

EDITAL 92/2015-PRH

Cargo: COZINHEIRO

Valor da Questão: 0,25

G A B A R I T O

- 1) C 2) A 3) C 4) E 5) D 6) D 7) B 8) D 9) B 10) E
- 11) A 12) C 13) B 14) E 15) D 16) E 17) A 18) C 19) B 20) A
- 21) E 22) D 23) B 24) E 25) C 26) A 27) C 28) D 29) A 30) C
- 31) D 32) B 33) D 34) C 35) E 36) A 37) B 38) E 39) E 40) D



TESTE SELETIVO – EDITAL Nº 92/2015-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:



- 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 alternativas da folha de respostas para o rascunho abaixo e levá-lo consigo ao término da prova.

NOME DO CANDIDATO: _____

ASSINATURA DO CANDIDATO: _____

Maringá, 13 de setembro de 2015.

✂Corte na linha pontilhada

UEM - Edital 92/2015-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: 14-09-2015, às 17 horas.
- Publicação do resultado da prova objetiva: 24-09-2015, às 17 horas, no endereço www.uem.br/concurso.
- O caderno de prova ficará disponível em www.uem.br/concurso até a publicação do resultado da prova objetiva.

CONHECIMENTO ESPECÍFICO

Questão 01

Com relação ao preparo de Dietas Especiais, assinale a alternativa que traz a informação CORRETA.

- A) O reaquecimento de dietas não tem pontos críticos de controle.
- B) A cocção dos alimentos deve atingir 50°C (graus celsius), no máximo em duas horas, por pelo menos dez segundos.
- C) A manutenção a quente será um ponto crítico de controle quando o consumo não for imediato.
- D) A distribuição descentralizada tem controle dos pontos críticos para consumo imediato.
- E) As Dietas Especiais não serão produzidas na cozinha e não é necessário padronizar a temperatura.

Questão 02

Com relação às Doenças Veiculadas por Alimentos (DVPA), assinale a alternativa correta.

- A) Gastroenterite provocada pelo *Clostridium perfringens* envolve carnes cozidas, aves, molho de carne, leguminosas resfriadas lentamente.
- B) Intoxicação por *Estafilococos aureus* envolve presunto, produtos cárneos, alimentos aquecidos a 50°C (graus celsius), arroz e alimentos desidratados.
- C) Salmonelose provocado pela *Salmonella sp.* envolve aves, carnes, gemas de ovos, macarrão e alface.
- D) Gastroenterites por *Bacillus cereus* envolve leite e queijo não pasteurizados, aves, carnes, ovos, doces e alimentos proteicos.
- E) Gastroenterite por *Pseudomonas aeruginosa* envolve carnes suína, aves, vegetais em geral, especiarias e cereais.

Questão 03

De acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação, assinale a alternativa correta.

- A) Antissepsia: operação que reduz os microrganismos presentes na pele em níveis seguros durante o dia todo.
- B) Contaminantes: substâncias ou agentes biológicos apenas estranho ao alimento, considerado nocivo à saúde humana.
- C) Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, à desinfecção ou à desinfestação em ambientes coletivos e/ou públicos e no tratamento da água.
- D) Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's: procedimentos escritos de forma objetiva, que estabelecem instruções sequenciais só da produção de refeições.
- E) Alimentos cozidos: mantidos quentes até 50°C por até 6 horas.

Questão 04

Quanto à operação de Higienização das Mãos, no sistema APPCC, assinale a alternativa INCORRETA.

- A) O perigo potencial é a contaminação durante a manipulação dos alimentos (*Estafilococos*, *Echirichia coli*, *Shigela* e *Salmonella*).
- B) Lavar com água corrente e detergente antisséptico, ensaboando as mão e o antebraço por 1 (um) minuto como critério.
- C) Usar cartazes de passo a passo de higiene pessoal em local de fácil visualização.
- D) Após toda e qualquer operação, sempre lavar as mãos de acordo com a RDC 216/2004-ANVISA.
- E) Após a lavagem das mãos, descartar o uso de luvas descartáveis e/ou utensílios para manipulação de alimentos.

