

PORTUGUÊS

TEXTO I

OPERAÇÃO NANA-NENÊ

Se o seu filho passa muito bem o dia inteiro acordado, relaxe. Não se desgaste como se precisasse seguir uma cartilha. Já se ele é do tipo que briga com o sono — ainda mais à luz do dia — e dá todos os sinais de sair fatigado dessa guerra, crie rituais.

Apele para um banho, cantigas, histórias ou mesmo uma boa conversa acompanhada de um cafuné. "É bom que a criança tire a soneca sempre no mesmo lugar e no mesmo horário", ensina a enfermeira obstetra Márcia Regina da Silva, da Maternidade São Luiz, em São Paulo. "Mas procure manter o ambiente mais claro para que ela perceba a diferença entre dia e noite e para evitar que esse descanso ultrapasse duas horas de duração." Márcia também sugere que esse repouso aconteça antes das 15 horas, para não atrapalhar o mais fundamental dos sonos — o noturno.

(*Revista Saúde, edição Outubro / 2011*)

QUESTÃO 1

Após ler o texto assinale a alternativa correta:

- a) O texto orienta o leitor a criar rituais para o filho insone durante o dia dormir.
- b) O texto orienta o leitor ao descaso com o fato de um filho brigar com o sono.
- c) O texto orienta o leitor a deixar o filho dormir o tempo que quiser.
- d) O texto orienta o leitor a dormir bem.
- e) O texto orienta o leitor a deixar que o filho repouse durante 15 horas.

QUESTÃO 2

Assim como "relaxe" (linha 02) estão corretamente grafadas as palavras da alternativa:

- a) Cocheiar, pechinchar, coxilo
- b) Tacho, pechinchar, cochicho
- c) Achatado, pexinxar, tacho
- d) Coxixo, muxoxo, coxear
- e) Cochilo, cochicho, muxoxo

QUESTÃO 3

A primeira oração do texto expressa uma ideia de:

- a) Causa
- b) Conseqüência
- c) Tempo
- d) Condição
- e) Modo

QUESTÃO 4

"Sugere" (linha 14) pode ser substituído por:

- a) Afirma
- b) Recomenda
- c) Proíbe
- d) Nega
- e) Ajuda

QUESTÃO 5

Assinale a alternativa cuja concordância verbal esteja correta:

- a) Um de vocês sairão vencedor.
- b) Muitos de nós passaremos no teste.
- c) O povo aplaudiam de pé o espetáculo.
- d) Eu e ele entregarei o trabalho no prazo marcado pelo chefe.
- e) Ele e tu quiseste sair mais cedo.

QUESTÃO 6

Assinale a alternativa que completa os espaços em branco:

Ontem ele _____ na discussão que os rapazes _____ acalorada depois da reunião.

- a) Entrevi – manteram
- b) Interveio – manteram
- c) Entrevi – mantiveram
- d) Interveio – manterão
- e) Interveio – mantiveram

QUESTÃO 7

Ela disse _____ após ter recebido as carteiras _____ ao documento que recebera das mãos do carteiro.

- a) Obrigado – anexo
- b) Obrigada – anexas
- c) Obrigado – anexos
- d) Obrigada – anexa
- e) Obrigada – anexos

QUESTÃO 8

Assinale a alternativa cujas palavras estão corretamente acentuadas:

- a) Paraíba, conseguí-lo, traí-lo
- b) Cajú, baú, baurú
- c) Países, traí-lo, possui-lo
- d) Juíz, País, raízes
- e) Raízes, ruim, País

QUESTÃO 9

Assinale a alternativa em que se destacou adjetivo:

- a) Fizeste um belo trabalho.
- b) Eu o vi sentado na porta de casa.
- c) O bicho aproximou-se devagar.
- d) Estás com dores fortes assim?
- e) Nunca o vira tão apavorado como naquele instante!

QUESTÃO 10

Assinale a alternativa que completa os espaços em branco:

O caixa do banco pediu para _____ ficar na fila e logo em seguida ele _____ atenderia sem que precisasse deixar alguém fazer isso por _____.

