



HOSPITAL DE  
**CLÍNICAS**  
PORTO ALEGRE RS

**MISSÃO INSTITUCIONAL**

*Prestar assistência de excelência e referência com responsabilidade social, formar recursos humanos e gerar conhecimentos, atuando decisivamente na transformação de realidades e no desenvolvimento pleno da cidadania.*

# CADERNO DE QUESTÕES

## EDITAL 04/2010 DE PROCESSOS SELETIVOS

### PS 37 - PROFISSIONAL DE SERVIÇOS OPERACIONAIS IV (Cozinheiro)

Nome do Candidato: \_\_\_\_\_

Inscrição nº: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_



**HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE**

**EDITAL Nº 04/2010 DE PROCESSO SELETIVO**

**GABARITO APÓS RECURSOS**

**PROCESSO SELETIVO 37**

**PROFISSIONAL DE SERVIÇOS OPERACIONAIS IV  
(Cozinheiro)**

01.	<b>D</b>	11.	<b>E</b>	21.	<b>C</b>	31.	<b>C</b>
02.	<b>A</b>	12.	<b>D</b>	22.	<b>A</b>	32.	<b>B</b>
03.	<b>E</b>	13.	<b>D</b>	23.	<b>B</b>	33.	<b>E</b>
04.	<b>E</b>	14.	<b>B</b>	24.	<b>E</b>	34.	<b>E</b>
05.	<b>A</b>	15.	<b>C</b>	25.	<b>B</b>	35.	<b>C</b>
06.	<b>D</b>	16.	<b>A</b>	26.	<b>C</b>	36.	<b>D</b>
07.	<b>B</b>	17.	<b>E</b>	27.	<b>B</b>	37.	<b>D</b>
08.	<b>E</b>	18.	<b>C</b>	28.	<b>D</b>	38.	<b>A</b>
09.	<b>A</b>	19.	<b>D</b>	29.	<b>A</b>	39.	<b>B</b>
10.	<b>A</b>	20.	<b>C</b>	30.	<b>B</b>	40.	<b>C</b>



HOSPITAL DE  
**CLÍNICAS**  
PORTO ALEGRE RS

# INSTRUÇÕES

- ❶ Verifique se este CADERNO DE QUESTÕES corresponde ao Processo Seletivo para o qual você está inscrito. Caso não corresponda, solicite ao Fiscal da sala que o substitua.
- ❷ Esta PROVA consta de 40 (quarenta) questões objetivas, assim distribuídas: questões **01 a 25** (Conhecimentos Específicos, Atendimento ao Cliente e Segurança do Trabalho), valendo 0,28 ponto cada, e questões **26 a 40** (Português e Matemática), valendo 0,20 ponto cada.
- ❸ Caso o CADERNO DE QUESTÕES esteja incompleto ou apresente qualquer defeito, solicite ao Fiscal da sala que o substitua.
- ❹ Para cada questão objetiva, existe apenas **uma** (1) alternativa correta, a qual deverá ser assinalada com caneta esferográfica, de tinta azul, na FOLHA DE RESPOSTAS.
- ❺ Preencha com cuidado a FOLHA DE RESPOSTAS, evitando rasuras. Eventuais marcas feitas nessa FOLHA, a partir do número 41, serão desconsideradas.
- ❻ Durante a prova, não será permitida ao candidato qualquer espécie de consulta a livros, códigos, revistas, folhetos ou anotações, nem será permitido o uso de telefone celular, transmissor/receptor de mensagem ou similares e calculadora.
- ❼ Ao terminar a prova, entregue a FOLHA DE RESPOSTAS ao Fiscal da sala.
- ❽ A duração da prova é de **três (3) horas**, já incluído o tempo destinado ao preenchimento da FOLHA DE RESPOSTAS. Ao final desse prazo, a FOLHA DE RESPOSTAS será **imediatamente** recolhida.
- ❾ O candidato somente poderá retirar-se do recinto da prova após transcorrida uma (1) hora do seu início.
- ❿ A desobediência a qualquer uma das recomendações constantes nas presentes instruções poderá implicar a anulação da prova do candidato

