

Declaração de amor

Esta é uma confissão de amor: amo a língua portuguesa. Ela não é fácil. Não é maleável. E, como não foi profundamente trabalhada pelo pensamento, a sua tendência é a de não ter sutilezas e de reagir às vezes com um verdadeiro pontapé contra os que temerariamente ousam transformá-la numa linguagem de sentimento e de alerteza. E de amor. A língua portuguesa é um verdadeiro desafio para quem escreve. Sobretudo para quem escreve tirando das coisas e das pessoas a primeira capa de superficialismo.

Às vezes ela reage diante de um pensamento mais complicado. Às vezes se assusta com o imprevisível de uma frase. Eu gosto de manejá-la - como gostava de estar montada num cavalo e guiá-lo pelas rédeas, às vezes lentamente, às vezes a galope.

Eu queria que a língua portuguesa chegasse ao máximo nas minhas mãos. Este desejo todos os que escrevem têm. Um Camões e outros iguais não bastaram para nos dar para sempre uma herança da língua já feita. Todos nós que escrevemos estamos fazendo do túmulo do pensamento alguma coisa que lhe dê vida.

Essas dificuldades, nós as temos. Mas não falei do encantamento de lidar com uma língua que não foi aprofundada. O que recebi de herança não me chega.

Se eu fosse muda, e também não pudesse escrever, e me perguntassem a que língua eu queria pertencer, eu diria: inglês, que é preciso e belo. Mas como não nasci muda e pude escrever, tornou-se absolutamente claro para mim que eu queria mesmo era escrever em português. Eu até queria não ter aprendido outras línguas: só para que a minha abordagem do português fosse virgem e límpida.

(LISPECTOR, Clarice, *A descoberta do mundo*. Rio de Janeiro: Rocco, 1999)

1. No fragmento “[...] contra os que **temerariamente** ousam transformá-la numa linguagem [...]”, a palavra destacada significa:

- a) de maneira arrojada
- b) de forma respeitosa
- c) de forma responsável
- d) com bastante temor
- e) com muita criatividade

2. Considere o fragmento:

“A língua portuguesa é um verdadeiro desafio para quem escreve.”

A afirmativa da autora é fundamentada, no texto, por alguns argumentos. Considerando esses argumentos, julgue as proposições abaixo.

- I. A língua oferece ao escritor diversas potencialidades que ele pode utilizar no seu processo criativo marcado pelo esforço de elaboração.
- II. A transformação para a realidade do texto, com a expressividade necessária, do que está no pensamento é, ao mesmo tempo, ser desbravador e sentir-se encantado, traços que caracterizam o escritor.
- III. O uso da língua impõe ao escritor obediência irrestrita às prescrições gramaticais.
- IV. O domínio da herança de uma língua já construída por autores como Camões intimida a atividade do escritor.

Está(ão) correta(s):

- a) III e IV.
- b) II e III.
- c) I e II.
- d) I e III.
- e) II e IV.

3. A partir do fragmento “Um Camões e outros iguais não bastaram para nos dar para sempre uma herança da língua já feita”, afirma-se:

- a) O legado linguístico deixado por grandes nomes do passado satisfaz plenamente o escritor contemporâneo, portanto não há necessidade de qualquer inovação.
- b) O escritor é livre no seu processo criativo, usando a língua com ousadia no propósito de buscar uma nova linguagem.
- c) O escritor pode introduzir novidades na língua, mas sempre fixando no antigo as bases para o novo.
- d) Os autores clássicos não foram importantes uma vez que não conseguiram impor modelos às gerações posteriores.
- e) Só escritores já consagrados são capazes de dominar com profundidade a complexidade da língua.

4. Considere os fragmentos:

“E, **como** não foi profundamente trabalhada pelo pensamento, a sua tendência é [...]”
“[...] **como** gostava de estar montada num cavalo [...]”

Em relação ao termo destacado, é correto afirmar que

- a) traduz, respectivamente, a noção de causa e comparação visto que a sua significação está condicionada a cada um dos contextos em que se encontra inserido.
- b) é um elemento conector que não contribui para harmonia de sentido do texto.
- c) pode ser substituído por **porque** e **conforme**, respectivamente.
- d) dá, ao primeiro fragmento, um sentido ambíguo.
- e) traduz uma relação sintático-semântica de comparação em ambos os textos.

