

# CADERNO DE QUESTÕES



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.*

## EDITAL N.º 02/2012 DE PROCESSOS SELETIVOS

# PS 33 - PROFISSIONAL DE APOIO II (Atendente de Nutrição)

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

Inscrição nº: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_



**HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE**

**EDITAL N.º 02/2012 DE PROCESSOS SELETIVOS**

**GABARITO APÓS RECURSOS**

**PROCESSO SELETIVO 33**

**PROFISSIONAL DE APOIO II  
(Atendente de Nutrição)**

01.	<b>B</b>	11.	<b>C</b>	21.	<b>D</b>	31.	<b>B</b>	41.	<b>E</b>
02.	<b>B</b>	12.	<b>C</b>	22.	<b>D</b>	32.	<b>E</b>	42.	<b>A</b>
03.	<b>E</b>	13.	<b>B</b>	23.	<b>A</b>	33.	<b>D</b>	43.	<b>C</b>
04.	<b>D</b>	14.	<b>B</b>	24.	<b>B</b>	34.	<b>E</b>	44.	<b>D</b>
05.	<b>A</b>	15.	<b>D</b>	25.	<b>E</b>	35.	<b>C</b>	45.	<b>B</b>
06.	<b>C</b>	16.	<b>B</b>	26.	<b>C</b>	36.	<b>D</b>	46.	<b>B</b>
07.	<b>D</b>	17.	<b>A</b>	27.	<b>ANULADA</b>	37.	<b>D</b>	47.	<b>D</b>
08.	<b>E</b>	18.	<b>E</b>	28.	<b>A</b>	38.	<b>A</b>	48.	<b>A</b>
09.	<b>ANULADA</b>	19.	<b>D</b>	29.	<b>E</b>	39.	<b>D</b>	49.	<b>C</b>
10.	<b>A</b>	20.	<b>A</b>	30.	<b>A</b>	40.	<b>B</b>	50.	<b>E</b>



HOSPITAL DE  
**CLÍNICAS**  
PORTO ALEGRE RS



# INSTRUÇÕES

- 1 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.
- 2 Esta PROVA consta de **50** (cinquenta) questões objetivas.
- 3 Caso o CADERNO DE QUESTÕES esteja incompleto ou apresente qualquer defeito, solicite ao Fiscal da sala que o substitua.
- 4 Para cada questão objetiva, existe apenas **uma** (1) alternativa correta, a qual deverá ser assinalada na FOLHA DE RESPOSTAS.
- 5 **O candidato deverá responder à Prova Escrita Objetiva, utilizando caneta esferográfica de tinta azul, fabricada em material transparente. Não será permitido o uso de lápis, lapiseira/grafite e/ou borracha durante a realização da Prova.** (conforme item 6.15.2 do Edital de Abertura)
- 6 Preencha com cuidado a FOLHA DE RESPOSTAS, evitando rasuras. Eventuais marcas feitas nessa FOLHA, a partir do número 51, serão desconsideradas.
- 7 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.
- 8 Ao terminar a prova, entregue a FOLHA DE RESPOSTAS ao Fiscal da sala.
- 9 A duração da prova é de **3 (três) horas e 30 (trinta) minutos**, já incluído o tempo destinado ao preenchimento da FOLHA DE RESPOSTAS. Ao final desse prazo, a FOLHA DE RESPOSTAS será **imediatamente** recolhida.
- 10 **O candidato somente poderá se retirar da sala de Prova uma (1) hora após o seu início. Se quiser levar o Caderno de Questões da Prova Escrita Objetiva, o candidato somente poderá se retirar da sala de Prova uma (1) hora e 30 (trinta) minutos após o início.**
- 11 **O candidato que se retirar da sala de Prova, ao concluí-la, não poderá utilizar sanitários nas dependências do local de Prova.** (conforme item 6.15.7 do Edital de Abertura)
- 12 A desobediência a qualquer uma das recomendações constantes nas presentes instruções poderá implicar a anulação da prova do candidato.

**Boa Prova!**

01. O resultado da operação  $\left(\frac{1,6 \cdot 2,5 - 2,5}{2 + 0,5}\right) \cdot \left(\frac{2 + 0,5}{0,5}\right)$  é

- (A) 0.
- (B) 3.
- (C) 4.
- (D) 6.
- (E) 8.

