

# CONCURSO PÚBLICO

## CEAGESP – Companhia de Entrepósitos e Armazéns

### Gerais de São Paulo

CONCURSO PÚBLICO EDITAL Nº 001/2006

CADERNO DE QUESTÕES

#### INSTRUÇÕES

- 01- Material a ser utilizado: caneta esferográfica azul ou preta. Os objetos restantes devem ser colocados em local indicado pelo fiscal da sala;
- 02- Não é permitido a consulta, utilização de livros, códigos, dicionários, apontamentos, apostilas, calculadoras, bips, telefones celulares, devendo mantê-lo **DESLIGADO**, ou qualquer outro material;
- 03- Durante a prova, o (a) candidato (a) não deve levantar-se nem comunicar-se com outros (as) candidatos (as), é proibido fumar;
- 04- A duração da prova é de 04 (QUATRO) horas, já incluído o tempo destinado à identificação - que será feita no decorrer da prova - e ao preenchimento da FOLHA DE RESPOSTAS (GABARITO);
- 05- Somente em caso de urgência pedir ao fiscal para ir ao banheiro, devendo no percurso permanecer absolutamente calado;
- 06- O caderno de provas consta de 40 (QUARENTA) questões objetivas de múltipla escolha. Leia atentamente e marque apenas uma alternativa;
- 07- Ao terminar a conferência do caderno de provas, caso o mesmo esteja incompleto ou tenha qualquer defeito, o (a) candidato (a) deverá solicitar ao fiscal de sala que o substitua, não cabendo reclamações posteriores neste sentido;
- 08- Os fiscais não estão autorizados a emitir opinião nem prestar esclarecimentos sobre o conteúdo das provas. Cabe única e exclusivamente ao candidato interpretar e decidir;
- 09- O candidato mesmo terminando a prova deverá permanecer na sala de provas por 90 (noventa) minutos, e somente após este período poderá sair da sala. Levando o caderno de provas apenas com 30 (trinta) minutos para o encerramento das provas escritas, devendo obrigatoriamente devolver ao fiscal o Cartão Respostas, devidamente assinado no verso.
- 10- Em nenhuma hipótese a **Consulplan** informará o resultado por telefone;
- 11- É proibida a reprodução total ou parcial deste material, por qualquer meio ou processo, sem autorização expressa da **Consulplan Consultoria Ltda.**;
- 12- Deve-se marcar no GABARITO/FOLHA DE RESPOSTAS apenas uma opção em cada questão, com caneta azul ou preta, SEM RASURAS, SEM AMASSÁ-LO, SEM PERFURÁ-LO, caso contrário, a questão será anulada;
- 13- A desobediência a qualquer uma das recomendações constantes nas presentes instruções, poderá implicar na anulação da prova do (a) candidato (a);

#### RESULTADOS E RECURSOS

- O gabarito oficial será divulgado no endereço eletrônico da organizadora **Consulplan Consultoria** [www.consulplan.net](http://www.consulplan.net) e no site da CEAGESP [www.ceagesp.gov.br](http://www.ceagesp.gov.br), a partir das 13:00 horas do dia subsequente a prova aplicada.
- Os recursos deverão ser apresentados conforme determinado no **item 11** do Edital 001/2006, não esquecendo, principalmente dos seguintes aspectos:
  - a) Caberá recurso contra questões das provas e contra erros ou omissões no gabarito, até 02(dois) dias, após divulgação do gabarito.
  - b) A decisão proferida pela Banca Examinadora tem caráter irrecorrível na esfera administrativa, razão pela qual não caberão recursos adicionais.
  - c) Os recursos devem ser datilografados ou digitados, devendo ser uma folha para cada questão recorrida, até 02(dois) dias úteis após divulgação do gabarito oficial.
  - d) Os recursos devem ser enviados **obrigatoriamente** para a organizadora **Consulplan Consultoria** via e-mail: [atendimento@consulplan.com](mailto:atendimento@consulplan.com), ou via fax: (32) 37214216, ou ainda via postal (ECT), **apenas sedex**, para o endereço da organizadora: **Consulplan Consultoria, Rua Judith Pompei, nº 02 – Bairro Augusto Abreu – Muriaé – MG, CEP 36880-000.**
  - e) Serão rejeitados os recursos não fundamentados e os que não contiverem dados necessários à identificação do candidato. Serão rejeitados também recursos enviados pelo correio, fax, ou qualquer outro meio que não previsto no Edital.

