



TESTE SELETIVO – EDITAL Nº 166/2014-PRH  
COZINHEIRO

INSTRUÇÕES PARA A REALIZAÇÃO DA PROVA E PREENCHIMENTO DA FOLHA DE RESPOSTAS

- Verifique se este caderno contém 40 questões e assine-o no local apropriado.
- Confira os dados da folha de respostas e assine-a no local apropriado.
- A marcação das letras na folha de respostas deve ser feita cobrindo a letra e preenchendo todo o espaço compreendido pelos círculos, com **caneta esferográfica de tinta na cor azul ou preta**, conforme exemplo:
  - (A)   (B)   ●   (D)   (E)
- Na folha de respostas não poderá haver rasuras e não poderá haver mais de uma alternativa assinalada para cada questão; caso ocorra, a questão será anulada.
- Não haverá substituição da folha de respostas.
- A prova terá duração de 03 (três) horas, incluindo o preenchimento da folha de respostas.
- O candidato só poderá retirar-se definitivamente da sala após 1 (uma) hora do início da prova.
- O candidato que necessitar utilizar o sanitário deverá solicitar ao aplicador de prova.
- Este caderno de prova não poderá ser levado. O candidato poderá transcrever as respostas para o rascunho abaixo e levá-lo consigo ao término da prova.

NOME DO CANDIDATO: \_\_\_\_\_

ASSINATURA DO CANDIDATO: \_\_\_\_\_

Maringá, 22 de junho de 2014.

✂ .....Corte na linha pontilhada

UEM - Edital 166/2014-PRH – Teste Seletivo para a função de Cozinheiro.

RASCUNHO – ANOTE AQUI AS SUAS RESPOSTAS

Questões	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Respostas																					
Questões	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	
Respostas																					

CRONOGRAMA:

- Divulgação do gabarito e do caderno de prova: 24-06-2014, às 17 horas.
- Entrega da **Ficha de Inscrição**: 24 e 25-06-2014 na Divisão de Recrutamento e Seleção da UEM, bloco P-03, subsolo do prédio da Biblioteca Central (acesso pela lateral esquerda), em Maringá-PR, no horário das 8h00min às 11h00min e das 13h30min às 17h00min.
- Publicação do resultado final: 02-07-2014, às 17 horas, no endereço [www.uem.br/concurso](http://www.uem.br/concurso).
- O caderno de prova ficará disponível em [www.uem.br/concurso](http://www.uem.br/concurso) até a publicação do resultado da prova objetiva.

CONHECIMENTO ESPECÍFICO

**Questão 01**

As dietas orais hospitalares mais comuns são classificadas como normais. Com relação às características destas dietas, assinale a alternativa **correta**.

- A) A dieta branda possui alimentos com consistência macia, abrandada pela cocção, sendo permitidos pedaços de alimentos como legumes, vegetais e carnes.
- B) A dieta líquida apresenta baixo teor calórico, é de fácil absorção, não sendo permitido o consumo de leite.
- C) A dieta leve tem consistência semilíquida e é considerada hipergordurosa.
- D) A dieta pastosa tem consistência abrandada pela cocção e processos mecânicos com alimentos moídos, liquidificados, em formas de purês, sendo permitidos pedaços de alimentos.
- E) A dieta geral tem consistência normal, mas não é adequada nutricionalmente.

**Questão 02**

A pirâmide dos alimentos é utilizada como um guia alimentar para a população saudável. Ela é composta por vários grupos de alimentos (carboidratos, verduras e legumes, frutas, proteínas, óleos e gorduras e açúcares e doces). Assinale a alternativa que apresenta **corretamente** os alimentos do grupo dos carboidratos.

- A) Feijão, arroz e óleo.
- B) Laranja, macarrão e leite.
- C) Alface, cenoura e tomate.
- D) Macarrão, carne e ovo.
- E) Mandioca, batata e milho.

**Questão 03**

O fator de correção (FC) é utilizado para determinar quantidades certas dos alimentos e evitar o desperdício. Sabendo-se que o FC do chuchu é 1,47 e precisa-se de 15 kg de chuchu, quantos quilos deverão ser comprado?