02. O resultado da operação

$$\left(1 - \frac{1}{2}\right) \cdot \left(1 - \frac{1}{3}\right) \cdot \left(1 - \frac{1}{4}\right) \cdot \left(1 - \frac{1}{5}\right) \text{ é}$$

- (A) 0,1.
- (B) 0,2.
- (C) 0,3.
- (D) 0,4.
- (E) 0,5.

03. As frações  $\frac{1}{2}$  e  $\frac{1}{5}$  correspondem, respectivamente, às porcentagens

- (A) 2% e 5%.
- (B) 20% e 15%.
- (C) 20% e 25%.
- (D) 50% e 15%.
- (E) 50% e 20%.

04. Aproximadamente, 70% da massa de uma pessoa é água. Portanto, dentre as alternativas abaixo, a melhor aproximação para a quantidade de água, em litros, que uma pessoa com 60 quilos terá em seu corpo é de

- (A) 0,42 L.
- (B) 0,54 L.
- (C) 4,2 L.
- (D) 42 L.
- (E) 54 L.

05. Em uma cidade, o número de pessoas que utilizam diariamente transporte público dobra a cada seis meses. Se hoje o número de pessoas que utilizam transporte público nessa cidade é de 12.000 pessoas, há um ano esse número era de

- (A) 3.000 pessoas.
- (B) 4.000 pessoas.
- (C) 6.000 pessoas.
- (D) 8.000 pessoas.
- (E) 10.000 pessoas.



- 06.** Na tabela abaixo, são apresentados os preços dos produtos A, B e C.

Produto	Preço
A	R\$ 10,00
B	R\$ 40,00
C	R\$ 50,00

Os preços da tabela serão reajustados da seguinte maneira: A terá um aumento de 20%, B terá um aumento de 30%, e C terá um desconto de 50%.

Em relação à soma total dos preços originais, a soma total reajustada terá um

- (A) desconto de 9%.  
(B) desconto de 10%.  
(C) desconto de 11%.  
(D) aumento de 10%.  
(E) aumento de 11%.
- 
- 07.** Em 7 de abril de 1795, na França, o grama foi definido como sendo igual à massa de um volume de água igual a um cubo com aresta da centésima parte do metro (Fonte: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Quilograma>). Portanto, 1 quilograma corresponde à massa de um volume de água igual a um cubo com aresta de

- (A) 0,01 cm.  
(B) 0,10 cm.  
(C) 1 cm.  
(D) 10 cm.  
(E) 100 cm.

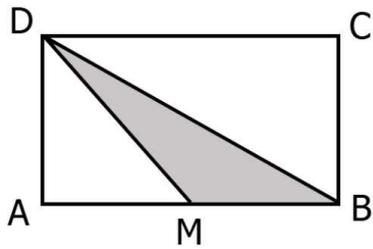
- 08.** O índice de massa corporal (IMC) é uma medida utilizada para avaliar se uma pessoa está com a massa ideal. O IMC é obtido pela divisão da massa do indivíduo pela medida da altura elevada ao quadrado, onde a massa está em quilogramas e a altura está em metros.

$$\text{IMC} = \frac{\text{massa}}{\text{altura} \cdot \text{altura}}$$

A partir dessas informações, ao calcularmos o IMC de uma pessoa com 67,5 quilos e altura de 1,5 m, obtemos o índice

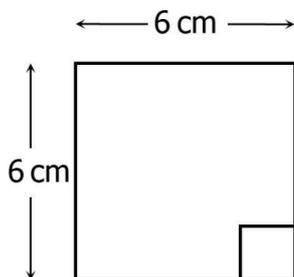
- (A) 20.  
(B) 22,5.  
(C) 25.  
(D) 27,5.  
(E) 30.

- 09.** Na figura abaixo, estão representados o retângulo ABCD e o triângulo MBD, onde M é o ponto médio do lado AB.



Se a área do retângulo ABCD é  $420 \text{ m}^2$ , a área do triângulo sombreado MBC é

- (A)  $15 \text{ m}^2$ .  
 (B)  $42 \text{ m}^2$ .  
 (C)  $105 \text{ m}^2$ .  
 (D)  $140 \text{ m}^2$ .  
 (E)  $210 \text{ m}^2$ .
- 10.** Na figura abaixo, estão representados dois quadrados. O lado do quadrado maior mede  $6 \text{ cm}$ . O lado do quadrado menor mede  $\frac{1}{4}$  da medida do lado do quadrado maior.