**CARGO: ENGENHEIRO AGRÔNOMO JÚNIOR – PLENO – SÊNIOR**

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**

- 01) A ciência da fitopatologia é considerada relativamente nova. Entretanto, as doenças das plantas são conhecidas há muito tempo, pois desde que o homem passou a viver em sociedade assentando a base de sua alimentação nos produtos agrícolas, o problema da escassez de alimentos intimamente relacionado com a ocorrência de doenças, teve sempre grande importância e mereceu a atenção de historiadores de várias épocas. Abaixo, são citadas epidemias brasileiras famosas, ocorridas em diversas épocas. Muitas destas doenças, atualmente são conhecidas pelo nome popular introdutório ou de ocorrência no Brasil. Em todas as alternativas abaixo, o nome da doença está associado corretamente ao nome do patógeno causador da mesma, EXCETO:
- A) Mal do Panamá – *Fusarium oxysporum*
  - B) Mosaico da cana - de - açúcar – *Saccharum officinarum*
  - C) Tristeza dos citros - *Claviceps purpurea*
  - D) Cancro cítrico – *Xanthomonas campestris* pv. *citri*
  - E) Carvão de cana - de - açúcar - *Ustilago scitaminea*
- 02) Doença é resultante da interação entre hospedeiro, agente causal e ambiente. Diversos critérios, baseados no hospedeiro ou no agente causal, têm sido usados para classificar doenças de plantas. No processo doença, estão envolvidas alterações na fisiologia do hospedeiro. Com base neste aspecto, foi proposta uma classificação para as doenças de plantas baseada nos processos fisiológicos vitais da planta interferidos pelos patógenos. Os processos fisiológicos vitais de uma planta estão descritos nas alternativas abaixo, EXCETO:
- A) Acúmulo de nutrientes em órgãos de armazenamento para o desenvolvimento de tecidos embrionários.
  - B) Fotossíntese.
  - C) Transporte de água e elementos minerais através do sistema vascular.
  - D) Desenvolvimento de tecidos jovens às custas dos nutrientes armazenados.
  - E) Determinação da proximidade taxonômica em relação à utilização de substâncias elaboradas pela planta.
- 03) A maioria dos fitopatógenos apresenta uma fase do seu ciclo vital caracterizada pelo parasitismo, na qual ocorre a exploração nutricional do hospedeiro pelo parasita. Em consequência, são observados os sintomas e os danos correspondentes, através da diminuição no rendimento da cultura. O controle de doenças de plantas é o mais importante objetivo prático da Fitopatologia. Um dos métodos utilizados pelos agricultores atualmente é o “Método de Controle Cultural”. Das alternativas abaixo, todas são práticas culturais, EXCETO:
- A) Eliminação de plantas vivas e doentes “Roguing”.
  - B) Incorporação de matéria orgânica no solo.
  - C) Eliminação ou queima de restos de cultura.
  - D) Sucessão microbiana na superfície das folhas.
  - E) Enxertia e Poda.
- 04) A murcha – bacteriana *Pseudomonas solanacearum* (Smith) Dows é uma doença típica do tomateiro *Lycopersicon esculentum* Mill. A doença é típica de solos tropicais e subtropicais onde ocorre com alta frequência. No entanto, pode ocorrer em áreas de clima temperado. Constitui um “pesadelo” que aflige todos os tomaticultores, devido às dificuldades para o seu controle. O controle da murcha bacteriana é extremamente difícil principalmente em condições favoráveis à doença. A maioria das medidas de controle recomendadas são preventivas procurando impedir ou retardar o aparecimento do patógeno na cultura. Entre as diversas medidas de controle abaixo, todas estão corretas, EXCETO:
- A) Rotação de cultura com gramíneas. Esta medida tende a diminuir o potencial de inóculo, mas no geral não é o suficiente para erradicar o patógeno da área afetada, dada a capacidade da bactéria sobreviver no campo ou em ervas nativas devido aos anos de rotação.
  - B) Plantio em terras novas. Técnica muito usada no momento pelos agricultores com grande sucesso.
  - C) Evitar o plantio em terrenos anexos a residências, onde se faz descarga de lixo e outros.
  - D) Isolar o foco da doença inicialmente, irrigando as plantas com o inóculo para sua completa eliminação.
  - E) Em terrenos contaminados tratar o solo com fumigantes de ação bactericida. Estes fumigantes devido ao alto preço, são inviáveis para áreas extensas.
- 05) Fator ecológico é qualquer elemento do meio ambiente capaz de atuar diretamente sobre os seres vivos. Os principais fatores do ambiente que influenciam na distribuição e abundância dos insetos são os seguintes, EXCETO:
- A) Tempo: Envolve toda a comunidade com influência direta ou indireta sobre os organismos.
  - B) Radiação: Sob o ponto de vista ecológico tem maior interesse as radiações ultravioleta, luz visível e infravermelho.
  - C) Temperatura: Um dos principais fatores ecológicos é erradamente considerado como sinônimo de calor. Influi direta e indiretamente nos insetos.
  - D) Umidade: A umidade se manifesta através da água da chuva (ação direta), umidade do solo e umidade do ar.
  - E) Resistência moderada: Espécies com moderada necessidade de água, são geralmente eurihídricas isto é, suportam grandes variações de umidade.

