

## 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) Consequência
- 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 entregareis 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) Entreviu – manteram
- b) Interveio – manteram
- c) Entreviu – mantiveram
- d) Interveio – mantiveram
- e) Interveio – manterão

#### 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 m<sup>2</sup>
- b) 16,2 m<sup>2</sup>
- c) 326,8 m<sup>2</sup>
- d) 12,5 m<sup>2</sup>
- e) 286 m<sup>2</sup>

**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.

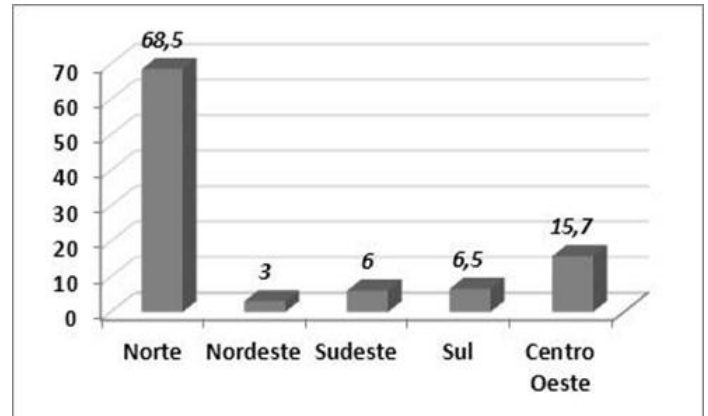
**QUESTÃO 18**

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**

Sobre o lixo e sua manipulação, marque a alternativa correta:

- a) O lixo deve ficar dentro da área de preparação de alimentos, em recipientes sem tampa.
- b) A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, sem tampas e sem pedais.
- c) O lixo deve ser retirado do ambiente de produção de alimentos uma vez por semana.
- d) O lixo deve ser acondicionado em depósitos apropriados e sem tampas.
- e) Após o manuseio do lixo, deve-se lavar as mãos.

**QUESTÃO 22**

Assinale a alternativa que contenha somente bons hábitos de higiene pessoal nos serviços de cozinha.

- a) Usar esmaltes nas unhas, cabelos limpos e presos.
- b) Usar unhas cortadas e limpas e cabelos presos com touca.
- c) Usar cabelos presos e unhas com esmalte.
- d) Cabelos soltos, vestimentas de cor clara e limpas.
- e) Usar esmalte de cor clara nas unhas e apará-las com frequência.

**QUESTÃO 23**

O uso de EPI – Equipamento de Proteção Individual – é obrigatório em Unidades de Alimentação e Nutrição. Analise a utilização de luvas, faça a associação e marque a alternativa correta:

EPI

- I – Luva descartável
- II – Luva de malha de aço
- III – Luva de proteção térmica

UTILIZAÇÃO

- a. Corte de carnes
  - b. Manipulação de assadeiras e fornos
  - c. Manipulação de alimentos já higienizados
- a) I – a, II – b, III – c
  - b) I – c, II – a, III – b
  - c) I – a, II – c, III – b
  - d) I – c, II – b, III – a
  - e) I – b, II – c, III – a

**QUESTÃO 24**

As normas de segurança do trabalho devem ser respeitadas no preparo de alimentos, a fim de evitar os acidentes mais comuns relacionados a esta atividade.

Marque a alternativa correta:

- a) Quedas de grandes alturas
- b) Ingestão acidental de produtos químicos
- c) Inalação de gases tóxicos
- d) Explosões
- e) Cortes e queimaduras

**QUESTÃO 25**

Para evitar a perda de nutrientes durante o cozimento de vegetais, é importante considerar alguns procedimentos como:

- a) Cozinhar com muita água em fogo alto.
- b) Cozinhar com muita água em fogo baixo.
- c) Cozinhar com pouca água em fogo alto.
- d) Cozinhar com pouca água em fogo baixo.
- e) A quantidade de água não influi na perda de nutrientes.

**QUESTÃO 26**

Em um Serviço de Alimentação e Nutrição as bactérias que causam intoxicação alimentar multiplicam-se rapidamente em que situação:

- a) Alimentos congelados
- b) Alimentos refrigerados
- c) Preparações no forno
- d) Alimentos em cozimento
- e) Alimentos em temperatura ambiente

**QUESTÃO 27**

Para a arrumação dos alimentos na geladeira, deve-se seguir algumas regras. Marque a alternativa correta.

- a) Os alimentos prontos para o consumo ficam nas prateleiras superiores
- b) Os alimentos semi prontos ficam nas prateleiras inferiores
- c) Os alimentos prontos para o consumo ficam nas prateleiras inferiores
- d) Os alimentos semi prontos ficam nas prateleiras superiores
- e) Os alimentos crus ficam nas prateleiras intermediárias, separadas entre si e dos demais produtos

**QUESTÃO 28**

As folhas e legumes que vão ser consumidos crus devem ser higienizados em uma sequência que possibilite a segurança ao consumir este alimento. Leia com atenção e coloque os procedimentos na ordem certa

- ( ) Desinfetar com cloro.
- ( ) Lavar cada folha e cada legume cuidadosamente, um a um, sob água corrente.
- ( ) Cobrir as folhas e legumes com filme plástico transparente ou com tampa, para proteger de poeira, insetos e outros contaminantes.
- ( ) Enxaguar em água corrente.