- A) 22 kg.
- B) 25 kg.
- C) 20 kg.
- D) 18 kg.
- E) Nenhuma das alternativas anteriores.

**Questão 04**

A temperatura baixa inibe a vida, sendo um processo largamente utilizado para a conservação dos alimentos frescos. Baseado nisso, qual a temperatura ideal de conservação de vegetais e frutas?

- A) 0 C° a -4 C°.
- B) 4 C° a 8 C°.
- C) -6 C° a -9 C°.
- D) 9 C° a 10 C°.
- E) -12 C° a -18 C°.

**Questão 05**

Qual é a temperatura ideal de conservação para carnes que serão utilizadas dentro de vários dias?

- A) 0 C° a -6 C°.
- B) 0 C° a 8 C°.
- C) -6 C° a -9 C°.
- D) 9 C° a 10 C°.
- E) -12 C° a -18 C°.

**Questão 06**

Sobre os manipuladores de alimentos, assinale a alternativa **incorreta** de acordo com a RDC nº 216/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação).

- A) Devem apresentar uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos e devem ser trocados a cada dois dias.
- B) Devem lavar as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após trocar materiais contaminados e após usar os sanitários.
- C) Não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro durante o desempenho das atividades.
- D) Devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim.
- E) Devem apresentar unhas curtas e sem esmalte ou base, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

**Questão 07**

A temperatura ideal para o crescimento dos agentes de deterioração dos alimentos é diferente para cada espécie. Assinale a alternativa **correta**.

- A) Os agentes de deterioração mesófilos crescem abaixo de 20°C, os termófilos crescem entre 45°C a 70°C e os psicrófilos entre 20°C a 45°C.
- B) Os agentes de deterioração mesófilos crescem abaixo de 20°C, os termófilos entre 20°C a 45°C e os psicrófilos entre 45°C a 70°C.
- C) Os agentes de deterioração mesófilos crescem entre 20 C° a 45 C°, os termófilos abaixo de 20 C° e os psicrófilos entre 45°C a 70°C.
- D) Os agentes de deterioração mesófilos crescem entre 20°C a 45°C, os termófilos entre 45°C a 70°C e os psicrófilos abaixo de 20°C.
- E) Os agentes de deterioração mesófilos crescem entre 45°C a 70°C, os termófilos abaixo de 20°C e os psicrófilos entre 20°C a 45°C.

**Questão 08**

EPI (Equipamento de Proteção Individual) é todo dispositivo de uso individual destinado a proteger a integridade física do trabalhador, reduzindo os acidentes de trabalho e prevenindo as doenças profissionais. Assinale a alternativa que contém a associação **correta**.

- |  |   |
|--|---|
| I. Casaco térmico, luvas e avental de PVC e botas.   | A) Preparar alimentos em fritadeiras ou fogões.   |
| II. Botas de PVC e avental de PVC.   | B) Retirar a carne das câmaras frias ou freezer.  |
| III. Avental antichama, botas de PVC, mangotes de lona, luvas térmicas, óculos de segurança. | C) Cortar alimentos com uso de facas.   |
| IV. Luvas de malha de aço e avental de PVC.  | D) Retirar na área de estoque os alimentos necessários para serem preparados em cada turno. |
| V. Luvas térmicas e avental antichama.   | E) Preparar alimentos no forno.   |

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

**Questão 09**

É muito comum as pessoas incriminarem os alimentos que acabaram de consumir como causadores dos distúrbios gastrintestinais que venham a apresentar. Considerando que, em condições normais, um indivíduo alimenta-se várias vezes ao dia, qualquer doença ocorre sempre “após as refeições”. De acordo com Center for Disease Control and Prevention (CDC), assinale a alternativa que apresenta **corretamente** a definição de surto de Doença Transmitida por Alimento.