- 06) Como as pragas acarretam danos de grande importância econômica para a agricultura, é necessário colocar em prática, métodos de controle das mesmas a fim de se evitar ou diminuir os prejuízos. De maneira geral, os métodos de controle de pragas que se dispõem estão descritos abaixo.
- Métodos legislativos.
  - Métodos mecânicos.
  - Métodos culturais.
  - Método de persistência e controle de resíduos.
  - Método de resistência de plantas a insetos
- Está(ão) correta(s) apenas a(s) assertiva(s)
- I e II
  - I, III e IV
  - I, II, III, IV, e V
  - I, II, III e V
  - N.R.A.
- 07) Do mesmo modo que ocorre na Medicina Humana e Veterinária, na Agricultura também observa-se os efeitos do uso inadequado de produtos, que são utilizados para assegurar a sanidade das plantas. Há uma preocupação maior no âmbito agrícola pelo fato de, além da atenção dada às plantas devem receber atenção também o usuário, ou seja, o aplicador do defensivo e o ambiente onde se situa os insetos –pragas. A adoção do receituário agrônômico como uma preocupação voltada em prol da proteção do homem e do meio ambiente oferece inúmeras vantagens citadas nas alternativas abaixo, EXCETO:
- Contribui para uma maior conscientização do uso de defensivos.
  - Facilita a adoção do manejo de pragas, em um processo que envolve a condução de lavouras supervisionadas.
  - Cria novas condições para uma comunicação mais efetiva entre técnicos e lavradores.
  - Permite um menor rigor nas fiscalizações dos problemas de ordem toxicológicas.
  - Todo receituário deverá estar vinculado a uma Anotação de Responsabilidade Técnica – ART.
- 08) Os agrotóxicos podem ser definidos como quaisquer produtos de natureza biológica, física ou química que têm a finalidade de exterminar pragas ou doenças que ataquem as culturas agrícolas. Os agrotóxicos podem ser: pesticidas ou praguicidas, fungicidas, herbicidas. Há padrões de qualidade e de quantidade para o uso dos agrotóxicos. A produção, o comércio e uso dos agrotóxicos dependem de registro prévio junto ao governo federal. Este registro está condicionado ao grau de perigo que o produto representa para o ambiente. Este registro pode ser negado e, se concedido, pode ser posteriormente cancelado. Não pode ser registrado agrotóxico por exemplo, para o qual não se disponha de antídoto. Pode-se impugnar e pedir cancelamento de registros de agrotóxicos questionando prejuízos ao ambiente, aos recursos naturais e à saúde dos trabalhadores. Além disso, eles têm de ser vendidos com rótulos que informem a todos sobre seus perigos, possíveis efeitos prejudiciais, precauções, instruções para caso de acidente. São recomendações corretas para descarte de embalagens vazias de agrotóxicos, EXCETO:
- Não abandone embalagens vazias de agrotóxicos na lavoura em carreadores, caminhos, estradas, cercas e principalmente, nas margens ou em rios, córregos, açudes ou outras fontes de água e ainda nas matas.
  - Assegure-se que todas as embalagens estão totalmente vazias. Use todo o conteúdo, não deixando restos.
  - Embalagens que contenham líquidos devem ser acondicionadas em locais arejados para após serem furadas, lavadas em água corrente e jogadas no lixo.
  - Ao lidar com embalagens é obrigatório o uso de equipamento de proteção individual (EPI).
  - As embalagens de produtos granulados ou pó molháveis não devem sofrer a tríplex lavagem. Devem ser separadas e guardadas temporariamente em local seguro ou depósito intermediário de lixo tóxico até a adequada destinação final.
- 09) O manuseio inadequado de agrotóxicos é um dos principais responsáveis por acidentes de trabalho no campo. A ação das substâncias químicas no organismo humano pode ser rápida ou demorar anos para se manifestar. O uso de agrotóxicos tem causado diversas vítimas fatais, além de abortos, fetos com má-formação, suicídios, câncer, dermatoses e outras doenças. Segundo a OMS, há 20.000 óbitos/ano em consequência da manipulação, inalação e consumo indireto de pesticidas nos países em desenvolvimento, como o Brasil. Os principais assuntos relativos aos riscos na aplicação de agrotóxicos dizem respeito à falta de orientação sobre o uso de agrotóxicos. São eles:
- Durante a manipulação de agrotóxicos, preparo de calda ou aplicação dos produtos é obrigatório o uso de equipamento de proteção individual (EPI) recomendado.
  - Não desentupa bicos, mangueiras, válvulas, orifícios com a boca. Verifique o funcionamento do equipamento usando apenas água.
  - Não manipule e não aplique agrotóxicos durante as horas mais quentes do dia ou com ventos fortes.
  - Não misture duas ou mais formulações para aplicação, salvo estejam devidamente autorizadas pelo órgão competente e pelo receituário receita.
  - Respeite o intervalo de segurança para reentrar em lavouras tratadas, observando as recomendações do rótulo, bula ou folheto explicativo. Caso não existam recomendações, aguardar pelo menos 24 horas de intervalo entre o tratamento da lavoura e a reentrada.
  - Dê leite ou algum medicamento até a chegada de um profissional de saúde competente como médico ou enfermeiro.
  - Em caso de contato com os olhos utilize apenas um colírio específico que deverá ser indicado por um médico (oftalmologista).
  - Nunca prepare mais calda do que a quantidade a ser aplicada para não sobrar.