**Boa Prova!**



**01.** Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando as funções aos nutrientes.

- (1) Proteína.  
 (2) Lipídio.  
 (3) Ferro.  
 (4) Vitamina A.  
 (5) Glicídio.
- ( ) Queimar com facilidade para dar calor e energia ao corpo.  
 ( ) Manter a integridade da visão noturna.  
 ( ) Formar os tecidos.  
 ( ) Veicular as vitaminas lipossolúveis.  
 ( ) Transportar o oxigênio para cedê-lo aos tecidos.

A sequência correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é

- (A) 1 – 3 – 5 – 4 – 2.  
 (B) 2 – 4 – 1 – 5 – 3.  
 (C) 2 – 5 – 3 – 4 – 1.  
 (D) 5 – 4 – 1 – 2 – 3.  
 (E) 5 – 3 – 4 – 2 – 1.

**02.** O excesso de \_\_\_\_\_ na alimentação pode ocasionar irritação nos intestinos e a sua falta favorece a prisão de ventre, porque o bolo fecal não ganha volume suficiente para estimular o funcionamento dos intestinos.

- (A) fibras  
 (B) minerais  
 (C) proteínas  
 (D) glicídios  
 (E) vitaminas

**03.** De acordo com a consistência das preparações culinárias, as dietas hospitalares são:

- (A) hipossódica, pastosa, hipocalórica, leve.  
 (B) líquida, hipoproteica, branda, hipercalêmica.  
 (C) hipercalêmica, hipocalórica, hipossódica, hipoproteica.  
 (D) pastosa, hipossódica, leve, branda.  
 (E) líquida, pastosa, branda, leve.

**04.** Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, conforme as dietas específicas citadas abaixo.

- (1) Dieta hiperproteica.  
 (2) Dieta hipercalêmica.  
 (3) Dieta hipogordurosa.  
 (4) Dieta hipossódica.  
 (5) Dieta hipercalórica.
- ( ) Dieta com taxa reduzida de sódio (menos de 3000mg de sódio/dia); é indicada para casos de edema cardíaco e renal, hipertensão arterial.  
 ( ) Dieta com taxa reduzida de gordura; sua utilização mais comum ocorre em casos de colecistite, pancreatite, colelitíase ou coledocolitíase.  
 ( ) Dieta com o Valor Energético Total (VET) acima da necessidade energética do indivíduo; é ministrada em casos específicos onde haja indicação de um VET elevado e, particularmente, nos casos de desnutrição energético-proteica.  
 ( ) Dieta com taxa elevada de proteínas; é ministrada em períodos de convalescença, enfermidades infecciosas e em todas as situações em que se requer um balanço positivo de nitrogênio.  
 ( ) Dieta com taxa alta de potássio; é utilizada para elevar seus níveis no sangue bem como durante o período de utilização de certos diuréticos.

A sequência correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é

- (A) 2 – 3 – 4 – 5 – 1.  
 (B) 2 – 4 – 1 – 3 – 5.  
 (C) 3 – 2 – 1 – 5 – 4.  
 (D) 4 – 2 – 5 – 3 – 1.  
 (E) 4 – 3 – 5 – 1 – 2.

**05.** Na doença celíaca, a dietoterapia consiste em retirar-se o glúten da alimentação. Esta proteína está presente em alguns alimentos, como

- (A) trigo, aveia, centeio e cevada.  
 (B) mandioca, aveia, milho e centeio.  
 (C) centeio, trigo, mandioca e cevada.  
 (D) arroz, aveia, milho e trigo.  
 (E) aveia, trigo, milho e mandioca.

**06.** Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando a definição do procedimento executado na cozinha, com o respectivo termo.