5. Considere os fragmentos:

”Às vezes se **assusta** com o imprevisível de uma frase.”

“Todos nós que escrevemos estamos fazendo do **túmulo do pensamento** alguma coisa que lhe dê vida.”

“Essas dificuldades, nós **as** temos”.

Sobre os elementos em destaque, é correto afirmar:

- I. A forma verbal **assusta** exemplifica um recurso da linguagem literária, personificando **a língua**.
- II. A expressão **túmulo do pensamento** não constitui um processo metafórico.
- III. O pronome **as** retoma a expressão **essas dificuldades**, atribuindo-lhe maior ênfase.

Está(ão) correta(s):

- a) III.
- b) I e II.
- c) II e III.
- d) I e III.
- e) I, II e III.

6. Em “Mas como não **nasci** muda [...]”, a regência do verbo **nascer** é a mesma da forma destacada em:

- a) “Eu **gosto** de manejá-la”.
- b) “O que **recebi** de herança [...]”
- c) “E este desejo todos os que escrevem **têm**”.
- d) “Não **é** maleável.”
- e) “Às vezes ela **reage** diante de um pensamento mais complicado.”

7. Em relação à concordância verbal, **NÃO** se obedece à norma culta em:

- a) Eles hão de realizar novas abordagens linguísticas.
- b) Ouvem-se, na mídia, bastantes elogios à produção literária daquele escritor.
- c) Devem haver formas diversas de se fazer uma declaração de amor à língua materna.
- d) Fizeram cinquenta anos os escritores homenageados.
- e) Assistiu-se a palestras sobre o assunto.

8. Considere os fragmentos:

“**Esta** é uma confissão de amor [...]”

“E **este** desejo todos os que escrevem têm”.

“**Essas** dificuldades, nós as temos”.

Quanto aos elementos em destaque, é correto afirmar:

- I. O termo **esta** faz referência à ideia anteriormente expressa.
- II. O uso estilístico do termo **este** pode revelar a intenção da autora de se incluir no grupo daqueles que desejam dominar a língua.
- III. O termo **essas** retoma todas as dificuldades citadas nos parágrafos anteriores.

Está (ão) correta (s):

- a) II e III.
- b) I e II.
- c) I e III.
- d) III.
- e) I, II e III.

9. Considere o fragmento:

“Eu **até** queria não ter aprendido outras línguas: **só para que** a minha abordagem fosse **virgem e límpida**”.

Em relação aos termos em destaque, **NÃO** é correto afirmar:



- a) A retirada do termo **até** não altera a semântica do fragmento.
- b) O termo **só** tem **função adverbial**.
- c) A estrutura **para que** é uma locução prepositiva, podendo ser substituída por **a fim de que**.
- d) **O dois pontos** anunciam um esclarecimento.
- e) Os termos **virgem** e **límpida** têm função adjetiva.

10. O prefixo da palavra **imprevisível** tem a mesma significação em:

- a) improdutivo / infiel
- b) ingerir / ilegal
- c) imigrar / ingerir
- d) imberbe / injetar
- e) injetar / imigrar

11. Com relação às afirmações abaixo, destaque a que **NÃO** está correta:

- a) Dieta normal e livre destina-se ao paciente cuja condição não exige modificação dietoterápica específica.
- b) Dieta branda fornece alimentos semi-sólidos que podem ser mastigados e deglutidos com pouco ou nenhum esforço.
- c) Dieta líquida restrita é composta principalmente de água e carboidratos.
- d) Dieta Pastosa é usada como transição para a dieta normal.
- e) Dieta Líquida completa deve ser administrada a cada duas a três horas durante o dia e, se necessário, também durante a noite.

12. Sobre os produtos light, observe o código abaixo, depois assinale a alternativa correta:

- I - Os produtos light apresentam redução mínima de 25% e máxima de 90% em um determinado nutriente ou caloria.
- II - Os produtos *light* são indicados para dietas de redução de peso, pois sempre apresentam redução de um nutriente que fornece energia.
- III - Um produto *light* ou *diet* de marcas diferentes sempre tem o mesmo percentual de redução do nutriente em questão para o produto.
- IV - A redução de carboidrato, proteína e lipídios dos produtos *diet* é sempre de 100%.
- V - Um alimento pode ser considerado *diet* e *light* ao mesmo tempo.

