

## L Í N G U A P O R T U G U E S A

### 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 eleger 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) pleonasma
- 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.

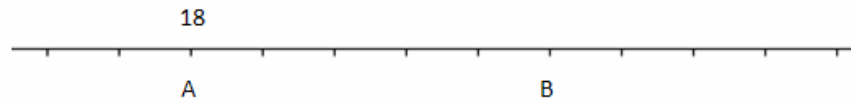
19. A tabela, a seguir, informa a quantidade de cestas de dois pontos feitas por 5 jogadores em um torneio de basquete:

| 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.



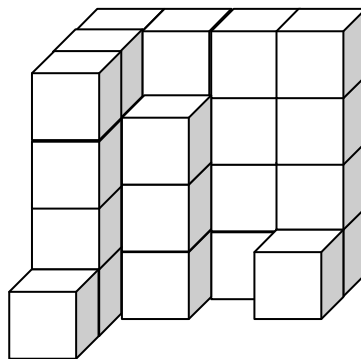
Sabendo que o mapa foi construído na escala 1:420000, a distância da cidade B até o início da estrada, em Km, é aproximadamente:

- 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.

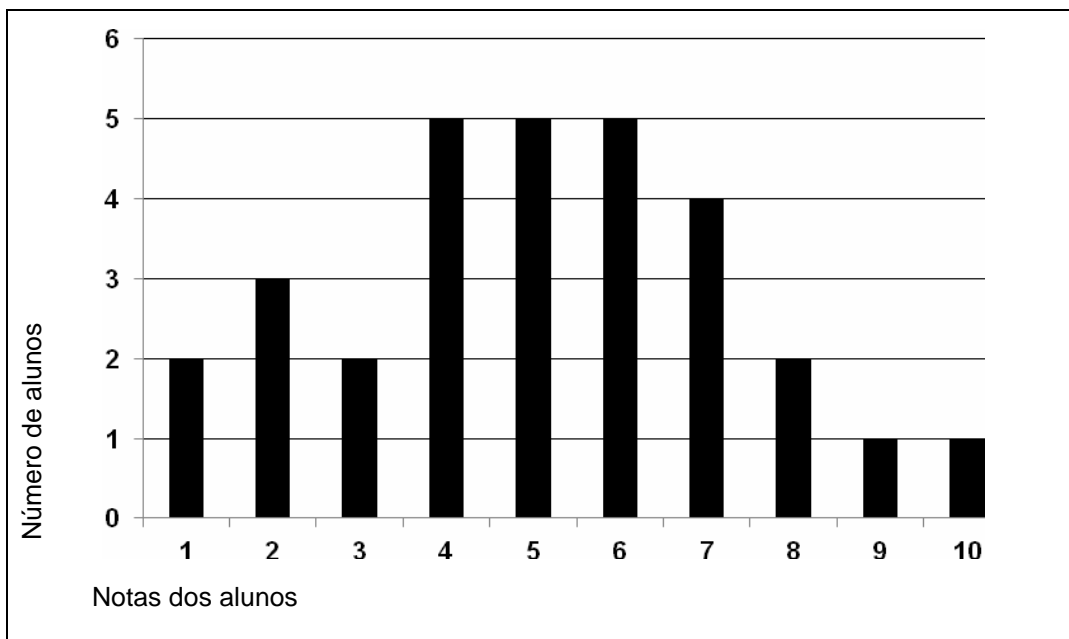
O número de candidatos do sexo feminino ao curso de Engenharia Civil é:

- 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)  $179^{\circ}$
- d)  $171^{\circ}30'$
- e)  $171^{\circ}$

