



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

PROGRAD - Pró-Reitoria de Graduação
DIRPS - Diretoria de Processos Seletivos

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS FAEPU

24 de janeiro de 2010

Início: 14 horas

Duração: 3 horas

TIPO 1

AUXILIAR DE NUTRIÇÃO

SÓ ABRA QUANDO AUTORIZADO

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES

- 1- Este caderno de prova contém **40** questões objetivas.
- 2- Além do caderno de prova, você receberá uma folha de respostas para as questões objetivas.
- 3- Não será fornecida outra folha de respostas . Ao recebê-la, confira os dados nela contidos (número de inscrição, nome e identidade). Em caso de dados incorretos, avise o fiscal.
- 4- Não haverá tempo adicional para o preenchimento da folha de respostas; isto deverá ser feito dentro do período determinado para a realização da prova.
- 5- O candidato que estiver com **celular** ou outro aparelho eletrônico deverá entregá-lo ao fiscal. Aquele que for flagrado com este tipo de aparelho, “mesmo desligado”, terá a sua prova anulada. Não leve o celular ou outro aparelho eletrônico para o banheiro, pois o porte destes, nessa situação, também ocasionará a anulação da prova.

LÍNGUA PORTUGUESA

Um dos maiores paradoxos atuais da humanidade é zelarmos tanto pela saúde e bem-estar de nossos filhos e pouco nos importarmos com sua qualidade de vida, daqui a 30 ou 50 anos. “A terra não nos pertence. Ela foi emprestada de nossos filhos”, advertia um cacique indígena americano, há mais de um século.

05 Ademais, torna-se insensato e irônico: nós, humanos, que nos proclamamos inteligentes, somos os únicos a promover o desequilíbrio natural.

10 Existe uma relação direta entre as agressões ao ambiente e os cataclismos provocados pela natureza injuriada. Conforme estimativa da Organização das Nações Unidas (ONU), o aquecimento global tem provocado, a cada ano, 150 mil mortes e prejuízos de 70 bilhões de dólares. Em relação a 2005, a ONU também catalogou 360 desastres ambientais, dos quais 259 foram creditados à elevação da temperatura na Terra. O agravamento foi de 20% sobre o ano anterior.

A Mãe Natureza é, a um só tempo, primitiva e nobre ao agir. É agradecida com quem a trata bem, além de ser espontaneamente dadivosa, bela e vivificante. Porém, pedagógica, ou sabe ser vingativa aos 6,5 bilhões de terráqueos: “se alterarem o equilíbrio natural, eu os arruíno” – diria ela.

15 “A sobrevivência de toda a humanidade está em perigo. É o momento de sermos lúcidos. De reconhecer que chegamos ao limite do irreversível, do irreparável”, adverte o Comunicado de Paris, assinado por representantes de 40 países, reunidos em fevereiro de 2007.

20 Não há mais o benefício da dúvida. O ser humano é o principal indutor do efeito estufa, de furacões, tufões, secas, inundações, incêndios. De fato, a Terra lança gritos agônicos por meio dos quais clama por uma atitude não apenas compassiva, mas também proativa. Não basta que haja uma consciência ambiental. Não basta condoer-se com a morte dos ursos polares. A bem da verdade, o planeta será salvo não apenas pelos governos ou ONGs nem pela nossa compaixão, mas pelas ações concretas de cada ser humano.

Jacir J. Venturi

Disponível em: http://www.geometriaanalitica.com.br/artigos/Assuntos%20Gerais/a_natureza_nao_mais_se_defende.pdf. Acesso em: 10 dez. 2009.

QUESTÃO 01

Assinale a **ÚNICA** alternativa em que a palavra ou expressão em negrito **NÃO** está adequadamente interpretada de acordo com seu sentido no texto.