- a) eu – me – me
- b) eu – mim – mim
- c) mim – me – mim
- d) mim – me – me
- e) eu – me – mim

MATEMÁTICA

QUESTÃO 11

Um piloto de fórmula 1 faz teste com um carro em uma pista cuja extensão total é de 9,75 km. Mantendo uma velocidade constante, ele já percorreu 2.850 m. Quantos metros ainda faltam para ele completar a 3ª volta nessa pista?

- a) 26.400m
- b) 29.250m
- c) 9.750m
- d) 26.890m
- e) 15.830m

QUESTÃO 12

Cada quarto da ala de oncologia de um hospital tem 4,3m por 3,8m, já incluindo a espessura das paredes. Sendo 20 o número de quartos dessa ala, qual a área ocupada por essa ala, no hospital?

- a) 8,1 m²
- b) 16,2 m²
- c) 326,8 m²
- d) 12,5 m²
- e) 286 m²

QUESTÃO 13

Um certo medicamento deve ser ingerido na quantidade de 4 mg por quilograma de massa corporal. Cada gota desse medicamento 8 mg do remédio. Quantas gotas desse remédio devem ser prescritas a um paciente com 120 kg de massa corporal?

- a) 24 gotas
- b) 48 gotas
- c) 20 gotas
- d) 40 gotas
- e) 60 gotas

QUESTÃO 14

Renata foi à feira e gastou em verduras $\frac{2}{7}$ da quantia que levou. A seguir, gastou $\frac{3}{5}$ da quantia em frutas. Sabendo-se que Renata levou R\$ 1.225,00, quanto trouxe de troco da feira?

- a) R\$ 140,00
- b) R\$ 100,00
- c) R\$ 50,00
- d) R\$ 60,00
- e) R\$ 525,00

QUESTÃO 15

Através de uma pesquisa de mercado constatou-se que 2000 pessoas consomem os produtos da marca X ou Y e 250 pessoas consomem produtos oriundos de outras marcas. O produto da marca X é usado por 1 200 pessoas, da marca Y por 1 300 pessoas e 500 pessoas usam os produtos oriundos das marcas X e Y ao mesmo tempo. Pode-se afirmar que o total de pessoas consultadas nessa pesquisa vale:

- a) 2 250
- b) 5 250
- c) 2 250
- d) 2 000
- e) 3 050

**CONHECIMENTOS GERAIS E
ATUALIDADES**

QUESTÃO 16

Com o objetivo de instituir uma Polícia Comunitária em favelas como forma de combater quadrilhas que as controlavam, a Secretaria Estadual de Segurança Pública do Rio de Janeiro instituiu a UPP. Marque a alternativa que indica o significado da palavra UPP.

- a) Unidade de Polícia de Prevenção
- b) Unidade de Polícia Paralela
- c) Unidade de Polícia Preparada
- d) Unidade de Polícia Preventiva
- e) Unidade de Polícia Pacificadora

QUESTÃO 17

Em 26 de outubro de 2011, o Ministro do Esporte, em reunião com a presidente Dilma Rousseff e o presidente do seu partido, Renato Rabelo, pediu demissão após denúncias de envolvimento em desvios de verbas em sua pasta. Marque a alternativa que indica o nome deste ministro.

- a) Pedro Novais
- b) Orlando Silva
- c) Nelson Jobim.
- d) Antônio Palocci
- e) Wagner Rossi

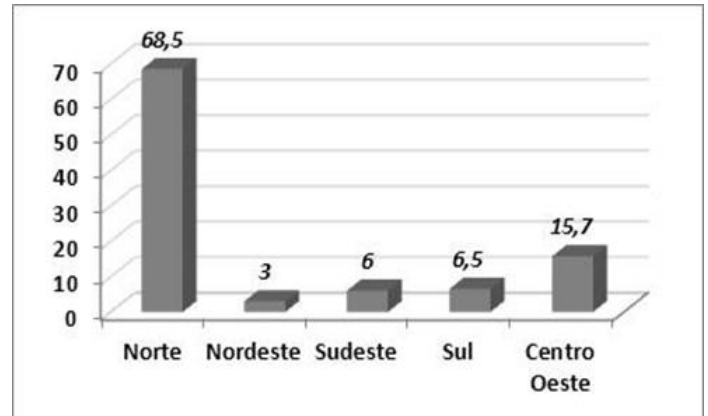
QUESTÃO 18

De acordo com dados do último Censo Demográfico do IBGE (2010), a população do município do Cedro está:

