

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS

CONCURSO PÚBLICO TÉCNICO ADMINISTRATIVO – 2019

Prova Nível Médio: NM46

TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Data: 15/09/2019

Tempo de realização da prova: 4 (quatro) horas

Leia com atenção as instruções

Você recebeu do Aplicador de Sala:

- Um Caderno de Questões contendo 45 (quarenta e cinco) questões objetivas, sendo 10 (dez) de Língua Portuguesa, 10 (dez) de Legislação e 25 (vinte e cinco) de Conhecimentos Específicos do Cargo e CARTÃO-RESPOSTA personalizado para a prova.
- É de sua inteira responsabilidade certificar-se que seu nome corresponde ao que está impresso no CARTÃO-RESPOSTA. Assine o CARTÃO-RESPOSTA assim que recebê-lo do Aplicador de Sala.
- Transcreva suas respostas para o Cartão-Resposta preenchendo todo o círculo. Após o preenchimento não será possível fazer qualquer alteração no CARTÃO-RESPOSTA, pois, se assim o fizer, a questão será considerada nula.
- Não rasure, não amasse, não dobre e/ou rasgue o CARTÃO-RESPOSTA.
- Utilize apenas caneta esferográfica de cor azul ou preta, com ponta grossa, para assinalar suas respostas no CARTÃO-RESPOSTA.

Assinale assim: ●

- Você dispõe de 4 (quatro) horas para fazer a prova. Faça-a com tranquilidade e controle o seu tempo pelo MARCADOR DE TEMPO afixado no Quadro à sua frente. Esse tempo inclui as respostas assinaladas no CARTÃO-RESPOSTA.
- Somente depois de decorridos 90 (noventa) minutos do início das provas, você poderá retirar-se da sala de prova, entregando OBRIGATORIAMENTE, ao Aplicador de Sala, o CADERNO DE QUESTÕES e o CARTÃO-RESPOSTA.
- Verifique se assinou o CARTÃO-RESPOSTA antes de entregá-lo ao Aplicador de Sala.
- Somente será permitido a você levar o Caderno de Questões, quando estiver faltando 30 (trinta minutos) para o término da prova.
- É terminantemente vedado copiar suas respostas assinaladas no CARTÃO-RESPOSTA.
- Os 3 (três) últimos candidatos só poderão deixar a sala SIMULTANEAMENTE e deverão assinar a Ata de Sala de Prova juntamente com a equipe de fiscalização do Centro de Aplicação.
- Os Aplicadores de Sala não estão autorizados a emitir opinião nem prestar esclarecimentos sobre o conteúdo das provas. Cabe única e exclusivamente ao candidato interpretar e decidir sobre a alternativa correta.

NOME: _____

CIDADE DE PROVA: _____ LOCAL DE PROVA: _____

LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto a seguir, para responder às questões 01 a 03, elaboradas a partir dele:

Os anos de 1960 foram um período de grande tensão política no Brasil.

Em 1961, o presidente da República, Jânio Quadros, renuncia, declarando-se “vencido pela reação e por forças terríveis”. Os ministros militares, **ato contínuo**, declararam à Nação que o vice, João Goulart, o Jango, que se encontrava naquele momento na China Popular em visita oficial, não **poderá** tomar posse. O veto, conforme eles disseram ao presidente da Câmara dos Deputados, Ranieri Mazzili, era **sumário**.

A resistência ao golpe desperta o Rio Grande do Sul, onde o governador Leonel Brizola mobiliza o povo gaúcho e a Brigada Militar e cria o Movimento da Legalidade, ao qual se somam, mais tarde, os comandos e as forças militares do III Exército. Em todos os estados, menos no Rio Grande do Sul, patriotas são perseguidos e presos, jornais e emissoras de rádio são censurados. Intolerantes, os ministros militares ameaçam bombardear o palácio Piratini, sede do governo gaúcho. Tal ação, no entanto, é abortada pela ação corajosa de praças e sargentos da aeronáutica, que inutilizam os aviões da base aérea de Canoas. O governador Leonel Brizola faz um discurso memorável, que denuncia os planos dos ministros militares e informa que não arredará o pé do palácio. Diante da **iminência** de uma guerra civil, as elites políticas se reorganizam e criam a solução parlamentarista, monstrengo político-jurídico que o vice-presidente aceita como saída conciliatória para a crise.