**Assinale a alternativa correta:**

- A) Todas as alternativas são corretas. D) Apenas as alternativas I, II, III, IV e VI são corretas.  
B) Apenas as alternativas I, II, III e VI são corretas. E) As alternativas I, II, III, IV, V e VIII são corretas.  
C) Todas as alternativas são incorretas.

**10) A agricultura orgânica é um sistema de produção que evita ou exclui amplamente o uso de praguicidas ou qualquer tipo de reguladores de crescimento. Diante das incertezas de vários males que assolam a população como o “mal da vaca louca”, “gripe aviária” ou produtos geneticamente modificados (OGM), técnicos e agricultores em geral têm contribuído para a ampliação do consumo de alimentos orgânicos. São princípios que orientam a vertente da agricultura orgânica, EXCETO:**

- A) Enfoque sistêmico da unidade produtiva.  
B) A conservação da biodiversidade e dos recursos naturais, solo e a água.  
C) Valorização dos processos biológicos nos sistemas produtivos.  
D) Restrição ao uso de insumos sintéticos nocivos à saúde e ao ambiente (sementes geneticamente modificadas, agrotóxicos e fertilizantes químicos).  
E) Manutenção e conservação ambiental do processo de monocultivo.

**11) Os cereais constituem a maior fonte de alimentos, tanto para os seres humanos como para os animais. Atualmente, a busca pela qualidade dos grãos e subprodutos é prioridade para produtores, processadores e finalmente para os distribuidores desses produtos. O aprimoramento dos padrões de classificação e o fator de qualidade é um dos assuntos mais discutidos no mundo, com base nas necessidades dos usuários finais dos grãos. Verifica-se portanto, a importância que as pragas de armazenamento passaram a ter na avaliação da qualidade dos grãos. São muitas as espécies de pragas que se encontram em produtos armazenados e seus subprodutos. Dentre elas, destacam-se os insetos -pragas como um dos mais importantes agentes responsáveis pelas perdas ocorridas no armazenamento. A maioria das espécies são cosmopolitas, embora tenham sido disseminadas em todo o mundo em razão principalmente, dos intercâmbios comerciais. São pragas de produtos armazenados, EXCETO:**