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

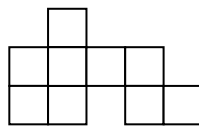


Figura 3

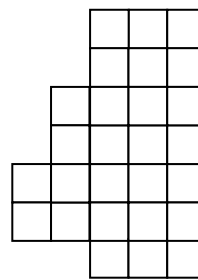


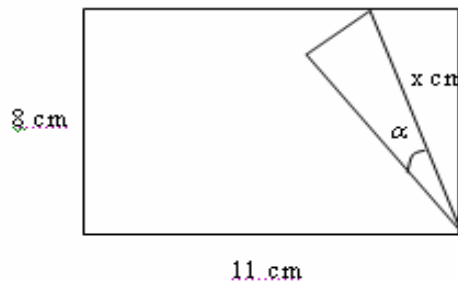
Figura 4

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 impessoalidade 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

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

36. Uma alimentação adequada é aquela que atende às necessidades nutricionais dos indivíduos. Assim é **INCORRETO** afirmar que:

- a) a prática ou comportamento alimentar pode ser entendido como um conjunto de ações realizadas que se inicia com a escolha dos alimentos em função da disponibilidade e do hábito alimentar.  
b) a alimentação adequada é promotora de saúde e deve ser orientada e incentivada desde a infância, sendo influenciada não somente por escolhas individuais, como também pela renda, escolaridade e acesso a informações.  
c) a técnica de preparo, os utensílios utilizados para consumir o alimento, selecionados de acordo com a cultura local, assim como os horários e as refeições, integram o conceito de comportamento alimentar.  
d) as refeições devem ser realizadas em ambientes que acelerem e estimulem o consumo, satisfazendo as necessidades nutricionais, emocionais e sociais para a promoção de uma qualidade de vida saudável.  
e) as atitudes com relação aos alimentos variam de acordo com a diversidade geográfica e os hábitos regionais, o prestígio social, o local onde as refeições são preparadas e consumidas.

37. A respeito dos Guias Alimentares, é **CORRETO** afirmar:

- a) Os guias alimentares são as diretrizes formuladas em políticas de alimentação e nutrição, visando promover a saúde e um melhor estado nutricional das populações de um conjunto de países.  
b) Devem respeitar os hábitos alimentares, a disponibilidade dos alimentos locais, com incentivo de medidas necessárias para atingir o pleno potencial de crescimento e desenvolvimento humano.  
c) As representações gráficas dos guias devem ser exclusivamente na forma de pirâmide alimentar, o que contribui para a melhor divulgação das orientações, sendo facilitador na transmissão do conteúdo científico.  
d) Os guias alimentares formulados dispensam ser revisados, uma vez que o conteúdo não necessita de adaptações, pois a concepção sobre alimentos já está muito bem fundamentada.  
e) A roda alimentar utilizada anteriormente à pirâmide alimentar foi um bom guia, uma vez que apresentava os alimentos divididos conforme a sua função (construtores, energéticos e reguladores), com representação hierárquica.

38. São diretrizes do Guia alimentar para a população brasileira, **EXCETO**:

- a) manter o equilíbrio energético e o peso saudável.  
b) limitar a ingestão de açúcar livre.  
c) substituir as gorduras insaturadas por saturadas.  
d) aumentar o consumo de frutas e hortaliças.  
e) limitar a ingestão de sal.

39. A respeito do planejamento de cardápios, é **INCORRETO** afirmar:

- a) A escolha dos cardápios deve ser ajustada às condições econômicas do público ao qual se destina.
- b) Os mesmos nutrientes podem ser obtidos de alimentos diferentes, cujos preços podem ser variáveis.
- c) A técnica de preparo dos alimentos pode influenciar no custo da preparação a ser servida.
- d) É desejável escolher preparações a serem elaboradas de acordo com a safra de alimentos.
- e) O custo da preparação, na elaboração de um cardápio, só é considerado quando os comensais são carentes.