AGUIAR, Ronaldo Conde. *Os Reis da voz*, p.86. Texto adaptado.

01. Observe as afirmativas a seguir, feitas sobre ideias constantes do texto:

- I. Os militares, ao proibirem o vice-presidente João Goulart de assumir o poder, mostraram-se verdadeiros amantes da pátria brasileira.
- II. A expressão “ato contínuo” (em destaque) significa “imediatamente”, “sem perda de tempo”.
- III. Da mesma forma, o vocábulo “sumário” (em destaque) significa algo que foi feito rapidamente e sem formalidades.
- IV. Em “O governador Leonel Brizola faz um discurso memorável, que denuncia os planos dos ministros militares”, o “que” precisa estar regido por preposição.
- V. O significado do vocábulo “iminência” é o de algo que sobressai em relação a outras coisas.

Assinale a alternativa correta:

- a) Somente as afirmativas I e IV estão corretas.
 - b) Somente as afirmativas II e IV estão corretas.
 - c) Somente as afirmativas II, III e IV estão corretas.
 - d) Somente as afirmativas II e V estão corretas.
 - e) Somente as afirmativas III e V estão corretas.
02. O texto está quase totalmente escrito com os verbos no presente do indicativo, apesar de relatar acontecimentos passados. Entretanto, se o autor colocasse os verbos no tempo pretérito (tipo “A resistência ao golpe **despertou** o Rio Grande do Sul”), o verbo “poder” (em destaque no segundo parágrafo) teria de ser conjugado no:

- a) presente do subjuntivo.
- b) pretérito imperfeito do subjuntivo.
- c) mais-que-perfeito do indicativo.
- d) futuro do pretérito do indicativo.
- e) futuro do presente do indicativo.

03. Assinale a alternativa que contém palavras do texto que possuem ditongo:

- a) naquele – conciliatória – patriotas
- b) palácio – declararam – jornais
- c) denuncia – jornais – resistência
- d) qual – João – perseguidos
- e) aviões – Canoas – bombardear

04. Assinale a alternativa em que a divisão silábica de todas as palavras está **CORRETA**:

- a) ca-rrro – ins-tru-ir –su-bli-me
- b) pi-sci-na – su-ben-ten-di-do – vo-o
- c) le-em – psi-có-ti-co – sub-li-nhar
- d) pers-pi-caz – a-tmos-fe-ra – pro-i-bi-ção
- e) subs-tân-cia – caa-tin-ga – oc-ci-pi-tal

05. O Manual de Redação da Presidência da República estabelece normas para o uso de siglas e acrônimos. A esse respeito, leia as afirmativas a seguir:

- I. A sigla do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, por possuir mais de três letras pronunciadas separadamente, deve ser escrita assim: IBGE.
- II. A sigla do Tribunal Regional Eleitoral, se posta no plural, deve ser escrita da seguinte maneira: TRE's.
- III. Um exemplo de acrônimo temos em Anvisa – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- IV. A sigla da Agência Nacional de Aviação Civil deve ser escrita com todas as letras maiúsculas: ANAC.

Assinale a alternativa correta:

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

06. Assinale a alternativa **CORRETA** a respeito de normas estabelecidas pelo Manual de Redação da Presidência da República para a expedição de documentos:

- a) Ainda que o documento tenha sido expedido no primeiro dia do mês, deve-se fazer uso da numeração cardinal.
- b) A correspondência dirigida a um Ministro de Estado não varia, ainda que o signatário seja do sexo feminino, inexistindo, portanto, a forma Ministra de Estado.
- c) O alinhamento do documento deve ser sempre na forma justificada do computador e o espaçamento entre as linhas é de 1,5.
- d) O texto da data deve ser alinhado à direita, colocando-se o ponto-final depois do enunciado.
- e) O fecho da comunicação, caso o destinatário seja autoridade de hierarquia superior à do remetente, deve ser “Atenciosamente”.