- A) *Sitophilus oryzae* (L) D) *Oligonychus ilicis*  
B) *Plodia interpunctella* E) *Tribolium castaneum*  
C) *Zabrotes subfasciatus* (Boh., 1833)

**12) Assinale a alternativa INCORRETA, considerando os procedimentos técnicos que são usados na Agricultura Orgânica para as atividades do manejo de pragas e doenças:**

- A) Pulverização à base de enxofre simples.  
B) Emprego de iscas convencionais em forma de armadilha.  
C) Queimadas sistemáticas com a diversificação do sistema produtivo.  
D) Extratos, caldas e soluções de produtos vegetais como piretro e rotenona.  
E) Uso de calda bordalesa, calda sulfocálcica, calda viçosa ou soluções a base de óleo mineral, querosene e sabão.

**13) A economia brasileira até o início da década de 1990, apresentava-se praticamente fechada ao comércio internacional. Com a abertura econômica e a própria globalização, houve um aumento substancial na movimentação de mercadorias, propiciando um alto risco de introdução de pragas exóticas. O setor agrícola passa por profundas mudanças no que se refere à sanidade dos produtos agrícolas vegetais. Os acordos internacionais que tratam da proteção de plantas e do estabelecimento de medidas fitossanitárias visam ao mesmo tempo, fortalecer a negociação de commodities e ainda proteger a fauna e a flora de cada país. Para que isto seja cumprido, a efetividade e o sucesso dos sistemas de quarentena devem se basear na integração entre os conhecimentos científicos, administrativos e legislativos. A falta de procedimentos otimizados e harmonizados torna difícil a realização de análises e inspeção fitossanitária pelos serviços quarentenários no Brasil. No que diz respeito aos objetivos das regras fitossanitárias, analise as alternativas abaixo:**

- I. Determinar um sistema de amostragem e do risco de introdução de pragas quarentenárias, em materiais de embalagem e suporte de mercadorias fabricadas com madeira provenientes do exterior.  
II. Identificar organismos exóticos de impacto econômico que não ocorrem no país.  
III. Montar um banco de dados sobre insetos e ácaros de expressão quarentenária para o Brasil.  
IV. Realizar estudos sobre a biossistemática molecular (marcadores moleculares) de grupos de insetos e ácaros de expressão quarentenária para o Brasil.  
V. Elaborar protocolos específicos de identificação, monitoramento e diagnose de pragas quarentenárias.  
VI. Buscar aquisição e otimização de métodos imunológicos para a detecção e identificação de pragas quarentenárias.  
VII. Aprimorar os conhecimentos sobre a etiologia das pragas quarentenárias passíveis de serem transmitidas por sementes.

**Assinale a alternativa verdadeira:**

- A) Todas as assertivas estão corretas.  
B) Apenas as assertivas I, II, III, IV e VII estão corretas.  
C) Apenas as assertivas II, III, VI, VII estão corretas.  
D) Todas as assertivas estão incorretas.  
E) Apenas as assertivas I, III, IV, VII estão corretas.

- 14) **As características das plantas daninhas verdadeiras fazem com que estas sejam mais agressivas em termos de desenvolvimento e ocupação rápida de solo. A seguir, são citadas algumas características de agressividades destas plantas:**
- I. Elevada capacidade de produção de disseminulos (sementes, bulbos, tubérculos, rizomas, estolons, etc.).
  - II. Manutenção da viabilidade mesmo em condições desfavoráveis. Exemplo: *Convolvulus arvensis*, cujas sementes permanecem viáveis, mesmo após 54 meses submersas em água ou após passarem pelo aparelho digestivo do porco ou boi.
  - III. Capacidade de germinar e emergir a grandes profundidades. Essa característica, muitas vezes, é a causa do insucesso dos herbicidas aplicados no solo.
  - IV. Grande desuniformidade no processo germinativo. Isto ocorre devido aos inúmeros e complexos processos de dormência, sendo estratégia de sobrevivência das plantas daninhas.

**Assinale a alternativa CORRETA:**

- A) As afirmativas II e III são falsas. D) Somente a afirmativa II é falsa.  
B) Somente as afirmativas III e IV são verdadeiras. E) Todas as afirmativas são verdadeiras.  
C) Somente as afirmativas I e III são verdadeiras.
- 15) **Ao completar a formação em nível superior, a pessoa faz um juramento que significa sua adesão e comprometimento com a categoria profissional onde formalmente ingressa. Isto caracteriza:**
- A) Adesão involuntária a um conjunto de regras da Ética Profissional.
  - B) Adesão voluntária determinante de um sistema social da Ética Profissional.
  - C) O aspecto moral da chamada Ética Profissional.
  - D) Um conjunto de deveres que fogem à Ética Profissional.
  - E) N.R.A.

