

“Destarte”, “outrossim”, “obtemperar” são verdadeiros palavrões que, francamente, não há cristão que me obrigue a empregar.

Caio na asneira de dizer isso a um professor meu velho conhecido e meio abilolado que encontro na rua. _____, ele me arrasta a um bar, a fim de repartir comigo uma cerveja e suas ideias:

– Tudo é jogo de palavras. Mas o verdadeiro jogador sabe que é do som das palavras que vem o sentido delas. Se você não compreender isso, não vai compreender mais nada. Nunca chegará a entender, por exemplo, que a palavra “almoçar” na verdade significa um templo árabe, Ou que a palavra “sinecura” quer dizer um cantinho em forma de nicho de certas sacristias. Ou que o nome “Chiquinha” é a terceira pessoa do verbo chiquinhar. Que significa simplesmente chatear. Estou chiquinhando?

Como eu dissesse que não, ele renovou os copos e prosseguiu:

– Veja a palavra “distância”: não vá me dizer que, em matéria de beleza, você a põe em pé de igualdade com a palavra “umbigo”, por exemplo, ou “perereca”. Aliás, toda palavra terminada em “eca” é feia, ridícula ou gaiata: panqueca, cueca, sapeca, rabeça, munheca, careca, moleca. E toda palavra em “ância”, já falei em “distância”, é agradável e _____, qualquer que seja a significação: fragrância, infância, substância...

– Por causa do sentido – resolvi provoca-lo.

– Não senhor: por causa da eufonia, meu velho. A palavra “úlceras” é uma das mais belas da língua portuguesa e “cancro” uma das mais feias, significando coisas tão semelhantes. É que em geral uma palavra bela acaba adquirindo um belo sentido. E a recíproca (que palavra!) é verdadeira. “Tu” acabou cedendo lugar a “você”, de que os poetas tanto abusaram. Que rima você arranjaria para “tu”?

Antes que a conversa descambasse, ele prosseguia:

– Os maus poetas são, aliás, os grandes corruptores de palavras. Por causa deles é que “saudade” e “luar” acabaram caindo na vida fácil. Já um Vinicius de Moraes, por exemplo, escreve versos assim: “Munevada glimou vestasudente”. Não quer dizer nada e quer dizer tudo. Leia o poema “Isso é Aquilo” do Carlos Drummond. Esses não brincam em serviço. Ou Manuel Bandeira, com a sua protonotária... Você sabe o que quer dizer protonotária?

Não deu tempo de responder:

– O Aurélio dirá que protonotário era um dignitário da cúria romana. E dignitário? Nada disso, tetrarca! Protonotária é apenas aquela a quem o poeta pede: “Pousa na minha a tua mão...”

Ordenou outra cerveja e continuou:

– As palavras em “ária” são sempre inspiradoras, a começar pela própria. Foi por isso que o poeta pediu: “Maria, digam por favor.” Assim também, devíamos dizer “calmaria”, e não “calmaria”, que já sugere algum vento. A sabedoria popular, aliás, acaba se impondo. O homem da rua, sem perceber, vai corrigindo o engano e desenvolvendo às palavras o seu verdadeiro sentido, quando diz, por exemplo, que uma mulher é “pudica”, pois sabe muito bem que “pudica” só pode ser uma mulher sem-vergonha. Assim também “rapariga”, que acabou mulher da vida, ao passo que “donzela” aguentou firme. As palavras em “iga” sempre acabam mal: barriga, lombriga, formiga – que tem no nome a expressão de sua pequenez: se fosse “formaga”, “formote” ou “formante”, poderia ter o tamanho de um elefante. Por que a palavra “convescote”, lançada para substituir um francesismo não pegou? Porque convescote jamais foi _____. Podia ser um animal das regiões árticas, ou um tempo de verbo que significa vadiar, distrair-se: trabalhe mais e convescote menos. O povo é que sabe das coisas. “Marmelada”, por exemplo: dizer que no jogo de futebol houve goiabada ou que nas concorrências públicas há sempre pessegada não faz nenhum sentido – é marmelada mesmo. Enfim, as palavras é que falam por nós, elas é que nos usam. Deixemos que ajam e reajam como queiram. E vamos pedir outra cerveja, que esta já está morna.

A falta que ela me faz. Rio de Janeiro: Record, 1984, p. 112-115.

01 - Assinale a alternativa que preenche corretamente as lacunas do texto:

- Entuziasmado – Armoziosa – piquenique.
- Entuxiasmado – harmonioza – pequinique.
- Entusiasnado – harmoniosa – piquenique.
- Entuziasmado – Armonioza – pequinique.