Leia o texto a seguir, reproduzido do romance *O Ateneu*, de Raul Pompeia, para responder à questão 07:

Havia no Ateneu, fora desta regra, alunos gratuitos, dóceis criaturas, escolhidas a dedo para o papel de complemento objetivo de caridade, tímidos como se os abatesse o peso do benefício, com todos os deveres, nenhum direito, nem mesmo o de não prestar para nada. Em retorno, os professores tinham obrigação de os fazer brilhar, porque caridade que não brilha é caridade em pura perda.

07. Os vocábulos **o** e **os**, em “como se os abatesse”, “nem mesmo o de não prestar para nada” e “de os fazer brilhar”, são, respectivamente:

- pronome demonstrativo, artigo e pronome oblíquo.
- pronome demonstrativo, pronome oblíquo e artigo.
- pronome oblíquo, artigo e pronome oblíquo.
- artigo, pronome oblíquo e pronome demonstrativo.
- pronome oblíquo, pronome demonstrativo e pronome oblíquo.

08. Assinale a alternativa que **NÃO** está correta quanto ao emprego de certas palavras ou expressões, as quais estão destacadas:

- O mundo só se conscientizou da importância do meio ambiente **há cerca de** cinquenta anos.
- Não como carne de gado nem **tão pouco** carne de porco, **mas** apenas as chamadas carnes brancas.
- É difícil para **mim** entender o mundo moderno, todo automatizado, com pessoas que não indagam o **porquê** das coisas.
- Afinal chegou a minha nomeação, momento **por que** tanto esperei.
- Não comprei **bastantes** legumes e frutas **porque** me faltou dinheiro.

09. Leia os enunciados a seguir, retirados (e adaptados) do livro *Cultura amazônica*, de João de Jesus Paes Loureiro (Escrituras Editora, 2001):

- Pelas margens dos rios, veem-se extensos e plásticos aningais, verdadeiros tapetes de aguapés flutuantes, ondeando ao movimento provocado pelas aves aquáticas e os cardumes de peixes (p. 127)
- A Cabanagem foi o movimento que representou a rebelião dos povos da Amazônia contra a dominação portuguesa, que mantinha o controle político e econômico da região, tendo uma duração que vai desde os inícios dos anos 1820, até, aproximadamente, 1840. (p. 78)
- Há uma afinidade entre o homem e natureza, que pode variar de intensidade, de lugar, de época, mas se constitui num vetor, que dimensiona essa relação. A identificação com a paisagem, propicia uma natural aderência física e moral à terra. (p. 139)

IV. Atribui-se ao Pássaro Junino a qualidade de ser uma espécie de resistência do caboclo. Segundo essa concepção, o Pássaro é uma demonstração de reação da resistência da cultura indígena e negra ante a imposição do modelo europeu imposto à região. (p. 323)

V. O poético e o mítico sempre apresentam constantes afinidades, o mito, muitas vezes, expressa a poética das coletividades humanas; o poético, por seu lado, mitifica as palavras e os sentimentos. (p. 76)

Quanto ao uso da pontuação, assinale a alternativa correta:

- Somente as afirmativas I, II e IV estão corretas.
- Somente as afirmativas I, III e IV estão corretas.
- Somente as afirmativas I, III e V estão corretas.
- Somente as afirmativas II, III e V estão corretas.
- Somente as afirmativas II, IV e V estão corretas.

10. A palavra **se**, em “veem-se os extensos e plásticos aningais” (no enunciado I da questão anterior) e em “Atribui-se ao Pássaro Junino” (no enunciado IV), é, respectivamente:

- pronome apassivador e pronome apassivador.
- partícula expletiva ou de realce e parte integrante do verbo.
- índice de indeterminação do sujeito e parte integrante do verbo.
- índice de indeterminação do sujeito e pronome apassivador.
- pronome apassivador e índice de indeterminação do sujeito.