**PORTUGUÊS**

**TRATAMENTO DE CHOQUE**

A refrigeração é uma questão delicada para os fruticultores. As baixas temperaturas, ao mesmo tempo em que são necessárias à conservação das frutas, também podem causar danos ao produto, se a exposição ao frio for prolongada. Essa contradição, entretanto, está com os dias contados. É o que promete um novo método desenvolvido por pesquisadores do Laboratório de Fisiologia e Bioquímica Pós-Colheita da Esalq – Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz.

O processo, chamado de condicionamento térmico, consiste em mergulhar o fruto em água quente antes de refrigerá-lo. “O frio faz com que a fruta fique vulnerável à ação de substâncias que deterioram a casca, mas o uso da água quente ativa seu sistema de defesa”, afirma o pesquisador Ricardo Kluge.

A temperatura da água e a duração do mergulho variam para cada espécie, mas, em média, as frutas são mantidas em 52 graus por poucos minutos. Em alguns casos, o tratamento aumenta a conservação em até 50% do tempo; se um produto durava 40 dias em ambiente frio, pode passar a durar 60.

Resistência. A Esalq também desenvolveu um outro tipo de tratamento, o “aquecimento intermitente”. Essa técnica consiste em pôr a fruta em ambiente refrigerado e, depois de dez dias, deixá-la em temperatura ambiente por 24 horas, para então devolvê-la à câmara fria. “Isso faz com que o produto crie resistência ao frio e não seja danificado”, afirma Ricardo Kluge. Para o produtor de pêssegos Waldir Parise, isso será muito válido, pois melhora a qualidade final do produto. Ele acredita que a nova técnica aumentará o valor da fruta no mercado. “Acho que facilitará bastante nossa vida.”

De acordo com o pesquisador Kluge, o grande desafio é fazer com que essa novidade passe a ser usada pelo produtor. “No começo é difícil, pois muitos apresentam resistência às novidades”, diz. Neste ano, os pesquisadores trabalharão mais próximos dos agricultores, tentando ensinar-lhes a técnica. “Acho que daqui a três anos ela será mais usada”. O Chile já usa o método nas ameixas.

As frutas tropicais devem ser as mais abordadas pelo estudo, pois não apresentam resistência natural às baixas temperaturas. A pesquisa testou o método só no limão taiti, na laranja valência e no pêssego dourado-2.

(Luis Roberto Toledo e Carlos Gutierrez. Revista Globo Rural – Março/2006)

- 16) **Segundo o texto, entre a refrigeração e os fruticultores há uma:**

- A) Oposição ideológica. D) Ausência de utilidade.  
B) Semelhança espacial. E) Utilização desnecessária.  
C) Utilização benéfica e maléfica.

- 17) **O emprego das aspas no segundo parágrafo:**

- A) Ressalta a importância da nova técnica. D) Serve para complementar a reportagem.  
B) Serve para ressaltar a fala do autor da reportagem. E) Explica o que é o aquecimento intermitente.  
C) Serve para ressaltar a fala do pesquisador.