Questão 05

Com relação às Boas Práticas em uma cozinha industrial, relacione as duas colunas e defina a sequência correta.

Coluna 1

- I. Infecção no olho, gripe, infecção de garganta.
- II. Temperatura de controle no centro geométrico.
- III. Higiene e comportamento pessoal.
- IV. Transporte de alimentos.
- V. Higienização de frutas, legumes e verduras.

Coluna 2

- 1. Preconizado pela RDC 2016/2004-MS, no mínimo, 70°C.
- 2. Desinfecção desnecessária em frutas com casca não consumida.
- 3. Controle de Saúde dos Manipuladores.
- 4. Produtos prontos ao consumo separado de produtos *in natura*.
- 5. Sudorese, unhas aparadas, asseio bucal.

A sequência correta é

- A) (II-2); (IV-4); (V-3); (III-5); (I-1).
- B) (V-2); (IV-1); (III-5); (II-4); (I-3).
- C) (I-2); (II-1); (III-4); (IV-5); (V-3)
- D) (I-3); (II-1); (III-5); (IV-4); (V-2).
- E) (I-4); (II-3); (III-2); (IV-1); (V-5).

Questão 06

Com relação à Distribuição de Refeições, assinale a alternativa INCORRETA.

- A) Para o transporte interno, a temperatura deve estar superior a 60°C ou inferior a 10°C.
- B) O reaquecimento ocorre quando há queda na temperatura abaixo de 60°C e não superior a 4 horas.
- C) Controle de presença de toxinas, contaminação cruzada, multiplicação microbiana.
- D) Após um período de espera, o critério de temperatura será observado com rigor com tempo mínimo de 12 horas, a partir da colocação do Buffet.
- E) A temperatura mínima de alimentos frios deve ser de 10°C.

Questão 07

É extremamente fundamental a higienização em uma UAN. Sendo assim, assinale a alternativa CORRETA.

- A) Na higienização de piso, maçaneta, caldeirão, a limpeza é em dias alternados.
- B) Usar quaternário de amônia na concentração de 200 ppm para higienizar utensílios, mesas, equipamentos e partes móveis.
- C) Treinamento com colaboradores é uma ação paliativa no processo.
- D) A desinfecção é o mesmo que sanitização.
- E) Echerichia coli ou coliformes termo tolerantes tem padrão microbiológico de potabilidade da água de = Ausência em 100 ml do Valor Máximo Permitido.

Questão 08

Em uma produção de Cozinha Industrial, o cardápio será: arroz branco; feijão; lagarto recheado; salada de alface e sobremesa. As quantidades para 2000 refeições/usuários seriam

- A) 200kg de arroz; 180kg de feijão; 300kg de carne; 220 pés de alface; 15 caixas de banana
- B) 90kg de arroz; 180kg de feijão; 300kg de carne; 110 kg de alface; 2000 bombons
- C) 180kg de arroz; 90kg de feijão; 300gr de carne; 110 kg de alface; 2000 balas de leite.
- D) 180kg de arroz; 90kg de feijão; 300kg de carne; 220 pés de alface; 19 caixas de maçã
- E) 180kg de arroz; 200kg de feijão; 100kg de carne; 220 pés de alface; 300 litros de leite.

Questão 09

Assinale a alternativa CORRETA com relação a embalagens de alimentos.

- A) O estufamento das embalagens significa que a atividade de água deixou o alimento mais saboroso e adequado.
- B) Toxinose alimentar causada pela toxina de Clostridium botulinum, a qual ataca o sistema nervoso central, pode levar a óbito.
- C) Uma embalagem enferrujada significa que aderiu muita umidade e calor, mas, se não estiver estufada, o alimento pode ser consumido.
- D) A fermentação nos produtos secos estocados ajuda no processo de produção por não alterar cor, sabor, odor e textura do alimento.
- E) O pescado ou Merluza em bloco congelado, embalado em caixas de papelão próprias, é estocado diretamente na câmara de congelamento a 15°C.

