos resíduos – imersão em solução de detergente alcalino para lavagem automatizada – lavagem com escovas e esponjas – enxágue e secagem manual.

38. A reconstituição de alimentos desidratados visa à obtenção de produtos com características sensoriais e nutricionais similares ao original. Quanto de leite em pó e de água é necessário para a obtenção de 1.000 mL de leite reconstituído? Considere os dados abaixo:

Componente %	Leite integral fluido <sup>1</sup>	Leite Integral em pó <sup>2</sup>
Umidade	87,7	2,7
Sólidos	12,3	97,3
Total	100	100

<sup>1</sup>ENDEF

<sup>2</sup>TACO

Assinale a alternativa **CORRETA**.

- a) 123,0 g de leite em pó e 877 g de água
- b) 124,6 g de leite em pó e 875,4 g de água
- c) 126,4 g de leite em pó e 874,6 g de água
- d) 128,2 g de leite em pó e 871,8 g de água
- e) 132,6 g de leite em pó e 867,4 g de água



39. As frutas e hortaliças devem ser cortadas com faca afiada. Podem ser cortadas em formatos diferentes, para atender a algumas exigências sensoriais da receita. Sobre os tipos de corte, escolha a definição **CORRETA**.

- a) *Chip* – usado para batatas grandes e outras raízes, cortadas em lâminas muito finas para o preparo de saladas cozidas.
- b) *Noisette* – cortes realizados com boleador de diferentes diâmetros, empregados para diversos vegetais e frutas.
- c) *Camponesa* – cortes em cubos pequenos para o preparo de molho à campanha.
- d) *Juliana* – cubinhos de 4 a 5 cm de comprimento e 2 a 3 mm de largura, usados para sopas de mesmo nome.
- e) *Palha* – corte em tiras longas realizado com cortador especial e empregado para queijos e batatas para fritura.

40. Os diferentes músculos do animal fornecem cortes de carne com características sensoriais distintas. Com relação à textura, a musculatura, que é submetida a maiores esforços, resulta em cortes de carne mais firmes, com maior conteúdo de tecido conjuntivo. Assim sendo, o método de cocção deve ser apropriado, a fim de garantir que o resultado seja uma preparação macia e suculenta. Sobre os métodos de cocção da carne, assinale a alternativa **CORRETA**.

- a) O calor úmido é indicado para cortes de carne com maior conteúdo de tecido conjuntivo, como os cortes do quarto dianteiro do boi e os localizados nas patas, chamado, comercialmente, de músculo bovino.
- b) Para cortes do quarto traseiro, o calor seco é o mais indicado para todos os cortes, inclusive para a musculatura das patas traseiras, pois o esforço dominante na movimentação do animal é exercido pelas patas dianteiras.
- c) O filé *mignon* é o corte mais macio dentre os cortes de carne bovina, porque não possui tecido conjuntivo e possui pouca gordura. Nesse caso, o calor seco é o mais indicado, especialmente a cocção por imersão em água, em ebulição, sob pressão.
- d) O calor misto é indicado para a cocção do lagarto, que é um corte da parte dianteira do animal. Entende-se por calor misto a associação do calor seco (refogado ou assado em forno) e o calor úmido (cozimento sob pressão).
- e) Para as carnes bovinas com maior conteúdo de gordura, o ideal é utilizar calor seco, preparo em forno ou sobre grelha, a fim de drenar o excesso de gordura. São exemplos desse tipo de carne o cupim, o lagarto e o *carré*.

41. São objetivos do tratamento térmico por aquecimento dos alimentos:

- a) diminuir a atividade de água, diminuir ou eliminar as formas viáveis de micro-organismos e desnaturar o amido.
- b) gelatinizar as proteínas, inativar toxinas e fatores antinutricionais e ativar micro-organismos viáveis.
- c) inativar toxinas, abrandar as fibras musculares, fibra de celulose, fibra de amido e desenvolver atributos sensoriais.
- d) abrandar e modificar carboidratos não digeríveis ou parcialmente digeríveis e lignina, desnaturar proteínas e inativar algumas toxinas.
- e) desenvolver atributos sensoriais, abrandar os tecidos e os componentes termolábeis e inativar micro-organismos termófilos.