**A ordem correta é:**

- a) 4, 3, 2, 1
- b) 2, 3, 4, 3
- c) 2, 1, 4, 3
- d) 3, 1, 2, 4
- e) 1, 2, 3, 4

**QUESTÃO 29**

Antes de utilizar os produtos de limpeza, devemos observar o seguinte critério:

- a) Provar o sabor
- b) Ler as instruções da embalagem
- c) Agitar a embalagem do produto
- d) Dissolver com água
- e) Dissolver com água sanitária

**QUESTÃO 30**

Qual destes métodos refere-se a conservação dos alimentos?

- a) Congelar os alimentos
- b) Cortar os alimentos em pequenas porções
- c) Picar os alimentos
- d) Manter os alimentos em temperatura ambiente
- e) Deixar de molho

**QUESTÃO 31**

Alguns alimentos apresentam maior possibilidade de contaminação, marque a alternativa que corresponde a estes alimentos:

- a) Chocolate em pó e farinha de milho
- b) Arroz e feijão crus
- c) Açúcar e Café
- d) Leite fresco e camarão
- e) Macarrão e farinha de mandioca

**QUESTÃO 32**

Os bons hábitos do (a) cozinheiro(a) são importantes para garantir uma produção de alimentos saudáveis, sem contaminações. Marque a conduta adequada no ambiente de trabalho

- a) Falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos.
- b) Cuspir no chão da cozinha.
- c) Provar alimentos com talheres e colocá-los de novo na panela, sem antes lavá-los.
- d) Não se pentear e nem passar as mãos no cabelo, use a touca ou gorro sempre.
- e) Fumar nos ambientes de preparo, manipulação e armazenamento de alimentos.

**QUESTÃO 33**

**Para descongelar um alimento, deve-se utilizar a técnica adequada:**

- a) Em local bem arejado e a céu aberto
- b) No forno bem quente
- c) Em geladeira
- d) Retirando da embalagem ou depósito e mergulhando em água quente
- e) Mantendo o alimento abafado por 4 horas

**QUESTÃO 34**

**A qualidade da água é fundamental no preparo de refeições. Marque a alternativa que corresponde a este cuidado:**

- a) O gelo fabricado para a utilização em alimentos a partir de água potável.
- b) Utilizar água coada em pano limpo para fazer refrescos
- c) Deixar a água descansar em potes tampados por 24 horas para depois consumir com segurança.
- d) Colocar a água no sol por 1 hora para purificar e depois ela estará limpa para ser consumida.
- e) A água do pote também pode ser chamada de água potável.

**QUESTÃO 35**

**Quanto à higiene dos alimentos. Marque a resposta certa:**

- a) Todos os microrganismos são eliminados com o cozimento.
- b) Saladas não necessitam ficar em geladeiras ou balcões refrigerados .
- c) Alimentos que vão ser consumidos quentes não devem ser mantidos bem quentes ou permanecerem em balcões térmicos até a hora de serem consumidos
- d) As sobremesas não necessitam ser mantidas frias até a hora do consumo .
- e) Os alimentos após seu preparo precisam ser constantemente monitorados mantendo a temperatura adequada em balcões térmicos ou refrigeradores até a hora de serem consumidos.

**QUESTÃO 36**

**O primeiro procedimento ao perceber cheiro de gás deve ser:**

- a) Sair correndo da cozinha.

- b) Ligar as luzes da cozinha, para avaliar de onde vem o cheiro.
- c) Desligar a válvula do registro de gás e abrir portas e janelas .
- d) Manter as janelas e portas fechadas para que o gás não saia.
- e) Ligar para o fornecedor de gás

**QUESTÃO 37**

**No atendimento e orientação ao público em geral, a cozinheira deve:**

- a) Atender, informar e orientar a todos grosseiramente, pois a cozinha é seu território.
- b) Tratar as pessoas de quem gosta bem e as demais menos gentil.
- c) Atender bem somente a chefia.
- d) Atender todas as pessoas com gentileza, presteza e cortesia.
- e) Tratar a todos sem a mínima cortesia.

**QUESTÃO 38**

**Os equipamentos e materiais da cozinha sofrem desgastes naturais, portanto é importante conhecer seu funcionamento para o bom andamento do serviço. Analise estas afirmativas e marque (V) para as alternativas verdadeiras e (F) para as falsas:**

- ( ) Não é necessário limpar os materiais e utensílios imediatamente após uso
- ( ) Não aquecer chapas além do necessário, gastando inutilmente o combustível e expondo o metal ao desgaste
- ( ) Estar sempre atento ao fechamento das portas dos refrigeradores para não comprometer sua eficiência
- ( ) Adicionar água fria em panela muito quente evita deformidades e rachaduras
- ( ) Dar preferência a utensílios de madeira por serem bons condutores de calor, serem duráveis e fáceis de limpar

**A sequência correta é:**

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

**QUESTÃO 39**

**Cabe ao servidor público manter bom relacionamento com os colegas e, para isto é necessário:**

- a) Ser severo, irritado, competente
- b) Ser egoísta, educado e companheiro
- c) Ser participativo, respeitador, ético e cordial
- d) Ser ambicioso, educado e severo
- e) Ser irritado, intransigente e egoísta

**QUESTÃO 40**

**Alimentos seguros, são aqueles que não oferecem perigos à saúde e a integridade do consumidor. Quais os cuidados necessários para manter a segurança dos alimentos:**

- a) Consumir rapidamente os alimentos provenientes de latas amassadas e enferrujadas
- b) Só consumir carnes bem cozidas
- c) Deixar saladas com maionese à temperatura ambiente e sem refrigeração
- d) Consumir alimentos após alguns dias do seu vencimento
- e) Consumir legumes crus sem higienizá-los corretamente

---

Assinatura do Candidato