- A) Incidente no qual uma ou mais pessoas apresentam uma doença similar resultante da ingestão de um alimento contaminado.  
B) Incidente no qual duas ou mais pessoas apresentam doenças diferentes resultantes da ingestão de um alimento contaminado.  
C) Incidente no qual duas ou mais pessoas apresentam doenças diferentes resultantes da ingestão de vários alimentos contaminados.  
D) Incidente no qual duas ou mais pessoas apresentam uma doença similar resultante da ingestão de vários tipos de alimentos contaminados.  
E) Incidente no qual duas ou mais pessoas apresentam uma doença similar resultante da ingestão de um alimento contaminado.

**Questão 10**

A *Escherichia coli* é considerada uma enterobactéria. Quando esta bactéria é detectada no alimento, significa que este teve uma contaminação microbiana de qual origem? E quais as condições de higiene em que se encontra este alimento? Assinale a alternativa **correta**.

- A) Contaminação microbiana de origem nasal, portanto está em condições higiênicas insatisfatórias.  
B) Contaminação microbiana de origem fecal, portanto está em condições higiênicas insatisfatórias.  
C) Contaminação microbiana de origem nasal, portanto está em condições higiênicas satisfatórias.  
D) Contaminação microbiana de origem fecal, portanto está em condições higiênicas satisfatórias.  
E) Contaminação microbiana de origem fecal e nasal, portanto está em condições higiênicas insatisfatórias.

**Questão 11**

O desenvolvimento de microrganismos nos alimentos pode levar a alterações em sua composição química, em suas propriedades sensoriais e na sua estrutura. Assinale a alternativa que apresenta **corretamente** o nome desse processo que ocorre nos alimentos.

- A) Contaminação.  
B) Conservação.  
C) Deterioração.  
D) Esterilização.  
E) Desidratação.

**Questão 12**

Assinale a alternativa que apresenta **corretamente** os métodos utilizados para conservação de alimentos.

- A) Pasteurização.  
B) Congelamento.  
C) Desidratação.  
D) Cura e salga.  
E) Todas as alternativas anteriores estão corretas.

**Questão 13**

O local de trabalho deve ser limpo e organizado, pois a sujeira acumulada é ideal para a multiplicação de micróbios. Com relação aos cuidados que se deve ter com a cozinha, atribua V (verdadeiro) ou F (falso) às afirmativas a seguir e assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- ( ) A limpeza deve ser feita sempre que necessário e ao final das atividades de trabalho.
- ( ) As janelas devem possuir telas para impedir a entrada e o abrigo de insetos.
- ( ) Os produtos de limpeza podem ser guardados junto com os alimentos.
- ( ) Se houver trincas ou rachaduras nas bancadas utilizadas para manipular os alimentos, deve-se ter cuidado redobrado com a higienização.
- ( ) Os venenos devem ser aplicados somente quando necessário pelo próprio funcionário que trabalha na cozinha.

- A) F, F, V, V, F.
- B) V, V, F, F, V.
- C) V, V, F, V, V.
- D) V, V, F, F, F.
- E) F, V, F, V, F.

**Questão 14**

Assinale a alternativa **incorreta** sobre o lixo de uma cozinha.

- A) O lixo deve ser retirado da área de preparo de alimentos em sacos bem fechados.
- B) É permitido o uso de lixeiras sem tampa dentro da cozinha.
- C) A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal.
- D) Após o manuseio do lixo, deve-se lavar as mãos.
- E) O lixo, além de atrair insetos e outros animais para a área de preparo dos alimentos, é um meio ideal para a multiplicação de micróbios patogênicos.

**Questão 15**

Para o preparo das refeições, devem-se realizar vários procedimentos. Com relação às funções abaixo, todas são funções do cozinheiro, **exceto**

- A) providenciar o preparo dos ingredientes para depois serem cozidos.
- B) consultar o cardápio do dia.
- C) verificar a preparação das refeições.
- D) efetuar o preparo dos pratos principais.
- E) verificar os gêneros que deverão ser utilizados.

**Questão 16**

Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) são aquelas provocadas pelo consumo de alimentos contaminados. Assinale a alternativa **incorreta**.