A área do quadrado menor mede

- (A)  $2,25 \text{ cm}^2$ .  
 (B)  $3 \text{ cm}^2$ .  
 (C)  $4,5 \text{ cm}^2$ .  
 (D)  $6 \text{ cm}^2$ .  
 (E)  $9 \text{ cm}^2$ .

**Instrução:** As questões 11 a 16 referem-se ao texto abaixo.

01. Estar em dia com \_\_\_\_ balança não é mera ques-  
 02. tão de estética. O combate \_\_\_\_ obesidade, fator de  
 03. risco para uma série de doenças, como hipertensão,  
 04. diabetes e problemas cardiovasculares, já virou um  
 05. problema para \_\_\_\_ saúde pública. A Organização  
 06. Mundial da Saúde (OMS) estima que o número de  
 07. obesos mórbidos no mundo chegue \_\_\_\_ 700 milhões  
 08. em 2015, um aumento de 75% em 10 anos (em  
 09. 2005, eram 400 milhões).  
 10. Um levantamento recente do Ministério da Saúde  
 11. mostra que 46% dos brasileiros e brasileiras estão  
 12. acima do peso. Para melhorar essa situação, o gover-  
 13. no se esforça em desenvolver campanhas para alertar  
 14. toda sociedade sobre a importância de se manter o  
 15. peso ideal. Uma delas é lembrada hoje, Dia Nacional  
 16. da Saúde e Nutrição.  
 17. Um dos instrumentos para o diagnóstico de obesi-  
 18. dade é o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC).  
 19. Com base na relação entre peso e altura, esse índice  
 20. segue classificações da OMS para revelar quadros que  
 21. variam da magreza severa até a obesidade mórbida.  
 22. Entretanto, o IMC é apenas um ponto de partida. Para  
 23. um diagnóstico preciso, outros exames são necessá-  
 24. rios, pois a característica corporal de cada um é dife-  
 25. rente, assim como o estilo de vida.

Adaptado de: **Jornal Zero Hora, Caderno Vida e Saúde, 31/3/2012.**

**11.** Assinale a alternativa que preenche correta e respectivamente as lacunas das linhas 01, 02, 05 e 07.

- (A) a – à – a – à  
 (B) à – à – à – a  
 (C) a – à – a – a  
 (D) a – a – à – à  
 (E) a – a – a – a

**12.** A palavra **mera** (l. 01), tal como usada no texto, significa

- (A) complicada.  
 (B) desfavorável.  
 (C) simples.  
 (D) suntuosa.  
 (E) cuidada.

**13.** A palavra **estima** (l. 06) pode ser substituída, sem prejuízo da correção ortográfica e do seu sentido no texto por

- (A) alega.  
 (B) avalia.  
 (C) aprecia.  
 (D) deseja.  
 (E) analisa.

**14.** A expressão **Uma delas** (l. 15) está sendo usada para referir

- (A) sociedade (l. 14).  
 (B) campanhas (l. 13).  
 (C) importância (l. 14).  
 (D) brasileiras (l. 11).  
 (E) situação (l. 12).

**15.** Considere as seguintes afirmações sobre o texto.

- I - O texto relata que a maioria dos brasileiros hoje sofre de obesidade mórbida.  
 II - O texto explica que o IMC é uma medida que revela o grau de gravidade da obesidade mórbida.  
 III - O texto explica que, para se poder saber se uma pessoa tem obesidade, além de considerar o IMC, é preciso fazer outros exames.  
 IV - O texto relata que o governo brasileiro está agindo para conscientizar as pessoas sobre a importância da manutenção do peso ideal.

Quais estão corretas?

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

**16.** Na frase **Para um diagnóstico preciso, outros exames são necessários, pois a característica corporal de cada um é diferente, assim como o estilo de vida.** (l. 22-25), ao trocar o segmento **a característica corporal** por **as medidas do corpo**, quantas palavras da frase, além das já trocadas, sofreriam obrigatoriamente alteração?

- (A) Uma.  
 (B) Duas.  
 (C) Três.  
 (D) Quatro.  
 (E) Nenhuma.