- (1) Refogar.  
 (2) Escaldar.  
 (3) Aferventar.  
 (4) Caramelizar.  
 (5) Untar.
- ( ) Cozinhar rapidamente na água em ebulição.  
 ( ) Adicionar água em ebulição ao alimento.  
 ( ) Submeter o açúcar à desidratação até formar pigmento escurecido.  
 ( ) Passar o alimento em panela quente para dourar a superfície.  
 ( ) Passar gordura.

A sequência correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é

- (A) 1 – 2 – 3 – 5 – 4.  
 (B) 2 – 5 – 4 – 1 – 3.  
 (C) 2 – 1 – 3 – 4 – 5.  
 (D) 3 – 2 – 4 – 1 – 5.  
 (E) 3 – 1 – 5 – 4 – 2.

**07.** Marque a alternativa que se refere a operações que fazem parte do pré-preparo dos alimentos em uma cozinha.

- (A) Assar, refogar.  
 (B) Descascar, picar.  
 (C) Cozinhar, refrigerar.  
 (D) Reaquecer, resfriar.  
 (E) Fritar, grelhar.

**08.** Considere as alternativas abaixo sobre os objetivos do preparo dos alimentos na cozinha.

- I - Tornar os alimentos de fácil digestão.  
 II - Aproveitar alimentos que não poderiam ser consumidos em seu estado natural.  
 III- Melhorar a apresentação dos alimentos.

Qual(is) está(ão) correta(s)?

- (A) Apenas I.  
 (B) Apenas II.  
 (C) Apenas III.  
 (D) Apenas I e II.  
 (E) I, II e III.

**09.** Qual o processo que aumenta duas ou três vezes o volume dos alimentos que contêm amido e reduz o volume dos alimentos ricos em proteínas, devido à retração das fibras musculares?

- (A) Aplicação de calor úmido.  
 (B) Irradiação.  
 (C) Aplicação de calor seco direto.  
 (D) Fritura.  
 (E) Aplicação de calor seco indireto.

**10.** O ato de descascar é um exemplo de qual tipo de operação de divisão do alimento?

- (A) Separação de dois sólidos.  
 (B) Subdivisão simples.  
 (C) Separação de um sólido e um líquido.  
 (D) Centrifugação.  
 (E) Corte.

**11.** Para evitar contaminação durante a manipulação dos alimentos, deve-se atender as condições abaixo, **EXCETO**:

- (A) Estar com a barba feita e o cabelo protegido.  
 (B) Lavar as mãos antes de colocar as luvas.  
 (C) Usar desodorante inodoro.  
 (D) Tirar aliança e relógio.  
 (E) Usar sempre um saco plástico protegendo o uniforme.

**12.** Considere as instruções abaixo sobre a técnica de higienização das mãos.

- I - Umedecer as mãos e antebraços com água, lavar por um minuto com sabonete líquido antisséptico, enxaguar, secar com papel toalha.  
 II - Umedecer as mãos com água, lavar com sabonete neutro, enxaguar e secar com toalha.  
 III- Umedecer as mãos e antebraços com água, lavar por um minuto com sabonete neutro inodoro, enxaguar, secar com papel toalha e aplicar antisséptico, deixando secar naturalmente.

Quais estão corretas?

- (A) Apenas I.  
 (B) Apenas II.  
 (C) Apenas I e II.  
 (D) Apenas I e III.  
 (E) I, II e III.

**13.** Durante a cocção, os alimentos devem atingir, no seu centro geométrico, a seguinte combinação de temperatura e tempo:

- (A) 50°C por 10 minutos.
- (B) 55°C por 20 minutos.
- (C) 60°C por 5 minutos.
- (D) 65°C por 15 minutos.
- (E) 80°C por 30 minutos.

**14.** Quanto aos hábitos operacionais, é permitido durante a manipulação dos alimentos:

- (A) enxugar o suor com as mãos.
- (B) fazer uso de talheres para provar os alimentos.
- (C) espirrar, mas ter o cuidado de colocar a mão na boca.
- (D) cantar quando estiver feliz.
- (E) chupar bala.

