

LÍNGUA PORTUGUESA

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

A ASSEMBLEIA DOS RATOS

Era uma vez uma colônia de ratos, que viviam com medo de um gato. Resolveram fazer uma assembleia para encontrar um jeito de acabar com aquele transtorno. Muitos planos foram discutidos e abandonados. No fim, um jovem e esperto rato levantou-se e deu uma excelente ideia:

– Vamos pendurar uma sineta no pescoço do gato e assim, sempre que ele estiver por perto ouviremos a sineta tocar e poderemos fugir correndo. Todos os ratos bateram palmas; o problema estava resolvido.

Vendo aquilo, um velho rato que tinha permanecido calado, levantou-se de seu canto e disse:

– O plano é inteligente e muito bom. Isto com certeza porá fim às nossas preocupações. Só falta uma coisa: quem vai pendurar a sineta no pescoço do gato?

Moral da história: Falar é muito fácil, fazer é que é difícil.

QUESTÃO 01

A moral da História nos ensina que:

- A) Devemos sempre tomar decisões importantes em conjunto e democraticamente;
- B) O importante é sempre ter boas ideias, mesmo sem poder colocá-las em prática;
- C) Mais importante que divulgar uma ideia é saber como colocá-la em prática de forma eficaz;
- D) É preciso saber escutar a opinião do outro.

QUESTÃO 02

Analise as afirmativas acerca de aspectos linguísticos do texto, julgando-as certas (C) ou erradas (E):

- () “**Só** falta uma coisa: quem vai pendurar a sineta no pescoço do gato?.” A palavra destacada é um adjetivo;
- () “...assembleia para encontrar um jeito de acabar com aquele **transtorno**.” Um sinônimo para a palavra destacada é contrariedade;
- () “O plano é inteligente e muito bom. Isto com certeza porá fim às nossas preocupações. Só falta uma coisa: quem vai pendurar a sineta no pescoço do gato.” Os dois pontos foram usados para apresentar uma explicação e o de interrogação para fazer uma pergunta;
- () “ouviremos” e “poderemos” estão conjugados no futuro do presente do indicativo.

A sequência correta de cima para baixo é:

- A) E, C, C, C;
- B) E, C, E, C;
- C) C, C, E, C;
- D) C, E, C, E.

QUESTÃO 03

O verbo está na voz passiva analítica na frase:

- A) “Vamos pendurar uma sineta no pescoço do gato”;
- B) “Muitos planos foram discutidos e abandonados”;
- C) “Todos os ratos bateram palmas”;
- D) “O plano é inteligente e muito bom”.

QUESTÃO 04

Leia o poema:

Serenata

Permita que eu feche os meus olhos,
pois é muito longe e tão tarde!
Pensei que era apenas demora,
e cantando pus-me a esperar-te.
Permita que agora emudeça:
que me conforme em ser sozinha.
Há uma doce luz no silêncio, e a dor é de origem divina.
Permita que eu volte o meu rosto para um céu maior que este mundo,
e aprenda a ser dócil no sonho como as estrelas no seu rumo.

Cecília Meireles

Analise as afirmações sobre o poema:

- I. "Permita que agora **emudeça**:" A palavra destacada é formada pelo processo de derivação sufixal;
- II. "que me conforme em ser sozinha." Ocorre próclise, pois a palavra "que" atrai o pronome;
- III. "e aprenda a ser dócil no sonho como as estrelas no seu rumo." A figura de linguagem presente nesta frase é a comparação;
- IV. "Permita que eu feche os meus olhos,.". O artigo "os" e o pronome "meus" estão no plural para concordar com o substantivo "olhos".

São corretas somente as afirmações:

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

QUESTÃO 05

Assinale a opção em que a regência verbal está de acordo com a Gramática Normativa:

- A) Prefiro salgado a doce;
- B) Assisti o jogo em casa;
- C) O patrão pagou o empregado;
- D) Aspirava o cargo de assistente administrativo naquela empresa.

MATEMÁTICA**QUESTÃO 06**

Alan é finalista de uma tradicional disputa de matemática de sua escola. Observe as afirmações abaixo feitas a Alan:

- I. 1 hora tem 60 minutos e é igual a 3600 segundos;
- II. De 1 a 6 há 4 números pares e dois números ímpares;
- III. O número 50 tem 5 dezenas e o número 500 tem 50 dezenas;
- IV. 1km é igual a 600metros.

Para que Alan seja campeão ele deve ver as afirmações corretas. Então pode-se afirmar que são corretas as afirmações:

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

QUESTÃO 07

João é chefe de cozinha de um restaurante de sua cidade. Em uma semana ele utilizou determinada quantidade de ovos para alguns de seus famosos pratos como mostra a tabela abaixo.

