



TESTE SELETIVO – EDITAL N.º 43/2017-PRH
AUXILIAR OPERACIONAL (APOIO ADMINISTRATIVO)

INSTRUÇÕES PARA A REALIZAÇÃO DA PROVA E PREENCHIMENTO DA FOLHA DE RESPOSTAS

- Verifique se este caderno contém 40 questões e assine-o no local apropriado.
- Confira os dados da folha de respostas e assine-a no local apropriado.
- A folha de respostas é o único documento hábil para a correção da prova objetiva e **deverá** ser preenchida com caneta esferográfica de tinta azul ou preta.
- A marcação das letras na folha de respostas deve ser feita cobrindo a letra e preenchendo todo o espaço compreendido pelos círculos, com **caneta esferográfica de cor azul ou preta**, conforme o exemplo:



- Na folha de respostas, não poderá haver rasuras e não poderá haver mais de uma alternativa assinalada para cada questão; caso isso ocorra, a questão será anulada.
- Não haverá substituição da folha de respostas.
- A prova terá duração de 03 (três) horas, incluindo o preenchimento da folha de respostas.
- O candidato só poderá retirar-se definitivamente da sala após uma hora e trinta minutos do início da prova.
- O candidato que necessitar utilizar o sanitário deverá solicitar isso ao aplicador de prova.
- Este caderno de prova **não** poderá ser levado. O candidato poderá transcrever as respostas no rascunho abaixo e levá-lo consigo ao término da prova.

NOME DO CANDIDATO: _____

ASSINATURA DO CANDIDATO: _____

Maringá, 07 de maio de 2017.

✂Corte na linha pontilhada

UEM – Edital N.º 43/2017-PRH – Teste Seletivo para a função de Auxiliar Operacional (Apoio Administrativo)

RASCUNHO – ANOTE AQUI AS SUAS RESPOSTAS

Questões	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Respostas																				
Questões	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Respostas																				

CRONOGRAMA:

- Divulgação do gabarito e do caderno de prova: 09-05-2017, às 17h.
- Divulgação do resultado final: 06-06-2017, às 17h, no endereço www.uem.br/concurso.
- O caderno de prova ficará disponível em www.uem.br/concurso até a divulgação do resultado final.

LÍNGUA PORTUGUESA

Comida: não deixe estragar

1 Para evitar o desperdício de alimentos ou uma possível contaminação que afetaria a sua saúde, é preciso colocar em prática atitudes que começam na hora da compra e se estendem à forma como você armazena e prepara em casa. Aprenda!

2 Restos de comida no lixo prejudicam o bolso e o meio ambiente. Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura, 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são jogados fora por ano. No Brasil, cada habitante produz 1 kg de lixo por dia, sendo 58% deste orgânico.

3 Para acabar com o desperdício, é preciso adotar certas medidas. Entre elas, planejar as compras com listas adequadas ao número de moradores da casa, cozinhar a quantidade certa e guardar as sobras na geladeira ou no freezer - organizando tudo de maneira correta, a fim de aumentar a conservação e a durabilidade dos produtos, além de prevenir doenças devido ao consumo de comidas estragadas.

4 O bom senso é excelente conselheiro para saber se os alimentos se apresentam em bom estado: olhe, cheire e prove. Mas cuidado: algumas alterações estão fora do alcance dos sentidos. A contaminação microbiana é a mais conhecida e perigosa. Muitas vezes invisível, não tem cheiro, nem sabor. É causada por bactérias, bolores e outros microrganismos que se desenvolvem nos alimentos e podem originar doenças. Os principais culpados são *Salmonella*, *Listeria* e *Campylobacter*. Todos afetam o funcionamento do aparelho digestivo e podem provocar vômitos e diarreias, entre outros sintomas.

5 Quando os microrganismos, como o *Clostridium botulinum* e o estafilococos, produzem toxinas, podem surgir intoxicações alimentares com consequências mais graves: morte dos tecidos atingidos e paralisia dos músculos são exemplos. Porém vale destacar que nem sempre uma comida contaminada causa doenças: depende da quantidade de germes e da resistência da pessoa que está comendo.