- A) Os sintomas mais comuns da DTA são vômito e diarreia.
- B) Podem ocorrer dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, olhos inchados, dentre outras.
- C) Crianças, gestantes e idosos podem sofrer consequências mais graves.
- D) As DTAs não levam à morte.
- E) As DTAs são provocadas por micróbios, parasitas ou substâncias tóxicas.

**Questão 17**

Os micróbios (ou microrganismos) são tão pequenos que só podem ser vistos através de microscópios. Assinale a alternativa **correta**.

- A) Há mais micróbios em uma mão suja do que pessoas em todo o planeta.
- B) Todos os micróbios provocam cheiro e sabor desagradáveis nos alimentos.
- C) Todos os micróbios são nocivos à saúde do homem.
- D) Os micróbios se multiplicam independentemente dos nutrientes e da umidade dos alimentos.
- E) Ao contrário do que muitos pensam, arroz e feijão crus também são perecíveis.

**Questão 18**

A embalagem é uma importante proteção dos alimentos e os fornecedores também devem atender às boas práticas. Assinale a alternativa **correta**.

- A) Para evitar a contaminação dos alimentos, o armazenamento deve ser realizado em local e temperatura adequados.
- B) Armazenar imediatamente os produtos congelados e resfriados.
- C) Os locais de armazenamento devem ser limpos, organizados, ventilados e protegidos de insetos e outros animais.
- D) As embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos não devem ser utilizadas.
- E) Todas as alternativas anteriores estão corretas.

**Questão 19**

Após o pré-preparo, os alimentos estão prontos para serem submetidos a diferentes processos de cocção. Assinale a alternativa **incorreta**.

- A) As formas de transmissão do calor são convecção, condução e irradiação.
- B) Cocção é a aplicação de calor, através de um combustível e transmitido ao alimento.
- C) O método de cocção a fogo lento é indicado para alimentos mais duros.
- D) Calor úmido tem como ação hidratar o alimento, tais como: água em ebulição, fervura a fogo lento, cocção a vapor e cocção a vapor sob pressão.
- E) O calor seco tem a função de desidratar o alimento, tais como: grelha, forno, fritura, chapa, micro-ondas.

**Questão 20**

Na cozinha dietética, chamam-se de pré-preparo às operações a que se submetem os alimentos antes de sua cocção final. Assinale a alternativa **incorreta**.

- A) O pré-preparo inclui limpar, descascar, picar, misturar etc.
- B) Subdivisão simples é aquela em que cada fragmento contém os componentes do todo, podendo variar o grau de subdivisão.
- C) Subdivisão com separação de partes consiste somente em se separar dois sólidos.
- D) As operações mecânicas, que separam determinadas partes dos alimentos, podem influir na sua constituição e no valor nutritivo, principalmente quando uma parcela é desprezada.
- E) As operações para união dos alimentos incluem misturar, bater, amassar/sovar.

**Questão 21**

Modificações biológicas são aquelas causadas pela ação de microrganismos e enzimas. Assinale a alternativa **incorreta**.

- A) Os microrganismos e as enzimas mais conhecidos e utilizados são malte, fungos, bactérias, fermentos lácteos etc., que crescem rápido e exigem pouco alimento.
- B) Os microrganismos usados em alimentos para favorecer o sabor, o amadurecimento, o amaciamento e a fermentação podem causar deterioração no alimento se usado em grande quantidade.
- C) A caseína do leite precipita-se em meio ácido e sob a ação de fermentos, fenômeno acentuado pelo calor.
- D) Algumas modificações obtidas na cozinha podem ser comparadas àquelas que ocorrem no aparelho digestivo.

- E) A cerveja, o vinho, o vinagre, o iogurte, o chucrute, o pão, os licores, os bombons são exemplos de alimentos modificados pela ação microbiana.

**Questão 22**

O ovo é um corpo unicelular e ótimo alimento proteico. Assinale a alternativa **correta**.

- A) A casca do ovo é porosa, mas não permite o intercâmbio do ar interno com o ar externo.
- B) O ovo fresco possui clara espessa, gema redonda e fixa no centro do mesmo, membranas interna e externa aderidas à casca.
- C) Os ovos velhos são fáceis de reconhecer, pois quando imersos na água afundam.
- D) O ovo novo tem a casca lisa e com certo brilho, ao passo que a do ovo velho é áspera e fosca.
- E) Em refrigerador de 0° a 4° C, ovos frescos podem ser mantidos durante 1 a 12 meses.