- A) “De fato, a Terra lança gritos **agônicos** por meio dos quais clama por uma atitude não apenas compassiva, mas também proativa”. (linhas 18 e 19) = de agonia
- B) “Ademais, torna-se insensato e irônico: nós, humanos, que nos **proclamamos** inteligentes, somos os únicos – a promover o desequilíbrio natural.” (linhas 04 e 05) = consideramos
- C) “Existe uma relação direta entre as agressões ao ambiente e os **cataclismos** provocados pela natureza injuriada.” (linha 06) = catástrofes
- D) “O ser humano é o principal **indutor** do efeito estufa, de furacões, tufões, secas, inundações, incêndios.” (linhas 17 e 18) = provocador

QUESTÃO 02

De acordo com o texto, assinale a alternativa correta.

- A) A Organização das Nações Unidas (ONU) e o Comunicado de Paris foram criados com o objetivo de proteger os homens contra a vingança da Mãe Natureza.
- B) Zelar pela saúde e bem-estar de nossos filhos é uma maneira de fazer com que eles tenham consciência ambiental.
- C) O homem altera o equilíbrio natural e, como consequência disso, a Mãe Natureza reage de forma primitiva.
- D) Para que a mãe natureza não sofra com as agressões humanas, é necessário que os governos e as ONGs se solidarizem com a morte dos ursos polares, por exemplo, pois isso significa desenvolver a consciência ambiental.

QUESTÃO 03

De acordo com o texto, assinale a alternativa correta.

- A) O texto prescreve ações que devem ser empreendidas para se regular comportamentos.
- B) O texto apresenta diferentes formas de conhecimento, com o objetivo de convencer o leitor.
- C) O texto representa experiências vividas, situadas no tempo.
- D) O texto discute problemas sociais controversos, sustentando a opinião do autor.

QUESTÃO 04

Assinale a alternativa **INCORRETA**.

Existe uma relação direta entre as agressões ao ambiente e os cataclismos provocados pela natureza injuriada, porque

- A) os cataclismos são desastres naturais que ocorrem sem a interferência humana.
- B) as agressões ao ambiente são proporcionais aos cataclismos provocados pela natureza.
- C) quanto mais a natureza é agredida, mais ocorrem cataclismos.
- D) à medida que a natureza é agredida, mais cataclismos ocorrem.

QUESTÃO 05

Assinale a alternativa correta.

Em: “Ademais, torna-se insensato e irônico: **nós, humanos, que nos proclamamos inteligentes, somos os únicos a promover o desequilíbrio natural.**”, o único termo que pode ser usado, substituindo os dois pontos e mantendo a relação de sentido estabelecida pelas duas proposições é:

- A) entretanto
- B) porque
- C) e
- D) para

ÉTICA

QUESTÃO 06

Em relação às regras deontológicas do Código de Ética Profissional do Servidor Público, assinale a alternativa correta.

- A) O servidor não deve voltar toda a sua atenção às ordens legais de seus superiores hierárquicos.
- B) O servidor público pode omitir a verdade para não contrariar os interesses da Administração Pública.
- C) Salvo os casos de segurança nacional, investigações policiais ou interesse superior do Estado e da Administração Pública, a publicidade de qualquer ato administrativo constitui requisito de eficácia e moralidade, ensejando sua omissão, comprometimento ético contra o bem comum, imputável a quem a negar.
- D) A moralidade da Administração Pública se limita à distinção entre o bem e o mal.

QUESTÃO 07

Sobre o servidor público, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A) A remuneração do servidor público é custeada pelos tributos pagos direta e indiretamente por todos, até por ele próprio e, por isso, se exige, como contrapartida, que a moralidade administrativa se integre no direito, como elemento indissociável de sua aplicação e de sua finalidade, erigindo-se, como consequência, em fator de legalidade.
- B) O servidor público não poderá jamais desprezar o elemento ético de sua conduta. Assim, terá de decidir somente entre o legal e o ilegal, o conveniente e o inconveniente, o oportuno e o inoportuno, o justo e o injusto.
- C) O trabalho desenvolvido pelo servidor público perante a comunidade deve ser entendido como acréscimo ao seu próprio bem-estar.
- D) A cortesia, a boa vontade, o cuidado e o tempo dedicado ao serviço público caracterizam o esforço pela disciplina.

