



LÍNGUA PORTUGUESA

O texto servirá de base para as questões 01 e 02:

Os filhos do lixo

Lya Luft

Há quem diga que dou esperança; há quem proteste que sou pessimista. Eu digo que os maiores otimistas são aqueles que, apesar do que vivem ou observam, continuam apostando na vida, trabalhando, cultivando afetos e tendo projetos. Às vezes, porém, escrevo com dor. Como hoje.

Acabo de assistir a uma reportagem sobre crianças do Brasil que vivem do lixo. Digamos que são o lixo deste país, e nós permitimos ou criamos isso. Eu mesma já vi com estes olhos gente morando junto de lixões, e crianças disputando com urubus pedaços de comida estragada para matar a fome.

A reportagem era uma história de terror – mas verdadeira, nossa, deste país. Uma jovem de menos de 20 anos trazia numa carretinha feita de madeiras velhas seus três filhos, de 4, 2 e 1 ano.

Chegavam ao lixão, e a maiorzinha, já treinada, saía a catar coisas úteis, sobretudo comida. Logo estavam os três comendo, e a mãe, indagada, explicou com simplicidade: "A gente tem de sobreviver, né?".

Não sei como é possível alguém dizer que este país vai bem enquanto esses fatos, e outros semelhantes, acontecem. Pois, sendo na nossa pátria, não importa em que recanto for, tudo nos diz respeito, como nos dizem respeito a malandragem e a roubalheira, a mentira e a impunidade e o falso ufanismo. Ouvimos a toda hora que nunca o país esteve tão bem. Até que em algumas coisas, talvez muitas, melhoramos.

Mas quem somos, afinal? Que país somos, que gente nos tornamos, se vemos tudo isso e continuamos comendo, bebendo, trabalhando e estudando como se nem fosse conosco? Deve ser o nosso jeito de sobreviver – não comendo lixo concreto, mas engolindo esse lixo moral e fingindo que está tudo bem. Pois, se nos convenceremos de que isso acontece no nosso meio, no nosso país, talvez na nossa cidade, e nos sentirmos parte disso, responsáveis por isso, o que se poderia fazer?

QUESTÃO 01

Analise as afirmativas acerca do texto:

- I. A finalidade do texto é suscitar uma reflexão a respeito dos problemas sociais do nosso país, mostrando que ainda existem pessoas vivendo de forma sub-humana, na miséria, e muitos acabam se acostumando e achando normal a referida situação.
- II. Pelas características, pode-se afirmar que o texto é uma crônica.
- III. "Chegavam ao lixão, e a maiorzinha, já treinada, saía a catar coisas úteis, sobretudo comida. Logo estavam os três comendo, e a mãe, indagada, explicou com simplicidade: "A gente tem de sobreviver, né?". Neste trecho, há o predomínio da argumentação.
- IV. A autora, de forma ufanista, concorda com os que afirmam que o país está indo muito bem.

Estão corretas, apenas:

- A) I, II e IV;
- B) II, III e IV;
- C) I e III;
- D) I e II.

QUESTÃO 02

Correlacione os elementos coesivos destacados das frases aos seus respectivos valores semânticos:

1. "**Pois**, sendo na nossa pátria, ...";
2. "**Mas** quem somos, afinal?";
3. "... **se** vemos tudo isso e continuamos comendo, ...";
4. "... bebendo, trabalhando **e** estudando".

- () Condição;
() Explicação;
() Oposição;
() Adição.

A sequência correta de cima para baixo é:

- A) 3, 1, 2, 4;
- B) 3, 4, 2, 1;
- C) 2, 3, 4, 1;
- D) 4, 3, 1, 2.

**QUESTÃO 03**

O poema de Cecília Meireles servirá de base para a questão:

Solidão

Imensas noites de inverno,
com frias montanhas mudas,
e o mar negro, mais eterno,
mais terrível, mais profundo.