- a) I e II estão corretas.
- b) V está correta.
- c) IV e V estão corretas.
- d) III e IV estão corretas.
- e) Nenhuma afirmativa está correta.

13. Identifique a alternativa correta, classificando os alimentos quanto ao grupo a que pertencem:

- a) Energéticos: feijão, banha, leite, batata, manteiga.
- b) Reguladores: laranja, beterraba, ovo, carne, peixe.
- c) Construtores: carne, leite, maçã, feijão, água.
- d) Energéticos: cará, arroz, mel, manteiga, fibras.
- e) Reguladores: abacate, goiaba, cenoura, espinafre, água.

14. As unidades de alimentação e nutrição (UAN) são responsáveis pela elaboração e fornecimento de refeições nutricionalmente completas, que objetivam:

- a) Estimular hábitos alimentares regionais, de acordo com suas condições sociais e econômicas.
- b) Fornecer dietas conforme aceitação do paciente e /ou dietas equilibradas.
- c) Estimular hábitos alimentares saudáveis e o consumo de refeições equilibradas e/ou dietoterápicas.
- d) Fornecer dietas de acordo com a patologia principal e hábitos alimentares nacionais.
- e) Estimular o consumo de alimentos “in natura” com fins especiais.

15. A temperatura de risco de contaminação alimentar é de:

- a) $> 10^{\circ}\text{C}$ e $< 60^{\circ}\text{C}$
- b) $< 10^{\circ}\text{C}$ e $< 60^{\circ}\text{C}$
- c) $< 10^{\circ}\text{C}$ e $> 60^{\circ}\text{C}$
- d) $> 15^{\circ}\text{C}$ e $> 60^{\circ}\text{C}$
- e) $> 15^{\circ}\text{C}$ e $< 60^{\circ}\text{C}$

16. Assinale os critérios segundo os quais, se modificam as dietas:

- a) Volume, consistência, sabor, temperatura, coagulação.
- b) Consistência, sabor, dissolução, temperatura.
- c) Cocção, sabor, volume, termo labilidade.
- d) Temperatura, volume, sabor, consistência.
- e) Digestibilidade, resíduos, sabor, volume.

17. Durante o processo de higienização da superfície dos utensílios, é recomendada utilização de:

- a) Solução clorada a 100 ppm.
- b) Álcool a 92%.
- c) Água sanitária.
- d) Detergente concentrado.
- e) Álcool à 70% ou solução clorada a 200ppm.

18. As hortaliças, com seu colorido e variedade de sabor, melhoram as características organolépticas do cardápio. Quando submetidas à cocção, para melhor aproveitar o seu teor de vitaminas, deve-se:

- a) Adicionar bicarbonato de sódio para melhor aproveitamento das vitaminas.
- b) Descascá-las, picá-las e cozinhá-las com bastante água e com panela destampada.
- c) Cozinhá-las descascadas, com pouca água, sem se importar com o tempo de cocção, pois não tem influência nas perdas vitamínicas.
- d) Cozinhar inteira, com bastante água e adicionando bicarbonato de sódio.
- e) Cozinhá-las, se possível, inteiras com casca, em pouca água ou no vapor, com pouco tempo de cocção.

19. As proteínas existentes na farinha de trigo (gliadina e glutenina), em contato com a água, formam o glúten. A presença do glúten, pela ação de misturar, bater e sovar pode deixar a massa:

- a) superidratada.
- b) espessa.
- c) Elástica.
- d) desidratada.
- e) emulsificada.

20. O Índice de Massa Corpórea (IMC) é a relação do peso pela altura ao quadrado. Pode-se considerar indicativo de obesidade e risco aumentado para desenvolver problemas de saúde, em geral, acima do valor:

- a) 25.

- b) 27.
- c) 20
- d) 21.
- e) 23.