QUESTÃO 08

São deveres do servidor público, **EXCETO**:

- A) Ser probo, reto e leal, demonstrando toda a integridade de seu caráter, escolhendo sempre, quando tiver diante de duas opções, a melhor e a mais vantajosa para a administração pública.
- B) Tratar cuidadosamente os usuários dos serviços, aperfeiçoando o processo de comunicação e o contato com o público.
- C) Jamais retardar qualquer prestação de contas, condição essencial da gestão dos bens, direitos e serviços da coletividade a seu cargo.
- D) Desempenhar, a tempo, as atribuições do cargo, função ou emprego público de que seja titular.

QUESTÃO 09

É vedado ao servidor público, **EXCETO**:

- A) Exercer com estrita moderação as prerrogativas funcionais que lhe sejam atribuídas, abstendo-se de fazê-lo contrariamente aos legítimos interesses dos usuários do serviço público e dos jurisdicionados administrativos.
- B) Iludir ou tentar iludir qualquer pessoa que necessite do atendimento em serviços públicos.
- C) Não utilizar os avanços técnicos e científicos ao seu alcance ou do seu conhecimento para atendimento do seu mister.
- D) Apresentar-se embriagado no serviço ou fora do serviço, de forma habitual.

QUESTÃO 10

Com relação às afirmativas sobre o Sistema de Gestão da Ética do Poder Executivo Federal, assinale a alternativa correta.

- A) A CEP será integrada por sete brasileiros que preencham os requisitos de idoneidade moral, reputação ilibada e notória experiência em administração pública, designados pelo Presidente da República para mandatos de três anos não coincidentes, permitida uma única recondução.
- B) Cada Comissão de Ética de que trata o decreto 1.171/94 será integrada por 5 membros titulares e 5 suplentes, escolhidos entre os servidores e empregados do quadro permanente, e designados pelo dirigente máximo da respectiva entidade ou órgão para mandatos de três anos não coincidentes, permitida uma recondução.
- C) As Comissões de Ética poderão escusar-se de sua competência alegando omissão do Código de Conduta da Alta Administração Federal, do Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal.
- D) A atuação da CEP enseja remuneração para seus membros e os trabalhos nela desenvolvidos são considerados prestação de relevante serviço público.

SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE - SUS

QUESTÃO 11

Considerando os aspectos de organização, de direção e gestão do SUS, contidos na Constituição Federal de 1988 e na Lei Orgânica da Saúde nº. 8.080 de 1990, é correto afirmar que:

- A) As ações e serviços de saúde do Sistema Único de Saúde são organizados e desenvolvidos de forma centralizada, pelo Ministério da Saúde.
- B) As ações e serviços de saúde executados no âmbito do Sistema Único de Saúde são organizados de forma regionalizada e hierarquizada em níveis de complexidade crescente.
- C) A direção do Sistema Único de Saúde é única, sendo exercida em cada esfera de governo pelo respectivo Conselho de Saúde.
- D) As ações e serviços de saúde do SUS, no âmbito dos municípios, não podem ser desenvolvidos por consórcios de saúde intermunicipais.

QUESTÃO 12

Com relação às diretrizes estabelecidas no pacto pela saúde do SUS, analise as seguintes proposições:

- I - A programação pactuada e integrada da atenção à saúde deve explicitar a parcela de recursos destinados à população própria do município e à população referenciada no processo de pactuação entre municípios.
- II - Fica estabelecida a criação de apenas três blocos de recursos federais (atenção básica; atenção de média e alta complexidade; vigilância em saúde) para custeio de ações e serviços do SUS.
- III - O processo de contratação de serviços, a regulação assistencial, o controle, avaliação e auditoria assistenciais, juntamente com as regulamentações da vigilância epidemiológica e sanitária, constituem as ações de regulação da atenção à saúde.