Este rugido das águas
é uma tristeza sem forma:
sobe rochas, desde fráguas,
vem para o mundo e retorna...

E a névoa desmancha os astros,
e o vento gira as areias:
nem pelo chão ficam rastros
nem, pelo silêncio, estrelas.

Analise aspectos textuais e gramaticais do poema, assinale o item correto:

- A) Além da função poética, predomina a função referencial;
- B) "**nem** pelo chão ficam rastros". O termo destacado é uma conjunção coordenada adversativa;
- C) "... sobe rochas, desde **fráguas**, ...". Pode-se inferir que o significado da palavra destacada é montanha;
- D) As palavras "névoa" e "águas" são acentuadas pela mesma regra gramatical: paroxítonas terminadas em ditongos orais.

QUESTÃO 04

Marque a opção em que a vírgula pode ser retirada da frase, sem prejudicar o sentido, ou seja, é facultativo o emprego da mesma:

- A) Fortaleza, capital do Ceará, recebe muitos turistas;
- B) Meus amigos, a prova irá começar;
- C) Em Fortaleza, está chovendo bastante;
- D) A batalha é difícil, mas iremos vencer.

QUESTÃO 05

A concordância nominal está correta na frase:

- A) Anexo às cartas vão os relatórios;
- B) É proibida a entrada de estranhos neste local;
- C) Os Estados Unidos proibiu a entrada de imigrantes;
- D) Ela estava meia decepcionada com os amigos.



RACIOCÍNIO LÓGICO MATEMÁTICO

QUESTÃO 06

P1: Todo estudante é inteligente
P2: Aline é inteligente

Conclusão: Aline é estudante

Sobre a conclusão do argumento acima marque a alternativa correta.

- A) A conclusão é verdadeira, mas o fato de Aline ser estudante não garante que ela é inteligente;
- B) A conclusão é verdadeira, pois quem é inteligente certamente estuda e é estudante;
- C) A conclusão é falsa, pois Aline não é estudante e também não é inteligente;
- D) A conclusão é falsa, pois não se pode afirmar que Aline é estudante.

QUESTÃO 07

A negação de "Amanhã é sábado e Alan não vai para a aula." é:

- A) Amanhã não é sábado e Alan vai para a aula;
- B) Amanhã não é sábado ou Alan vai para a aula;
- C) Amanhã não é sábado e Alan não vai para a aula;
- D) Amanhã é sábado ou Alan não vai à aula.

QUESTÃO 08

Observando a tabela abaixo os números estão dispostos seguindo um mesmo padrão lógico.

7	21	28
12	36	43
15	X	Y

A soma dos números X e Y é igual a:

- A) 52;
- B) 79;
- C) 88;
- D) 97.

QUESTÃO 09

Em uma pesquisa sobre a preferência de refrigerantes (A ou B) foi constatado que 25 pessoas consomem ao menos um dos refrigerantes. Sabe-se que 12 pessoas não consomem o refrigerante A e 6 não consomem o refrigerante B. Assinale a alternativa correta do número de pessoas que consomem os refrigerantes A e B?

- A) 5;
- B) 7;
- C) 12;
- D) 19.

QUESTÃO 10

A negativa das proposições abaixo está presente na alternativa:

- I. Marcos é bombeiro ou enfermeiro;
 - II. Carol não é estudante.
- A) I. Marcos não é bombeiro ou não é enfermeiro;
II. Não é verdade que Carol é estudante;
 - B) I. Marcos não é bombeiro e não é enfermeiro;
II. Carol é estudante;
 - C) I. Marcos não é bombeiro e não é enfermeiro;
II. Carol não é estudante;
 - D) I. Marcos não é bombeiro e não é enfermeiro;
II. Não é verdade que Carol é estudante.



INFORMÁTICA BÁSICA

QUESTÃO 11

Mouse é uma palavra do inglês, que traduzido para o português significa Rato. Este é um termo muito utilizado para definir um componente de hardware muito importante para o computador, utilizado para posicionar o cursor (uma seta geralmente) na tela do computador.