**15.** Após a distribuição do almoço, sobrou uma cuba de arroz que não foi servido. Este alimento foi monitorado e estava sob requisitos de segurança. Para reaproveitá-lo no jantar, deve-se

- (A) reaquecê-lo a 50°C.
- (B) colocar a cuba imediatamente para refrigerar.
- (C) reaquecê-lo a 74°C, mantendo-o a 65°C ou mais por no máximo 12 horas.
- (D) deixar a cuba bem tampada sobre o balcão para o alimento não esfriar.
- (E) deixá-lo em banho-maria, pois a água ainda está morninha.

**16.** A Ética tem a ver com o que é bom para o indivíduo e para a sociedade, e seu estudo contribui para estabelecer a natureza de deveres no relacionamento indivíduo-sociedade. Com relação a ética no atendimento ao cliente, assinale a alternativa correta.

- (A) Usar o bom-senso como instrumento de avaliação para definir o que pode ou deve ser realizado.
- (B) Aceitar todas as condições do cliente, independentemente da natureza do atendimento.
- (C) Priorizar apenas as leis que regem o serviço realizado.
- (D) Realizar o atendimento explicitando o que você acha que é melhor para o cliente.
- (E) Não depende do relacionamento com o cliente ou da conduta durante o atendimento.

**17.** No que se refere ao colega de trabalho, o mesmo é considerado seu

- (A) cliente externo.
- (B) fornecedor.
- (C) cliente oculto.
- (D) usuário.
- (E) cliente interno.

**18.** O trabalho em equipe, no qual se reconhece a importância de cada membro, e onde o trabalho de um depende do trabalho do outro, influencia a qualidade do atendimento. Por isso, quando um colega falta ou não cumpre sua tarefa acaba prejudicando o desempenho de toda a equipe. Podemos, de forma resumida, definir equipe como

- (A) conjunto de pessoas com objetivos comuns.
- (B) conjunto de pessoas que trabalham no mesmo setor.
- (C) conjunto de pessoas que trabalham juntas para atingir uma meta específica.
- (D) conjunto formado por funcionários e clientes.
- (E) conjunto de clientes que buscam o serviço.

**19.** A qualidade do atendimento ao cliente começa com a qualidade do atendimento dos funcionários entre si. Considerando que seu colega também é seu cliente, qual a atitude adequada para bem atendê-lo?

- (A) Realizar apenas a sua própria tarefa, sem preocupar-se com o trabalho do outro.
- (B) Manter uma linha de produção onde o trabalho seja realizado individualmente.
- (C) Realizar apenas aquilo que foi determinado.
- (D) Procurar saber o que os outros estão fazendo, estando ciente de que o trabalho de ambos é importante.
- (E) Ter metas individuais bem definidas.

**20.** Segundo Carl Sewell, "os clientes julgam os serviços que recebem a partir da maneira pela qual são tratados por todos aqueles com quem têm contato". Podemos definir um bom atendimento como aquele que atende todas as condições abaixo, **EXCETO**:

- (A) Preparo.
- (B) Dedicção.
- (C) Autoritarismo.
- (D) Presença de espírito.
- (E) Intuição.

**21.** O óleo de cozinha é um material Inflamável Classe B. Qual dos procedimentos abaixo é o mais adequado para extinguir o fogo em uma panela cheia de óleo.

- (A) Jogar água.
- (B) Abanar com um papelão.
- (C) Abafar a superfície.
- (D) Jogar água com limão.
- (E) Jogar um pouco de sal.

**22.** No que se refere ao Equipamento de Proteção Individual (EPI) adequado ao risco de determinada atividade, a recomendação ao empregador, dentro de uma empresa, é de competência do

- (A) Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho (SESMT).
- (B) Setor de Almoxarifado.
- (C) Setor Financeiro.
- (D) Setor de Recursos Humanos.
- (E) Sindicato dos Empregados.