LEGISLAÇÃO

11. Antonieta, servidora pública federal aposentada, com 71 anos de idade, pretende retornar às suas atividades para o cargo de técnico-administrativo em educação na Universidade Federal do Amazonas. Diante disso, Antonieta deverá, de acordo com a Lei nº. 8.112/90:

- requerer sua reintegração.
- requerer sua recondução.
- requerer sua desaposentação.
- requerer sua reversão.
- nada requerer, em razão de sua idade.

12. Gabriela, servidora pública federal, praticou conduta sujeita a penalidade disciplinar. Conforme a Lei nº. 8.112/90, estará incurso nas seguintes penalidades disciplinares, **EXCETO**:

- destituição de função comissionada.
- destituição de cargo em comissão.
- advertência.
- destituição de cargo efetivo.
- demissão.

13. João, enquanto estudava para as provas do concurso público para provimento do Cargo de Servidor Técnico-Administrativo em Educação da UFAM, realizou a leitura da Lei nº. 8.112/90, na qual pôde observar que **NÃO** é forma de provimento de cargo público:

- a) ascensão
b) reversão
c) recondução
d) reintegração
e) aproveitamento
14. A respeito do provimento, vacância, remoção, redistribuição e substituição, nos termos da Lei nº. 8.112/90, é **CORRETO** afirmar que:
- a) são requisitos básicos para investidura em cargo público a nacionalidade ou naturalidade brasileira, o gozo dos direitos civis e políticos, a quitação com as obrigações militares, eleitorais e fiscais, o nível de escolaridade exigido para o exercício do cargo, a idade mínima de dezoito anos e a aptidão física e mental.
b) a investidura em cargo público far-se-á mediante ato da autoridade competente de cada Poder.
c) a posse em cargo público dependerá de prévia inspeção médica oficial. Só poderá ser empossado aquele que for julgado apto física e mentalmente para o exercício do cargo.
d) a nomeação para cargo de carreira ou cargo isolado de provimento efetivo depende de prévia habilitação em concurso público de provas ou de provas e títulos, obedecidos apenas a ordem de classificação.
e) o concurso público terá validade de até 2 (dois) anos, improrrogáveis.
15. Com base na Lei nº. 8.112/90, sobre direitos e vantagens, analise as afirmativas, identificando com "V" as verdadeiras e com "F" as falsas, assinalando a seguir a alternativa **CORRETA**, na sequência de cima para baixo:
- () Vencimento é a retribuição pecuniária pelo exercício de cargo público, com valor fixado em lei.
() Remuneração é o vencimento do cargo efetivo, acrescido das vantagens pecuniárias permanentes estabelecidas em lei.
() O vencimento, a remuneração e o provento serão objeto de arresto, sequestro ou penhora, exceto nos casos de prestação de alimentos resultante de decisão judicial.
() As vantagens pecuniárias serão computadas para efeito de concessão de quaisquer outros acréscimos pecuniários ulteriores, sob o mesmo título ou idêntico fundamento.
() O servidor perderá a remuneração do dia em que faltar ao serviço, sem motivo justificado.
- a) V – V – F – F – V
b) V – V – V – F – V
c) V – V – V – V – F
d) F – V – F – F – V
e) F – F – V – V – V
16. **NÃO** constituem indenizações ao servidor, conforme a Lei nº. 8.112/90:
- a) diárias
b) ajuda de custo
c) transporte
d) auxílio-moradia
e) auxílio-saúde

17. Sobre o Regime Disciplinar, conforme previsto na Lei nº. 8.112/90, seguem as assertivas:
- I. Ao servidor é proibido ausentar-se do serviço durante o expediente, sem prévia autorização do chefe imediato.
II. É vedada, sem exceções, a acumulação remunerada de cargos públicos.
III. O servidor responde civil, penal e administrativamente pelo exercício irregular de suas atribuições.
IV. A demissão será aplicada somente nos casos de crime contra a administração pública, abandono de cargo e inassiduidade habitual.