**17.** Observe as seguintes frases.

- I - A partir de um calor de 35 graus, eu já achava que fazia um calor ensandecido.  
 II - À partir de um determinado tempo, pude dizer que fazem anos que ele não aparece aqui.  
 III- Derrepente eu notei que o barulho do ventilador vinha do quarto do lado do meu.  
 IV- Como fazia muito calor, ele soava muito – e sua camisa ficava cada vez mais enxarcada.

Quais estão escritas corretamente?

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

**18.** Examine as afirmações abaixo e assinale **V** (verdadeiro) ou **F** (falso).

- ( ) Não há nenhum adjetivo na frase **“Ele não gosta muito de correr conosco.”**  
 ( ) Há dois adjetivos na frase **“Ele pediu uma blusa roxa e um tênis cinza.”**  
 ( ) Há dois substantivos na frase **“Meu primo sabia que o carro era muito caro.”**  
 ( ) Há um advérbio na frase **“Ele fugiu rapidamente.”**

A sequência que preenche corretamente os parênteses, de cima para baixo, é

- (A) F – V – V – F.  
 (B) F – F – V – F.  
 (C) V – V – F – F.  
 (D) V – V – V – F.  
 (E) V – V – V – V.

**19.** Assinale a alternativa em que todas as palavras estão escritas corretamente.

- (A) cligose – ensabuado – porcionamento – resfriado.  
 (B) gligoze – ensaboado – porssionamento – refrigerado.  
 (C) cligose – enssabuado – porscionamento – resfriado.  
 (D) glicose – ensaboado – porcionamento – refrigerado.  
 (E) glicoze – enssaboado – porsionamento – resfriado.

**20.** Assinale a alternativa que contém a descrição do significado da palavra **comensais** conforme está empregada na frase **“O manipulador de alimentos é responsável pela saúde dos comensais.”**

- (A) Pessoas que comem habitualmente à mesma mesa.  
 (B) Pessoas que começam uma tarefa durante uma refeição.  
 (C) Pessoas que avaliam a qualidade de um restaurante.  
 (D) Ingredientes com os quais se prepara uma refeição.  
 (E) Diferentes pratos que são servidos durante uma refeição.

**21.** Dieta hiperproteica, hipercalêmica e hiperglicídica são ministradas em casos específicos, com o aumento respectivo dos seguintes nutrientes:

- (A) proteínas, sódio e lipídeos.  
 (B) glicídeos, proteínas e potássio.  
 (C) glicídeos, sódio e proteínas.  
 (D) proteínas, potássio e carboidratos.  
 (E) proteínas, sódio e glicídeos.

**22.** De acordo com a consistência das preparações culinárias, as dietas hospitalares podem ser:

- (A) líquidas, leves, pastosas e mornas.  
 (B) leves, pastosas, brandas e frias.  
 (C) líquidas restritas, pastosas, brandas e geladas.  
 (D) líquidas restritas, líquidas, pastosas e brandas.  
 (E) líquidas, pastosas, leves e quentes.

**23.** A dieta para diabete *mellitus* deve ser suficiente em quilocalorias, para o paciente alcançar ou manter o peso ideal, e deve fornecer todos os nutrientes, com exceção da \_\_\_\_\_.

- (A) sacarose.  
 (B) frutose.  
 (C) proteína.  
 (D) gordura.  
 (E) fibra dietética.

**24.** A dieta para doença celíaca consiste na retirada do \_\_\_\_\_, que está presente no(a) \_\_\_\_\_, no(a) \_\_\_\_\_, no(a) \_\_\_\_\_ e no(a) \_\_\_\_\_. Assinale a alternativa que completa, correta e respectivamente, as lacunas do texto acima.

- (A) carboidrato – trigo – arroz – milho – cevada  
 (B) glúten – trigo – aveia – centeio – cevada  
 (C) carboidrato – trigo – aveia – centeio – milho  
 (D) glúten – batata – mandioca – centeio – cevada  
 (E) glúten – trigo – batata – aveia – arroz

**25.** A dieta \_\_\_\_\_ é indicada para a moderação do peristaltismo e do trânsito intestinal e a dieta \_\_\_\_\_ é indicada para pacientes hipertensos e/ou com edema cardíaco.

Assinale a alternativa que completa, correta e respectivamente, as lacunas do texto acima.