Assinale a alternativa correta.

- A) Somente III é verdadeira.
- B) I, II e III são verdadeiras.
- C) I e III são verdadeiras.
- D) I e II são verdadeiras.

QUESTÃO 13

Sendo o Sistema de Saúde em Minas Gerais organizado em pontos de atenção de saúde (primária, secundária e terciária) cujos pontos devem estar vinculados a um território sanitário, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A) A atenção terciária é integrada pelos serviços ambulatoriais e hospitalares especializados em média complexidade, sendo organizada em polos macrorregionais.
- B) No programa de saúde da família, como principal estratégia de organização de atenção básica e porta de entrada do SUS, cabem às suas equipes a responsabilidade sanitária sobre o cidadão.
- C) A atenção secundária constituída por uma rede de unidades especializadas (ambulatórios e hospitais) é organizada em nível das microrregiões.
- D) A atenção primária de saúde estabelece as ações de promoção, prevenção e proteção à saúde em um território definido, sendo preferencialmente de responsabilidade dos municípios.

QUESTÃO 14

De acordo com a Lei nº 8.080 de 1990, associe as instâncias de governo da coluna da direita com as respectivas competências na coluna da esquerda.

- | | | |
|-----|---|-----------------------|
| I | - Definir e coordenar os sistemas de vigilância sanitária e epidemiológica. | () Direção Municipal |
| II | - Executar ações e serviços de vigilância sanitária e epidemiológica. | () Direção Estadual |
| III | - Coordenar e, em caráter complementar, executar ações e serviços de vigilância sanitária e epidemiológica. | () Direção Nacional |

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta da coluna da direita.

- A) 1 – 3 – 2
- B) 3 – 2 – 1
- C) 2 – 1 – 3
- D) 2 – 3 – 1

QUESTÃO 15

Na política de Humanização do SUS, a classificação de risco tem como objetivos, **EXCETO**:

- A) Avaliar o paciente logo na sua chegada ao pronto socorro, humanizando o atendimento.
- B) Diminuir a sobrecarga no pronto socorro.
- C) Reduzir o tempo de atendimento do médico para que este possa atender mais pacientes.
- D) Promover ampla informação sobre o serviço aos usuários.

Conhecimentos Específicos

QUESTÃO 16

Assinale a alternativa correta.

Durante o processo de manipulação e armazenamento dos alimentos, pode ocorrer contaminação com micróbios e, caso estes alimentos sejam comidos, podem transmitir doenças para as pessoas. Assinale a alternativa que melhor descreve as situações em que ocorrem a contaminação dos alimentos e as medidas para a sua prevenção.

- A) Os alimentos ficam expostos à contaminação durante a sua preparação e este problema pode ser evitado com a prática de bons hábitos de higiene pessoal, do local de trabalho e dos equipamentos.
- B) Os alimentos ficam expostos à contaminação somente durante a sua distribuição nos corredores dos hospitais e este problema pode ser evitado deixando tudo bem tampado, lavando as mãos e utilizando luvas descartáveis.
- C) Os alimentos ficam expostos à contaminação durante a cocção e este problema pode ser evitado com o aumento do tempo de cozimento que elimina os micróbios e mantém as propriedades nutricionais do alimento.
- D) Os alimentos ficam expostos à contaminação somente durante o armazenamento e este problema pode ser evitado com a manipulação dos alimentos em ambiente escuro e com a eliminação de ratos e baratas.

QUESTÃO 17

Qual é a ordem correta dos procedimentos a serem realizados na manipulação de um alimento, por exemplo, peito de frango?