42. Para o preparo de bifes grelhados com 90 g, para servir 200 refeições, foi planejada a compra de contrafilé. Sabendo-se que o fator de correção do contrafilé é 1,12 e o fator de cocção é de 0,8, calcule a quantidade a ser adquirida e a estimativa da quantidade de aparas. Em seguida, assinale a alternativa em que se encontra o cálculo **CORRETO**.

- a) 25,2 Kg e 2,7 Kg
- b) 22,5 Kg e 2,2 Kg
- c) 27,2 Kg e 2,5 Kg
- d) 20,2 Kg e 1,4 Kg
- e) 18 Kg e 3,6 Kg



43. A aplicação dos indicadores de rendimento, fator de correção e fator de cocção é um recurso importante para a previsão de compras para o controle do pré-preparo e garantia da quantidade de alimentos de acordo com a programação. No planejamento de uma aula de pré-preparo de frutas e hortaliças, serão utilizadas bananas, laranjas e alface. Um laboratório possui sete ilhas de cocção e, em cada uma, trabalham três alunos, sendo duas turmas práticas, uma na parte da manhã e outra na parte da tarde. As aulas são ministradas pelo professor responsável, auxiliado por dois técnicos. Em geral, as preparações são realizadas, considerando o total de alunos, técnicos e professor. Qual o fator de correção de cada vegetal? E qual a quantidade de banana prata, laranja-pera e alface a ser adquirida, considerando que a perda no pré-preparo da banana prata é de 33%, laranja-pera é de 28% e da alface é de 31% e as porções são, respectivamente, 100 g, 250 g e 20 g?

- a) 1,33 (6,4 Kg) – 1,28 (15,4 Kg) – 1,31 (1,25 Kg)
- b) 1,49 (7,2 Kg) – 1,39 (16,7 Kg) – 1,45 (1,4 Kg)
- c) 1,33 (3,2 Kg) – 1,49 (8,0 Kg) – 1,44 (0,66 Kg)
- d) 1,42 (7,0 Kg) – 1,30 (15 Kg) – 1,31 (1,2 Kg)
- e) 1,45 (7,5 Kg) – 1,38 (16,5 Kg) – 1,44 (1,3 Kg)

44. Na manipulação de óleo durante a cocção de alimentos, alguns aspectos devem ser considerados. Marque (C) para as afirmativas CORRETAS e (E) para as afirmativas ERRADAS.

- ( ) Utensílios úmidos não devem ser utilizados para o processo de fritura, seja em refogados ou por imersão, pois a água entra em ebulição a 100 °C, formando bolhas de vapor e causando o desprendimento e lançamento de gotas de óleo quente.
- ( ) É importante a escolha criteriosa do utensílio em que será realizada a fritura por imersão, de preferência com a lateral alta, a fim de evitar que o óleo se aproxime da borda, o qual, em contato com o calor excessivo, entra em combustão.
- ( ) A quantidade de óleo para as frituras por imersão deverá ser a menor possível, a fim de evitar a produção de grandes quantidades de óleo decomposto. Assim sendo, a quantidade proporcional de óleo por cada lote a ser frito é de uma a duas medidas de óleo.
- ( ) Para aumentar a vida útil do óleo e retardar a decomposição que baixa o ponto de fumaça, é recomendado que haja mistura de diferentes óleos e gorduras, como, por exemplo, óleo de soja com gordura hydrogenada e azeite com manteiga.
- ( ) O armazenamento do óleo empregado em frituras por imersão e que ainda está em condições de reutilização pode ser feito após remoção dos resíduos de alimentos, realizado à temperatura ambiente, filtragem em papel filtro ou em malha fina de inox e armazenado em vasilhame de vidro escuro, sob refrigeração.
- ( ) O óleo de fritura é um resíduo orgânico com menor densidade do que a água, sendo de grande poder contaminante se descartado de forma inadequada. Portanto, o descarte correto desse tipo de resíduo é o despejo em terrenos de terra para ser absorvido, evitando contaminar as águas dos rios e lagos.

Assinale a alternativa que contenha a sequência **CORRETA**.