40. É **CORRETO** afirmar:

- a) A ficha técnica de preparo é fator importante para a execução de um cardápio; quanto mais exata e clara, mais valiosa é, uma vez que assegura resultado preciso e constante.
- b) Variedade é um princípio desejável no planejamento de cardápios, entretanto deve ser considerado somente quanto aos alimentos, desconsiderando a consistência e a temperatura.
- c) A harmonia é dada pela combinação de cores, sendo irrelevante a consistência e o sabor, uma vez que as cores já são suficientes para dar um sentido estético e de arte.
- d) É indesejável criar combinações inéditas de alimentos, selecionando somente receitas tradicionais e adaptando-as às exigências da técnica dietética, sempre simplificando-as.
- e) Como regra de etiqueta, nas refeições principais serve-se primeiro o prato proteico, seguido da salada, guarnição, arroz simples e sobremesa, podendo ser fruta ou doce.

41. No planejamento de cardápios é **INCORRETO** afirmar:

- a) Devem-se padronizar as preparações por meio da ficha técnica.
- b) O planejamento facilita a pronta obtenção de cardápio impresso.
- c) No planejamento, é importante controlar os custos de alimentos.
- d) A avaliação do resto ingestão (ou resto da ingestão) é uma avaliação do cardápio planejado.
- e) A informática é um facilitador, sendo o profissional especializado supérfluo.

42. Na manipulação de alimentos é interessante que se aplique qualquer procedimento aplicado ao controle, que se eliminem ou se reduzam os perigos microbiológicos até níveis suportáveis, minimizando os riscos de transmissão de agentes patogênicos, causadores de doenças. A respeito desses procedimentos é correto afirmar, **EXCETO**:

- a) A limpeza é o procedimento que envolve a simples remoção de sujidades ou resíduos macroscópicos de origem orgânica ou inorgânica.
- b) Desinfecção é o procedimento que elimina ou diminui os micro-organismos patogênicos até níveis toleráveis, termo usado para superfícies inanimadas.
- c) A antisepsia é o procedimento que elimina ou diminui os micro-organismos patogênicos até níveis toleráveis, termo usado para superfícies vivas externas.
- d) Lavagem utiliza água e sabão para a remoção das sujidades, eliminando os micro-organismos patogênicos, reduzindo os riscos à saúde.
- e) A assepsia é uma conduta aplicada após a esterilização, evita o retorno da contaminação, podendo ser biológica, física ou química.

43. São cuidados que devem ser tomados pelos manipuladores de alimentos, **EXCETO**:

- a) unhas curtas, sem esmaltes e adequadamente limpas.
- b) cabelos limpos, presos e protegidos por toucas ou redes.
- c) barba devidamente aparada, limpa e protegida por máscara.
- d) rosto limpo, sem maquiagens de qualquer tipo ou loções pós barba.
- e) não é permitido o uso de *piercing*, brincos, colares, anéis, relógios ou pulseiras.

44. Os manipuladores de alimentos devem ser conscientizados da correta higienização das mãos, sendo desejável essa higienização em diversas situações.

Em relação aos manipuladores de alimentos, julgue a afirmativa **INCORRETA**.

- a) Devem higienizar as mãos ao vestir-se para iniciar o trabalho e após fumar.
- b) Devem higienizar as mãos ao tocar qualquer parte do corpo e antes de assoar o nariz.
- c) Devem higienizar as mãos após usar o sanitário, comer ou apanhar objetos no chão.
- d) Devem higienizar as mãos antes e após manipular alimentos crus e preparados.
- e) Devem higienizar as mãos após remoção e trocas dos forros da lixeira e usar o sanitário.

45. Doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são doenças consequentes da ingestão de alimentos contaminados por perigos biológicos, químicos ou físicos. São contaminantes físicos:

- a) agrotóxicos e metais pesados.
- b) detergente e aminas biogênicas.
- c) pesticidas e areia.
- d) salmonela e casca de ovo.
- e) cabelo e esmalte.