- a) Entre 10 mil e 20 mil habitantes
- b) Abaixo de 10 mil habitantes
- c) Entre 21 mil e 25 mil habitantes
- d) Entre 26 mil e 30 mil habitantes
- e) Acima de 30 mil habitantes

QUESTÃO 19

Nos últimos 40 anos a quantidade de água de qualidade disponível para cada habitante do mundo caiu mais de 35% e hoje, cerca de 1,4 bilhão de pessoas não têm acesso a água limpa. O problema é tão sério que, segundo previsões da ONU, até o ano de 2020 a Terra poderá enfrentar séria carência de água doce caso não sejam tomadas providências urgentes para proteger os mananciais existentes.



De acordo com o gráfico acima, a maioria dos recursos hídricos do Brasil estão concentrados na Região:

- a) Norte
- b) Nordeste
- c) Sudeste
- d) Sul
- e) Centro Oeste

QUESTÃO 20

Lixo é todo e qualquer material proveniente das atividades humanas, que não serve mais e, por isso, é jogado fora. O lixo é produzido tanto em aglomerações urbanas quanto em zonas rurais. Nos últimos cinco anos a coleta seletiva e a reciclagem de lixo cresceram 70% no Brasil, que é o maior reciclador de latas de alumínio do mundo. Os três Rs (erres), que podem fazer uma enorme diferença para o bolso e para o meio ambiente, significam:

- a) Reduzir, replantar e reparar
- b) Reciclar, recompor e reaprender
- c) Reduzir, reutilizar e reciclar
- d) Recusar, reduzir e racionar
- e) Reparar, recusar e reciclar

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 21

Marque a resposta que representa um grande risco a transmissão de doença pelos alimentos:

- a) Alimentos bem cozidos.
- b) Separar os alimentos crus dos cozidos.
- c) Deixar os alimentos cozidos por mais de duas horas à temperatura ambiente.
- d) Higienizar todos os utensílios após o uso.
- e) Proceder a técnica correta para higiene das mãos.

QUESTÃO 22

Por ser um ambiente quente a cozinha atrai roedores e insetos. Assinale o fator que favorece a presença destes animais no ambiente de trabalho:

- a) Deixar alimentos cobertos e as sobras limpas estarem sob refrigeração.
- b) A água para consumo ser potável e lixo sempre tampado.
- c) Restos de alimentos deixados nas bancadas e pias
- d) Ambiente limpo e organizado.
- e) Os venenos devem ser aplicados apenas quando necessário e por empresas especializadas.

QUESTÃO 23

Durante o preparo de alimentos a qualidade da água é fundamental para se assegurar a sanidade da preparação. É correto afirmar que:

- a) A água para lavagem de utensílios e equipamento não precisa receber nenhum tipo de tratamento.
- b) A água deve passar por tratamentos para tornar-se própria para o consumo como: filtração, fervura ou cloração.
- c) O gelo para ser usado em refrescos não precisa ser de água potável.
- d) Apenas a água para beber precisa estar limpa.
- e) Posso reaproveitar os galões que foram usados com produtos tóxicos como depósitos de água.

QUESTÃO 24

O copeiro deve ter sempre uma boa aparência e seu vestuário é também um instrumento de proteção. Analise as afirmativas abaixo e marque a correta:

- a) É recomendado usar sempre sapatos fechados no ambiente de trabalho.
- b) É recomendado lavar o uniforme de trabalho na pia da cozinha no fim do expediente.
- c) É permitido usar acessórios como relógio e bijuterias dentro da cozinha.
- d) É permitido usar camiseta regata e bermuda nos meses de calor.
- e) É permitido andar descalço apenas dentro da cozinha.