Fonte: <https://www.infoescola.com>

Como existem mouses com diferentes sensibilidades, há também uma unidade de medida utilizada para isso. Levando em consideração o texto, marque a opção com a medida padrão utilizada para medir a sensibilidade do mouse:

- A) DPI;
- B) REM;
- C) CMD;
- D) KBS.

QUESTÃO 12

Distribuição Linux é um sistema operacional Unix-like incluindo o kernel Linux e outros softwares de aplicação, formando um conjunto. As distribuições (ou "distros") são mantidas por organizações comerciais ou também por projetos comunitários que montam e testam seus conjuntos de softwares antes de disponibilizá-los ao público.

Fonte: <https://www.hardware.com.br>

Levando em consideração o texto, marque a opção que contém uma distribuição Linux:

- A) Vista;
- B) Solares;
- C) Ubuntu;
- D) Unix.

QUESTÃO 13

Existem milhares de aplicativos para computador e com diversas extensões compatíveis de acordo com o sistema operacional utilizado. A extensão padrão para acionar aplicativos no Windows 10 é do tipo:

- A) jpg;
- B) mp3;
- C) deb;
- D) exe.

QUESTÃO 14

Embora no Brasil a extensão de domínio mais conhecida seja a .com existem várias outras, direcionadas para determinados segmentos. Algumas extensões podem ser registradas por qualquer pessoa, física ou jurídica, outras exigirão o registro uma documentação específica.

Fonte: <http://www.fazerfacil.com.br>

Considerando o texto, a extensão direcionada para organizações sem fim lucrativo é:

- A) int;
- B) org;
- C) com;
- D) edu.

QUESTÃO 15

Ao enviar um e-mail você deverá colocar o endereço do destinatário da mensagem. Este deverá ser indicado no campo PARA. Se este campo for preenchido com mais de um destinatário, todas as pessoas receberão a mensagem e todos saberão quem mais recebeu o e-mail.

Fonte: <http://www.fazerfacil.com.br>

Há outros 2 campos destinados aos endereços que devem receber cópias do e-mail. São eles:

- A) Assunto e Mensagem;
- B) Cc e Cco;
- C) De e Para;
- D) Responder e Enviar.



CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 16

A contaminação cruzada é a transferência de microrganismos patogênicos (causadores de doença) de um alimento contaminado, para outro que não esteja contaminado. Ela pode acontecer de várias formas, como por exemplo: quando se manipula alimentos crus e cozidos e entre essa troca não há higienização correta dos utensílios; ao manipular alimentos crus e cozidos ao mesmo tempo em cima de uma mesma bancada e com os mesmos utensílios e ao se armazenar alimentos de origem diferentes em um mesmo recipiente. Marque a opção que caracteriza os problemas causados por esse tipo de contaminação.

- A) Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's);
- B) Leptospirose;
- C) Cólera;
- D) Giardíase.

QUESTÃO 17

O armazenamento de alimentos, muitas vezes é ignorado quanto ao atendimento às normas sanitárias, devido as pessoas acharem que por não haver manipulação direta dos alimentos não há a necessidade do controle nesse processo. No entanto, é importante mudar essa mentalidade, pois a segurança de alimentos só pode ser garantida quando há o controle desde a compra até a entrega do alimento para o consumo.

Com relação ao armazenamento de alimentos sob temperatura controlada, qual a forma correta de descongelamento de um alimento?

- A) O descongelamento pode acontecer concomitantemente a cocção do alimento;
- B) O descongelamento pode ocorrer em temperatura ambiente em local com estrutura que garanta a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
- C) O descongelamento pode ocorrer em temperatura ambiente juntamente com auxílio de micro-ondas;
- D) O descongelamento deve ocorrer em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus celsius) ou em forno micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

QUESTÃO 18

Quando se utiliza frutas in natura para preparação de sucos, na grande maioria das vezes, não se tem o cuidado de fazer a higienização antes de sua manipulação. Por isso, é importante ressaltar que ao cortá-las com a casca não higienizada toda a contaminação presente na casca para levada pela faca para o interior do alimento, facilitando as contaminações.