Questão 10

Restaurantes devem adquirir produtos clorados específicos para o uso em alimentos/ambiente. A solução clorada é elaborada de acordo com as instruções dos fabricantes. Para o uso de hipoclorito de sódio, devemos usar a seguinte fórmula:

- A) $\frac{\% \text{ de cloro ativo} \times 10}{V \times C} = \dots \text{gr ou ml do produto.}$
- B) sempre 50 ppm de cloro ativo para desinfecção de ambiente.
- C) $\frac{V \times C}{\% \text{ de cloro ativo} \times 100} = \dots \text{gr ou ml do produto.}$
- D) 500 ppm de cloro ativo para desinfecção de alimentos.
- E) $\frac{V \times C}{\% \text{ de cloro ativo} \times 10} = \dots \text{gr ou ml do produto.}$

Sendo:

V (volume) a capacidade em litros do recipiente e C a concentração desejada expressa em ppm.

Questão 11

Quais desses produtos são permitidos para desinfecção ambiental?

- A) Hipoclorito de sódio a 100-250 ppm a álcool 70%.
- B) Iodóforos a 50 ppm e cloro orgânico a 300 ppm.
- C) Quaternário de amônia a 50 ppm e álcool 90%.
- D) Hipoclorito de sódio 5% a 100-250 ppm e cloro orgânico 300 ppm.
- E) Solução clorada a 20-30 ppm.

Questão 12

Durante a cocção, os agentes de risco/perigo em uma cozinha industrial seriam

- A) químicos – produtos químicos.
- B) físicos – ruído e umidade.
- C) acidentes – escorregão, cortes, queimadura.
- D) biológicos – vírus, bactérias, carnes.
- E) Todas as alternativas são VERDADEIRAS.

Questão 13

Para as várias atividades desenvolvidas na UAN, é necessária a utilização de EPI's (Equipamentos de Proteção Individual). Logo, para

- A) pré-preparo e preparo de arroz e feijão, deve-se usar botas de PVC e luva de malha de aço com mangotes de lona.
- B) pré-preparo e preparo de carnes, deve-se usar luva e avental PVC, botas de segurança, carro de transporte, casaco térmico, além de luva de aço.
- C) preparo de suco industrial, deve-se usar óculos adequados, luva de aço e estar sempre sozinho.
- D) abastecer os passthrough, deve-se usar botas e luva de PVC e carregar uma cuba gastronômica de cada vez.
- E) Nenhuma alternativa está correta.

Questão 14

A avaliação dos processos na produção de refeições identifica práticas de um desempenho superior, medindo o alcance e a qualidade de serviço apresentado. São exemplos dessa avaliação

- A) remover alimentos perecíveis > 30 minutos.
- B) descartar as rotulagens dos alimentos.
- C) elaborar Manual de Boas Práticas somente se solicitado pela Vigilância Sanitária.
- D) desinfecção com solução clorada de 500 ppm, por 5 minutos, no pré-preparo dos alimentos.
- E) respeitar perecíveis e não perecíveis ao PVPS e PEPS.

Questão 15

Boas Práticas de Fabricação servem para garantir a qualidade dos alimentos e, conseqüentemente, a saúde do consumidor. São, então, adotados procedimentos corretos que devem ser seguidos para produção de refeições. Sendo assim, assinale a seqüência CORRETA de verdadeira (V) ou falso (F).

- () Cocção: os alimentos devem atingir 60°C no centro geométrico ou combinação de temperatura e tempo como 55°C/10 minutos ou 60°C/1 minuto.
- () Porcionamento: os alimentos prontos para o consumo são manipulados em porções menores.
- () Pré-preparo: os alimentos recebem tratamento ou modificações por meio de higienização, tempero, corte, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ou adição de outros ingredientes.
- () Resfriamento: os alimentos preparados devem passar de 75°C a 4°C em uma hora, não podendo ter imersão no gelo, freezer (-5°C) ou geladeira (3°C).
- () Distribuição: os alimentos quentes e frios devem estar acondicionados nas temperaturas correspondentes constantes, que são QUENTE – 65°C e FRIOS, mantidos abaixo de 10°C até o momento da distribuição, controlando TEMPO/TEMPERATURA.