**Questão 23**

Carne é todo músculo estriado que recobre o esqueleto e também o diafragma, a língua, o esôfago e as vísceras. Assinale a alternativa **correta**.

- A) Influi grandemente na maciez da carne o teor de gordura, que pode achar-se dentro dos feixes de fibras, aumentando a sua resistência.
- B) O gosto da carne não é influenciado pelo sexo do animal, assim como a sua consistência.
- C) O objetivo da cocção da carne é destruir germes patogênicos, coagular as proteínas, abrandar o tecido conjuntivo e desenvolver um sabor agradável.
- D) Para se obter uma carne macia, devemos cortar as fibras musculares no mesmo sentido.
- E) A cocção lenta em temperatura alta determina endurecimento da carne pela retração brusca das fibras musculares e do tecido conjuntivo.

**Questão 24**

Pescado é o animal aquático obtido de água doce ou salgada. Dele se utiliza principalmente a carne, as ovas e os ovos. Assinale a alternativa **correta**.

- A) A carne é firme, elástica e resistente à pressão dos dedos.
- B) A carne é branca, rosada com reflexos madrepérola.
- C) Olhos devem estar salientes e brilhantes.
- D) Guelras devem estar vermelhas e com cheiro característico.
- E) Todas alternativas anteriores estão corretas.

**Questão 25**

Qual a quantidade de alimentos necessária para preparar um almoço para 200 pessoas?

- A) 12 kg de arroz, 12 kg de feijão e 12 kg de carne.
- B) 20 kg de arroz, 10 kg de feijão e 24 kg de carne.
- C) 18 kg de arroz, 10 kg de feijão e 18 kg de carne.
- D) 30 kg de arroz, 18 kg de feijão e 30 kg de carne.
- E) 10 kg de arroz, 8 kg de feijão e 10 kg de carne.

**Questão 26**

Relacione a patologia com a dieta correspondente e assinale a alternativa **correta**.

- 1- Diabetes ( ) Restrição de alimentos gordurosos
- 2- Hipertensão ( ) Evitar condimentos picantes e cafeína
- 3- Diarreia ( ) Isenta de açúcar
- 4- Gastrite ( ) Consumir fibras (frutas e verduras cruas)
- 5- Obstipação ( ) Restrição de sal

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

**Questão 27**

Existem diversos fatores que contribuem para o desencadeamento de eventos de doenças veiculadas por alimentos. De acordo com os fatores relacionados com a multiplicação microbiana, todas as alternativas estão corretas, **exceto**

- A) manutenção em uma temperatura correta.
- B) preparação com excessiva antecedência à distribuição.
- C) descongelamento incorreto e posterior armazenamento.
- D) armazenamento em temperatura ambiente.
- E) utilização de sobras.

**Questão 28**

Com relação ao armazenamento dos alimentos não refrigerados, assinale a alternativa **correta**.

- A) É permitida a entrada do sol, mesmo que incida sobre os alimentos.
- B) O estoque deve ser sempre seco e quente.
- C) Alguns alimentos, se armazenados em local seco, desenvolvem bolor.
- D) O estoque seco deve ser livre de qualquer umidade, que implicará na diminuição do tempo de vida útil do mesmo.
- E) Os alimentos não perecíveis possuem características que impedem o crescimento microbiano, sendo desnecessária qualquer medida de controle.