QUESTÃO 25

Em relação a higiene pessoal, analise os itens abaixo:

- I. Os hábitos de higiene corporal estão entre os primeiros requisitos ou fatores essenciais para uma vida sadia
- II. Embaixo das unhas não acumulam resíduos, portanto não necessitam de limpeza diária
- III. Lavar as mãos com água corrente e sabão, antes e depois de qualquer atividade
- IV. A barba e o bigode necessitam de cuidados especiais, pois são locais onde se acumulam microrganismos, portanto o copeiro deve mantê-los limpos

Estão corretos apenas os itens:

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

QUESTÃO 26

O lixo acumulado na cozinha é uma fonte perigosa de microrganismos. Por isso marque a resposta correta:

- a) É importante retirá-lo sempre ao final do expediente.
- b) O lixo pode ser acondicionado em qualquer depósito.
- c) O lixo não precisa ser ensacado.
- d) O lixo deve estar sempre acondicionado em lixeiras tampadas e com pedal.
- e) O lixo pode atrair moscas e baratas, portanto deixe-o sempre destampado.

QUESTÃO 27

Os microrganismos estão em todos os lugares e chegam aos alimentos, geralmente pela falta de higiene. É incorreto afirmar:

- a) Encontramos microrganismos em secreções nasais.
- b) Encontramos microrganismos em bancadas e pias mal higienizadas.
- c) Encontramos microrganismos em mãos que não foram lavadas após falar ao telefone.
- d) Encontramos microrganismos em cabelos dos trabalhadores da copa.
- e) Encontramos microrganismos em hortaliças higienizadas corretamente.

QUESTÃO 28

“É o que ocorre pelo exercício do trabalho a serviço da empresa ou pelo exercício do trabalho dos segurados previdenciários, provocando lesão corporal ou perturbação funcional que cause a morte ou a perda ou redução, permanente ou temporária, da capacidade para o trabalho”.

Esta definição corresponde a:

- a) Doenças senis
- b) Acidente do trabalho
- c) Acidente de percurso
- d) Incapacidade física
- e) Doença temporária

QUESTÃO 29

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, é necessário conhecimento e treinamento quanto às medidas de segurança e prevenção de acidentes do trabalho. Analise os fatores que podem causar acidentes em cozinhas e copas, marque Verdadeiro (V) ou Falso (F).

- () Cozinha pouco iluminada
- () Cozinha sem ventilação e úmida
- () Funcionários trabalhando com carga horária excessiva
- () Treinamento periódico em segurança do trabalho
- () Pisos quebrados e escorregadios

A sequência correta é:

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

QUESTÃO 30

Como devem ser acondicionados alimentos como: farinhas, arroz e açúcar para que se conservem corretamente:

- a) No refrigerador em suas próprias embalagens.
- b) Em prateleiras em suas próprias embalagens.
- c) Em depósitos fechados e guardadas em armários ventilados.
- d) No congelador em suas próprias embalagens.
- e) Em armários sem ventilação.

QUESTÃO 31

Marque a alternativa que contenha apenas gêneros alimentícios não perecíveis:

- a) Arroz, canela em pó e margarina
- b) Feijão, frango resfriado e alho
- c) Farinha de mandioca, açúcar e feijão
- d) Camarão fresco, arroz e farinha de rosca
- e) Macarrão, tomate e café

QUESTÃO 32

Analise as atribuições do copeiro segundo o Ministério do Trabalho e Emprego – MTE:

I. Zela pela boa organização da copa, limpando-a, guardando os utensílios nos respectivos lugares e retirando louças quebradas, para manter a ordem e higiene do local.

II. Procede à feitura de bebidas e refeições ligeiras, preparando chá, café, sucos e sanduíches na copa, para atender a pequenos pedidos.

III. Realiza o controle diário do material existente no setor, relacionando suas quantidades, para manter o nível de estoque e evitar extravios.

IV. Executa o polimento de talheres, vasilhames metálicos e outros utensílios da copa, utilizando polidor adequado, para assegurar a conservação e o bom aspecto dos mesmos.