Sendo assim:

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

Questão 16

Programas que controlam a higiene ambiental do processo de produção de refeições são

- A) manejo de resíduos orgânicos e secos.
- B) potabilidade da água
- C) higiene e saúde dos manipuladores
- D) sempre parar a atividade quando o celular tocar.
- E) As alternativas a, b e c são CORRETAS.

Questão 17

Com relação ao Índice de Produtividade Individual (IPI), para avaliar o rendimento da mão de obra em função do número de refeições produzidas e servidas, podemos dizer que é correto

- A) 1/66 de 3.000-4.500 refeições.
- B) 1/20 de 500-1.500 refeições.
- C) 1/30 de 1.500-3.000 refeições.
- D) 1/10 de 500-1.000 refeições.
- E) 1/40 de 500-1.500 refeições.

Questão 18

Na Avaliação de Processos de Produção de Pré-preparo de Alimentos, é CORRETO

- A) usar os produtos desinfetantes para lavar e higienizar todos os materiais da cozinha.
- B) usar os produtos desinfecção com solução clorada a 200 ppm por 15 minutos.
- C) o tempo de manipulação de todos os produtos resfriados por >30 minutos fora da geladeira.
- D) dar 1 (uma) semana a mais do descrito na rotulagem dos produtos.
- E) Todas as alternativas estão INCORRETAS.

Questão 19

Um cardápio vegetariano deve ter alimentos:

- A) Sufê de vários tipos, Salada de Melão, Copa de Lombo Acebolado.
- B) Calzone de Queijo/Tomate, Salada Grão de Bico, Fritada de Vegetais.
- C) Bife de Queijo, Salada Camponesa, Lagarto Recheado.
- D) Lasanha de Berinjela, Salada de Ricota, Kafta Grelhado.
- E) Moussaka Vegetariana, Salada de Almeirão, Paio Acebolado.

Questão 20

Na Gestão Ambiental, com relação ao desperdício gerado antes do preparo, devemos observar

- A) controle de temperatura e POP's.
- B) os materiais passíveis de reciclagem serem descartados.
- C) o armazenamento dos produtos.
- D) o comprometimento de APPCC só da chefia do restaurante.
- E) fazer o preparo do que estiver estocado.

Questão 21

Em uma UAN hospitalar, há uma padronização dos tempos de dietas possíveis aos pacientes para garantir a eficácia no atendimento. Sendo assim, no Manual de Dietas teremos:

- A) Dieta Modificada: Dieta Branda, laxativa sem macronutrientes.
- B) Dieta de Rotina: Dieta Pastosa, sem resíduo, livre.
- C) Dietas Parenterais: elaboradas na cozinha sob a supervisão de médico e de nutricionista.
- D) Dietas Infantis: somente leite com frutas.
- E) Dietas Especiais: Dieta Hipoproteica, sem glúten.

Questão 22

A Temperatura de Óleo de Fritura <180°C, Reutilização de Óleo de Fritura, Degustação em Tempo Hábil para Correção, Planejamento de Cardápios, Utilização de Técnicas Dietéticas Corretas. Esses procedimentos são referentes a

- A) armazenamento e distribuição de alimentos.
- B) pré-preparo e distribuição de alimentos.
- C) controle de sobras e de recebimento.
- D) preparo e cocção.
- E) cocção e distribuição de alimentos.

Questão 23

Assinale a alternativa INCORRETA.

- A) Sobras são alimentos prontos que não foram distribuídos ou que ficaram no balcão térmico/refrigerado.
- B) Temperatura de Congelamento por 10 dias, no máximo, de armazenamento é de -10°C à -18°C.
- C) A refrigeração dos hortifrúteis é de 10°C por 72 horas.
- D) A guarda de amostras deve ser realizada com o objetivo de esclarecimento de ocorrência de enfermidade transmitida por alimentos prontos para o consumo.
- E) Ovos podem estar contaminados por Salmonella sp. tanto na casca quanto na gema.