**LÍNGUA PORTUGUESA**

**Na casca do maracujá!**

*Lá está a pectina, substância capaz de controlar os níveis de glicose, diminuir o colesterol e aquelas gordurinhas que teimam em alargar sua cintura*

Pamela Leme

1 A casca de alguns alimentos carrega propriedades tão benéficas à saúde quanto o conteúdo da polpa. Certo, e o maracujá é um deles. Saiba que essa camada, geralmente descartada, possui (pasmê!) a maior concentração de pectina da natureza, um tipo de fibra solúvel que se transforma em uma espécie de gel dentro do estômago, com o poder de equilibrar a absorção de açúcar, colesterol e gorduras. De acordo com a nutricionista Marcella Pepe, da Clínica Sodré, durante o trajeto entre a boca e o intestino, a substância leva consigo não apenas a glicose, mas também o colesterol dos alimentos, até eliminá-los no bolo fecal. "Ela diminui a velocidade da entrada do açúcar no sangue, evitando os picos de insulina. Isso ajuda a manter os níveis de glicose controlados", explica a especialista.

2 Além disso, como não é ingerida pelo organismo, a pectina também é eficiente para a perda de peso, pois desacelera a absorção dos carboidratos e provoca a sensação de saciedade.

3 Presente em grande quantidade na parte branca da casca do maracujá, esse tipo de fibra é apontado como um dos melhores bloqueadores de gordura. Um estudo elaborado por pesquisadores da Universidade Federal da Paraíba (UFPB) revelou que o consumo diário da farinha diminuiu as taxas de LDL (colesterol ruim) e o peso das participantes. De acordo com a pesquisa, algumas chegaram a perder até oito quilos! "Esse trabalho nos deixa otimista, mas é bom lembrar que a ingestão do alimento deve estar associada a uma dieta equilibrada, com pouca gordura e calorias, e prática de atividades físicas", lembra Glaucia Padovan, nutricionista da rede Mundo Verde.

4 Mais uma boa notícia para quem se animou com a farinha de maracujá: ela livra o organismo de toxinas que podem prejudicar as funções dos órgãos e desequilibrar o metabolismo – o que pode desagradar quem briga com a balança. "Para aproveitar esse efeito da fibra e facilitar a ação desintoxicante, é preciso beber muita água – pelo menos dois litros por dia", ressalta Marcella.

5 Aliás, para sentir os efeitos do nutriente você deve consumi-lo todos os dias. Glaucia recomenda de duas a três colheres da farinha, preferencialmente meia hora antes das refeições principais, misturando o pó a um copo d'água. "É a melhor maneira de aproveitar os benefícios da fibra", garante. No entanto, nada impede de usar a criatividade e tornar a presença da pectina no

cardápio mais atrativa – até porque o sabor do pozinho não é dos mais apetitosos. Ela pode ser adicionada em sucos, vitaminas, sopas, saladas e até sobre o feijão, como se fosse farinha de rosca ou de trigo.

6 Você já sabe: tudo em excesso faz mal. Ainda não existem comprovações científicas sobre os efeitos colaterais da farinha feita com a fruta, mas os especialistas alertam que altas quantidades podem causar diarreia e perda de outros nutrientes. O Food and Agriculture Organization (FAO), órgão das Nações Unidas para a agricultura e alimentação, indica a ingestão diária de 30 gramas de fibras por dia. Uma colher de sopa de farinha contabiliza 3,5 gramas, ou seja, fica longe desse limite. Como grãos, frutas, hortaliças e tubérculos estão cheios de fibras, ao longo do dia é moleza nutrir o corpo com essa substância.

7 O nutriente está em todas as frutas, especialmente nas cítricas. Além da casca do maracujá, os alimentos mais ricos no composto são a maçã, a pera, a laranja, o limão e o pêssego. Mas por que, então, a tal farinha ganhou tanta fama? A nutricionista do Mundo Verde explica: "Nas outras frutas a pectina fica concentrada na polpa, cheia de açúcar, o que não é interessante para os diabéticos." E não para por aí. "A farinha pura tem conteúdo calórico baixo", ressalta o clínico geral Alex Botsaris, especialista em plantas medicinais. Cada 10 gramas da farinha (ou uma colher de sopa) têm apenas 47 calorias.

8 Você pode encontrar nos supermercados várias opções de farinha da casca do maracujá feita por laboratórios farmacêuticos ou redes especializadas em produtos naturais. Mas será que são confiáveis? "É preciso tomar cuidado com as marcas que compramos. Alguns tipos de farinha são feitas com outras partes da casca que não a branca, onde está a maior parte da pectina, e aí o consumidor sai no prejuízo", afirma Gláucia Padovan.