Dias	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Quantidade de ovos utilizados	40	36	42	18	44

Quantas dúzias de ovos João utilizou no total dos dias de segunda à sexta-feira, de acordo com a tabela acima?

- A) 10;
- B) 12;
- C) 15;
- D) 18.

QUESTÃO 08

Giovanna foi a uma confeitaria e pediu os seguintes itens:

- Água-----R\$ 4,30;
- Cupcake-----R\$ 6,50;
- Torta-----R\$ 8,00;
- Café com leite-----R\$ 6,00.

Ela pagou com uma nota de R\$ 100,00 reais. O valor que Giovanna recebeu de troco foi de:

- A) R\$ 24,80;
- B) R\$ 36,20;
- C) R\$ 73.20;
- D) R\$ 75,20.

QUESTÃO 09

Adriana é corredora profissional e todos os dias ela faz um treino de 11 km (quilômetros). Então se pode afirmar que em 5 dias Adriana percorre uma distância de:

- A) 550m;
- B) 5.500m;
- C) 55.000m;
- D) 550.000m.

QUESTÃO 10

Analise o texto e responda o que se pede.

Quantidade de lixo reciclado no Brasil

Apesar de muitas cidades contarem com serviços de coleta seletiva destinados especificamente à reciclagem, existem locais em que não existe esse serviço. Para dar conta dessa demanda, existem diversos catadores de itens recicláveis — que podem atuar tanto por si mesmos como para uma cooperativa de reciclagem de resíduos. Esses profissionais são fundamentais para aumentar a porcentagem do lixo que é reciclado no Brasil.

Essas iniciativas, entretanto, ainda não são suficientes. De acordo com dados do Plano Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), apesar de 30% de todo o lixo produzido no Brasil ter potencial de reciclagem, apenas 3% de fato é reaproveitado.

Adaptado de: <https://www.fragmaq.com.br>

Se uma família produz 120 quilos de lixo por mês e 30% pode ser reciclado, então a quantidade em quilos que pode ser reciclado dessa família corresponde a:

- A) 26;
- B) 30;
- C) 32;
- D) 36.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 11

Marque a opção correta sobre dietas hospitalares.

- A) A dieta hospitalar não garante o aporte de nutrientes ao paciente internado e não preserva seu estado nutricional;
- B) As dietas hospitalares não precisam ser padronizadas e podem ser classificadas a partir das suas principais características, indicações e alimentos ou preparações que serão servidas;
- C) A padronização das dietas tem como objetivo manter a saúde do paciente;
- D) A padronização da dieta, facilita o trabalho na produção e distribuição de refeições, permite treinamento de pessoal, devendo ser sempre flexível para permitir adequações as condições e necessidades individuais.

QUESTÃO 12

Sobre as dietas hospitalares, correlacione as colunas I e II e assinale a opção correta.

Coluna I

- I. Para pacientes que não necessitam de restrições específicas e que representam funções e mastigação e gastrintestinais preservadas;
- II. Para crianças e idosos, com alterações e/ou perturbações orgânicas e funcionais do trato gastrointestinal;
- III. Para os casos em que haja necessidade de facilitar a mastigação, ingestão, deglutição; e de se permitir certo repouso gastrintestinal; e em alguns pós-operatórios;
- IV. Para pacientes que apresentam alterações na mastigação, deglutição, digestão ou disfagias; com anorexia, que estão preparando para exames ou em pós-operatório; em casos de graves infecções; transtornos gastrointestinais.

Coluna II

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

A sequência correta, de cima para baixo, é:

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

QUESTÃO 13

Marque a opção correta sobre dietas hipossódicas e para diabéticos.

- A) As dietas hipossódicas são recomendadas para todos os diabéticos;
- B) Nos diabéticos, a digestão dos açúcares e carboidratos não ocorre de forma correta, e quando eles permanecem por mais tempo no processo digestivo, a quantidade de glicose na corrente sanguínea atinge níveis perigosos. Por esse motivo é importante dietas hipossódicas para esses pacientes;
- C) As dietas hipossódicas são mais adequadas para pessoas que possuem problemas com a pressão alta e, assim como as dietas para diabéticos, elas auxiliam no controle do peso corporal bem como na manutenção da saúde dos pacientes;
- D) As dietas hipossódicas ajudam na diminuição da ingestão de alimentos com alto teor de açúcar enquanto as dietas para diabéticos auxiliam na diminuição da ingestão de sal.