02 - Analise as afirmativas sobre a acentuação gráfica das palavras do texto:

I - As palavras “árabe” e “ridícula” são proparoxítonas.

II - “Agradável” é acentuada por ser uma paroxítona terminada em “el”.

III - As paroxítonas “infância” e “dignatário” são acentuadas porque terminam em ditongo.

Quais afirmativas estão corretas?

- I e II apenas.
- I e III apenas.
- II e III apenas.
- Todas as afirmativas.

03 - As palavras que fazem o plural da mesma forma que “cristão” (1º parágrafo) é:

- cidadão.
- questão.
- pão.
- capitão.

04 - Assinale a alternativa em que a expressão retirada do texto (último parágrafo) não regida por um nome:

- a) de sua pequenez.
- b) das regiões árticas.
- c) das coisas.
- d) de futebol.

05 - Assinale a alternativa em que o segmento grifado está substituído pelo pronome correspondente de modo incorreto:

- a) de dizer isso a um professor = de dizer-lhe isso.
- b) escreve versos assim = escreve-os assim.
- c) empregar palavrões = empregá-los.
- d) ele renovou os copos = ele renovou-lhes.

06 - Com referência a ortografia oficial assinale a alternativa correta:

- a) O verbo “poetizar” se escreve com “z”, mas o feminino de “poeta” se escreve com “s”.
- b) A grafia correta do substantivo correspondente a “repartir” é “repartição”.
- c) Há palavras que podem ser grafadas de duas maneiras, ambas aceitas pela norma culta, assim como: coisa - cousa; umbigo – embigo.
- d) Todas as alternativas estão corretas.

07 - Em “Se você não compreender isso, ...” (3º parágrafo). O elemento grifado na frase estabelece uma relação de sentido de:

- a) causa.
- b) condição.
- c) consequência.
- d) concessão.

08 - Analise as afirmativas sobre o texto:

I - Segundo o professor os maus poetas usam tanto as palavras belas que elas se tornam vulgares.

II - A recíproca a que o professor se refere é que uma palavra bela acaba adquirindo um belo sentido e uma palavra feia acaba adquirindo um sentido feio.

III - Para o professor as palavras não tem um significado exato, pois são as próprias palavras que nos impõem um significado.

Quais afirmativas estão corretas?

- a) I e II apenas.
- b) I e III apenas.
- c) II e III apenas.
- d) Todas as afirmativas estão corretas.

09 - Um grupo formado por 12 pessoas realiza determinada tarefa em 40 dias. Se esse grupo fosse constituído por 15 pessoas, essa mesma tarefa seria realizada em:

- a) 32 dias.
- b) 35 dias.
- c) 42 dias.
- d) 50 dias.

10 - Carlos desenhou um retângulo cujo comprimento mede o triplo da largura. É correto afirmar que o comprimento desse retângulo mede:

- a) 5% do perímetro.
- b) 12,5% do perímetro.
- c) 25% do perímetro.
- d) 50% do perímetro.

11 - Um produto pode ser comprado de duas maneiras: a prazo, em duas parcelas iguais de R\$ 120,00 ou à vista, por R\$ 200,00. Se esse produto for comprado na modalidade a prazo, a taxa de juros efetivada nessa transação será de:

- a) 15%.
- b) 20%.
- c) 25%.
- d) 50%.

12 - Marcos nasceu quando Noel tinha 9 anos. Hoje, o produto entre as idades de Marcos e Noel é igual a 322. A idade de Noel é de:

- a) 21 anos.
- b) 22 anos.
- c) 23 anos.
- d) 24 anos.

21 - Em serviços de alimentação, os custos são um conjunto de gastos incorridos para a produção de refeições. Sobre eles é correto afirmar que:

- a) custos fixos estão relacionados diretamente à produção, como compra de alimentos, gás, descartáveis e produtos de limpeza.
- b) são influenciados pela política de compras, qualidade da matéria prima, controle de estoque e padrão do cardápio.
- c) manutenção de equipamentos é um exemplo de custo direto.
- d) custo variável é aquele relacionado a impostos e encargos sociais.

22 - Ao elaborar uma refeição sem produtos de origem animal, certamente está não fornecerá:

- a) cianocolabamina.
- b) riboflavina.
- c) niacina.
- d) folato.

23 - Podem ser características atribuídas as dietas brandas, exceto:

- a) ausência de grãos de leguminosas.
- b) redução do teor de lipídeos.
- c) tecido conectivo e celulose abrandadas pela cocção.
- d) livre de especiarias e condimentos fortes.