9 A dica é: nunca compre produtos em saquinhos sem identificação, desses vendidos em barracas de rua ou feiras livres. Se preferir, faça sua própria farinha. É fácil prepará-la em casa. O único problema é que cada casca rende muito pouco. Menos de 10% vira farinha.

Adaptado de: [http://www.espacoecologicoar.com.br/index.php?option=com\\_content&task=view&id=9385&Itemid=55](http://www.espacoecologicoar.com.br/index.php?option=com_content&task=view&id=9385&Itemid=55). Acessado em 04 de março de 2014.

#### Questão 29

Considere as seguintes afirmações sobre o texto.

- I. De acordo com o texto, a maior concentração de pectina da natureza está na casca do maracujá.
- II. De acordo com o texto, na casca do maracujá, a maior parte da pectina encontra-se na parte branca.
- III. De acordo com o texto, diferentemente do maracujá, nas outras frutas a pectina fica concentrada na polpa.

Agora assinale a alternativa **correta**.

- A) Apenas as afirmações I e II estão corretas.
- B) Apenas as afirmações I e III estão corretas.
- C) Apenas as afirmações II e III estão corretas.
- D) Todas as afirmações estão corretas.
- E) Todas as afirmações estão incorretas.

#### Questão 30

Considere as seguintes afirmações sobre o texto.

- I. De acordo com o texto, além de equilibrar a absorção de açúcar e colesterol, a pectina também ajuda a perder peso.
- II. De acordo com o texto, consumir altas quantidades de farinha de maracujá pode causar diarreia e perda de outros nutrientes.
- III. De acordo com o texto, a pectina provoca a sensação de saciedade porque, quando ingerida pelo organismo, impede completamente a absorção dos carboidratos.

Agora assinale a alternativa **correta**.

- A) Apenas as afirmações I e II estão corretas.
- B) Apenas as afirmações I e III estão corretas.
- C) Apenas as afirmações II e III estão corretas.
- D) Todas as afirmações estão corretas.
- E) Todas as afirmações estão incorretas.

#### Questão 31

Considere as seguintes afirmações sobre o texto.

- I. De acordo com o texto, a farinha da casca do maracujá é feita por laboratórios farmacêuticos ou por redes especializadas em produtos naturais, mas também pode ser preparada em casa.
- II. De acordo com o texto, o consumidor deve evitar comprar a farinha de maracujá em saquinhos sem identificação.
- III. De acordo com o texto, é preciso tomar cuidado ao comprar a farinha de maracujá, porque alguns tipos de farinha são feitos com outras partes da casca que não a branca.

Agora assinale a alternativa **incorreta**.

- A) A afirmação I está correta.
- B) A afirmação II está correta.
- C) A afirmação III está correta.
- D) Todas as afirmações estão corretas.
- E) Todas as afirmações estão incorretas.

**Questão 32**

Considere as seguintes afirmações sobre o texto.

- I. De acordo com o texto, o consumo diário da pectina não dispensa uma dieta equilibrada e a prática de atividades físicas.
- II. De acordo com o texto, o estudo realizado na UFPB revelou que todos os participantes da pesquisa que consumiram diariamente a farinha de maracujá perderam pelo menos oito quilos.
- III. De acordo com o texto, a quantidade máxima de farinha de maracujá que se pode consumir por dia são 30 gramas, pois uma colher de sopa do produto têm apenas 47 calorias.

Agora assinale a alternativa **correta**.

- A) Apenas a afirmação I está correta.
- B) Apenas a afirmação II está correta.
- C) Apenas a afirmação III está correta.
- D) Todas as afirmações estão corretas.
- E) Todas as afirmações estão incorretas.

**Questão 33**

Considere as seguintes afirmações quanto aos pronomes empregados no texto.