Assinale a alternativa correta:

- a) Existe uma assertiva correta.
b) Existem duas assertivas corretas.
c) Existem três assertivas corretas.
d) Existem quatro assertivas corretas.
e) Nenhuma assertiva está correta.
18. Nos moldes da Lei nº. 8.429/1992, constitui ato de improbidade administrativa, que atenta contra os princípios da administração pública, qualquer ação ou omissão que viole os deveres de honestidade, imparcialidade, legalidade, e lealdade às instituições. Notadamente, as seguintes opções constituem ato desta forma de improbidade, **EXCETO**:
- a) deixar de cumprir a exigência de requisitos de acessibilidade previstos na legislação.
b) negar publicidade aos atos oficiais.
c) revelar fato ou circunstância de que tem ciência em razão das atribuições e que deva permanecer em segredo.
d) descumprir as normas relativas à celebração, fiscalização e aprovação de contas de parcerias firmadas pela administração pública com entidades privadas.
e) celebrar parcerias da administração pública com entidades privadas sem a observância das formalidades legais ou regulamentares aplicáveis à espécie.
19. Segundo o Código de Ética Profissional do servidor público civil do Poder Executivo Federal, Decreto nº 1.171, de 22 de junho de 1994, são deveres fundamentais do servidor público, **EXCETO**:
- a) ter respeito à hierarquia, porém sem nenhum temor de representar contra qualquer comprometimento indevido da estrutura em que se funda o Poder Estatal.
b) manter limpo e em perfeita ordem o local de trabalho, seguindo os métodos mais adequados à sua organização e distribuição.
c) revelar, ao seu superior hierárquico imediato, fato ou circunstância de que tem ciência em razão das atribuições.
d) manter-se atualizado com as instruções, as normas de serviço e a legislação pertinentes ao órgão onde exerce suas funções.
e) divulgar e informar a todos os integrantes da sua classe sobre a existência deste Código de Ética, estimulando o seu integral cumprimento.

20. Sobre a estruturação do Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação, no âmbito das Instituições Federais de Ensino vinculadas ao Ministério da Educação, conforme previsto na Lei nº. 11.091/05, seguem as assertivas:

- I. Ambiente organizacional é área específica de atuação do servidor, integrada por atividades afins ou complementares, organizada a partir das necessidades institucionais e que orienta a política de desenvolvimento de pessoal.
- II. Usuários são pessoas ou coletividades internas ou externas à Instituição Federal de Ensino que usufruem direta ou indiretamente dos serviços por ela prestados.
- III. Nível de capacitação é o conjunto de cargos de mesma hierarquia, classificados a partir do requisito de escolaridade, nível de responsabilidade, conhecimentos, habilidades específicas, formação especializada, experiência, risco e esforço físico para o desempenho de suas atribuições.
- IV. Nível de classificação é posição do servidor na Matriz Hierárquica dos Padrões de Vencimento, em decorrência da capacitação profissional para o exercício das atividades do cargo ocupado, realizada após o ingresso.
- V. Cargo é o conjunto de atribuições e responsabilidades previstas na estrutura organizacional que são cometidas a um servidor.

Assinale a alternativa correta:

- a) Existe uma assertiva incorreta.
- b) Existem duas assertivas incorretas.
- c) Existem três assertivas incorretas.
- d) Existem quatro assertivas incorretas.
- e) Todas as assertivas estão incorretas.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DO CARGO

21. Assinale a alternativa **CORRETA**. Os microrganismos nos alimentos são causadores de alterações químicas prejudiciais, resultando no que chamamos de:

- a) Alteração microbiana
- b) Interação microbiana
- c) Atividade microbiana
- d) Deterioração microbiana
- e) Saponificação alimentar

22. São bacilos retos ou curvos, ocorrendo isolados ou em cadeias, têm seu crescimento facilitado pela presença de CO₂, fermentam carboidratos produzindo ácido láctico, são bastante úteis na produção de alimentos e normalmente não são patogênicos. Esta especificação refere-se à(ao):