- a) C – C – C – E – C – C
- b) C – E – E – C – E – E
- c) C – C – E – E – C – E
- d) E – E – C – C – C – C
- e) E – C – E – E – E – C



45. Sobre a caracterização e aplicação do receituário-padrão, assinale a afirmativa **INCORRETA**.

- a) São itens obrigatórios na receita-padrão a quantidade de cada ingrediente, em medidas caseiras, peso bruto, peso líquido, descrição do modo de preparo e rendimento, cálculo dietético e custo total, bem como por porção.
- b) São objetivos da aplicação do receituário-padrão: treinamento de profissionais, planejamento de cardápios, manutenção e controle da qualidade e veiculação das informações nutricionais.
- c) A padronização de receitas é uma atividade que contribui para a manutenção e o controle da qualidade de formulações alimentares. Essas receitas são reunidas em um banco de dados que serve como ferramenta para o trabalho nas unidades de alimentação e nutrição, denominado receituário-padrão.
- d) Nas informações nutricionais das receitas-padrão, deve-se conter o valor energético, conteúdo e distribuição percentual dos nutrientes de acordo com cada porção de referência, isto é, de acordo com o *per capita* de cada ingrediente constituinte.
- e) Para se definir o número de porções e referir o rendimento também em peso cozido, primeiramente, divide-se o valor energético total da preparação pelo valor energético programado para cada porção, obtendo-se o número de porções cruas, em seguida aplica-se o fator de cocção.

46. As recomendações nutricionais são instrumentos importantes para o planejamento, prescrição e avaliação de dietas. São baseadas em várias evidências científicas, tais como estudos populacionais de consumo, observações epidemiológicas, avaliações bioquímicas de restrição e saturação de nutrientes. A respeito dos conceitos referentes às recomendações nutricionais, é **INCORRETO** afirmar:

- a) Os valores de RDA garantem o atendimento às necessidades de indivíduos saudáveis, evitando-se as carências nutricionais.
- b) A RDA deve ser considerada a meta de ingestão e de adequação nutricional, apesar de estar acima das necessidades da maioria dos indivíduos.
- c) A UL atende às preocupações quanto ao uso indiscriminado e inadequado de suplementos nutricionais, não devendo ser utilizada como recomendação.
- d) Os valores de AI são valores médios de ingestão diária de um nutriente cujos estudos disponíveis não permitem o estabelecimento de UL.
- e) Os valores de EAR são úteis para avaliar e/ou planejar o consumo de grupos populacionais, obtido a partir de medianas de curvas de distribuição normal.

47. A respeito dos Guias Alimentares, é **INCORRETO** afirmar:

- a) São instrumentos destinados à população, visando promover a saúde e hábitos alimentares saudáveis.
- b) Devem-se respeitar os hábitos alimentares, a disponibilidade dos alimentos locais, com incentivo ao desenvolvimento humano.
- c) A roda de alimentos foi utilizada no Brasil e trazia a classificação dos alimentos, considerando a função no organismo.
- d) Diversos ícones ilustram os guias alimentares, como: roda, pirâmides, arco-íris, colunas gregas.
- e) A pirâmide de alimentos é adotada, atualmente, como guia alimentar, sendo baseada em 5 grupos de alimentos.



48. Analise as seguintes afirmativas:

- I) Alimento-fonte contém mais de 5% do valor das recomendações nutricionais em uma porção usual.
- II) Alimento boa-fonte contém entre 10 e 25% do valor das recomendações nutricionais em uma porção usual.
- III) Alimento excelente-fonte contém mais de 25% do valor das recomendações nutricionais em uma porção usual.

Agora, marque a alternativa **CORRETA**.

- a) Todas as afirmativas estão corretas.
- b) Somente as alternativas I e II estão corretas.
- c) Somente a alternativa I está correta.
- d) Somente a alternativa II está correta.
- e) Somente a alternativa III está correta.

49. Para a elaboração de cardápios, alguns pontos são necessários, **EXCETO**:

- a) Estabelecer as necessidades nutricionais dos comensais.
- b) Avaliar os recursos disponíveis e estudar o custo.
- c) Distribuir a recomendação de energia entre os macronutrientes.
- d) Considerar o comportamento dos familiares dos colaboradores.
- e) Considerar as práticas alimentares locais.