QUESTÃO 14

A nutrição enteral é uma forma de alimentação para pacientes que não podem ou conseguem se alimentar por via oral (boca), como em casos de cirurgia da região da cabeça e do pescoço, esôfago, estômago. Para que se tenha um controle contra as contaminações durante a manipulação dessa alimentação, assinale a opção correta.

- A) As mãos dos manipuladores que preparam essas alimentações, quando acometidas por infecções ou cortes, precisarão ser limpas mais frequentemente;
- B) As mãos devem ser higienizadas sempre que necessário com sabonete antisséptico ou sabonete neutro seguido de sanitização com álcool à 70%;
- C) A higienização deve acontecer a cada 60 minutos para evitar contaminações;
- D) A higienização pode ser feita com a utilização do álcool em gel de qualquer diluição.

QUESTÃO 15

A higiene é fundamental para bons resultados dentro de um ambiente de trabalho. E esta não se limita somente ao ambiente, mas também às práticas do manipulador. Marque a opção correto no que diz respeito as práticas ou conceitos adequados no serviço de alimentação.

- A) As Doenças transmitidas por alimentos são consequências da ingestão de alimentos que possam estar contaminados com microrganismos patogênicos ou não, substâncias químicas, objetos lesivos ou que contenham em sua constituição substâncias naturalmente tóxicas;
- B) As BPFs (Boas Práticas de Fabricação) são todas as operações necessárias para realização de uma tarefa de forma adequada. É uma das principais ferramentas de controle e gestão de pessoas;
- C) Os POPs (Procedimentos Operacionais Padrões) são um conjunto de medidas que devem ser adotadas para garantir a boa gestão de todos os processos;
- D) O controle de qualidade contínuo não é importante quando se possui uma equipe bem treinadas.

QUESTÃO 16

O comportamento e postura do profissional revelam sua personalidade. Portanto, vale lembrar que para cada ocasião e ambiente existe uma forma ideal para o comportamento. Não é a roupa que nos faz mais ou menos jovens, mas sim o dinamismo, o otimismo que trazemos em nós. Uma pessoa vestida com simplicidade, de acordo com sua idade e seu tipo físico, torna-se sempre agradável de ser vista. Também os gestos, o olhar, o porte, o andar, a voz, a dicção, a cultura geral, constituem fatores importantes para valorização das pessoas. Marque a opção que traz orientações adequadas para a postura de atendimento:

- A) Dar gargalhadas ruidosas, chegar e não cumprimentar, tratar de assuntos particulares próximo a cliente;
- B) Esteja atento e seja cordial com todos, afinal somos todos iguais e merecemos respeito; conheça os usos e costumes de cada local e preste atenção aos detalhes e lembre-se que cada cargo ou função demanda algumas posturas e responsabilidades diferentes;
- C) As pessoas de cargos menos importantes são apresentadas às pessoas de cargos superiores, não sendo importante a iniciativa do cumprimento;
- D) O aperto de mão é o tipo de cumprimento menos adequado, qualquer que seja a situação, e não deve ser usado por homens e mulheres.

QUESTÃO 17

É fundamental uma equipe de funcionários que prime pela sua higiene pessoal. A fim de promover um local de trabalho higiênico, é preciso que todos estejam comprometidos e atentos com a importância de se estar limpo antes mesmo de começar seu expediente. Alguns pontos fundamentais são:

- I. Banhos diários;
- II. Dentes limpos e sem cáries, e escovados posteriormente a cada refeição;
- III. Providenciar toucas e material de higiene adequados para os demais colaboradores;
- IV. Unhas curtas e sem esmalte, evitando o acúmulo de sujeira debaixo delas e a contaminação dos alimentos, bem como evitar a contaminação química do esmalte que pode sair;
- V. Fazer a higiene correta das mãos;
- VI. Providenciar uniformes completos, limpos e em bom estado de conservação.

Marque a opção que representa os pontos que dependem único e exclusivamente do colaborador:

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

QUESTÃO 18

A área de manipulação destinada para a preparação de fórmulas, previamente estabelecidas, precisa de aplicação de barreiras contra contaminação. Dentre as opções, assinale a alternativa que apresenta barreiras de proteção individual do colaborador contra contaminações na hora da manipulação.

- A) Telas milimétricas, batentes com pedilúvio, portas fechamento automático;
- B) Pias com acionamento por pedal e lâmpadas com proteção;
- C) Lixeiros com pedal, utilização de panos descartáveis e luvas reutilizáveis;
- D) Toucas, aventais ou jalecos, luvas e máscara.

QUESTÃO 19

Das exigências que devem ser seguidas pelos manipuladores de alimentos de acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, marque a opção correta.