24 - De acordo com o Ministério da Saúde, ao planejar um cardápio que vise atender as necessidades de grupos de indivíduos adultos e saudáveis, recomenda-se que a quantidade de carboidratos seja de:

- a) 50% a 65% do valor energético total, sendo os carboidratos refinados até 5% .
- b) 55% a 65% do valor energético total, sendo os carboidratos refinados até 10% .
- c) 55% a 75% do valor energético total, sendo os carboidratos refinados menor que 10%.
- d) 60% a 65% do valor energético total, sendo os carboidratos refinados até 5%.

25 - O sistema de *cook-chill* pode ser um satisfatório método para a obtenção de alimentos de qualidade e seguros do ponto de vista da segurança alimentar. Dentre suas vantagens destacam-se:

- a) melhor gestão do tempo possibilitada pela concentração da produção nos períodos mais convenientes.
- b) aceitação satisfatória por parte dos consumidores.
- c) baixo investimento em equipamentos para a sua aplicação.
- d) possibilidade de emprego do sistema em praticamente todos os tipos de preparações.

26 - Óleos e gorduras podem modificar suas características físico-químicas quando aquecidos. Para garantir a segurança do consumidor, recomenda-se que, exceto:

- a) para que os óleos possam ser reutilizados, exige-se apenas que sua temperatura não ultrapasse 180°C.
- b) óleos que possuem maior ponto de fumaça devem ser preferidos para a execução de frituras prolongadas.
- c) nunca deve haver reaproveitamento de óleo que ultrapassou a temperatura de 180°C.
- d) devem ser imediatamente descartados óleos que produzirem fumaça ou espuma, independente da temperatura alcançada durante a cocção.

27 - Casos de doenças transmitidas por alimentos causadas por fungos se devem à:

- a) infecção intestinal ocasionada por alimentos mal cozidos ou crus.
- b) presença de fungos em alimentos deteriorados.
- c) produção endógena de toxinas devido à ingestão de alimentos contaminados.
- d) presença de micotoxinas em alimentos contaminados.

28 - Microorganismos que oferecem risco direto e grave, à saúde do consumidor e que não devem estar presentes em nenhum alimento são, exceto:

- a) *Clostridium botulinum*.
- b) *Salmonella typhi*.
- c) *Shigella dysenteriae*.
- d) *Vibrio parahaemolyticus*.

29 - O "Programa 5S" foi desenvolvido com o objetivo de transformar o ambiente das organizações e a atitude das pessoas, visando melhorias gerais na qualidade. Sobre ele é incorreto afirmar:

- a) seus conceitos são baseados originalmente em 5 palavras japonesas, todas iniciadas com a letra "S".
- b) em unidades de alimentação e nutrição, esse programa é muito útil para ser aplicada tanto nos processos administrativos como operacionais.
- c) a complexidade de seus conceitos exige equipe capacitada para a sua execução.
- d) seus sensores podem ser divididos em operacionais e de sustentação.

30 - No sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), a palavra *risco* deve ser entendida como:

- a) presença de um possível contaminante físico, químico ou biológico crescimento ou sobrevivência de microorganismos de interesse para a segurança.
- b) estimativa da probabilidade da ocorrência de um perigo ou sequências de perigos.
- c) magnitude ou grau das consequências resultantes da ocorrência de um perigo.
- d) determinação dos pontos críticos de controle que poderiam provocar contaminação de ordem física, química ou biológica.

31 - Visando assegurar as boas práticas de fabricação, durante o recebimento de alimentos, devem ser realizados os seguintes procedimentos:

I - Verificação do prazo de validade e data de fabricação dos alimentos.

II - Checagem das condições limpeza e integridade das embalagens que contem alimentos.

III - Aferição da temperatura dos alimentos refrigerados ou congelados, as quais devem estar adequadas e serem registradas no ato do recebimento.

IV - Avaliação das condições de higiene do entregador.

Estão corretas:

- a) Apenas as afirmativas I e III.
- b) Apenas as afirmativas II e III.
- c) Apenas as afirmativas I, II e IV.
- d) Todas as afirmativas estão corretas.

32 - O processo de desinfecção pelo calor pode ser empregado em diversas situações, e será efetivo APENAS quando:

a) Os utensílios forem imersos por 15 minutos em água fervente ou no mínimo a 80°C.

b) Bicos de mamadeiras em lactários devem ser previamente submetidos a desinfecção química e posteriormente, submetidos à fervura (10 minutos, a 100°C).

c) No caso de utilização de máquina de lavar louça, a lavagem deve ser feita a 50°C e o enxágue a 75°C.

d) Os utensílios forem submetidos a processo de lavagem com água e sabão e posteriormente a imersão por 10 minutos em água fervente.