46. São medidas necessárias para a prevenção da contaminação cruzada, **EXCETO**:

- a) o acesso de pessoas em áreas de manipulação de alimentos deve ser controlado.
- b) a manipulação de alimentos crus e cozidos deve ser realizada no mesmo local.
- c) as atividades de higienização devem seguir o mesmo fluxo de produção.
- d) os utensílios de higienização devem ser exclusivos de cada setor.
- e) o fluxo de resíduos do processo, inclusive o lixo, deve ser controlado.

47. A respeito das leis da boa alimentação é **CORRETO** afirmar:

- a) Lei da harmonia trabalha o equilíbrio entre a ingestão dos alimentos e nutrientes.
- b) Lei da quantidade trabalha a adequação do cálculo dietético aos indivíduos.
- c) Lei da adequação trabalha o fornecimento quantitativo de alimentos aos indivíduos.
- d) Lei da qualidade explica o equilíbrio entre a quantidade, cálcio e fósforo.
- e) Todas as leis da alimentação são aplicáveis a indivíduos saudáveis ou enfermos.

48. Muitas vezes, é necessária uma modificação da dieta em pacientes hospitalizados, sendo assim, é **INCORRETO** afirmar:

- a) As dietas hospitalares são planejadas de acordo com as enfermidades e condições físicas dos pacientes.
- b) São exemplos de dietas com modificações da consistência: isenta de glúten e isenta de lactose.
- c) São exemplos de dietas com modificações de nutrientes: hipercalórica, hipocalórica, hiperproteica.
- d) São exemplos de dietas com modificações de consistência: semilíquida, líquida e líquida restrita.
- e) São exemplos de dietas com exclusão de nutrientes específicos: dietas para hipertensos e para diabéticos.

49. O ponto de partida para planejar um cardápio ou uma dieta é o estudo da população a que se destina. São dados importantes a considerar na elaboração do cardápio, **EXCETO**:

- a) devem ser considerados dados quanto aos clientes: tipos de atividade, nível socioeconômico e cultural, hábitos alimentares, religião, região ou origem da clientela.
- b) devem ser considerados dados quanto à escolha dos alimentos: disponibilidade dos alimentos, verba disponível, safra de alimentos escolhidos, mercado fornecedor.
- c) devem ser considerados dados quanto às preparações: disponibilidade de mão de obra, turnos e habilidades, equipamentos, utensílios, número de filas para distribuição das refeições.
- d) devem ser considerados dados quanto ao gerenciamento da unidade de alimentação e nutrição: planejamento antecipado e cíclico, custos e metas a serem atingidas.
- e) devem ser considerados dados quanto aos manipuladores: treinamento de mão de obra e receituário padrão, cor, sabor, forma, consistência, temperatura e nível da saciedade da preparação.

50. Considerando os critérios como cor, variedade e consistência, qual dos cardápios abaixo contém preparações adequadas?

- a) Salada de tomate, espaguete ao sugo e caqui (sobremesa).
- b) Bife à camões (com ovos), farofa com azeitona e ovos e quindim (sobremesa).
- c) Salada de maionese com batatas, batatas fritas e pudim de leite (sobremesa).
- d) Salada de rúcula e tomate, bife à milanesa e salada de frutas (sobremesa).
- e) Torta de frango, macarrão ao alho e óleo e arroz doce (sobremesa).

51. São princípios do APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), **EXCETO**:

- a) efetuar as análises de perigos e identificar medidas preventivas.
- b) identificar os pontos críticos de controle.
- c) estabelecer limites para os pontos críticos de controle.
- d) estabelecer ações de reparo sem monitoramento.
- e) estabelecer ações corretivas dos pontos críticos de controle.

52. São recomendações para a implantação do sistema de avaliação da qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições:

- I) A implantação do sistema de avaliação da qualidade nutricional e sensorial em uma unidade de alimentação e nutrição requer, necessariamente, a implantação prévia do manual de boas práticas.
- II) As boas práticas de manipulação deverão abordar questões como condições higiênicas e sanitárias e preservação do valor nutricional sem necessariamente abordar o valor sensorial.
- III) Devem ser programados cursos internos de capacitação, buscando desenvolver em toda a equipe habilidades e competências necessárias à implantação dos monitoramentos e registros de dados de cada etapa do processo.