- I. No excerto “até eliminá-los no bolo fecal” (primeiro parágrafo), a forma pronominal “-los” recupera a expressão “boca e intestino”.
- II. No excerto “ela livra o organismo de toxinas que podem prejudicar as funções dos órgãos e desequilibrar o metabolismo” (quarto parágrafo), o pronome “ela” refere-se à expressão “farinha de maracujá”.
- III. No excerto “É fácil prepará-la em casa.” (nono parágrafo), a forma pronominal “-la” recupera a palavra “farinha”.

Agora assinale a alternativa **correta**.

- A) Apenas as afirmações I e II estão corretas.
- B) Apenas as afirmações I e III estão corretas.
- C) Apenas as afirmações II e III estão corretas.
- D) Todas as afirmações estão corretas.
- E) Todas as afirmações estão incorretas.

**Questão 34**

Considere as seguintes afirmações sobre a pontuação empregada no texto.

- I. No excerto “os alimentos mais ricos no composto são a maçã, a pera, a laranja, o limão e o pêssego” (sétimo parágrafo), as vírgulas foram empregadas para separar elementos de mesma natureza sintática.
- II. No excerto “ ‘A farinha pura tem conteúdo calórico baixo’...” (sétimo parágrafo), as aspas foram empregadas para distinguir a fala do clínico geral Alex Botsaris no texto.

- III. No excerto “O único problema é que cada casca rende muito pouco.” (nono parágrafo), o ponto final foi empregado para encerrar uma frase declarativa.

Assinale a alternativa **correta**.

- A) Apenas a afirmação I está correta.
- B) Apenas a afirmação II está correta.
- C) Apenas a afirmação III está correta.
- D) Todas as afirmações estão corretas.
- E) Todas as afirmações estão incorretas.

**Questão 35**

No enunciado “o que pode desagradar quem briga com a balança” (quarto parágrafo), há uma figura de linguagem chamada

- A) anacoluto.
- B) catacrese.
- C) elipse.
- D) eufemismo.
- E) metáfora.

**Questão 36**

No excerto “Glauca recomenda de duas a três colheres da farinha, preferencialmente meia hora antes das refeições principais, misturando o pó a um copo d’água. ‘É a melhor maneira de aproveitar os benefícios da fibra’, garante.” (quinto parágrafo), as três ocorrências de “a”, respectivamente, são

- A) artigo, artigo, artigo.
- B) preposição, preposição, artigo.
- C) preposição, preposição, preposição.
- D) pronome, pronome, pronome.
- E) pronome, preposição, pronome.

**Questão 37**

Sobre a acentuação gráfica de palavras retiradas do texto, assinale a alternativa **correta**.

- A) As palavras “conteúdo” e “açúcar” são acentuadas porque apresentam um ditongo.
- B) As palavras “saúde” e “prejuízo” são acentuadas porque apresentam hiato.
- C) As palavras “solúvel” e “fácil” são acentuadas porque são proparoxítonas terminadas em -l.
- D) As palavras “estômago” e “pêssego” são acentuadas porque são paroxítonas terminadas em -o.
- E) As palavras “além” e “também” são acentuadas porque são paroxítonas terminadas em -em.

**Questão 38**

No excerto “No entanto, nada impede de usar a criatividade e tornar a presença da pectina no cardápio mais atrativa” (quinto parágrafo), a locução em destaque **não** poderia ser substituída por

- A) contudo.
- B) entretanto.
- C) porquanto.
- D) porém.
- E) todavia.

**ESTATUTO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE**

**Questão 39**

Conforme dispõe o artigo 28 do Estatuto da Criança e do Adolescente, a guarda, a tutela e a adoção são consideradas

- A) medidas socioeducativas.
- B) direitos fundamentais constitucionais.
- C) medidas de acolhimento institucional.
- D) institutos da filiação natural.
- E) formas de colocação em família substituta.

**Questão 40**

O parágrafo 1º do artigo 19 do Estatuto da Criança e Adolescente garante que toda criança ou adolescente que estiver inserido em programa de acolhimento familiar ou institucional terá sua situação reavaliada, no máximo, a cada

- A) 06 (seis) meses.
- B) 12 (doze) meses.
- C) 24 (vinte e quatro) meses.
- D) 03 (três) anos.
- E) 05 (cinco) anos.