**23.** O Certificado de Aprovação (CA) está relacionado a um item do EPI. No que se refere a esse item, assinale a afirmação **INCORRETA**.

- (A) Deve apresentar caracteres indelévels.
- (B) Sua presença nos EPI é facultativa.
- (C) Os caracteres devem ser bem visíveis.
- (D) Possui prazo de validade.
- (E) É expedido pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE).

**24.** O piso do local de armazenagem de materiais e alimentos deve

- (A) ter forração de náilon.
- (B) ser liso e encerado.
- (C) ser revestido de pedras irregulares.
- (D) ser de madeira, tipo tacos.
- (E) ser de material não escorregadio, sem aspereza, tipo mastique asfáltico.

**25.** Assinale a alternativa que só contém Materiais Classe B.

- (A) Papel, gasolina e graxas.
- (B) Gasolina, óleo *diesel* e álcool.
- (C) Plástico, tecidos e papelão.
- (D) Madeira, quadros elétricos e álcool.
- (E) Magnésio, titânio e oxigênio.

**Instrução:** As questões **26** a **33** referem-se ao texto abaixo.

### O sal na dieta

01. Quanto mais sal nos alimentos, mais nos  
02. \_\_\_\_\_ com ele. Desde muito se sabe que a  
03. \_\_\_\_\_ de quantidades maiores pode agravar  
04. quadros de hipertensão, mas por acaso prejudicaria a  
05. saúde daqueles com pressão normal?

06. Nas últimas décadas, as recomendações contra o  
07. abuso de sal têm sido conflitantes. Alguns especialistas  
08. defendiam que as políticas públicas destinadas a reduzir  
09. o sal da dieta deveriam atingir a população inteira,  
10. enquanto outros consideravam mais apropriado dirigi-las  
11. exclusivamente aos que sofrem de hipertensão arterial  
12. ou \_\_\_\_\_.

13. Confesso que a segunda posição sempre me pareceu  
14. mais razoável: por que razão pessoas acostumadas a  
15. comer mais sal, mas que mantêm níveis normais de  
16. pressão arterial, precisariam reduzir o consumo? Estava  
17. tão seguro desse ponto de vista, que nunca me preo-  
18. cupei com a quantidade de sal nos alimentos (minha  
19. pressão sempre foi baixa). Um artigo recém-publicado  
20. em uma revista científica acaba de me convencer de  
21. que eu estava errado. Agora, acho que as políticas  
22. públicas devem ser dirigidas a todos e que não ganho  
23. nada comendo sal à vontade; talvez até me prejudique.  
24. Vou explicar por que motivo mudei de posição.

25. O sal de cozinha é o cloreto de sódio. Cada grama  
26. dele contém 0,4 g de sódio, elemento essencial para o  
27. organismo porque facilita a \_\_\_\_\_ de água: para  
28. cada 9g de sal ingeridas, o organismo retém um litro  
29. de água. Quando o sódio é consumido em excesso, o  
30. sistema cardiovascular poderá ficar sobrecarregado  
31. caso a água não seja eliminada com eficiência. Para  
32. as pessoas saudáveis, a dose máxima de sal recomen-  
33. dada pelo Ministério da Saúde é de 5g por dia. Os  
34. brasileiros, no entanto, consomem em média cerca de  
35. 10 gramas, o dobro do recomendado, sem contar o  
36. sal dos alimentos ingeridos fora de casa. Lembre-se  
37. de que 1g de sal é a quantidade existente em cada  
38. um daqueles pacotinhos servidos nos bares e restau-  
39. rantes. Nos Estados Unidos, os homens usam em média  
40. 10,4g de sal e as mulheres 7,3g por dia. Lá, como  
41. aqui, hipertensão é moda. O risco de um americano  
42. que chegou aos 50 anos desenvolvê-la nos anos que  
43. lhe faltam viver é de 90%.