Questão 24

Com relação à distribuição e ao acondicionamento no passthrough aquecido, as temperaturas devem ser de

- A) 65°C por até 12 horas.
- B) 60°C por, no máximo, 6 horas.
- C) abaixo de 60°C por 3 horas.
- D) 74°C por até 12 horas.
- E) Todas as alternativas estão CORRETAS.

Questão 25

Quanto ao procedimento de Higienização Ambiental, assinale a alternativa CORRETA.

- A) Limpar o reservatório de água uma vez por ano.
- B) Limpar os monoblocos e os carrinhos de transporte uma vez ao mês.
- C) Em máquina de lavar bandejas e louças, os critérios são lavagem de 55°C a 60°C e enxague de 80°C a 90°C.
- D) Usar escova, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço e materiais rugosos e porosos.
- E) Todas as alternativas estão INCORRETAS.

Questão 26

Na produção de refeições balanceadas e controladas na qualidade higiênico-sanitária, devemos

- A) realizar procedimentos de Boas Práticas de Fabricação/POP's e APPCC.
- B) realizar atividades de manutenção dos equipamentos somente quando eles derem problemas.
- C) reduzir as temperaturas dos equipamentos acima de 3 horas para evitar desperdícios e queimaduras aos colaboradores.
- D) receber, armazenar e cozinhar bem os alimentos até 55°C.
- E) descartar o lixo de toda a cozinha sempre nos contêineres próximos ao restaurante.

Questão 27

É regra de Boas Práticas de Fabricação

- A) o alimento atingir, no máximo, 74°C no seu centro geométrico.
- B) o alimento resfriado passar de 55°C a 21°C em 5 horas.
- C) os alimentos serem expostos para consumo imediato no banho maria a 65°C por 2 horas.
- D) os alimentos no passthrough frio fiquem acima de 10°C.
- E) os alimentos passem da temperatura de congelamento para 8°C sob refrigeração em água corrente, de acordo com a legislação.

Questão 28

De acordo com a Curva ABC na administração de estoque em restaurante, assinale a alternativa CORRETA.

- A) Classe C – itens de alto custo.
- B) Classes B e C – itens de alto consumo.
- C) Classes A e B – itens de consumo médio.
- D) Classe B – itens de consumo intermediário.
- E) Classe A – itens de custo ou de consumo baixo.

LÍNGUA PORTUGUESA

A educação alimentar começa cedo!
(Denise Lellis)

1 A alimentação dos pequenos sempre foi motivo de preocupação de pais e pediatras. E não sem motivos. Uma alimentação adequada durante a infância é essencial para o fornecimento de nutrientes e energia necessários para o bom crescimento e o desenvolvimento das crianças. Isso sem falar do papel da alimentação infantil na prevenção de doenças crônicas na idade adulta.

2 A Organização Mundial de Saúde (OMS) preconiza o aleitamento materno exclusivo até os seis meses de vida, quando se inicia a introdução de novos alimentos. A maioria das crianças de um ano de idade já é capaz de consumir a mesma dieta do restante da família, adequada à sua capacidade de mastigação e deglutição, logo famílias com maus hábitos alimentares têm grande chance de terem filhos com hábitos alimentares ruins.

3 Estudos recentes no Brasil mostraram uma inversão da condição nutricional da população: uma queda de 20% para 6% no número de desnutridos crônicos, nos últimos 20 anos, e um aumento vertiginoso do número de obesos. Entre as crianças, esses números chegam a 33% de sobrepeso e 15% de obesidade.

4 Excessos na infância estão relacionados ao desenvolvimento de doenças crônicas na vida adulta (como a obesidade, por exemplo), enquanto as carências nutricionais podem levar ao déficit de crescimento, anemias... E, se não tratadas a tempo, podem causar danos não reversíveis.