- (A) rica em fibras – hipogordurosa
- (B) pobre em fibras – hipocalêmica
- (C) pastosa – hipossódica
- (D) rica em fibras – hipocalêmica
- (E) pobre em resíduos – hipossódica

**26.** Considerando que os minerais são indispensáveis como componentes estruturais e, em muitos processos, vitais, analise as afirmações abaixo.

I - Cálcio, fósforo, potássio, enxofre, cobalto, sódio, cloro, magnésio e ferro são macronutrientes indispensáveis à nutrição.

II - Cálcio, fósforo, potássio, enxofre, sódio, cloro e magnésio são micronutrientes indispensáveis à nutrição.

III- Cálcio, fósforo, potássio, enxofre, sódio, cloro e magnésio são macronutrientes indispensáveis à nutrição.

Quais estão corretas?

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

**27.** Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando os sais minerais com suas respectivas fontes.

- (1) Cálcio
- (2) Potássio
- (3) Sódio
- (4) Ferro
- (5) Cloro

( ) Presente no sal de cozinha e também nos alimentos de origem animal, especialmente no leite, nos ovos e nos conservantes de alimentos industrializados.

( ) Presente no sal de cozinha, no leite, na carne e nos mariscos.

( ) Presente no fígado, gema de ovo, carnes, rins, feijão, espinafre, cereais integrais.

( ) Presente no leite, queijos, coalhada e pescados.

( ) Presente em frutas, carnes, leite, cereais, verduras, legumes, etc.

A sequência numérica correta de preenchimento dos parênteses da segunda coluna, de cima para baixo, é

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

**28.** O \_\_\_\_\_ é elemento essencial para a manutenção do equilíbrio ácido-básico do organismo, bem como da pressão osmótica e da irritabilidade dos nervos e músculos.

Assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna do texto acima.

- (A) potássio
- (B) cálcio
- (C) iodo
- (D) ferro
- (E) fósforo

**29.** A água é o principal componente do organismo, constituindo aproximadamente 60% do peso corporal adulto. Considere as afirmações abaixo sobre os métodos de purificação da água.

- I - O filtro pode retirar muitas impurezas, mas não mata os microorganismos que causam as doenças.
- II - A fervura é um processo seguro para esterilizar a água. Manter a água em temperatura de ebulição (100°C) durante 10 minutos é suficiente para destruir todos os germes.
- III- O cloro é um desinfetante usado nas estações de tratamento de água para matar os micro-organismos. Basta pingar uma gota de cloro em cada litro de água de poço ou bica.

Quais estão corretas?

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

**30.** As alternativas abaixo apresentam alimentos ricos em fibras, **EXCETO**:

- (A) pão preto, arroz branco e vegetais folhosos.
- (B) cascas de legumes, sementes e cereais integrais.
- (C) bagaço de frutas, hortaliças e leguminosas com cascas.
- (D) sementes, caroços de vegetais e cereais integrais.
- (E) vegetais folhosos, cascas de frutas e cascas de legumes.

**31.** Qual o nutriente que tem como função a defesa do organismo e a formação dos tecidos novos do corpo, sendo indispensável para o crescimento e manutenção da vida e, por esta razão, são chamados de alimentos plásticos?

- (A) Hidratos de carbono.
- (B) Proteínas.
- (C) Sais Minerais.
- (D) Vitaminas.
- (E) Lipídios.

**32.** Marque a alternativa que contém as principais fontes de hidratos de carbono.

- (A) batata – cará – frango – tomate
- (B) melado – arroz – peixe – azeite de oliva
- (C) aveia – rapadura – milho – camarão
- (D) feijão – cevada – laranja – repolho
- (E) mel – rapadura – trigo – batata doce

**33.** Considere as afirmações abaixo sobre lipídios.

- I - Gorduras são formadas por ácidos graxos. Alguns desses ácidos chamados essenciais, não são sintetizados pelo organismo, devendo, pois, provir da alimentação.
- II - Glicolípídios apresentam um carboidrato ligado a uma proteína. São componentes do tecido muscular e da membrana de algumas células e fazem o transporte de proteínas.
- III- O organismo necessita de lipídios, na proporção de 30% a 35% do VET (valor energético total).

Quais estão corretas?

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

**34.** As proteínas, os carboidratos e os lipídios são os nutrientes que fornecem quilocalorias ao organismo por meio de oxidação e de outras reações bioquímicas.