- a) Bolor do tipo *Ryzopus*
- b) Bolor do tipo *Arpergillus*
- c) Levedura do tipo *Candida*
- d) Bactéria do tipo *Pseudomonas*
- e) Bactéria do tipo *Lactobacillo*

23. É conhecido como prato típico do sudoeste da França, que leva feijão-branco e carnes variadas (porco, carneiro, ganso e linguiça), sendo vulgarmente conhecido como "feijoada francesa". Assinale a alternativa **CORRETA** a que se refere o texto:

- a) Caril
- b) Homus
- c) Jarret
- d) Paellera
- e) Cassoulet

24. Todos os itens a seguir são denominados de leguminosas, **EXCETO**:

- a) feijão e fava
- b) lentilha e feijão
- c) batata e cará
- d) grão de bico e soja
- e) grão de bico e ervilha

25. Uma das causas das doenças transmitidas por alimentos é devido à(ao):

- a) desinfecção.
- b) lavagem das mãos.
- c) limpeza do ambiente.
- d) uso de Equipamentos de Proteção Individual.
- e) cruzamento entre alimentos crus e cozidos (principalmente na arrumação da geladeira).

26. *É a organização prévia do espaço de trabalho e dos itens que serão nele utilizados. Ele é a garantia de rapidez na realização das operações de uma cozinha e de higiene nos procedimentos; raciocínio de acordo com a preparação (cardápio), espaço e utensílios disponíveis. Compreende utensílios e ingredientes.*

Esta descrição refere-se à(ao):

- a) preparo.
- b) *rouxbranco*.
- c) serviço à francesa.
- d) *mise enplace*.
- e) gastronomia.

27. Um dos cuidados que o técnico de nutrição deve conhecer sobre o armazenamento de gêneros alimentícios é:

- a) retirar das caixas de papelão e colocar em caixas plásticas os gêneros que necessitam de refrigeração ou congelamento.
- b) manter em caixas de papelão os gêneros, pois é mais seguro para evitar problemas de identificação do produto.
- c) manter os gêneros alimentícios diretamente no chão.
- d) todos os alimentos pré-preparados, que necessitem de refrigeração, devem ser mantidos em temperatura ambiente até a etapa de preparo.

- e) a reutilização de alimentos prontos que sobram nos recipientes é permitida, desde que a Unidade de Alimentação e Nutrição a mantenha em refrigeração.

28. Considere os itens a seguir, identificando com **V** os verdadeiros e com **F** os falsos, assinalando a seguir a alternativa **CORRETA**, na sequência de cima para baixo:

- () Agentes aromáticos são misturas de ingredientes (ervas, legumes e especiarias) utilizados para dar sabor às receitas.
- () Espiga é a continuação do cabo da panela fixada nas paredes externas com parafusos.
- () O cilindro é considerado um equipamento de preparação de alimentos.
- () Paysanne é um tipo de corte utilizado para carnes e aves.
- () Escalfar é cozinhar alimentos em líquidos rapidamente, com adição de ácidos em altas temperaturas.

- a) V – F – V – F – F
 b) F – V – F – F – F
 c) F – V – F – V – V
 d) F – F – V – V – V
 e) V – F – F – V – F

29. Assinale a alternativa **CORRETA**:

- a) A higienização das mãos é um processo que deve ser feito somente por cozinheiros em uma unidade de produção de alimentos.
- b) É facultativo o uso de equipamentos de proteção individual em uma unidade de produção de alimentos.
- c) Monitorar programas de manutenção preventiva e periódica de funcionamento e conservação dos equipamentos é uma das atribuições do técnico de nutrição na área de nutrição e alimentação coletiva.
- d) A temperatura ideal para o armazenamento de perecíveis em câmeras frigoríficas é de 15°C, no mínimo.
- e) A contaminação cruzada é a contaminação de um alimento que ainda não passou por processo técnico.

30. Todos os itens a seguir são exemplos de alimentos perecíveis, **EXCETO**:

- a) ovos, peixe e biscoito.
 b) arroz cru, biscoito e farinha.
 c) leite, manteiga e farinha.
 d) feijão, linguiças e ovos.
 e) frango, iogurte e arroz.