- 18) “No começo é difícil, pois muitos apresentam resistências às novidades”. Pelo processo da intertextualidade a alternativa que contém uma citação com o mesmo valor semântico do período acima é:  
 A) “À mente apavora o que ainda não é mesmo velho”.  
 B) “...o horror de um progresso vazio”  
 C) “Oh! Mundo tão desigual! De um lado esse carnaval, de outro a fome total”.  
 D) “Foste um difícil começo”.  
 E) “Como vai explicar vendo o céu clarear sem lhe pedir licença”.
- 19) Assinale a frase em que o vocábulo destacado tem seu antônimo corretamente indicado:  
 A) “A refrigeração é uma questão delicada para os fruticultores”: difícil  
 B) “... se a exposição ao frio for prolongada”: rápida  
 C) “O frio faz com que a fruta fique vulnerável à ação de substâncias...” : desamparados  
 D) “Acho que facilitará bastante nossa vida.”: suficientemente  
 E) “No começo é difícil, pois muitos apresentam resistência às novidades...” : empecilho.
- 20) “Para o produtor de pêssegos Waldir Parise, isso será muito válido...” A palavra sublinhada nessa frase tem como referente:  
 A) “... a temperatura da água e a duração do mergulho...”  
 B) “A refrigeração é uma questão delicada para os fruticultores”.  
 C) “... o produto crie resistência ao frio e não seja danificado”.  
 D) “Essa contradição, entretanto, está com os dias contados”.  
 E) “... aumenta a conservação em até 50% do tempo...”
- 21) A alternativa em que as três palavras são acentuadas pela mesma razão é:  
 A) necessárias – substâncias – média  
 B) também – está – três  
 C) método – térmico – útil  
 D) vulnerável – espécie – difícil  
 E) até – pôr – só
- 22) “As frutas tropicais devem ser as mais abordadas pelo estudo, pois não apresentam resistência natural às baixas temperaturas”. A palavra sublinhada na frase anterior, estabelece com o período anterior uma relação de:  
 A) Conseqüência  
 B) Tempo  
 C) Adição  
 D) Explicação  
 E) Oposição
- 23) “O processo, chamado de condicionamento térmico, consiste em mergulhar o fruto em água quente antes de refrigerá-lo”. O período sublinhado na frase:  
 A) Substitui a palavra “processo”.  
 B) Caracteriza o termo “condicionamento”.  
 C) Completa o sentido da palavra “processo”.  
 D) Indica qualidade.  
 E) Completa o sentido do verbo “consiste”.
- 24) Assinale a alternativa em que o acento da crase foi usado pela mesma razão que, em “... em que são necessárias à conservação das frutas”, EXCETO:  
 A) “...fique vulnerável à ação de substâncias...”  
 B) “... para então devolvê-la à câmara fria”.  
 C) “... muitos apresentam resistência às novidades...”  
 D) As frutas ficam, às vezes, muitas horas sob baixa temperatura.  
 E) Os cientistas se dedicam à técnica de refrigeração.
- 25) A forma de plural da palavra sublinhada na frase “A pesquisa testou o método só no limão taiti...” é a mesma com que se faz o plural das três palavras constantes da opção:  
 A) órgão – melão – cão  
 B) vilão – irmão – cão  
 C) botão – balão – anão  
 D) mão – alemão – pagão  
 E) N.R.A.

### MATEMÁTICA

- 26) Rui diz a Pedro: Se você me der  $\frac{1}{5}$  do dinheiro que possuí, eu ficarei com uma quantia igual ao dobro do que lhe restará. Por outro lado, se eu lhe der R\$ 6,00 do meu dinheiro, nós ficaremos com quantias iguais. Quanto de dinheiro possui Rui?  
 A) R\$ 42,00  
 B) R\$ 31,00  
 C) R\$ 25,00  
 D) R\$ 28,00  
 E) R\$ 47,00
- 27) Para que valores de  $a$ , a equação  $x^2 + a^x + a^2 = 0$  possui duas raízes reais distintas?  
 A) Somente para  $a = 0$ .  
 B) Para todo  $a > 0$ .  
 C) Para todo  $a < 0$ .  
 D) Para todo  $a$  real.  
 E) Para nenhum  $a$  real.
- 28) Qual o volume de um cubo cuja diagonal da face mede 8 cm?  
 A)  $128\sqrt{2}$  cm<sup>3</sup>  
 B) 512 cm<sup>3</sup>  
 C) 64 cm<sup>3</sup>  
 D)  $4\sqrt{2}$  cm<sup>3</sup>  
 E) N.R.A.

- 29) Um lojista, na tentativa de aumentar as vendas deu um aumento de 25% nas suas mercadorias e depois anunciou 20% de desconto. Podemos concluir que:
- A) A mercadoria subiu 5%.  
 B) A mercadoria diminuiu 5%.  
 C) Aumentou em média 2,5%.  
 D) Diminuiu em média 2,5%.  
 E) A mercadoria manteve o preço.
- 30)  $10^8$  não é divisível por:
- A)  $5^3$                       B)  $2^5$                       C)  $15^2$                       D)  $20^4$                       E) N.R.A.

