

LÍNGUA PORTUGUESA

O texto servirá de base para as questões de 01 a 04:

UM APÓLOGO

Era uma vez uma agulha, que disse a um novelo de linha:

– Por que está você com esse ar, toda cheia de si, toda enrolada, para fingir que vale alguma coisa neste mundo?

– Deixe-me, senhora.

– Que a deixe? Que a deixe, por quê? Porque lhe digo que está com um ar insuportável? Repito que sim, e falarei sempre que me der na cabeça.

– Que cabeça, senhora? A senhora não é alfinete, é agulha. Agulha não tem cabeça. Que lhe importa o meu ar? Cada qual tem o ar que Deus lhe deu. Importe-se com a sua vida e deixe a dos outros.

– Mas você é orgulhosa.

– Decerto que sou.

– Mas por quê?

– É boa! Porque coso. Então os vestidos e enfeites de nossa ama, quem é que os cose, senão eu?

– Você? Esta agora é melhor. Você é que os cose? Você ignora que quem os cose sou eu, e muito eu?

– Você fura o pano, nada mais; eu é que coso, prendo um pedaço ao outro, dou feição aos babados...

– Sim, mas que vale isso? Eu é que furo o pano, vou adiante, puxando por você, que vem atrás, obedecendo ao que eu faço e mando...

– Também os batedores vão adiante do imperador.

– Você é imperador?

– Não digo isso. Mas a verdade é que você faz um papel subalterno, indo adiante; vai só mostrando o caminho, vai fazendo o trabalho obscuro e infimo. Eu é que prendo, ligo, ajunto...

Estavam nisto, quando a costureira chegou à casa da baronesa. Não sei se disse que isto se passava em casa de uma baronesa, que tinha a modista ao pé de si, para não andar atrás dela. Chegou a costureira, pegou do pano, pegou da agulha, pegou da linha, enfiou a linha na agulha, e entrou a coser. Uma e outra iam andando orgulhosas, pelo pano adiante, que era a melhor das sedas, entre os dedos da costureira, ágeis como os galgos de Diana - para dar a isto uma cor poética. E dizia a agulha:

– Então, senhora linha, ainda teima no que dizia há pouco? Não repara que esta distinta costureira só se importa comigo; eu é que vou aqui entre os dedos dela, unidinha a eles, furando abaixo e acima.

A linha não respondia nada; ia andando. Buraco aberto pela agulha era logo enchido por ela, silenciosa e ativa como quem sabe o que faz, e não está para ouvir palavras loucas. A agulha vendo que ela não lhe dava resposta, calou-se também, e foi andando. E era tudo silêncio na saleta de costura; não se ouvia mais que o *plic-plic plic-plic* da agulha no pano. Caindo o sol, a costureira dobrou a costura, para o dia seguinte; continuou ainda nesse e no outro, até que no quarto acabou a obra, e ficou esperando o baile.

Veio a noite do baile, e a baronesa vestiu-se. A costureira, que a ajudou a vestir-se, levava a agulha espetada no corpinho, para dar algum ponto necessário. E quando compunha o vestido da bela dama, e puxava a um lado ou outro, arregaçava daqui ou dali, alisando, abotoando, acolchetando, a linha, para mofar da agulha, perguntou-lhe:

– Ora agora, diga-me quem é que vai ao baile, no corpo da baronesa, fazendo parte do vestido e da elegância? Quem é que vai dançar com ministros e diplomatas, enquanto você volta para a caixinha da costureira, antes de ir para o balaio das mucamas? Vamos, diga lá.

Parece que a agulha não disse nada; mas um alfinete, de cabeça grande e não menor experiência, murmurou à pobre agulha:

– Anda, aprende, tola. Cansas-te em abrir caminho para ela e ela é que vai gozar da vida, enquanto aí ficas na caixinha de costura. Faze como eu, que não abro caminho para ninguém. Onde me espetam, fico.

Contei esta história a um professor de melancolia, que me disse, abanando a cabeça: – Também eu tenho servido de agulha a muita linha ordinária!

Contos Consagrados - Machado de Assis

QUESTÃO 01

O texto revela que:

- A) As pessoas geralmente colaboram entre si para que o trabalho apresente um resultado satisfatório;
- B) As pessoas, representadas no conto pela agulha e a linha, mostram-se competitivas e orgulhosas, disputando, muitas vezes, quem é mais importante;
- C) As pessoas devem se conformar em fazer um trabalho subalterno;
- D) Cada um deve ter orgulho do trabalho que faz e se julgar melhor que o outro.

QUESTÃO 02

As figuras de linguagem as quais colaboram com a construção do texto são:

- A) Metáfora e personificação;
- B) Hipérbole e eufemismo;
- C) Ironia e antítese;
- D) Comparação e metonímia.