Assinale a alternativa que apresenta, corretamente, a relação entre a queima de 1g de nutriente e sua respectiva transformação em quilocalorias.

- (A) 1g de proteína transforma-se em 6 quilocalorias.
- (B) 1g de lipídio transforma-se em 12 quilocalorias.
- (C) 1g de carboidrato transforma-se em 10 quilocalorias.
- (D) 1g de proteína transforma-se em 16 quilocalorias.
- (E) 1g de lipídio transforma-se em 9 quilocalorias.

**35.** As vitaminas são essenciais para o funcionamento normal das células vivas e sua falta no organismo acarreta várias doenças.

Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando as vitaminas com suas principais fontes.

- (1) Vitamina D
- (2) Vitamina K
- (3) Vitamina B12
- (4) Vitamina E
- (5) Vitamina A

- ( ) Espinafre
- ( ) Gema de ovo
- ( ) Sol
- ( ) Germe de trigo
- ( ) Carnes

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

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

**36.** No processo de resfriamento, o alimento preparado deve

- (A) reduzir a temperatura de 60°C para 18°C em, no máximo, 3 horas.
- (B) ser armazenado no refrigerador após resfriado por 3 horas em temperatura ambiente.
- (C) reduzir a temperatura de 60°C para 15°C em, no máximo, 4 horas.
- (D) reduzir a temperatura de 60°C para 10°C em, no máximo, 2 horas.
- (E) ser armazenado em câmara fria, após resfriar lentamente em temperatura ambiente.

**37.** Com relação aos cuidados que os manipuladores devem ter com a higiene pessoal e hábitos operacionais, é correto afirmar que

- (A) os uniformes devem ser trocados a cada dois dias.
- (B) não é permitido utilizar esmalte de cor escura, somente base incolor.
- (C) ao manipular alimentos é permitido conversar, mas deve-se evitar espirrar e assobiar.
- (D) as unhas dos manipuladores devem ser curtas e as mãos cuidadosamente higienizadas.
- (E) devem carregar caneta somente no bolso superior do uniforme.

**38.** O processo de descongelamento do alimento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. Portanto, é correto afirmar que

- (A) o descongelamento pode ser realizado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C.
- (B) pode ser realizado em forno de micro-ondas quando o alimento ficar aguardando em temperatura ambiente por, no mínimo, 2 horas.
- (C) o alimento depois de descongelado, se não for consumido em sua totalidade, deve ser imediatamente recongelado.
- (D) o descongelamento do alimento pode ocorrer sob refrigeração à temperatura inferior a 15°C.
- (E) o descongelamento pode ser realizado em temperatura ambiente, desde que o alimento fique exposto, por, no máximo, 4 horas.

**39.** Considere as seguintes afirmações sobre cocção e distribuição de alimentos, assinalando **V** (verdadeiro) ou **F** (falso).

- ( ) O tratamento térmico deve garantir a temperatura de no mínimo 70°C em todas as partes do alimento.
- ( ) A temperatura dos óleos e gorduras quando aquecidos não deve ser superior a 180°C.
- ( ) O alimento preparado, se conservado a quente deve manter sua temperatura em 50°C.
- ( ) O alimento preparado, se conservado a frio deve manter sua temperatura inferior a 4°C por até 5 dias.
- ( ) O alimento preparado, se conservado em temperatura inferior a 5°C, pode ser armazenado por 7 dias.

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

- (A) F – V – F – V – V.
- (B) F – F – V – F – V.
- (C) V – F – F – V – V.
- (D) V – V – F – V – F.
- (E) V – V – V – F – F.

**40.** A quantidade de alimento recolhido para amostra deve ser de, no mínimo, \_\_\_\_\_ gramas de cada preparação e armazenadas por \_\_\_\_\_ horas em temperatura inferior a \_\_\_\_\_ °C.

Assinale a alternativa que completa, correta e respectivamente, as lacunas da frase acima.