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

53. São requisitos desejáveis de boas práticas aplicáveis ao ambiente de manipulação de alimentos, **EXCETO**:

- a) verificação periódica da qualidade da água e das condições de conservação e manutenção das estruturas hidráulicas.
- b) manejo adequado do lixo (sólidos, líquidos e gasosos) das áreas de elaboração e das áreas administrativas.
- c) manejo integrado de vetores e pragas urbanas, utilizando produtos químicos por manipuladores de alimentos, periodicamente.
- d) calibração periódica de equipamentos de medição, devendo ser identificados com etiqueta de calibração.
- e) emprego de utensílios de higienização constituídos por materiais aprovados, apropriadamente higienizados.



54. Sobre o armazenamento de alimentos sob refrigeração e congelamento, avalie as afirmativas abaixo e identifique-as com (V) se a afirmativa for verdadeira e (F) se a afirmativa for falsa, escolhendo, em seguida, a sequência **CORRETA**:

- I) No armazenamento sob refrigeração, os alimentos são armazenados no intervalo de temperatura variando de 0°C a 10°C.
- II) Os produtos crus devem ser dispostos nas prateleiras do equipamento de refrigeração nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.
- III) No armazenamento sob congelamento, os alimentos são armazenados no intervalo de temperatura variando de 0°C a 10°C negativos.
- IV) Podem ser armazenados no mesmo equipamento para congelamento ("freezer") tipos diferentes de alimentos, desde que devidamente embalados e separados.
- V) Os alimentos armazenados sob congelamento devem estar acondicionados em embalagens plásticas, identificados por etiquetas e com a data de validade.

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

55. "No estoque seco os alimentos são armazenados à temperatura ambiente, segundo especificações no próprio produto e recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem". De acordo com as normas vigentes, escolha a opção **INCORRETA**:

- a) A disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, sendo que os produtos PEPS ou PVPS devem ser consumidos em primeiro lugar.
- b) Todos os produtos devem estar adequadamente identificados e protegidos contra contaminação.
- c) Alimentos não devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos, de higiene e perfumaria.
- d) Produtos descartáveis não precisam ser mantidos separados dos alimentos do estoque seco.
- e) É proibida a entrada de caixas de madeira, que acondicionam os alimentos, dentro da área de armazenamento e manipulação.

56. O fator de correção da carne bovina (alcatra) é 1,12, e o fator de cocção para bife é de 0,8 e para carne moída é de 0,7. Considerando o porcionamento de 120g para os pratos proteicos, qual a quantidade em quilos a ser comprada, por semana, para atender a 100 comensais/dia, que receberão cada uma das preparações 1 vez por semana?

- a) 13 Kg
- b) 20 Kg
- c) 26 Kg
- d) 36 Kg
- e) 40 Kg

57. Para a seleção de frutas e hortaliças é necessário saber identificar as características que conferem qualidade a esse grupo de alimentos. Marque a alternativa **INCORRETA** quanto à seleção de frutas e hortaliças.

- a) Devem estar na safra e com preços mais baixos.
- b) Os talos, folhas e raízes devem estar firmes.
- c) Devem possuir excesso ou falta de umidade característica.
- d) Devem possuir frescor, turgescência e suculência.
- e) Devem estar ausente de lesões, danos físicos e mecânicos.