QUESTÃO 03

Análise os aspectos gramaticais do texto, julgando as afirmativas em certas (C) ou erradas (E):

- () "... vai fazendo o trabalho obscuro e **infimo**." O termo destacado é adjetivo.
- () "Chegou a costureira, pegou do pano, pegou da agulha, pegou da linha, enfiou a linha na agulha, e entrou a coser." A palavra "costureira" é formada por derivação sufixal.
- () "- **Anda, aprende**, tola." Os verbos destacados estão no imperativo afirmativo.
- () "- Deixe-me, senhora." A vírgula fora usada para separar o apostro.

A sequência correta de cima para baixo é:

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

QUESTÃO 04

Sobre o significado das palavras do texto, assinale a opção correta:

- A) "É boa! Porque **coso**." O verbo coser (costurar) é homônimo de cozer (cozinhar);
- B) "Mas a verdade é que você faz um papel **subalterno**, ..." um sinônimo do termo grifado é "principal".
- C) "... vai fazendo o trabalho obscuro e **infimo**." Um antônimo do termo grifado é "inferior";
- D) "Contei esta história a um professor de **melancolia**, ..." O sinônimo da palavra destacada é "regozijo".

QUESTÃO 05

Assinale a opção em que a frase está de acordo com as regras da Gramática Normativa:

- A) Me traga vários livros novos;
- B) Posso ir no banheiro, durante a prova?;
- C) A candidata parecia meia nervosa;
- D) É proibida a permanência de alunos no pátio.

MATEMÁTICA**QUESTÃO 06**

Giovane é atleta de maratonas e com ajuda de seu técnico montou uma rotina semanal para iniciar o ano como mostra a tabela abaixo.

Metros	1000m	1500m	2000m	2500m	3000m	3500m	4000m
Dia	1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º

Pode-se afirmar que Giovane seguindo rigidamente a rotina semanal irá percorrer um total de:

- A) 17,5 km;
- B) 175 km;
- C) 1750 km;
- D) 17500 km.

QUESTÃO 07

Amanda foi a uma papelaria e comprou 1 lápis, 3 canetas e 1 caderno.

Produto	Lápis	Caneta	Caderno
Preço por unidade	R\$ 0,50	R\$ 1,50	R\$ 15,50

Sabendo que ela pagou com uma nota de R\$ 50,00 então ela recebeu de troco o valor de:

- A) R\$ 21,50;
- B) R\$ 26,50;
- C) R\$ 29,50;
- D) R\$ 31,50.

QUESTÃO 08

Natália é professora e decidiu premiar a turma em que ela ensinava. Para isso, ela comprou 150 bombons e decidiu que cada aluno ficaria com 8% do total que ela comprou. Pode-se afirmar que cada aluno receberá:

- A) 6 bombons;
- B) 8 bombons;
- C) 12 bombons;
- D) 14 bombons.

QUESTÃO 09

Matias é um pai muito atento aos estudos de sua filha e decidiu testar os conhecimentos dela sobre conjuntos. Ele fez as seguintes afirmações:

- I. O conjunto Vazio é aquele que tem apenas um elemento;
- II. O conjunto Unitário é o conjunto que tem como elemento, somente, o número 1;
- III. O conjunto Vazio é o conjunto que não tem nenhum elemento;
- IV. O conjunto Vazio é representado pelo símbolo \emptyset .

Estão corretas, somente:

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

QUESTÃO 10

A caminhonete do senhor Mário tem 900 quilogramas. Certo dia ele transportou 5 caixas iguais e nesse dia constatou que a caminhonete passou a ter 1300 quilogramas. Então se pode afirmar que cada caixa tem:

- A) 70 quilogramas;
- B) 80 quilogramas;
- C) 90 quilogramas;
- D) 180 quilogramas.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 11

Os serviços de alimentação prestados por uma unidade de alimentação e nutrição precisam garantir que os alimentos servidos ofereçam segurança e qualidade sanitária e atendam a legislação sanitária em vigor, minimizando risco de ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). De acordo com o exposto, analise os itens a seguir e escolha as opções que contém as ações corretas relacionadas as boas práticas de manipulação de alimentos.

- I. O recebimento de alimentos pode acontecer em qualquer horário do expediente;
- II. O estoque só deverá possuir matéria-prima suficiente para atender as necessidades da demanda de produção de alimentos, nunca deixando-o superlotado;
- III. A utilização do sistema "PEPS" (primeiro que entra é o primeiro que sai) é importante para evitar o vencimento de alimentos armazenados;
- IV. A higienização das mãos deverá ser realizada a cada troca de turno;
- V. A paramentação do(a) copeiro(a) não é obrigatório.

Estão corretos, apenas:

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

QUESTÃO 12

Quem são considerados manipuladores de alimentos? Marque a opção que descreve de forma completa e correta a resposta para a pergunta.