- (A) 100 – 24 – 10
- (B) 100 – 72 – 5
- (C) 150 – 48 – 8
- (D) 200 – 24 – 5
- (E) 300 – 72 – 0

**41.** A NR-6 (Norma Regulamentadora) trata da regulamentação sobre o EPI – Equipamento de Proteção Individual. Sobre essa norma é correto afirmar que

- (A) o EPI pode ser comercializado sem o CA (Certificado de Aprovação).
- (B) os Sindicatos dos Trabalhadores devem expedir o CA dos equipamentos.
- (C) o Ministério do Trabalho compra os equipamentos e distribui nas empresas.
- (D) é facultativo ao empregador adquirir e fornecer o EPI gratuitamente a seus empregados.
- (E) o EPI é um dispositivo utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaça à segurança e saúde no trabalho.

**42.** Quais circunstâncias **NÃO** são indicadas ao uso de EPIs?

- (A) Quando a compra de EPI é a alternativa mais conveniente economicamente para o empregador.
- (B) Em situações em que as medidas de ordem geral não são totalmente eficientes.
- (C) Para atender situações de emergência ambiental.
- (D) Em situações de calamidades.
- (E) Enquanto medidas de proteção coletiva estiverem sendo implantadas.

**43.** A NR-11 determina normas para o armazenamento de materiais. Assinale a alternativa **INCORRETA** sobre essa tarefa.

- (A) O material armazenado não poderá obstruir as saídas de emergência.
- (B) O material empilhado não pode ficar apoiado nas paredes laterais do prédio.
- (C) O material armazenado poderá ficar nos corredores de passagem, quando esses não forem saídas de emergência.
- (D) Material empilhado deve ficar afastado das estruturas laterais a uma distância de pelo menos 50cm (cinquenta centímetros).
- (E) O material estocado não poderá encobrir janelas que iluminam o ambiente de trabalho.

**44.** Qual o EPI recomendado para proteger as vias aéreas do trabalhador quando a concentração de oxigênio for menor que 12,5%?

- (A) Creme protetor para agentes químicos.
- (B) Peça semifacial filtrante contra poeiras e névoas.
- (C) Peça um quarto facial, com filtros químicos para proteção respiratória contra gases e vapores e ou material particulado.
- (D) Respirador de adução de ar tipo máscara autônoma.
- (E) Peça um quarto facial com filtros de carvão ativado.

**45.** Existem regras para que o material armazenado não prejudique as rotas de fuga em uma situação de incêndio. Assinale a alternativa prevista na NR-11.

- (A) O material não deve estar depositado em escadas e elevadores de carga.
- (B) O material não deve dificultar o trânsito, a iluminação e o acesso às saídas de emergência.
- (C) O material só pode ser armazenado quando estiver a 10m de extintores de pó químico.
- (D) O material só pode estar acondicionado em embalagens a prova de fogo.
- (E) O material armazenado deve ser de Classe A ou D.

**46.** A área de conhecimento que independe de fronteiras geográficas e estabelece regras que são assumidas pela pessoa, como uma forma de garantir o seu bem viver, é

- (A) a ética.
- (B) a moral.
- (C) a competência.
- (D) a informação.
- (E) o direito.

**47.** Em relação à postura do atendimento ao cliente, podemos afirmar que a insistência do atendente para o cliente levar um item ou adquirir um bem e segui-lo por toda a loja, são exemplos de

- (A) agilidade.
- (B) calor no atendimento.
- (C) aproximação.
- (D) invasão de território.
- (E) expressão corporal.

**48.** A última etapa do processo de comunicação que se constitui de um conjunto de sinais, enviado pelo receptor, permitindo ao emissor conhecer o resultado da sua mensagem é chamada de

- (A) *feedback*.
- (B) percepção.
- (C) ruídos.
- (D) código.
- (E) mensagem.

**49.** Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando o perfil do cliente com suas características de comportamento.

- (1) Sabe tudo
  - (2) Normal
  - (3) Desconfiado
  - (4) Impulsivo
  - (5) Nervoso
- 
- ( ) Ouve com naturalidade, pensa, pondera e decide.
  - ( ) É crítico, autossuficiente e vaidoso.
  - ( ) Ao se sentir prejudicado, reclama da empresa e de seus funcionários.
  - ( ) Insatisfeito e descontrolado.
  - ( ) Difícil de se expor, gosta de debater e raciocinar.

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

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

**50.** Considere as afirmações abaixo sobre dicas para uma boa administração de conflitos.

- I - Procure soluções, não culpados.
- II - Aperfeiçoe a habilidade de ouvir e falar.
- III- Evite preconceitos.

Quais estão corretas?

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