50. A substituição de ingredientes de preparações clássicas por equivalentes, para modular a oferta de nutrientes, tem sido uma tendência nas Unidades de Alimentação e Nutrição. Assim, associe as colunas e escolha a sequência correspondente.

- |                                  |     |   |
|----------------------------------|-----|---|
| I) Iogurte natural               | ( ) | Gemas, creme de leite, creme <i>chantilly</i> . |
| II) Clara de ovos                | ( ) | Condimentos industrializados, sal.              |
| III) Ervas desidratadas          | ( ) | Creme de leite, maionese.                       |
| IV) Proteína texturizada de soja | ( ) | Carne moída, flocos de <i>bacon</i> em saladas. |

Assinale a opção **CORRETA** que contém a sequência correspondente.

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

51. A respeito da denominação de profissionais, é **CORRETO** afirmar:

- a) Estoquista: encarregado do controle de estoque seco e úmido, manutenção de entrada e saída de gêneros.
- b) Lava-louças: profissional que dá apoio ao cozinheiro e zela pela higiene da área de trabalho.
- c) Ajudante ou auxiliar de cozinha: integra o grupo dos chefes de partida para cozinha quente e fria ou por áreas.
- d) Subchefe: encarregado da higienização de utensílios e equipamentos, mas não de superfícies de trabalho.
- e) Copeiro: com funções administrativas e de ordenação do cardápio, auxilia na previsão de compras.



52. A dieta \_\_\_\_\_ é indicada para pacientes com limitada capacidade de mastigação e/ou deglutição, afecções no sistema digestório, com restrição grave de material digerível, e para o preparo de exames específicos

Assinale a alternativa que contenha a palavra adequada que completa a afirmação acima.

- a) pastosa
  - b) branda
  - c) vegetariana
  - d) geral
  - e) líquida
53. A respeito da alimentação complementar, é correto afirmar, **EXCETO**:
- a) A alimentação complementar deve ser suficiente em quantidade e qualidade para suprir a necessidade da criança em crescimento.
  - b) Dietas à base de arroz estão associadas ao adequado ganho de peso e estatura, devido à boa digestibilidade das proteínas.
  - c) Os cereais e seus derivados constituem uma das principais fontes de carboidratos e desempenham função importante na alimentação complementar.
  - d) As leguminosas (feijão, lentilha, ervilha, soja, grão de bico) são fontes de proteína e minerais, principalmente na ausência da carne.
  - e) As hortaliças são essenciais na alimentação complementar, como fonte de vitaminas e minerais.
54. Alguns alimentos devem ser controlados ou contraindicados na alimentação complementar de crianças saudáveis, **EXCETO**:
- a) açúcares, doces e mel
  - b) alimentos ricos em nitrato e nitritos
  - c) carnes e hortaliças
  - d) alimentos ricos em fibras e fitatos
  - e) alimentos *light* e *diet*
55. A lavagem das mãos é medida essencial para a prevenção de contaminação dos alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Assim, os lavatórios devem ser providos de, obrigatoriamente, **EXCETO**:
- a) Torneira com acionamento manual.
  - b) Pias com tubulações sifonadas.
  - c) Água fria e/ou quente, conforme necessidade.
  - d) Sabonete antisséptico ou sabonete e antisséptico.
  - e) Papel-toalha virgem, não reciclado.
56. A suspeita ou a constatação de que um manipulador apresenta alguma enfermidade, ou problema de saúde que possa resultar no perigo de transmissão aos alimentos, deve ser impedimento para que o mesmo exerça função. Assim, são sintomas/enfermidades susceptíveis de serem transmitidas para os alimentos, **EXCETO**:
- a) feridas infectadas
  - b) infecções cutâneas
  - c) diarreias
  - d) gripes, resfriados
  - e) dores de cabeça





57. O livre acesso aos visitantes somente deve ser permitido em áreas onde não haja indicação expressa de acesso restrito a pessoal autorizado, ou seja, as áreas de manipulação, armazenamento e preparo dos alimentos. Assim, analise as afirmativas.