33 - A respeito de surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) afirma-se que:

I - A ocorrência de pelo menos dois casos de uma manifestação clínica semelhante, relacionadas entre si no tempo e espaço, e caracterizados pela exposição a um alimento comum e suspeito é suficiente para caracterizar um surto.

II - A ocorrência de botulismo ou cólera em um único indivíduo configura como um surto de DTA.

III - A investigação de um surto visa identificar o alimento responsável, agente etiológico, fatores determinantes e o quadro clínico predominante.

IV - Em geral, podem ser considerados surtos a ocorrência de no mínimo 20 casos de uma mesma toxinfecção alimentar, comprovadas por evidências epidemiológicas.

Estão corretas:

- a) Apenas as afirmativas I e III.
- b) Apenas as afirmativas II e IV.
- c) Apenas as afirmativas I, II e III.
- d) Apenas as afirmativas II, III e IV.

34 - A aflatoxina é um metabólico potencialmente hepatocarcinogênico, produzido principalmente em condições impróprias de armazenamento e pode ser encontrado, exceto, em:

a) cereais como milho, arroz e trigo.

b) leite de vacas alimentadas com rações contaminadas pela aflatoxina B₁.

c) leguminosas como amendoim e feijão.

d) tubérculos e leguminosas em geral.

35 - O termo desinfecção é melhor definido como:

a) procedimento que visa a redução do número total de microorganismos com o uso de agentes químicos sanitizantes.

b) processo que visa a eliminação dos microrganismos apenas pelo emprego de método químico.

c) técnica que visa a eliminação da totalidade de microorganismos de objetos, por meio de método físico e ou agente químico.

d) operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

36 - O controle do binômio tempo x temperatura é um dos procedimentos primordiais para assegurar a qualidade microbiológica dos alimentos. Segundo a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2014, Para um menor tempo de cocção possível, exige-se que a temperatura mínima em todas as partes do alimento seja de:

a) 65°C.

b) 70°C.

c) 72°C.

d) 75°C.

37 - O resfriamento de alimentos quentes pode ser considerado um procedimento de risco, caso permita a exposição do alimento a faixas de temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. Para um resfriamento seguro é necessário que a temperatura do alimento preparado seja reduzida da seguinte forma:

a) de 55°C a 12°C em até duas horas.

b) de 60°C a 10°C em até duas horas.

c) de 65°C a 21°C em até duas horas.

d) de 65°C a 21°C em até três horas.

38 - Matérias-primas ou ingredientes que não forem totalmente utilizados, devem ser adequadamente armazenados. Quando forem removidos de sua embalagem original devem ser identificados com pelo menos:

- a) Designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura.
- b) Nome do manipulador responsável pelo procedimento, designação do produto e prazo de validade após a abertura.
- c) Designação do produto, número do lote, data de fabricação, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura.
- d) Nome do manipulador responsável pelo procedimento, número do lote, data de fabricação e prazo de validade após a abertura.

39 - O estudo das técnicas de conversação dos alimentos é importante, pois contribui para a prevenção da multiplicação de microorganismos em alimentos. Sobre tais técnicas é correto afirmar que:

- a) adição de sal ou açúcar é eficiente, uma vez que eles aumentam a atividade de água livre nos alimentos.
- b) o controle da atmosfera gasosa pode ser um método de controle, porém, também pode proporcionar o crescimento de determinados microorganismos, dependendo da atmosfera criada.
- c) a redução da temperatura em nível de congelamento leva ao aumento da atividade de água do alimento, contribuindo com o aumento no prazo de validade de congelados.
- d) fatores antimicrobianos naturais correspondem a aditivos químicos empregados no processamento industrial de alimentos, com a finalidade exclusiva de preservação dos alimentos.

40 - O Manual de Boas Práticas é um documento que deve estar presente em serviços de alimentação, sempre disponível aos manipuladores. De acordo com a Resolução RDC- 216, de 15 de setembro de 2014, este documento deve abordar, no mínimo:

I - A manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios.

II - Os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios.

III - O sistema de manutenção preventiva de equipamentos.

IV - O controle da água de abastecimento.

Estão corretas:

- a) Apenas a afirmativa I.
- b) Apenas as afirmativas I e II.
- c) Apenas as afirmativas I, II e III.
- d) Apenas as afirmativas I, III e IV.