- A) Descongelamento / resfriamento / armazenamento / cocção / reaquecimento / manipulação / distribuição.
- B) Resfriamento / manipulação / descongelamento / reaquecimento / cocção / armazenamento / distribuição.
- C) Armazenamento / descongelamento / manipulação / resfriamento / cocção / reaquecimento / distribuição.
- D) Descongelamento / manipulação / cocção / resfriamento / armazenamento / reaquecimento / distribuição.

QUESTÃO 18

Assinale a alternativa correta:

- A) Uma alimentação saudável é aquela que é saborosa, variada, colorida, harmônica e segura do ponto de vista sanitário, e respeita a cultura alimentar da população.
- B) De acordo com o Ministério da Saúde, um importante item de uma alimentação saudável é comer pelo menos um prato cheio de feijão com arroz e macarrão duas vezes por dia.
- C) Um importante item de uma alimentação saudável é tomar diariamente comprimidos de vitaminas e ferro. Caso estes medicamentos não façam bem para a saúde, mal também não fazem.
- D) Desde que as proteínas são essenciais para o organismo, em uma alimentação balanceada, a quantidade diária ingerida de leite e derivados deve ser a maior possível.

QUESTÃO 19

Entre as alternativas apresentadas abaixo, qual é a que melhor descreve “**alimento**”?

- A) São substâncias de origem animal, vegetal e mineral que introduzidas no organismo promovem o crescimento, reparação de tecidos da pele, produção de energia e o equilíbrio das diversas funções orgânicas.
- B) Alimento é tudo aquilo que a pessoa consegue ingerir e que dá uma sensação de bem estar.
- C) São substâncias de origem animal e vegetal, que promovem exclusivamente a saciedade do organismo.
- D) São substâncias de origem animal e mineral que introduzidas no organismo estabilizam o crescimento, promovem a saciedade, impedem o envelhecimento e o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis.

QUESTÃO 20

Entre as alternativas apresentadas abaixo, qual é a que melhor descreve “**nutrientes**”?

- A) São substâncias químicas dos grupos dos lipídeos, triglicerídios, carboidratos, ácidos graxos, ácido fólico, ácido linolênico e ácido linoléico, que compõem os alimentos e que constituem a totalidade dos nutrientes essenciais ao organismo de uma pessoa.
- B) São substâncias químicas dos grupos das proteínas, carboidratos, gorduras, vitaminas, sais minerais e fibras, que compõem os alimentos e que são essenciais ao organismo de uma pessoa.
- C) São substâncias químicas dos grupos das proteínas, aminoácidos essenciais, metionina, amido, lisina, açúcares, carboidratos de cadeia ramificada e fibras, que compõem os alimentos e que constituem a totalidade dos nutrientes essenciais ao organismo de uma pessoa.
- D) São substâncias integrais que retiramos dos alimentos, por não serem necessárias para o nosso organismo.

QUESTÃO 21

Tendo em vista as normas higiênicas e de segurança, assinale a alternativa correta em relação à utilização dos equipamentos de proteção individual (EPIs) em uma cozinha.

- A) Uniforme limpo, touca, avental, bota de borracha, luvas descartáveis, luvas de amianto para panelas quentes, luvas de látex para limpeza.
- B) Uniforme, chinelo, meias, cabelos presos ou curtos, luvas descartáveis, touca.
- C) Luvas descartáveis, chinelo de borracha, avental de plástico branco, cabelos presos com elástico.
- D) Roupa própria, touca, botas de borracha, luvas de silicone para panelas quentes, avental, luvas de látex para limpeza.

QUESTÃO 22

Assinale a alternativa correta.

- A) Os funcionários devem utilizar os equipamentos de segurança para agradar aos gestores.
- B) Com a utilização de equipamentos de proteção individual (EPIs), o trabalhador fica protegido de alguns riscos à saúde e faz a prevenção de algumas doenças ocupacionais.
- C) A higiene do trabalho deve ser feita através de uma boa iluminação e temperatura adequada, não sendo necessária a utilização de equipamentos de proteção individual (EPIs).
- D) O uso de equipamentos de proteção individual (EPIs) é recomendado para funcionários de empresas de segurança do trabalho, mas não é necessário para funcionários de uma cozinha hospitalar.