Marque a alternativa correta:

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

QUESTÃO 33

Quanto a rotina de trabalho do copeiro é correto afirmar que:

- a) Deve estar sempre atento ao que ouve para manter seu chefe bem informado.
- b) Deve coordenar todo o serviço de alimentação e nutrição.
- c) Deve preparar grandes refeições.
- d) Deve executar e conservar a limpeza da copa e de seus utensílios.
- e) Deve evitar comunicar ao chefe sobre os danos acontecidos aos utensílios na rotina do serviço, pois é de sua responsabilidade a manutenção dos mesmos.

QUESTÃO 34

A segurança no ambiente de trabalho é norma importante ao bom andamento de qualquer atividade, portanto para prevenir incêndios o copeiro deve:

- a) Utilizar sempre fósforos para acender o fogão.
- b) Guardar o frasco de álcool próximo ao fogão.
- c) Instalar os botijões de gás próximos ao fogão.
- d) Acender a boca do fogão e depois use o fósforo.
- e) Ao suspeitar de vazamento de gás, feche a porta e saia da cozinha.

QUESTÃO 35

A sigla “EPI”, quanto à segurança do trabalho significa:

- a) Equipamento de Proteção Individual
- b) Estratégia de Proteção Individual
- c) Estratégia de Promoção Interna
- d) Equipamento de Prevenção Interna
- e) Estratégia de Proteção Instrumental

QUESTÃO 36

Quanto à organização dos utensílios e equipamentos, é correto afirmar:

- a) A organização da copa é de responsabilidade da chefia imediata.
- b) O(A) copeiro(a) não precisa higienizar os equipamentos (liquidificador, fornos ou torradeiras) após o uso, pois isso é atribuição do auxiliar de serviços gerais.
- c) É necessário preencher relação diária com todos os utensílios sob sua responsabilidade.
- d) A copa por ser um local limpo não necessita de organização diária.
- e) Se já estiver no fim do expediente deixe os equipamentos para serem organizados pelo colega do próximo turno.

QUESTÃO 37

Durante uma reunião de diretoria o(a) copeiro(a) deve:

- a) Entrar sem pedir licença, já que também é colega de trabalho.
- b) Ao servir água, encher bastante independente do tamanho do copo.
- c) Nunca se esqueça do guardanapo, ele só é dispensável se for servir somente água.
- d) Se for servir apenas um copo de água ou uma xícara de café é aconselhável levar na mão, sem bandeja.
- e) Não é necessário retirar copos e xícaras após seu uso, é mais elegante esperar o término da reunião.

QUESTÃO 38

Dentro de um Serviço de Alimentação e Nutrição os gêneros alimentícios e os materiais de limpeza merecem atenção especial. Neste sentido, como devem ser guardados?

- a) Diretamente no chão.
- b) Dentro de um mesmo recipiente.
- c) Os materiais de limpeza podem ficar na despensa junto com os gêneros alimentícios.
- d) Distantes, separados e em locais adequados.
- e) Na mesma prateleira.

QUESTÃO 39

A conduta correta a um copeiro em seu ambiente de trabalho é:

- a) Usar pequenos anéis e alianças, maquiagem e estar perfumada.
- b) Durante a manipulação de alimentos permanecer em silêncio.
- c) Durante o preparo dos lanches, usar cabelo preso e sem touca.
- d) Fumar apenas dentro da copa.
- e) Pentear os cabelos na copa.

QUESTÃO 40

A contaminação do alimento pode passar despercebida, já que nem sempre ocorrem alterações visíveis no mesmo. Sabendo disso marque a conduta correta:

- a) Após abertos, os enlatados devem permanecer na lata evitando contaminação.
- b) Em caso de dúvidas quanto a sanidade de alimento, prove-o.
- c) As latas amassadas e enferrujadas ficam na frente da prateleira e devem ser usadas primeiro.
- d) Guarde todos os frios em um mesmo recipiente no refrigerador.
- e) O alimento deve estar dentro do prazo de validade e íntegro.

Assinatura do Candidato