Dentre os produtos citados nos itens abaixo, qual o adequado para esse tipo de higienização?

- A) Bicarbonato de sódio;
- B) Soluções a base de hipoclorito de sódio;
- C) Ácido acético;
- D) Vinagre.

QUESTÃO 19

Fernando, o auxiliar de cozinha do Hospital Regional do Cariri, estava fazendo uma verificação de datas de validade no estoque da cozinha do referido hospital. Ele retirou do estoque e colocou para descarte alguns produtos que estavam vencidos e outros que estavam com suas características alteradas (como cor e odor). Um desses alimentos apresentava bolores (são colônias aveludadas de fungos) em sua superfície, que caracteriza um tipo de contaminação.

Marque a opção que indica qual é a contaminação abordada no enunciado da questão.

- A) Contaminação química;
- B) Contaminação física;
- C) Contaminação biológica;
- D) Contaminação por metal pesado.

**QUESTÃO 20**

A limpeza e manutenção do local de preparo das refeições é importante para a segurança dos alimentos que serão preparados. Para isso, alguns controles, como a dedetização, devem ser feitos periodicamente e de forma correta. Analise os itens abaixo:

- I. A dedetização deve ser feita por empresa especializada, com periodicidade adequada para que haja um controle de pragas efetivo;
- II. Ao menor sinal de pragas, pode ser utilizado o controle químico por meio de inseticidas, sendo aplicado por qualquer pessoa;
- III. O controle de vetores e pragas urbanas é um sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometem a qualidade higiênico sanitária do alimento;
- IV. As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de fechamento automático;
- V. Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

Marque a alternativa correta:

- A) Somente os itens I, III, IV e V estão corretos;
- B) Somente os itens I, II e III estão corretos;
- C) Somente os itens I, III e V estão corretos;
- D) Somente os itens II, III, IV e V estão corretos.

QUESTÃO 21

A RDC nº 216, de 15 de dezembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Dentre eles temos que:

- I. Os _____ devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos;
- II. A recepção das _____, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado;
- III. O _____ deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana.

- A) Alimentos / Matérias-primas / Cocção;
- B) Visitantes / Matérias-primas / Descongelamento;
- C) Manipuladores / Matérias-primas / Manipulador;
- D) Manipuladores / Matérias-primas / Descongelamento.

QUESTÃO 22

Segundo a RDC nº 216, de 15 de dezembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, "produtos alimentícios, alimentos "in natura", produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação...", denomina-se:

- A) Saneantes;
- B) Produtos perecíveis;
- C) Serviço de alimentação;
- D) Contaminantes.

QUESTÃO 23

O descarte inadequado dos resíduos produzidos pelo ser humano é um problema que afeta toda a população. Temos o pensamento de que após a produção e descarte nos "livramos" do lixo. No entanto, se não for feito um descarte adequado esse lixo pode voltar pra nós. Para que isso não ocorra a conscientização do manejo correto dos resíduos é muito importante. Com relação a seleção dos resíduos, relacione a primeira com a segunda coluna:

Coluna I

- I. Metal;
- II. Plástico;
- III. Papel;
- IV. Vidro;
- V. Não recicláveis.

Coluna II

- () garrafas, potes, frascos, limpos de produtos de limpeza e produtos alimentícios, cacos de vidro de qualquer um dos itens acima citados;
- () garrafas, tampas, embalagens de produtos de higiene e limpeza, garrafas Pet e utensílios plásticos;
- () envelopes, cartões e cartolinas, cadernos, papéis de embrulho limpos e papéis impressos em geral, como jornais e revistas;
- () lata e papel limpo de alumínio, talheres de aço, embalagens limpas de marmitas de alumínio, panelas, fios, geladeiras, pregos e parafusos;
- () papel higiênico, guardanapos, espelhos, porcelanas, fraldas descartáveis, adesivos, esponjas de aço, grampos e cliques.