QUESTÃO 23

Com que frequência deve ser realizada a limpeza, respectivamente, de parede e vidros / piso / equipamento / mesa / lata de lixo, para manter uma cozinha limpa?

- A) Mensalmente/ quinzenalmente / sempre que utilizar/ diariamente / diariamente.
- B) Diariamente/ semanalmente / sempre que utilizar/ diariamente / semanalmente.
- C) Semanalmente/ diariamente, mantendo bem seco / sempre que utilizar / sempre que utilizar / diariamente.
- D) Quinzenalmente/ diariamente / diariamente, mantendo bem limpo / diariamente / semanalmente.

QUESTÃO 24

Quais são os componentes de uma receita básica de risoto de frango que será fornecida para um paciente hospitalizado?

- A) Arroz, frango, presunto, passas, ervilha, cenoura, pimentão, cebola, cheiro-verde.
- B) Arroz, frango, manteiga, pimentão, bacon, cenoura, queijo parmesão, cebola, cheiro-verde.
- C) Arroz, bacon, azeitona, pimentão, cebola, extrato de tomate, queijo parmesão, cebola, cheiro-verde.
- D) Arroz, frango, caldo de frango, ervilha, tomate, extrato de tomate, cebola, cheiro-verde, queijo parmesão.

QUESTÃO 25

Quando os profissionais que trabalham na cozinha devem obrigatoriamente lavar as mãos?

- A) Depois de tocar em panelas e utensílios higienizados.
- B) Antes de recolher o lixo ou outros resíduos.
- C) Quando houver interrupção do serviço ou mudança de atividade.
- D) Antes de manusear alimentos crus ou não higienizados.

QUESTÃO 26

Em relação à higienização de hortaliças, assinale a alternativa correta.

- A) Higienizar em soluções com cloro na concentração e pelo tempo recomendados na embalagem pelo fabricante.
- B) Mergulhar em bacia cheia de água e solução de bicarbonato de sódio por 15 minutos.
- C) Retirar as partes estragadas e lavar em água corrente, deixando secar sobre a bancada antes de armazenar.
- D) Armazenar na geladeira logo após o recebimento e higienizar, conforme a utilização, em água corrente.

QUESTÃO 27

Assinale a alternativa correta que apresenta corretamente os alimentos exclusivos do grupo das leguminosas.

- A) Lentilha, feijão branco, abobrinha.
- B) Tomate, grão de bico, milho, feijão verde.
- C) Amendoim, feijão mulatinho, soja.
- D) Ervilha, soja, quiabo, cebola.

QUESTÃO 28

Qual das afirmações abaixo é uma regra em segurança alimentar?

- A) Preparar refeições, utilizando produtos alguns dias após o término do prazo de validade, diminui os custos com a compra de alimentos.
- B) Usar o mesmo pano limpo para enxugar as mãos e também as louças, evita o excesso de serviço na lavanderia de um hospital.
- C) Aproveitar alimentos enlatados, mesmo que as latas estejam amassadas ou estufadas, evita o desperdício de alimentos.
- D) Lavar a faca e a tábua, após cortar alimentos crus e antes de manipular alimentos cozidos, evita a contaminação dos alimentos.

QUESTÃO 29

Como são conhecidos os alimentos que **NÃO** possuem umidade suficiente para a multiplicação de bactérias?

- A) Especiarias.
- B) Não perecíveis.
- C) Perecíveis.
- D) Integrais.

QUESTÃO 30

Em qual das alternativas temos apenas alimentos perecíveis?

- A) Feijão, brócolis e café.
- B) Leite , açúcar e café.
- C) Ovo, maxixe e arroz.
- D) Leite, carne e peixe.

