

# 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 34 - PROFISSIONAL DE APOIO III (Cozinheiro)

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

Inscrição nº: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_



## HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

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

#### GABARITO APÓS RECURSOS

##### PROCESSO SELETIVO 34

##### PROFISSIONAL DE APOIO III (Cozinheiro)

01.	<b>B</b>	11.	<b>B</b>	21.	<b>E</b>	31.	<b>E</b>
02.	<b>E</b>	12.	<b>B</b>	22.	<b>A</b>	32.	<b>C</b>
03.	<b>D</b>	13.	<b>D</b>	23.	<b>A</b>	33.	<b>B</b>
04.	<b>A</b>	14.	<b>B</b>	24.	<b>D</b>	34.	<b>C</b>
05.	<b>C</b>	15.	<b>A</b>	25.	<b>B</b>	35.	<b>C</b>
06.	<b>D</b>	16.	<b>E</b>	26.	<b>D</b>	36.	<b>E</b>
07.	<b>E</b>	17.	<b>A</b>	27.	<b>D</b>	37.	<b>A</b>
08.	<b>A</b>	18.	<b>D</b>	28.	<b>B</b>	38.	<b>C</b>
09.	<b>C</b>	19.	<b>E</b>	29.	<b>D</b>	39.	<b>C</b>
10.	<b>C</b>	20.	<b>C</b>	30.	<b>B</b>	40.	<b>C</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 **40** (quarenta) questões objetivas, assim distribuídas: questões **01 a 08** (Matemática), questões **09 a 15** (Português), valendo 0,20 ponto cada e, questões **16 a 40** (Conhecimentos Específicos), valendo 0,28 ponto cada.
- 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 41, 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. 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%.

03. 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.

04. 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.



- 05.** 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%.
- 
- 06.** 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.

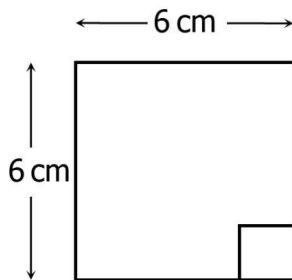
- 07.** O índice de massa corporal (IMC) é uma medida utilizada para avaliar se uma pessoa está com a massa ideal. O IMC é obtido pela divisão da massa do indivíduo pela medida da altura elevada ao quadrado, onde a massa está em quilogramas e a altura está em metros.

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

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.

- 08.** Na figura abaixo, estão representados dois quadrados. O lado do quadrado maior mede 6 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 cm<sup>2</sup>.  
 (B) 3 cm<sup>2</sup>.  
 (C) 4,5 cm<sup>2</sup>.  
 (D) 6 cm<sup>2</sup>.  
 (E) 9 cm<sup>2</sup>.

**Instrução:** As questões **09** a **14** 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.**

- 09.** 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

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

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

11. 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.

12. 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).

13. 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.

14. 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.

15. 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.

16. Os alimentos que contêm carboidratos, lipídios e proteínas vão fornecer energia através da oxidação (queima) desses nutrientes. Essa energia é medida em quilocalorias. Quantas calorias 1g de lipídio irá fornecer aproximadamente?

- (A) 4 quilocalorias.
- (B) 5 quilocalorias.
- (C) 6 quilocalorias.
- (D) 8 quilocalorias.
- (E) 9 quilocalorias.

17. Que tipo de dieta com alta taxa de potássio é utilizada para elevar o nível deste no sangue, bem como durante o período de utilização de certos diuréticos?

- (A) Hipercalêmica.
- (B) Hipercalórica.
- (C) Geral.
- (D) Diurética.
- (E) Livre.

18. De acordo com seu valor nutritivo, as dietas hospitalares classificam-se em três tipos:

- (A) pastosa, líquida e branda.
- (B) pastosa, geral e branda.
- (C) geral, branda e leve.
- (D) geral, carente e excessiva.
- (E) carente, pastosa e excessiva.