Marque a alternativa que corresponde a sequência correta de cima pra baixo:

- A) I, II, III, IV, V;
- B) IV, V, III, II, I;
- C) IV, II, III, I, V;
- D) I, III, II, V, IV.

**QUESTÃO 24**

A higienização de bancadas de manipulação de alimentos deve ser feita permanentemente a fim de evitar as contaminações de alimentos. Dentre os sanitizantes citados nas opções, marque aquele que é o mais adequado para provocar a morte de bactérias por causar a desnaturação das proteínas desse microrganismo.

- A) Hipoclorito de sódio;
- B) Álcool a 70%;
- C) Bicarbonato de sódio;
- D) Vinagre.

QUESTÃO 25

As mãos são utilizadas praticamente para tudo, além da pele ser um reservatório de vários microrganismos. Por meio de contato direto ou indireto esses microrganismos podem ser transferidos de uma superfície para outra. Devido a isso, a higienização das mãos se torna uma ferramenta fundamental para a redução, em níveis aceitáveis, de contaminações que elas podem transferir. Dentre as opções, marque aquela que indica o produto adequado para higienização das mãos.

- A) Sabonete neutro;
- B) Sabonete antisséptico;
- C) Álcool comum;
- D) Detergente neutro.

QUESTÃO 26

As doenças transmitidas por alimentos se dividem em categorias. Quando falamos das que são provocadas pela ingestão de toxinas formadas em decorrência da intensa proliferação do microrganismo patogênico no alimento onde os vômitos possivelmente estão associados a uma ação dessas toxinas sobre o sistema nervoso central, refere-se a que categoria de DTA's?

- A) Intoxicações;
- B) Toxinfecções;
- C) Infecções;
- D) Intoxicações não bacterianas.

QUESTÃO 27

No Brasil, no mês de julho, dentre as campanhas de prevenção, tem destaque especial a prevenção e controle de Hepatites virais. Qual das Hepatites citadas nas opções é transmitida por meio de água e alimentos contaminados?

- A) Hepatite A;
- B) Hepatite B;
- C) Hepatite C;
- D) Hepatite D.

QUESTÃO 28

Muitos dos sintomas das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) são comumente confundidas com os de "virose". Qual dos sintomas abaixo são os mais apontados e que estão relacionados com viroses e DTA's?

- A) Convulsões, inconsciência e febre;
- B) Desidratação, convulsões e inconsciência;
- C) Náuseas, convulsões e inconsciência;
- D) Febre, dor de cabeça e náuseas.

QUESTÃO 29

Todo o equipamento e utensílio utilizado nos locais de manipulação de alimentos que possam entrar em contato com o alimento devem ser confeccionados de material que não transmita substâncias tóxicas, odores e sabores que sejam não absorventes e resistentes à corrosão, e capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. Dentre os materiais citados nos itens, qual deles não é adequado para manipulação de alimentos?

- A) Inox;
- B) Madeira;
- C) Alumínio;
- D) Plástico (polietileno).

QUESTÃO 30

Caso haja sobra de produtos nas embalagens, deve-se retirá-los das embalagens originais, guardar em recipientes plásticos transparentes com tampa ou em sacos plásticos transparentes (fechados) e etiquetá-los. É importante observar as informações do fabricante/produtor quanto à temperatura de armazenamento, data de validade do produto após aberto e outras informações pertinentes. Quais as informações obrigatórias de serem colocadas nessas sobras?

- A) Indicar nome do produto e validade;
- B) Indicar a validade;
- C) Indicar a fabricação e validade;
- D) Indicar o nome do produto e do responsável pelo seu armazenamento, data de abertura e de validade.