58. Sobre as diferentes formas de preparo, associe-as aos métodos de cocção correspondentes:

- I) Fritar
- II) Assar
- III) Cozinhar
- IV) Banho-maria
- V) Grelhar

- a) Calor seco (I, II, III), calor úmido (IV, V)
- b) Calor seco (I, II, III, V), calor úmido (IV)
- c) Calor seco (III, IV), calor úmido (I, II, V)
- d) Calor seco (I, II, IV, V), calor úmido (III)
- e) Calor seco (II), calor úmido (I, III, IV, V)

59. Uma das operações preliminares na fase de pré-preparo dos alimentos é a subdivisão. É **CORRETO** afirmar:

- a) São métodos de separação de dois líquidos: decantar, destilar e descortçar.
- b) Tamisar é um método de separação de dois sólidos, é o mesmo que peneirar.
- c) Na separação de um sólido e um líquido, utiliza-se o coador para decantar.
- d) Espremer é o método de separação mais utilizado na elaboração de doces.
- e) A sedimentação aplica-se à secagem de líquidos menos densos.

60. Os critérios quantitativo, econômico, individual e seletivo são responsáveis por diferenciar o laboratório da cozinha comum, e cada um deles define uma ação específica. Escolha a afirmativa correta:

- a) o critério individual permite que as receitas obtenham resultados constantes.
- b) o critério econômico associado ao critério quantitativo, fixa as proporções dos ingredientes.
- c) o critério seletivo permite escolhas adequadas de alimentos tornando-os de mais fácil digestão e biodisponibilidade.
- d) o critério quantitativo permite comprar o necessário pelo menor preço.
- e) o critério individual associado ao seletivo permite selecionar os indivíduos que receberão os alimentos.

61. No pré-preparo de alimentos congelados, devem ser observados os critérios de segurança microbiológica e nutricional. Escolha a opção **CORRETA**:

- a) Para apressar o descongelamento, deve-se utilizar água diretamente sobre os alimentos sem a embalagem.
- b) O descongelamento de vegetais pré-preparados e branqueados só pode ser realizado diretamente na água de cocção.
- c) O descongelamento de ovos líquidos só pode ser realizado se eles estiverem em suas embalagens originais.
- d) O descongelamento à temperatura ambiente deve ser realizado em no máximo 4 horas, terminando em geladeira.
- e) Para o descongelamento de carnes, coloca-se uma camada de sal na superfície para reduzir o frio latente do gelo.

62. “A ficha técnica de preparação é um instrumento gerencial de apoio operacional, pelo qual se fazem levantamento de custos, a ordenação das preparações, o cálculo do valor nutricional da preparação, sendo útil para subsidiar o planejamento de cardápios”. Escolha a afirmativa **CORRETA**:

- a) Uma das funções do fator de cocção presente na ficha de preparação e o controle da quantidade de resíduos, desperdício, composição nutricional, rendimento controle de custos.
- b) A ficha técnica de preparação como ferramenta operacional não se aplica ao controle do estoque de gêneros.
- c) A porção é a quantidade do alimento cru, destinado a uma pessoa, que determina a quantidade de alimento a ser distribuída, com a finalidade de reduzir o resto-ingestão.
- d) Embora não seja um item imprescindível na ficha técnica de preparação, o resto-ingestão é fundamental para o controle de gêneros.
- e) Constam da ficha técnica de preparo: tempo total de preparo (pré-preparo e preparo), per capita, fator de correção e cocção, composição química, número de porções porcionamento.

63. São, respectivamente, fatores químicos e biológicos que modificam os alimentos:

- a) temperatura e cocção.
- b) dissolução e congelamento.
- c) ação de ácidos e aplicação de enzimas.
- d) resfriamento e congelamento.
- e) fermentos e sedimentação.

64. São considerados procedimentos corretos a serem tomados durante o processo de seleção, lavagem e preparo de frutas, legumes e verduras, **EXCETO**:

- a) selecionar, retirando as folhas e partes deterioradas e dispor no lixo para resíduos orgânicos.
- b) lavar os vegetais folhosos, frutas e legumes em água limpa, todos ao mesmo tempo.
- c) colocar de molho por dez (10) minutos em água clorada, utilizando produto adequado para esse fim.
- d) manter em vasilhame coberto e sob refrigeração até a hora de servir.
- e) preparar com antecedência mínima a fim de evitar perdas nutricionais, de acordo com a forma de distribuição.