5 Hoje já se sabe que hábitos alimentares na idade adulta estão relacionados aos costumes adquiridos na infância. Gostar ou não de frutas, legumes ou verduras depende fortemente de estímulos nos primeiros anos de vida. Comer ou não determinado alimento pode estar relacionado a alguma experiência negativa na infância.

6 Do ponto de vista cultural, psicológico e social, a criança sofre influência do meio em que está inserida – geralmente, o ambiente familiar. Suas atitudes, frequentemente, são reflexos do ambiente.

7 Hoje o cardápio da maior parte das crianças está desajustado. Elas comem pouco daquilo que deveriam, como leite e derivados, frutas, verduras e fibras, e ingerem excessivamente aquilo que não deveriam: refrigerantes, doces e gorduras. O resultado é uma nova forma de desnutrição que tem sido chamada de “fome oculta”, ou seja, existe um batalhão de crianças que crescem e engordam conforme mandam os manuais, mas que não comem de forma saudável e muitas ainda apresentam carência de micronutrientes como vitaminas e sais minerais.

8 É fato que a disponibilidade e o acesso ao alimento em casa, as práticas alimentares e o preparo dos alimentos influenciam no consumo alimentar da criança. Mas não podemos esquecer que, apesar do exemplo familiar ser tão importante, a formação dos hábitos alimentares também está relacionada às condições socioeconômicas e culturais em que essas crianças

estão inseridas (como a escola, a creche ou o bairro). O acesso à informação, como o tempo gasto na internet ou na frente da TV (fontes potenciais da publicidade infantil) é outro fator importante na construção dos hábitos alimentares, durante os primeiros anos de vida – e, conseqüentemente, na vida adulta.

9 Portanto é preciso destacar o papel fundamental dos pais nesse processo. São eles que poderão monitorar o tempo que as crianças passam na frente da TV, do videogame ou do computador, definir o que é oferecido como lanche na escola, a prática de atividade física, sempre com o objetivo de orientar escolhas mais saudáveis.

LELLIS, Denise. A educação alimentar começa cedo! *Ser família*. São Paulo. Ano IV, n. 25, maio/jun. 2011. p. 19.

Questão 29

Considere as seguintes afirmações sobre o texto.

- I. O aleitamento materno exclusivo é suficiente para a alimentação de crianças até seis meses de vida, conforme preconiza a OMS.
- II. Uma alimentação adequada na infância é fundamental para o crescimento e para o desenvolvimento das crianças.
- III. Por não ter desenvolvido plenamente a mastigação, a maioria das crianças com um ano de idade não consegue consumir a mesma dieta do restante da família.

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. Não há motivos para pais e pediatras se preocuparem com a alimentação dos pequenos, pois o aleitamento materno exclusivo até os seis meses de vida é suficiente para o desenvolvimento de uma alimentação saudável.
- II. Filhos de famílias com hábitos alimentares ruins têm grande chance de desenvolverem bons hábitos alimentares, se forem alimentados exclusivamente com o aleitamento materno até os seis primeiros meses de vida.
- III. A alimentação infantil tem papel importante na prevenção de doenças crônicas na idade adulta.

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 31

No excerto “existe um batalhão de crianças que crescem e engordam conforme mandam os manuais” (sétimo parágrafo), há uma figura de linguagem chamada

- A) catacrese.
- B) eufemismo.
- C) ironia.
- D) metáfora.
- E) metonímia.

Questão 32

Considere as seguintes afirmações quanto às classes de palavras empregadas no texto.

- I. No excerto, “mas que não comem de forma saudável” (sétimo parágrafo), o verbo “comer” tem seu sentido modificado pelo advérbio “saudável”.
- II. No excerto, “desenvolvimento de doenças crônicas” (quarto parágrafo), o adjetivo “crônicas” está qualificando o substantivo “doenças”.
- III. No excerto, “escolhas mais saudáveis” (nono parágrafo), o advérbio “mais” está modificando o sentido do substantivo “escolhas”.

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 ao sentido das palavras no texto.