- A) São todas as pessoas que trabalham em unidades de alimentação e nutrição;
- B) São as pessoas que fazem o transporte de alimentos em carros, caminhões e que fazem as compras de matérias-primas para o preparo de refeições;
- C) Manipuladores de alimentos são as pessoas que entram em contato direto ou indireto com os alimentos, seja produzindo, vendendo, transportando, recebendo, preparando ou servindo;
- D) São todos os funcionários de uma empresa, instituição, hospital ou escola.

QUESTÃO 13

A manutenção da higiene de superfícies e equipamentos é considerada etapa fundamental para garantir a qualidade das preparações. Para isso qual a solução bactericida mais recomendada para a manutenção dessa higiene?

- A) Álcool a 50%;
- B) Água sanitária a 250ppm;
- C) Detergente neutro;
- D) Sabão neutro.

QUESTÃO 14

A ordem e a limpeza de áreas de manipulação/preparação de refeições são muito importantes, uma vez que a matéria orgânica favorece a proliferação de microrganismos, que dentre eles estão os patógenos (causadores de doenças). Para que o ambiente tenha a probabilidade de causar uma contaminação durante o preparo de alimentos, quantas vezes durante um turno de trabalho o lixo deve ser retirado do local? Marque a opção correta.

- A) Sempre que necessário;
- B) Uma vez em cada turno;
- C) Duas vezes em cada turno;
- D) Três vezes em cada turno.

QUESTÃO 15

Para a preparação de leites artificiais e dietas enterais é necessária a atuação de profissionais qualificados, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento, envase, armazenamento e distribuição, capazes de preparar, distribuir e higienizar mamadeiras com fórmulas lácteas com rigorosa técnica de assepsia, respeitando as normas legislativas vigentes. É importante também observar o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com rigoroso controle de todas as etapas do processo de produção. Visto a importância na manipulação desse tipo de alimentação, qual dos procedimentos abaixo é permitido durante a manipulação de alimentos?

- A) Higienizar as mãos sempre que necessário;
- B) Guardar roupas e pertences pessoais nas áreas de manipulação;
- C) Comer ou beber nas áreas de manipulação;
- D) Mascar chicletes, palito de fósforo ou similares e/ou chupar balas.

QUESTÃO 16

Leia atentamente as afirmativas abaixo que se referem aos manipuladores do setor de envase e marque V (para verdadeiro) e F (para falso).

- () São orientados a manter uma rigorosa higiene pessoal (banho no mínimo diário, cabelos curtos, unhas cortadas, barbas e bigodes feitos). Como, também, não usar mais do que o necessário no ambiente de manipulação;
- () Funcionários com algum problema de saúde podem ficar trabalhando no setor desde que se utilize máscara;
- () Os homens poderão utilizar barba, pois não há restrições;
- () Usar calçados fechados e meias, ambos em bom estado de conservação e higiene;
- () Não carregar no uniforme, canetas, lápis, batons, cigarros, isqueiros, relógios etc.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

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

QUESTÃO 17

Se tratando de preparo e armazenamento de dietas enterais, qual a temperatura que esse tipo de alimentação deve ser conservado após seu preparo?

- A) Sob temperatura ambiente;
- B) Em estufa com temperatura acima de 60°C;
- C) Entre 2°C a 8°C em geladeira exclusiva;
- D) Em banho-maria acima de 80°C.

QUESTÃO 18

Para a manipulação de matéria-prima, se não for possível à separação de áreas de preparo de fórmulas infantis de outras preparações, sucos e papas, deve ocorrer à separação dos equipamentos e utensílios utilizados para cada preparo e se no caso isso também não for possível, deve-se optar por separar a bancada de cada preparo, determinando horários diferentes para a confecção de cada uma delas. Tais cuidados devem ser obedecidos para evitar que tipo de problema? Assinale a opção correta.

- A) Confusão no preparo das formulações;
- B) Contaminação cruzada;
- C) Desorganização do espaço;
- D) Evitar o uso de matéria-prima vencida.

QUESTÃO 19

Dietas são elaboradas considerando-se o estado nutricional e fisiológico das pessoas, e em situações hospitalares, devem estar adequadas ao estado clínico do paciente, além de proporcionar melhoria na sua qualidade de vida. Dentre as dietas hospitalares temos: dietas normais, brandas, pastosas, líquidas, hipossódicas etc. Marque a opção que possui o significado de dieta hipossódica.

- A) Dieta com alto teor de açúcar;
- B) Dieta com alto teor de sal;
- C) Dieta isenta de glúten;
- D) Dieta elaborada com baixo teor de sódio.