QUESTÃO 31

Por que devemos lavar os utensílios utilizados no preparo de alimentos crus antes de utilizá-los em alimentos cozidos?

- A) Para que os sabores não se misturem.
- B) Para evitar a contaminação cruzada.
- C) Para evitar que haja alteração na cor dos alimentos.
- D) Para preservar o valor nutricional de cada alimento.

QUESTÃO 32

A “zona de perigo” ou “temperatura de perigo” que representa a faixa de temperatura que mais propicia a multiplicação de microrganismos está estabelecida:

- A) abaixo de 50°C.
- B) a partir de 60°C.
- C) entre 5°C e 100°C.
- D) entre 5°C e 60°C.

QUESTÃO 33

Entre os procedimentos recomendados para se evitarem queimaduras, está incluído:

- A) Utilizar a palma das mãos para verificar a temperatura dos alimentos.
- B) Manter os cabos das panelas voltados para dentro do fogão.
- C) Arregaçar as mangas do avental durante a preparação de frituras ou utilização de caldeiras.
- D) Utilizar pano úmido para pegar recipientes quentes.

QUESTÃO 34

O descongelamento seguro de uma peça de carne pode ser feito:

- A) em câmara ou geladeira até 10° C (preferencialmente a 4° C).
- B) sobre a bancada, até descongelar completamente, para peças de carne de até 5 kg.
- C) em banho-maria.
- D) em um recipiente com água sobre a bancada.

QUESTÃO 35

Assinale a alternativa que completa corretamente o enunciado.

Os filtros da _____ devem ser limpos a cada 15 dias.

- A) coifa ou exaustor.
- B) frigideira basculante.
- C) caldeirão autoclave ou caldeirão.
- D) grelha e chapa.

QUESTÃO 36

Os alimentos prontos que foram descongelados.

- A) podem ser congelados mais de uma vez.
- B) podem ser congelados mais uma vez.
- C) não podem ser congelados novamente.
- D) podem ser congelados até duas vezes na mesma semana.

QUESTÃO 37

Assinale a alternativa correta.

Em relação à segurança alimentar, podemos afirmar que os equipamentos de guarda de alimentos como freezer e geladeira.

- A) podem ser desligados à noite, no inverno, ou quando está muito frio.
- B) podem ser desligados à noite, para poupar energia.
- C) podem ser desligados para limpeza periódica, após a retirada dos alimentos.
- D) podem ser desligados em dias alternados, para economizar energia.

QUESTÃO 38

O uso de luvas descartáveis é obrigatório na manipulação de:

- A) pães e bolos prontos para consumo.
- B) carne crua para temperar.
- C) frutas que serão lavadas.
- D) verduras que serão submetidas a cozimento.

QUESTÃO 39

Em qual das alternativas abaixo foram incluídas exclusivamente frutas cítricas?

- A) Limão, laranja, abacate.
- B) Laranja, limão, tangerina.
- C) Goiaba, manga, morango.
- D) Laranja, mamão, abacaxi.

QUESTÃO 40

Assinale a alternativa que completa corretamente o enunciado abaixo.

Reaquecer bem os alimentos cozidos. Esta regra é uma importante conduta contra os micróbios que podem ter multiplicado durante o armazenamento do alimento. Um armazenamento correto retarda a multiplicação microbiana, mas não destrói os micróbios. Um bom reaquecimento implica que todas as partes do alimento alcancem, pelo menos, uma temperatura de _____.

- A) 95° C.
- B) 65° C.
- C) 74° C.
- D) 100° C.

The logo of the Universidade Federal de Uberlândia is a stylized, geometric emblem. It consists of a large, dark gray shape that resembles a combination of the letters 'U' and 'F'. This shape is overlaid with several concentric, white-outlined versions of the same form, creating a layered, three-dimensional effect. The text is centered within the white space of the logo.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

PROGRAD - Pró-Reitoria de Graduação
DIRPS - Diretoria de Processos Seletivos

www.ingresso.ufu.br