31. Considere as seguintes afirmativas:

- I. A caixa d'água que abastece a Unidade de Alimentação e Nutrição deve ser lavada e desinfetada (higienizada), no mínimo, a cada 6 meses.
- II. A maioria das pessoas não gasta nem 5 segundos para lavar as mãos. **Atenção:** uma boa lavagem das mãos deve durar 7 segundos.
- III. Para evitar a contaminação dos alimentos, o armazenamento dos ingredientes deve ser realizado no local certo, em temperatura e tempo adequados.
- IV. Não é recomendado limpar as embalagens dos alimentos antes de abrir.
- V. Deve-se cozinhar bem as carnes, pois temperaturas superiores a 70°C destroem os micróbios.

Assinale alternativa correta:

- a) Somente as afirmativas I, II e IV são verdadeiras.
 b) Somente as afirmativas I, II e V são verdadeiras.
 c) Somente as afirmativas I, III e V são verdadeiras.
 d) Somente as afirmativas III, IV e V são verdadeiras.
 e) Todas as afirmativas são verdadeiras.

32. Assinale a alternativa **CORRETA** referente à temperatura de assar ao forno:

- a) forno baixo: temperatura de 120°C a 180°C.
 b) forno moderado: 180°C a 230°C.
 c) forno moderadamente quente: 230°C a 250°C.
 d) forno quente: 250°C a 290°C.
 e) forno muito quente: 290°C a 330°C.

33. Qual material a seguir **NÃO** é indicado para preparar alimentos, devido à presença de componente químico prejudicial à saúde?

- a) Vidro
 b) Pedra
 c) Ágata
 d) Ferro
 e) Alumínio

34. Quais dos alimentos a seguir são ricos em potássio?

- a) Aveia, abacaxi e banana
 b) Melancia, pera e beterraba
 c) Abacaxi, pêssego e espinafre
 d) Espinafre, abacaxi e maçã
 e) Beterraba, batata doce e espinafre

35. Em todas as alternativas a seguir há exemplos de vitaminas hidrossolúveis, **EXCETO**:

- a) B₁, B₆, B₁₂
 b) C, E, B₆
 c) D, C, B₁
 d) E, D, K
 e) K, C, B₁₂

36. O macronutriente que desempenha função energética, estrutural e hormonal no organismo humano é:

- a) Lipídeo
- b) Proteína
- c) Vitamina
- d) Mineral
- e) Carboidrato

37. Considere as seguintes afirmativas quanto à composição e estrutura das carnes:

- I. Dois são os pigmentos responsáveis pela coloração da carne: a mioglobulina dos músculos e a hemoglobina do sangue.
- II. O estado de maturação não influencia na consistência da carne.
- III. A carne descongelada adquirida no açougue jamais deve ser congelada novamente.
- IV. Os tendões das carnes são de cor acinzentada e pouco rija.
- V. A quantidade de gordura na carne impede que o tecido muscular resseque durante os processos de cocção.

Assinale alternativa correta:

- a) Somente as afirmativas I, III e V são verdadeiras.
- b) Somente as afirmativas I, II e IV são verdadeiras.
- c) Somente as afirmativas II, III e IV são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas II, III, IV e V são verdadeiras.
- e) Todas as afirmativas são verdadeiras.

38. Com relação à preparação dos alimentos, assinale a alternativa **CORRETA**:

- a) Os óleos e gorduras devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 290°C, a formação de fumaça e espuma são características sensoriais e químicas normais e necessárias.
- b) O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo 100°C.
- c) Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.
- d) O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 10°C, deve ser de 7 (sete) dias.
- e) Os alimentos submetidos à cocção, após preparados, devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura inferior a 60°C por, no máximo 12 horas.