**19.** Considere as afirmações abaixo, sobre a consistência das dietas.

- I - Dieta de consistência pastosa é constituída de alimentos bem cozidos e requer o mínimo de mastigação.
- II - A dieta líquida restrita é à base de chá, água, caldo de legumes. É comumente ministrada nas primeiras horas do pós operatório, nas infecções agudas e para início de hidratação.
- III- A dieta branda é praticamente um cardápio geral, excluindo-se algum item de digestão mais demorada. É indicada para repouso parcial do trato gastrointestinal.

Quais estão corretas?

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

**20.** Sobre a dieta hipossódica, está **INCORRETO** afirmar que

- (A) a taxa de sódio deve ser menos de 3.000 mg/dia.
- (B) a indicação mais comum é para casos de hipertensão arterial.
- (C) é contraindicada para casos de edema cardíaco e na administração prolongada de cortisona.
- (D) é ministrada a pacientes com edema, por problemas renais.
- (E) é indicada para casos de cirrose hepática.

**21.** Conforme RDC nº 216, alimentos preparados são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- I - Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo.
- II - Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo.
- III- Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

Quais estão corretas?

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

**22.** Segundo a Portaria nº 78/2009, em que momento deverão ser substituídos os panos de limpeza, quando utilizados em superfícies que entrem em contato com alimentos?

- (A) A cada 2 horas, não excedendo 3 horas, podendo ser utilizados novamente, após higienização.
- (B) A cada 4 horas, não podendo ser utilizados novamente.
- (C) A cada 5 horas, podendo ser utilizados novamente após higienização.
- (D) A cada 6 horas, não podendo ser utilizados novamente.
- (E) Nunca necessitam serem substituídos quando entram em contato com os alimentos.

**23.** Qual é a temperatura máxima que os óleos e gorduras utilizados aquecidos devem atingir?

- (A) Até 180°C.
- (B) Até 200°C.
- (C) Até 250°C.
- (D) Até 280°C.
- (E) Até 300°C.

**24.** Quando o alimento for preparado e conservado sob refrigeração à temperatura de 4°C, ou inferior, qual é o prazo máximo de consumo deste alimento?

- (A) 2 dias.
- (B) 3 dias.
- (C) 4 dias.
- (D) 5 dias.
- (E) 6 dias.

**25.** Segundo Portaria n.º 78/2009, a temperatura do alimento preparado e conservado quente deverá ser superior a \_\_\_\_\_ por, no máximo, \_\_\_\_\_ horas.

Assinale as palavras ou expressões que completam, correta e respectivamente, as lacunas da frase.

- (A) 55°C – 4horas
- (B) 60°C – 6 horas
- (C) 65°C – 4horas
- (D) 70°C – 6 horas
- (E) 74°C – 10 horas



**26.** Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, associando as características de cada hortaliça quanto à sua estrutura e composição química e os diferentes métodos de cocção das mesmas.

- (1) Cocção em fogo brando  
 (2) Cocção no vapor  
 (3) Cocção por pressão  
 (4) Cocção por ebulição
- ( ) Hortaliças naturalmente compactas, diminuindo as perdas por dissolução  
 ( ) Hortaliças tenras e novas  
 ( ) Hortaliças menos novas, tubérculos e raízes  
 ( ) Hortaliças compactas, quando se deseja encurtar o tempo de cocção e sem perdas por dissolução

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

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

**27.** Considere as afirmações abaixo.

- I - Durante a cocção da carne, quando a temperatura no seu interior atinge 65 a 70°C, podemos dizer que está "ao ponto".  
 II - A maneira correta de cortar a carne para bife é no sentido horizontal das fibras.  
 III- A penetração de calor no interior da carne com osso é mais rápida porque o osso é bom condutor de calor.

Quais estão corretas?