**CONHECIMENTOS GERAIS**

- 31) A onda de violência nas últimas semanas no estado de São Paulo acarretou no pedido de exoneração de que secretário estadual?
- A) Secretário da Fazenda  
 B) Secretário de Governo  
 C) Secretário da Justiça  
 D) Secretário de Segurança Pública  
 E) N.R.A.
- 32) Um estudo conduzido pela Fundação Instituto de Administração (FIA) ligado à Universidade de São Paulo, dimensionou um fenômeno típico da sociedade de consumo do Brasil: 40% das compras em Supermercado são motivadas por impulso. A partir desta conclusão podemos afirmar também sobre as práticas adotadas atualmente pelas redes de supermercado:
- I. Na seção de hortifrutis, reproduz-se um clima de feira por meio de estandes que se assemelham as barracas e ao uso de iluminação que confere brilho às frutas e legumes.  
 II. Os brasileiros nos supermercados compram geralmente por impulso: pilhas, filmes fotográficos, salgadinhos em pacote, chocolate e balas.  
 III. Na área de carnes, a estratégia dos supermercados, é colocar luz fria sobre a carne para que ela pareça mais avermelhada.  
 IV. Uma situação extra e atual para atrair os consumidores nos supermercados é colocar em frente ao caixa produtos, tais como: chocolates e cigarros.
- Está(ão) correta(s) apenas a(s) afirmativa(s):
- A) I, II                      B) II e IV                      C) I, II, III e IV                      D) III e IV                      E) IV
- 33) A CEAGESP – Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo, surgiu da fusão da CEASA e a CAGESP. A CEAGESP hoje consolidou sua atuação:
- A) Nos mini-varejões.  
 B) Na comercialização de hortícolas e armazenagem de grãos.  
 C) Como mercado livre do produtor.  
 D) Como depósito de estoques reguladores.  
 E) N.R.A.
- 34) Qual a região brasileira que não é banhada pelo oceano atlântico?
- A) Sudeste                      B) Sul                      C) Centro-oeste                      D) Norte                      E) N.R.A.
- 35) A obra do americano Dan Brown, realidade ou fantasia, chega ao cinema e torna tudo muito questionável no que tange aos dogmas e fundamentos do cristianismo. Esta produção cinematográfica e bilionária é originada da obra que possui o seguinte título:
- A) Senhor dos Anéis                      D) Titanic  
 B) O Código Da Vinci                      E) Jesus Cristo super star  
 C) Harry Potter

**INFORMÁTICA**

- 36) Por que o Excel apresenta vários símbolos quando se digita algo no interior de uma célula?
- A) O valor a ser inserido na célula ocupa mais espaço do o que lhe fora reservado.  
 B) A referência da célula não é válida.  
 C) O Excel não reconheceu o que está na célula.  
 D) A célula em questão só aceita caracteres “txt”.  
 E) Ocorreu um erro de fórmula ou de função.
- 37) Qual será o resultado da fórmula: “=A2^B2” (sem aspas), de acordo com a tabela do Excel apresentada abaixo?

	A	B	C
1	1	2	
2	2	4	
3	3	8	

- A) 8                      B) 1/2                      C) 2,4                      D) 16                      E) 24

**38) Quantas etapas o assistente de gráfico do MS Excel possui?**

- A) 2
- B) 3
- C) 4
- D) 5
- E) Nenhuma, pois o Excel não é voltado para gráfico.

**39) Para que se possa escrever algo no Cabeçalho e no Rodapé de um documento do MS Word deve-se:**

- A) Na barra de Ferramentas Padrão, clicar em “Inserir” e em seguida em “Cabeçalho e Rodapé”.
- B) Na barra de Ferramentas Padrão, clicar em “Ferramentas” e em seguida em “Cabeçalho e Rodapé”.
- C) Na barra de Ferramentas Padrão, clicar em “Formatar” e em seguida em “Cabeçalho e Rodapé”.
- D) Na barra de Ferramentas Padrão, clicar em “Editar” e em seguida em “Cabeçalho e Rodapé”.
- E) Na barra de Ferramentas Padrão, clicar em “Exibir” e em seguida em “Cabeçalho e Rodapé”.

**40) No Windows, ao se clicar sobre as teclas “Windows+Break” o que acontece?**

- A) Nada acontece.
- B) Aparece uma mensagem de erro “Tecla Inválida”.
- C) O computador é desligado.
- D) É mostrada a janela de Propriedades do Sistema.
- E) Se no momento em que as teclas forem clicadas estiver sendo efetuado, por exemplo, um download este é imediatamente interrompido.