- I. No excerto “Uma alimentação adequada durante a infância é essencial para o fornecimento” (primeiro parágrafo), a palavra “essencial” poderia ser substituída por “indispensável”, sem prejuízo ao sentido do texto.
- II. No excerto “A Organização Mundial de Saúde (OMS) preconiza o aleitamento materno exclusivo até os seis meses de vida” (segundo parágrafo), a forma verbal “preconiza” poderia ser substituída por “aconselha”, sem prejuízo ao sentido do texto.
- III. No excerto “Suas atitudes, frequentemente, são reflexos do ambiente” (sexto parágrafo), a expressão “suas atitudes” poderia ser substituída por “seus comportamentos”, sem prejuízo ao sentido do texto.

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

No excerto “Mas não podemos esquecer que” (oitavo parágrafo), a conjunção em destaque tem o mesmo significado de

- A) por enquanto.
- B) porque.
- C) porém.
- D) porquanto.
- E) portanto.

Questão 35

No excerto “E, se não tratadas a tempo, podem causar danos não reversíveis.” (quarto parágrafo), a conjunção em destaque indica

- A) conclusão.
- B) contradição.
- C) coordenação.
- D) concessão.
- E) condição.

Questão 36

No excerto “Portanto é preciso destacar o papel fundamental dos pais nesse processo.” (nono parágrafo), a conjunção em destaque indica

- A) conclusão.
- B) contradição.
- C) explicação.
- D) comparação.
- E) condição.

Questão 37

Considere as seguintes afirmações sobre a pontuação empregada no texto.

- I. No excerto “A alimentação dos pequenos sempre foi motivo de preocupação de pais e pediatras.” (primeiro parágrafo), o ponto final foi empregado para encerrar uma frase declarativa.
- II. No excerto “a criança sofre influência do meio em que está inserida – geralmente, o ambiente familiar” (sexto parágrafo), o travessão foi empregado para indicar mudança de interlocutor.
- III. No excerto “e, conseqüentemente, na vida adulta” (oitavo parágrafo), as vírgulas foram empregadas para isolar um advérbio.

Assinale a alternativa **correta**.

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

Questão 38

Assinale a alternativa em que todas as palavras obedecem à mesma regra de acentuação gráfica.

- A) também, física, infância
- B) até, também, prática
- C) necessários, reversíveis, até
- D) influências, hábitos, também
- E) psicológico, prática, física

ESTATUTO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE

Questão 39

Considerando apenas o que determina o Estatuto da Criança e do Adolescente e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, ASSINALE a medida a que estarão sujeitos os pais, os integrantes da família ampliada, os responsáveis, os agentes públicos executores de medidas socioeducativas ou qualquer pessoa encarregada de cuidar de crianças e de adolescentes, tratá-los, educá-los ou protegê-los que utilizarem castigo físico ou tratamento cruel ou degradante como formas de correção, disciplina, educação ou qualquer outro pretexto.

- A) Inserção em regime de semiliberdade.
- B) Internação em estabelecimento educacional.
- C) Prestação de serviços à comunidade.
- D) Liberdade assistida.
- E) Advertência.

Questão 40

O Estatuto da Criança e do Adolescente no artigo 39, parágrafo 1º, prevê que “a adoção é medida excepcional e irrevogável, à qual se deve recorrer apenas quando esgotados os recursos de manutenção da criança ou adolescente na família natural ou extensa”. Assinale a alternativa INCORRETA em relação à adoção.

- A) O adotando deve contar com, no máximo, dezoito anos à data do pedido, salvo se já estiver sob a guarda ou a tutela dos adotantes.
- B) Podem ser adotantes os maiores de 18 (dezoito) anos, independentemente do estado civil.
- C) O adotante há de ser, pelo menos, dezesseis anos mais velho do que o adotando.
- D) Os divorciados, os judicialmente separados e os ex-companheiros podem adotar, conjuntamente, independentemente da existência de vínculos de afinidade e de afetividade com os adotantes.
- E) Para a adoção conjunta, é indispensável que os adotantes sejam casados civilmente ou que mantenham união estável, comprovada a estabilidade da família.