39. Assinale a regra que **NÃO** corresponde à cocção de hortaliças:

- a) Sempre cozinhar as hortaliças sem cascas.
- b) Cozinhar as hortaliças o mais próximo possível da hora de servi-las.
- c) Preparar as hortaliças inteiras ou subdividi-las o menos possível.
- d) Cozinhar as hortaliças em porções pequenas.
- e) Cozinhar as hortaliças em quantidades pequenas de água com sal, sendo 2 colheres das de café por litro de água.

40. Assinale o tipo de preparação mista feita com hortaliças subdivididas e carne picada, cozidas juntas, acrescentando-se lentamente água:

- a) Refogado
- b) Ensopado
- c) Gratinado
- d) Sauté
- e) Cozidos n'água e sal

41. Assinale a alternativa **CORRETA** para a descrição a seguir:

Resumo da descrição do cargo: *Executa trabalho operacional de distribuição de refeições da clientela, segundo normas estabelecidas, observa a aceitação das refeições, procede montagem de bancadas de distribuição de refeições, recolhe louças, utensílios, promove higienização e organização de louças e utensílios, mantém seu local de trabalho limpo e organizado.*

A função descrita corresponde ao cargo de:

- a) Despenseiro
- b) Copeiro
- c) Cozinheiro
- d) Auxiliar de serviços em geral
- e) Auxiliar de escritório

42. Quanto ao uso de alimentos congelados e supercongelados é **CORRETO** afirmar que:

- a) os produtos congelados, ao serem descongelados, não perdem parte do suco nem parte dos nutrientes dos alimentos.
- b) a principal diferença entre os alimentos congelados e supercongelados é a perda de nutrientes no congelamento.
- c) o congelamento de um alimento é realizado em temperaturas de 1 a 3°C.
- d) o valor nutritivo, palatabilidade e aspectos dos alimentos são mantidos quase em sua totalidade.
- e) o processo de supercongelamento não altera a aparência dos alimentos.

43. Assinale alternativa **CORRETA**, que corresponde, respectivamente, aos itens a seguir:
- I. Local destinado à estocagem de gêneros perecíveis em condições ideais de temperatura e umidade.
 - II. Áreas distintas, onde os gêneros alimentícios sofrem as operações de processar prévio, como cavar, descascar, fatiar, aparar, bater e picar.
 - III. Local para preparação final dos alimentos.
 - IV. Local destinado ao porcionamento e distribuição de refeição à clientela.
 - V. Local para armazenagem provisória de gêneros perecíveis, com temperatura de 12°C.
- a) I: Câmara frigorífica; II: Preparo; III: Cocção; IV: Distribuição de alimentos; V: Antecâmara.
 - b) I: Antecâmara; II: Preparo; III: Cocção; IV: Distribuição de alimentos; V: Câmara frigorífica.
 - c) I: Antecâmara; II: Pré-preparo; III: Cocção; IV: Distribuição de alimentos; V: Câmara frigorífica.
 - d) I: Câmara frigorífica; II: Pré-preparo; III: Cocção; IV: Distribuição de alimentos; V: Antecâmara.
 - e) I: Antecâmara; II: Pré-preparo; III: Preparo; IV: Distribuição de alimentos; V: Câmara frigorífica.
44. Com relação à logística de abastecimento, deve-se levar em consideração alguns aspectos, **EXCETO**:
- a) o estabelecimento *per capita* do local.
 - b) a definição das variações culinárias.
 - c) a determinação do lote econômico para os gêneros semiperecíveis e não perecíveis.
 - d) a entrega semestral dos gêneros, por meio de licitação.
 - e) a definição do padrão do cardápio.
45. Com relação às características dos óleos e gorduras, é **CORRETO** afirmar que:
- a) o óleo vegetal é extraído das sementes de várias plantas (por exemplo, soja, amendoim, algodão, milho, arroz).
 - b) o azeite de oliva é obtido por meio de prensagem mecânica de azeitonas.
 - c) a manteiga é produto derivado da hidrogenação da banha e creme de leite.
 - d) o toucinho é produzido a partir da barriga do porco, sem o couro.
 - e) a margarina é fabricada a partir da hidrogenação da manteiga.



REALIZAÇÃO E EXECUÇÃO
COMPEC/UFAM