44. No artigo científico que li, pesquisadores construíram  
45. uma simulação computadorizada para verificar o efeito  
46. que pequenas reduções do consumo de sódio teriam  
47. na incidência de doenças cardiovasculares, na população  
48. de 35 a 84 anos de idade. Os resultados foram assus-  
49. tadores. Um esforço nacional que gerasse a diminuição  
50. de apenas 3g de sal no consumo diário reduziria o  
51. número de infartos e de derrames cerebrais. Mesmo  
52. reduções diárias da ordem de 1g já seriam suficientes  
53. para diminuir os índices de mortalidade.

54. De minha parte, leitor, já comecei a diminuir o sal  
55. nas refeições e a prestar atenção na quantidade de  
56. sódio exposta no rótulo dos alimentos industrializados.

57. Não custa nada, é apenas questão de acostumar com  
58. o gosto menos salgado. Apesar de ter pressão normal,  
59. quem me garante que, no futuro, o excesso de sal  
60. não me tornará hipertenso? Não vale a pena correr  
61. esse risco.

Adaptado de: VARELLA, Drauzio. *O sal na dieta*. Disponível no site drauziovarella.com.br

26. Assinale a alternativa que preenche correta e respectivamente as lacunas das linhas 02, 03, 12 e 27.

- (A) habituamos – injestão – diabétes – retenção  
(B) abituamos – ingestão – diabetis – retenssão  
(C) habituamos – ingestão – diabetes – retenção  
(D) abituamos – ingestão – diabétis – retenssão  
(E) habituamos – injestão – diabetes – retenssão

27. Sobre o trecho **enquanto outros consideravam mais apropriado dirigi-las exclusivamente aos que sofrem de hipertensão arterial** (l. 10-11), é correto afirmar que o elemento **-las** de **dirigi-las** se refere a

- (A) campanhas de esclarecimento sobre alimentação natural.  
(B) políticas públicas destinadas a reduzir o sal da dieta.  
(C) medidas individuais de conscientização.  
(D) maneiras de produção de alimentos com menos sal.  
(E) pessoas que têm problema de hipertensão.

28. No trecho **Cada grama dele contém 0,4 g de sódio, elemento essencial para o organismo** (l. 25-27), a palavra **dele** refere-se a

- (A) ser humano.  
(B) grama.  
(C) organismo.  
(D) cloreto de sódio.  
(E) elemento essencial.

29. Assinale a opção que contém uma proposta de sinônimo adequado para **no entanto** tal como está sendo empregado na frase **Os brasileiros, no entanto, consomem em média cerca de 10 gramas, o dobro do recomendado, sem contar o sal dos alimentos ingeridos fora de casa.** (l. 33-36)

- (A) todavia  
(B) em consequência  
(C) por causa disso  
(D) do mesmo modo  
(E) sem dúvida

30. No trecho **Lá, como aqui, hipertensão é moda** (l. 40-41), a palavra **moda** está sendo usada porque o autor quer

- (A) mostrar que todos querem ter um padrão de comportamento saudável.  
(B) fazer um ironia ao dizer que várias pessoas têm a doença porque seguem um padrão de comportamento parecido.  
(C) chamar a atenção para o fato de que várias pessoas comem muito sal apenas para estarem na moda.  
(D) mostrar que as pessoas escolhem muito mal a sua refeição em qualquer lugar do mundo.  
(E) fazer uma crítica e dizer que várias pessoas que têm uma doença também estão preocupadas com a roupa que usam.