65. Sobre os ovos frescos, associe as colunas:

- |                             |     |  |
|-----------------------------|-----|--|
| A. Aumento da câmara de ar  | ( ) | Perda do muco que reveste a casca          |
| B. Descentralização da gema | ( ) | Rompimento da membrana vitelina            |
| C. Casca lisa e brilhante   | ( ) | Perda de água e CO <sub>2</sub> pela casca |
| D. Liquefação do albume     | ( ) | Aumento do pH interno                      |
| E. Rompimento do ovo        | ( ) | Distensão e flacidez da calaza             |

- a) C, B, A, E, D
- b) B, C, E, D, A
- c) C, E, A, D, B
- d) D, B, E, C, A
- e) B, D, E, C, A

66. São características de boa qualidade de carnes, **EXCETO**:

- a) Os peixes devem possuir a carne firme, resistente à pressão dos dedos, olhos brilhantes, escamas dificilmente destacáveis, odor característico.
- b) A carne bovina deve possuir coloração e odor forte, superfície mucosa e gordura amolecida.
- c) A carne de aves deve ser firme, resistente à pressão do dedo, peles aderidas ao músculo e odor característico.
- d) A carne de porco deve ser rósea, firme, resistente a pressão e tecido adiposo firme, bem definido e odor característico.
- e) Entre os pescados, os camarões devem possuir odor “de mar”, as ostras devem ser bem fechadas e as lagostas devem estar vivas ao serem adquiridas.

67. Fator de correção, *per capita*, porção, número de usuários são dados utilizados em diversas atividades realizadas no laboratório de técnica dietética. Dentre elas está:

- a) elaboração da lista de compras.
- b) controle de gêneros estocados.
- c) estimativa dos nutrientes da dieta.
- d) cálculo das recomendações nutricionais.
- e) criação dos procedimentos operacionais padrão.

68. Para tornar as massas aeradas e macias, são aplicados agentes de crescimento. São exemplos de agentes de crescimento físico, químico e biológico, respectivamente:

- a) emulsão, fermento em pó e cevada
- b) clara em neve, bicarbonato de sódio, levedura
- c) glúten, semolina e fermento fresco
- d) vapor de água, sal amoníaco e fermento em pó
- e) fungos, emulsão e fermento de pão

69. Segundo a norma vigente “Sistema da qualidade relativo à organização e às condições sob as quais os estudos em laboratório são planejados, realizados, monitorados, registrados, relatados e arquivados” refere-se a:

- a) boas práticas.
- b) Procedimentos Operacionais Padrão.
- c) controle de risco.
- d) pontos críticos.
- e) medidas de controle.

70. Sobre a pesagem de alimentos, escolha a afirmativa **INCORRETA**:

- a) São cuidados na pesagem: não colocar o alimento diretamente sobre o prato da balança, usar recipientes limpos e secos que devem estar à temperatura ambiente.
- b) Cuidados para conservação da balança: evitar vibrações da mesa ou da bancada; se líquidos ou reagentes sólidos forem derramados sobre o prato da balança, este deve ser retirado, lavado e secado.
- c) Para a pesagem de alimentos em pó, primeiramente, devem ser peneirados, colocados sem compactação na medida padrão, nivelados e transferidos para o recipiente previamente tarado com a balança.
- d) Para a pesagem de alimentos pastosos, primeiramente devem estar à temperatura ambiente, compactados na medida padrão, nivelados e transferidos para o recipiente previamente tarado com a balança.
- e) Para a pesagem de alimentos líquidos, primeiramente a proveta vazia deverá ser tarada com a balança, em seguida deve ser adicionado o líquido, para evitar a perda da tara da balança e visualizar o volume desejado, abaixando-se até a altura do menisco.