21. A temperatura de conservação para carnes, que serão utilizadas dentro de vários dias, e para vegetais e frutas é de respectivamente:

- a) -10C a -16C e 2C
- b) - 5C a -10C e 10C
- c) - 5C a -18C e 5C
- d) - 12C a -18C e 10C
- e) - 8C a -16C e 5C

22. Assinale a alternativa que apresenta alguns fatores imprescindíveis no planejamento de cardápios:

- a) Condições econômicas, hábitos alimentares, exigências nutricionais, harmonia e variedade
- b) Condições econômicas, hábitos alimentares, exigências nutricionais e composição do alimento
- c) Condições econômicas, exigências nutricionais, variedade, peso e idade da clientela
- d) Condições econômicas, hábitos alimentares, harmonia e variedade, e temperatura adequada
- e) Condições econômicas, hábitos alimentares, harmonia, peso e idade da clientela

23. O processo que ocorre na intimidade do organismo e constitui-se na transformação, assimilação, aproveitamento ou rejeição dos alimentos que são ingeridos chama-se:

- a) Metabolismo
- b) Catabolismo
- c) Alimentação
- d) Anabolismo
- e) Nutrição

24. Dentre os métodos de conservação de alimentos mais usados destacam-se:

- a) Calor, decantação e filtração.
- b) Calor, desidratação, e adição de substâncias químicas.
- c) Desidratação, filtração e adição de substâncias químicas.
- d) Decantação, calor e desidratação.
- e) Adição de substâncias químicas, decantação e filtração.

25. A substância que adicionada à clara de ovo, torna a sua espuma mais estável, inclusive ao calor, apesar de aumentar o período de batimento, chama-se:

- a) Sal
- b) Água
- c) Óleo
- d) Ácido
- e) Açúcar

26. Durante o processo digestivo, a ação do suco gástrico depende do conteúdo de:

- a) Pepsina e peptonas.
- b) Vitamina B12 e fator intrínseco.
- c) Ácido clorídrico e pepsina.
- d) Fator intrínseco e ácido clorídrico.
- e) Proteases e peptonas.

27. Com relação as técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos, assinale o conceito **INCORRETO**:

- a) Caramelização é o aquecimento do açúcar ou alimentos contendo açúcar até a obtenção da tonalidade marrom e sabor característico do caramelo.
- b) Branqueamento é a aplicação de calor ao alimento por escaldadura ou vapor e resfriamento subsequente, com o objetivo de cessar a ação de enzimas.
- c) Marinar é a imersão do alimento em molhos para temperá-lo.
- d) Fritar é cozinhar o alimento em óleo ou água em frigideira ou panelas descobertas.
- d) Grelhar é assar por exposição direta ao calor proveniente de brasa, eletricidade ou chama de gás.

28. Os tubérculos, de um modo geral, devem ser submetidos à cocção para modificar o amido e neutralizar substâncias tóxicas, como:

- a) a protopectina
- b) a solanina
- c) a celulose
- d) o tanino
- e) a cistina

29. O valor nutritivo dos alimentos ou qualidade nutricional depende fundamentalmente de:

- a) Sua biodisponibilidade de nutrientes, ausência de substâncias tóxicas e/ou nutricionais.
- b) Sua cadeia de aminoácidos, seu ponto de cocção, ausência de substâncias tóxicas e/ou nutricionais.
- c) Sua composição em ácidos graxos essenciais e oligoelementos.
- d) Seu tempo de cocção e período longo de vencimento.
- e) Sua forma “in natura” para consumo, como os vegetais orgânicos.

30. Nas áreas de abastecimento de uma UAN destinadas à estocagem de alimentos perecíveis é necessário:

- a) Câmaras frigoríficas e/ou geladeiras com temperaturas controladas, ideais para cada tipo de alimento.
- b) Temperatura específica de acordo com faixa: 0°C - 20°C = carnes; 4° - 8°C = laticínios e sobremesas; 10° - 12°C = frutas e verduras.
- c) Geladeiras com temperaturas controladas de acordo com as possibilidades das instituições.
- d) As alternativas a e b estão corretas.
- e) Prateleiras nas áreas controladas em umidade, temperatura e luminosidade.

31. A salmonelose é uma doença transmitida pelo patógeno *salmonella sp* e envolve comumente vários alimentos, entre eles:

- a) Aves, massas, salada de batata.
- b) Aves, leite, carnes.
- c) Cereais, arroz, leite.
- d) Macarrão, vegetais, aves.
- e) Cereais, massas e arroz.