31. Assinale a opção que contém palavras que são adjetivos tal como utilizadas no texto.

- (A) maiores (l. 03) – normal (l. 05) – recomendações (l. 06)  
(B) abuso (l. 07) – inteira (l. 09) – hipertensão (l. 11)  
(C) públicas (l. 08) – razoável (l. 14) – seguro (l. 17)  
(D) segunda (l. 13) – mais (l. 14) – exclusivamente (l. 11)  
(E) vontade (l. 23) – essencial (l. 26) – cardiovascular (l. 30)

32. Considerando o trecho **já comecei a diminuir o sal nas refeições e a prestar atenção na quantidade de sódio exposta no rótulo dos alimentos industrializados** (l. 54-56), a alternativa que corresponde a um antônimo adequado para a palavra em destaque é:

- (A) disposta.  
(B) oculta.  
(C) divulgada.  
(D) encontrada.  
(E) dispersa.

**33.** Considere as seguintes afirmações.

- I - O autor do texto pretende mostrar que, no Brasil, se usa muito sal e que é importante diminuir o consumo para evitar problemas de saúde.
- II - O autor do texto acreditava que não havia necessidade de fazer campanhas para redução de uso de sal para quem tivesse pressão normal ou baixa.
- III- Ao ler um artigo científico, o autor passou a entender que o excesso de sal também pode prejudicar a saúde de quem não tenha hipertensão.
- IV - O autor do texto pretende mostrar que nos Estados Unidos as pessoas ainda não estão conscientes sobre problemas como obesidade e diabetes.

Quais estão de acordo com o conteúdo do texto?

- (A) Apenas I.
- (B) Apenas II.
- (C) Apenas II e III.
- (D) Apenas III e IV.
- (E) Apenas I, II e III.

**34.** A quantidade de massa representada por 1,2kg corresponde a

- (A) 1 quilograma e 2 miligramas.
- (B) 1 quilograma e 200 miligramas.
- (C) 1 quilograma e 2 gramas.
- (D) 1 quilograma e 20 gramas.
- (E) 1 quilograma e 200 gramas.

**35.** Na porção de 10g de um determinado alimento, há, em média, 12mg de sódio. A taxa de sódio dessa porção pode ser expressa por

- (A) 0,0012%
- (B) 0,012%
- (C) 0,12%
- (D) 1,2%
- (E) 12%.

**36.** A decoração da face superior de um bolo é feita com confeitos colocados um a um, ao longo do contorno do bolo. A distância entre dois confeitos consecutivos é constante e igual a 5cm. Se a face superior do bolo tem dimensões de 40cm x 60cm, o número de confeitos necessários para fazer a decoração completa desse bolo é de

- (A) duas dezenas.
- (B) duas dúzias.
- (C) duas dezenas e duas dúzias.
- (D) quatro dezenas.
- (E) quatro dúzias.

**37.** Numa despensa, há três armários. Cada armário possui dois módulos. Cada módulo é composto de sete prateleiras. O número total de prateleiras é de

- (A) 12.
- (B) 20.
- (C) 36.
- (D) 42.
- (E) 46.

**38.** As dimensões de um rolo aberto de massa de pastel são de 0,4m x 1,2m. O número máximo de pastéis com dimensões de 10cm x 20cm, obtidos com o corte dessa massa, é de

- (A) 24.
- (B) 28.
- (C) 32.
- (D) 40.
- (E) 48.

**39.** O cozinheiro de um hospital preparou 15 litros de sopa. Se foram consumidos 85% do total em uma refeição, e as sobras foram guardadas, as dimensões do recipiente com as sobras são de, no mínimo,

- (A) 15cm x 15cm x 8,5cm.
- (B) 15cm x 15cm x 10cm.
- (C) 15cm x 15cm x 15cm.
- (D) 15dm x 15dm x 8,5dm.
- (E) 15dm x 15dm x 10dm.

**40.** A receita de 2,5kg de uma massa doce contém quatro xícaras de açúcar. Para o preparo de 1kg dessa massa, a quantidade de açúcar será de

- (A) 1,2 xícaras.
- (B) 1,5 xícaras.
- (C) 1,6 xícaras.
- (D) 2 xícaras.
- (E) 2,5 xícaras.