- A) Podem utilizar adornos (brincos, anéis, pulseiras, colares etc.) desde que estejam protegidos por toucas, luvas e máscaras;
- B) A utilização do fardamento completo (blusa, calça, sapato fechado e jalecos) é imprescindível;
- C) Não é necessário a utilização da paramentação completa, somente luvas e máscaras;
- D) Pode-se utilizar relógios para um melhor desempenho do tempo para a realização das tarefas.

QUESTÃO 20

Alergias alimentares relacionadas a ingestão de determinados alimentos são uma realidade nos dias de hoje, por esse motivo é fundamental a atenção nas restrições alimentares do paciente quando for preparar uma dieta hospitalar. Qual dos alimentos abaixo podem causar um quadro de alergia alimentar?

- A) Leite;
- B) Farinha de arroz;
- C) Sal;
- D) Açúcar.

QUESTÃO 21

O processo de higienização dos alimentos é uma etapa muito importante. Frutas, legumes e verduras são produzidos no meio ambiente e carregam bactérias, vírus e parasitas. Para isso antes da utilização desses alimentos deve ser providenciada a higienização adequada, não basta utilizar somente água corrente. A água apenas retira a sujeira superficial. Segundo os especialistas, a higienização deve ser realizada com:

- A) Vinagre;
- B) Hipoclorito de sódio a 2,5%, sendo respeitada a diluição de acordo com o volume de água utilizado;
- C) Qualquer água sanitária à base de hipoclorito de sódio;
- D) Detergente neutro.

QUESTÃO 22

Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) são causadas pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados. Dentre as afirmativas abaixo, qual está relacionada com a proliferação de DTAs, que seja de responsabilidade do manipulador de alimentos?

- A) Uso elevado e sem controle de agrotóxicos em frutas, legumes e verduras;
- B) Condições de saneamento e qualidade da água para consumo humano, impróprios;
- C) Compra de produtos em locais sem autorização de funcionamento pelos órgãos fiscalizadores municipais, estaduais e federais;
- D) A ocorrência relaciona-se com diversos fatores, como: práticas inadequadas de higiene pessoal e uso de alimentos contaminados por falta de higiene adequada durante preparação de alimentos.

QUESTÃO 23

O período de incubação, ou seja, tempo que o organismo leva para apresentar os primeiros sinais após infecção, varia conforme o agente etiológico, mas usualmente é curto, variando de 1 a 2 dias a no máximo 7 dias. Os agentes etiológicos mais frequentes são:

- A) Bactérias;
- B) Protozoários;
- C) Vermes;
- D) Fungos.

QUESTÃO 24

Os resíduos provenientes das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas da Unidade de Alimentação possuem composição semelhante à do lixo domiciliar. Quando não tratados adequadamente, representam risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores (insetos, ratos e outros animais). Como acondicionar os resíduos da área de produção e de distribuição de alimentos?

- A) A cozinha deve dispor de lixeira (plástico ou metal, preferencialmente aço inox), revestida com saco plástico resistente, com tampa e com pedal, permanecendo sempre fechada;
- B) A lixeira deverá ficar afastada do fogão, para consumo para evitar a contaminação cruzada;
- C) Os resíduos não devem sair da cozinha pelo mesmo local por onde entram os gêneros alimentícios. O lixo deve ser retirado sempre que for necessário, sem precisar obedecer a horário diferenciado do recebimento dos gêneros alimentícios;
- D) Os resíduos secos provenientes de embalagens dos gêneros alimentícios (papel, vidro, plástico e metal) devem ser colocados todos juntos em uma mesma lixeira.

QUESTÃO 25

Para se evitar que produtos vençam dentro do estoque, são utilizadas medidas como a redução das compras para abastecimento, verificação periódica da validade dos insumos pelo estoquista, dentre outras. Uma técnica bastante conhecida é a chamada PVPS (primeiro que vence é o primeiro que sai) ou ainda PEPS (primeiro que entra é o primeiro que sai). Ela é aplicada dentro dos estoques:

- A) Sendo deixados os primeiros a vencer na parte da frente das prateleiras, evitando o uso dos insumos com data de validade maior;
- B) Sendo colocados os primeiros a vencer na parte de trás para uma melhor verificação, ficando na frente das prateleiras os com validade maior;
- C) Sendo colocados um ao lado do outro, ou seja, o primeiro que vence ao lado do primeiro que sai) para uma melhor visualização;
- D) Sendo colocados por gêneros, sem necessidade de verificação da validade, pois a mesma será verificada diariamente pelo estoquista.