32. A higiene pessoal e do ambiente, as características dos alimentos, as condições de conservação e de preparo são fatores importantes na higiene dos alimentos. As carnes, aves e peixes costumam apresentar contaminação por microrganismos, que devem ser eliminados através da (o):

- a) limpeza.
- b) refrigeração.
- c) manipulação.
- d) cozimento.
- e) congelamento.

33. Segundo a RDC 216/2004, o responsável pela manipulação de alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação para o cargo. Esse curso deve abordar, no mínimo, todos os seguintes temas, exceto:

- a) Higiene dos alimentos, microbiologia, pontos críticos de controle e manual de boas práticas.
- b) Doenças transmitidas por alimentos, técnica dietética, dietoterapia e análise de perigos e pontos críticos de controle.
- c) Manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas, análise sensorial e análise de perigos e pontos críticos de controle.
- d) Técnica dietética, contaminantes alimentares, análise sensorial e higiene dos alimentos.
- e) Contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas.

34. A alimentação de crianças deve considerar, entre diversos fatores, a disponibilidade de alimentos e as características fisiológicas da idade. Um dos aspectos do desenvolvimento infantil que influenciam no planejamento da alimentação para crianças acima de dois anos é:

- a) O desenvolvimento do reflexo de deglutição.
- b) O crescimento gradual do estômago.
- c) O aparecimento dos dentes.
- d) A progressiva diminuição da acidez gástrica
- e) A hipercloridria

35. A alimentação de indivíduos estritamente vegetarianos exclui fontes naturais de:

- a) Vitamina B6
- b) Vitamina B12
- c) Ácido fólico

- d) Magnésio
- e) Zinco.

36. O chefe de cozinha Carlos André ao preparar uma receita observou que teria que colocar água e vinho na razão 11 : 3. Sabendo que Carlos André seguiu a receita e colocou 4,2 litros de uma mistura de água e vinho, então a quantidade de litros de vinho colocado na receita foi:

- a) 3,7
- b) 0,5
- c) 3,1
- d) 0,9
- e) 1,4

37. Melissa usou $\frac{1}{5}$ da margarina que tinha em casa na receita de um bolo, $\frac{1}{4}$ na receita de uma torta e os 330 gramas restante ela guardou na geladeira. Dessa forma, qual a quantidade, em gramas, de margarina Melissa tinha antes de fazer o bolo e a torta?

- a) 850
- b) 500
- c) 720
- d) 660
- e) 600

38. Um comerciante aumentou o preço de determinado produto em 20% no dia 05/06/2009, dois dias depois ele resolveu reduzir o preço em 20%. Isto significa que no dia 08/06/2009 o preço do produto em relação ao preço cobrado no dia 04/06/2009:

- a) Sofreu um acréscimo de 2%
- b) Sofreu um acréscimo de 4%
- c) Sofreu uma redução de 4%
- d) Sofreu uma redução de 2%
- e) Sofreu um acréscimo de 1%

39. Na gráfica de uma empresa da Cidade de Bayeux uma máquina duplicadora com a velocidade de 10000 cópias por hora foi usada para reprodução de um informativo administrativo levando 3 horas e 6 minutos para reproduzir todas as cópias. Se a duplicadora tivesse programada para uma velocidade de 12000 cópias por hora, em quanto tempo todas as cópias teriam sido reproduzidas?

- a) 2 horas e 48 minutos
- b) 2 horas e 35 minutos
- c) 2 horas e 24 minutos
- d) 3 horas e 50 minutos
- e) 3 horas

40. Seu Jasiel, pintor experiente, foi a uma loja de material de construção para comprar uma lata de 21 litros de tinta para finalizar um serviço. Para sua surpresa a loja não vendia mais esse tipo de lata. O vendedor ofereceu ao pintor galões de tinta que custavam R\$ 6,00 cada, com capacidade de 3,5 litros de tinta, desta forma ele poderia



levar os 21 litros só que em alguns galões. Sabendo que seu Jasiel comprou a quantidade de tinta necessária para finalizar o serviço e teve uma economia de 10% no valor X, que pagaria por uma lata de 21 litros, dessa forma o valor de X é?

- a) R\$ 40,00
- b) R\$ 36,00
- c) R\$ 35,00
- d) R\$ 48,00
- e) R\$ 42,00