QUESTÃO 20

Quando nos alimentamos, nosso organismo produz várias reações. Dentre elas, a elevação de um hormônio liberado pelo nosso pâncreas, chamado insulina. A insulina tem como objetivo levar a glicose (açúcar) do sangue para dentro das células, para que ela seja utilizada como fonte de energia e/ou convertida em estoque. A falta de insulina, ou a incapacidade desse hormônio de exercer a sua função (resistência insulínica), leva ao aumento dos níveis de glicose (açúcar) no sangue (hiperglicemia) causando a diabetes.

Marque a opção da dieta que é proposta para pacientes com diabetes.

- A) Dieta com redução de açúcar;
- B) Dieta com redução de sódio;
- C) Dieta com redução de proteína;
- D) Dieta com redução de lipídios.

QUESTÃO 21

Marque a opção que contém a afirmativa correto para a função de Copeiro(a):

- A) A comida tem de ser preparada, servida e conservada, com muita atenção. A data de validade dos produtos não tem importância desde que o alimento ainda esteja em condições adequadas de consumo;
- B) O cardápio, assim como os remédios é sempre recomendado e indicado pelo profissional de saúde, o médico, cabe a copeira o preparo de acordo com as instruções dadas e servir também da maneira correta;
- C) A higienização é algo de extrema importância, podendo ser realizada a cada troca de turno;
- D) O uniforme deve sempre seguir as regras de acordo com cada hospital, e na sua ausência podem ser utilizadas roupas pessoais, mas que atendam às necessidades do local de trabalho.

QUESTÃO 22

“O rendimento no trabalho é maior quando há uma satisfação dos membros da equipe. Sendo assim, o chefe que esbraveja contra seu subalterno por causa da deficiência de um serviço ou o funcionário que desobedece deliberadamente as ordens estabelecidas estarão propiciando um clima de hostilidade e ressentimento, que terão como consequência a má vontade, a falta de colaboração e a intransigência, nesse caso, o rendimento, que aqui se pode identificar com a produtividade, irá fatalmente diminuir. Deve-se sempre ter em mente que cada pessoa é um indivíduo e que cada indivíduo constitui uma personalidade diferente. Portanto, não se pode exigir que todas as pessoas pensem e ajam da mesma maneira. Não vale a pena ser um grande conhecedor do comportamento humano e um grande teórico dos problemas de relacionamento, se não se coloca pelo menos uma pequena parte desse conhecimento em prática.” Diante do exposto, marque a opção que contém a afirmativa correta de comportamentos propiciadores de um bom relacionamento.

- A) Provocar intrigas e “fofocas”;
- B) Tratar os colegas, superiores e subalternos da mesma forma de como o(a) trataram;
- C) Evitar tomar responsabilidade atribuída a outro, a não ser a pedido deste (quando estiver autorizado a fazê-lo), ou em caso de emergência;
- D) Falar mal de outra pessoa aos superiores.

QUESTÃO 23

Das orientações que a função de Copeiro exige, assinale a opção que descreve corretamente a postura adequada a ser colocada em prática no exercício da função.

- A) Seus assuntos pessoais podem ser conversados com qualquer pessoa, no horário do expediente e sem restrições;
- B) Esteja atento e seja cordial com todos, afinal somos todos iguais e merecemos respeito;
- C) Cada cargo ou função demanda algumas posturas e responsabilidades diferentes, mas na ausência de seu superior você deverá assumir as responsabilidades dele;
- D) Reclame ou fale mal da empresa em que trabalha perto de clientes e fornecedores, a fim de confrontar as opiniões.

QUESTÃO 24

“A intoxicação alimentar não acontece por acaso. Ela pode ser causada por alguém que não tem bons hábitos de higiene. Portanto, é necessário e essencial que se siga uma rotina bastante estrita de higiene pessoal completando assim, os bons hábitos de higiene. Microrganismos que levam à intoxicação alimentar podem estar presentes em todas as pessoas, em um momento ou outro. Quando se manipula alimentos tem-se a obrigação legal e moral de fazer com que os alimentos não sejam contaminados por causa de falta de higiene pessoal.” Diante do que foi abordado, dentre os microrganismos, qual deles é comumente encontrado na microbiota do ser humano e é um patógeno?

- A) Staphylococcus aureus;
- B) Salmonella typhi;
- C) Clostridium perfringens;
- D) Vibrio cholerae.

QUESTÃO 25

As mãos, mais que qualquer outra parte do corpo, devido ao fato de estarem em constante contato com os alimentos que estão sendo produzidos, precisa estar impecavelmente limpa, o tempo todo. Para mantê-las dessa maneira, o procedimento adequado é:

- A) Higienizar as mãos com álcool a 30%;
- B) Higienizar as mãos com sabão de coco;
- C) Lavar a mão com sabonete antisséptico e secar com papel toalha;
- D) Lavar a mão com sabonete glicerinado com cheiro e secar com toalha.