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

**28.** No que se refere a tipos de carne, qual afirmação está **INCORRETA**?

- (A) Os bifes de carne bovina, submetidos à alta temperatura, formam uma crosta que impede a perda do suco interno.  
 (B) Os cortes de carne bovina de primeira qualidade são geralmente utilizados para preparações de grelhados, empregando-se calor úmido no seu preparo.  
 (C) A carne de peixe, durante o cozimento, tem menos retração que a carne bovina porque tem menos tecido conjuntivo.  
 (D) A carne de ave tem o conteúdo proteico semelhante ao das outras carnes.  
 (E) Todos os tipos de carne depois de descongeladas não podem ser novamente congelados.

**29.** Obtém-se um ovo cozido duro com \_\_\_\_\_ de cocção e, para evitar a formação de \_\_\_\_\_ de sulfeto de ferro entre \_\_\_\_\_, deve-se esfriá-lo \_\_\_\_\_ depois de cozido.

Assinale as palavras ou expressões que completam, correta e respectivamente, as lacunas da frase acima.

- (A) 6 minutos – camada escura – clara e gema – rapidamente  
 (B) 8 minutos – pigmentos – clara e gema – lentamente  
 (C) 8 minutos – camada escura - câmara de ar e clara – rapidamente  
 (D) 10 minutos – camada escura – clara e gema – rapidamente  
 (E) 10 minutos – camada escura – clara e gema – lentamente

**30.** Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, considerando a designação clássica dos cortes de hortaliças.

- (1) Juliana
- (2) *Noisette*
- (3) *Chip*
- (4) Jardineira
- (5) Camponesa

- ( ) batata cortada em lâminas  
 ( ) corte em cubos de 1cm  
 ( ) tiras de 4 a 5cm de comprimento  
 ( ) corte em forma de bolinhas  
 ( ) folhosos cortados em pedaços quadrados com 2cm de lado

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

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

**31.** Considere as afirmações abaixo.

- I - Alimento orgânico é aquele produzido com o uso do solo equilibrado (química, física e biologicamente), isento de fertilizantes químicos e agrotóxicos.
- II - Alimento *diet* é aquele que tem total ausência de um determinado ingrediente, como açúcar, gordura, sódio, entre outros.
- III- Alimento *light* é aquele que possui teor reduzido (mínimo 25%) de algum nutriente, como açúcar, sal, gordura, colesterol.

Quais estão corretas?

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

**32.** Fator de correção (FC) é um fator que prevê as perdas inevitáveis ocorridas durante a etapa de \_\_\_\_\_, quando os alimentos são \_\_\_\_\_. Este fator decorre da relação entre \_\_\_\_\_ do alimento e é utilizado para maior segurança a respeito da \_\_\_\_\_ a ser comprada.

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

- (A) cocção – limpos, descascados e cortados – peso bruto e peso líquido – quantidade
- (B) cocção – grelhados e cozidos – qualidade e preço – quantidade
- (C) pré-preparo – limpos, descascados e cortados – peso bruto e peso líquido – quantidade
- (D) pré-preparo – selecionados – peso bruto e peso líquido – qualidade
- (E) preparo – limpos, descascados e cortados – peso bruto e peso líquido – quantidade

**33.** 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.

**34.** A última etapa do processo de comunicação, constituída de um conjunto de sinais, enviado pelo receptor, que permite ao emissor conhecer o resultado da sua mensagem, é chamada de

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

**35.** 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.
- ( ) É insatisfeito e descontrolado.
- ( ) Difícil de se expor, gosta de debater e raciocinar.

A sequência numérica 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.

**36.** 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.

**37.** A NR-6 trata da regulamentação do EPI – Equipamento de Proteção Individual. Sobre essa norma é correto afirmar que

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

**38.** Assinale a alternativa que indica circunstância ambiental em que **NÃO** é indicado o uso de EPIs.

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

**39.** A NR-11 determina regras 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 estes 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.

**40.** 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) Respirador de adução de ar tipo máscara autônoma.
- (D) Peça um quarto facial, com filtros químicos para proteção respiratória contra gases e vapores e/ou material particulado.
- (E) Peça um quarto facial com filtros de carvão ativado.