- I) O visitante deve ser instruído pelo acompanhante designado a não se aproximar dos locais onde haja manipulação de alimentos.
- II) O visitante deve ser instruído a realizar hábitos anti-higiênicos.
- III) O visitante deve utilizar vestimentas e equipamentos de proteção individual.

Marque a alternativa **CORRETA**.

- a) Somente a afirmativa I está correta.
- b) Somente a afirmativa III está correta.
- c) As afirmativas I e III estão corretas.
- d) As afirmativas I e II estão corretas.
- e) As afirmativas II e III estão corretas.

58. A respeito do descongelamento de alimentos, é **CORRETO** afirmar:

- a) O descongelamento deve ser realizado em condições de refrigeração à temperatura superior a 5 °C.
- b) O descongelamento em forno de micro-ondas pode ser realizado somente quando houver cocção imediata.
- c) Os alimentos descongelados devem ser mantidos sob refrigeração a 10 °C pelo prazo máximo de 72 horas.
- d) Os pescados e crustáceos devem ser mantidos sob refrigeração a 10 °C pelo prazo máximo de 24 horas.
- e) Os alimentos congelados não podem ser submetidos, diretamente, a tratamento térmico, mesmo quando recomendado pelo fabricante.

59. Analise as afirmativas a respeito dos procedimentos para coleta de amostras de produtos servidos.

- I) Identificar as embalagens e os sacos esterilizados ou desinfetados com nome do produto, data, horário e responsável pela coleta.
- II) Higienizar, adequadamente, as mãos e os utensílios para coleta, com álcool 98%, fervidos por 5 minutos.
- III) Abrir a embalagem, sem tocá-lo internamente, com um sopro.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

- a) Todas as afirmativas estão corretas.
- b) Somente a I está correta.
- c) Somente a II está correta.
- d) Somente a III está correta.
- e) Todas as afirmativas estão incorretas.



60. A unidade de alimentação e nutrição deve prever ações a serem tomadas quando ocorrer reclamação de consumidores e constatação da ocorrência de toxi-infecções alimentares. São ações a serem tomadas, **EXCETO**:

- a) Identificar os alimentos de modo a possibilitar a localização no mercado.
- b) Estabelecer canais de comunicação claros e de fácil acesso entre consumidores e empresas.
- c) Estabelecer responsáveis e ações corretivas para as diversas situações possíveis de reclamações.
- d) Os atendimentos médico-hospitalares, em caso de constatação afirmativa, devem ser pagos pelo comensal.
- e) Se necessário, as autoridades sanitárias e a sociedade serão informados da ocorrência.



**GABARITO PROVA - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

1.	<b>C</b>
2.	<b>A</b>
3.	<b>C</b>
4.	<b>B</b>
5.	<b>E</b>
6.	<b>D</b>
7.	<b>C</b>
8.	<b>C</b>
9.	<b>E</b>
10.	<b>D</b>
11.	<b>E</b>
12.	<b>B</b>
13.	<b>A</b>
14.	<b>A</b>
15.	<b>C</b>
16.	<b>C</b>
17.	<b>D</b>
18.	<b>A</b>
19.	<b>E</b>
20.	<b>E</b>
21.	<b>ANULADA</b>
22.	<b>D</b>
23.	<b>C</b>
24.	<b>E</b>
25.	<b>B</b>
26.	<b>D</b>
27.	<b>B</b>
28.	<b>C</b>
29.	<b>A</b>
30.	<b>D</b>

31.	<b>C</b>
32.	<b>D</b>
33.	<b>E</b>
34.	<b>A</b>
35.	<b>E</b>
36.	<b>B</b>
37.	<b>D</b>
38.	<b>C</b>
39.	<b>B</b>
40.	<b>A</b>
41.	<b>D</b>
42.	<b>A</b>
43.	<b>A</b>
44.	<b>C</b>
45.	<b>E</b>
46.	<b>D</b>
47.	<b>E</b>
48.	<b>C</b>
49.	<b>D</b>
50.	<b>A</b>
51.	<b>C</b>
52.	<b>E</b>
53.	<b>B</b>
54.	<b>C</b>
55.	<b>A</b>
56.	<b>E</b>
57.	<b>C</b>
58.	<b>B</b>
59.	<b>B</b>
60.	<b>D</b>