6 Saiba, ainda, que as alterações físicas e químicas reduzem a qualidade do alimento: afetam o aspecto, a textura, o paladar e, às vezes, o valor nutritivo. Mas, em geral, não desencadeiam problemas de saúde. Essas alterações são provocadas, por exemplo, pela temperatura, pelo ar ou por enzimas, deixando, por exemplo, o mel cristalizado, a alface murcha ou a manteiga rançosa.

7 O bom é que essa degradação dos alimentos pode ser abreviada com boas práticas e temperaturas de conservação adequadas. Na cozinha, siga à risca as regras de higiene. Manipule os alimentos com as mãos e os utensílios limpos e não corte, por exemplo, o frango e os legumes sem lavar a faca, para evitar contaminação cruzada.

8 Cozinhe bem todos os pratos, para eliminar os microrganismos. As toxinas produzidas por alguns deles resistem ao calor e não há como eliminá-las. Caso a comida preparada sobre, espere esfriar e guarde na geladeira. Saiba que a temperatura sempre sobe quando colocamos novos alimentos dentro dela, mesmo que estejam à temperatura ambiente. Porém com comida quente a elevação é maior. Assim, além de pôr em risco a conservação do alimento, pode danificar o aparelho.

9 Na geladeira ou na despensa, uma boa dica é colocar os produtos com validade mais próxima na parte da frente. Dessa maneira, serão os primeiros a serem pegos na hora em que você quiser consumi-los. Já o período de conservação depende do tipo de alimento. Em geral, os mais ácidos e secos resistem mais e, em muitos casos, não precisam de refrigeração. Os perecíveis - como carne, peixe, frutos do mar e bolos com recheio - devem ser guardados na geladeira e consumidos entre um e três dias. As sobras de refeições aguentam alguns dias, se forem bem cozidas e guardadas, no máximo a 4°C.

Texto adaptado de Revista Proteste Saúde, número 61, março 2017, p. 10-12.

Questão 01

O texto "Comida: não deixe estragar" é uma

- A) propaganda.
- B) fábula.
- C) carta.
- D) notícia.
- E) reportagem.

Questão 02

O principal objetivo do texto é

- A) instruir sobre como evitar o desperdício de alimentos.
- B) denunciar o abuso da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura.
- C) incentivar a elaboração de pratos que aproveitem, ao máximo, os alimentos, a fim de evitar o desperdício.
- D) incentivar a compra de freezers e de geladeiras mais eficazes na conservação dos alimentos.
- E) combater os microrganismos *Salmonella*, *Listeria* e *Campylobacter*.

Questão 03

De acordo com as informações do texto, assinale a alternativa **incorreta**.

- A) Evitar o desperdício de alimentos requer práticas que se iniciam na hora da compra.
- B) Restos de comida no lixo contribuem para o crescimento da economia e para a preservação do meio ambiente.
- C) No Brasil, mais da metade do lixo produzido por dia por cada habitante é orgânico.
- D) O preparo e a armazenagem dos alimentos também contribuem para evitar o desperdício de alimentos.
- E) Por ano, joga-se fora 1,3 bilhão de toneladas de alimentos, segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura.

Questão 04

De acordo com as informações do texto, assinale a alternativa **correta**.

- A) Os alimentos mais ácidos e secos são os menos resistentes, por isso precisam de refrigeração.
- B) Alimentos perecíveis devem ser guardados na geladeira e consumidos em, no máximo, três semanas.
- C) Carne, peixe, frutos do mar e bolos com recheio são exemplos de alimentos perecíveis.
- D) Se forem bem cozidas e guardadas na geladeira, as sobras de refeições se conservam por 24 horas no máximo.
- E) O período de conservação não depende do tipo de alimento.

Questão 05

De acordo com as informações do texto, assinale a alternativa **correta**.

- A) Depois de cozidos, os alimentos devem ser colocados imediatamente na geladeira ou no freezer.
- B) Não há problema algum em colocar alimentos quentes na geladeira.
- C) A temperatura dentro da geladeira diminui quando são colocados novos alimentos dentro dela, mesmo que estejam à temperatura ambiente.
- D) Pôr comida quente na geladeira pode danificar o aparelho.
- E) Na geladeira ou na despensa, uma boa dica é colocar os produtos com validade mais próxima na parte de trás, para consumir os produtos mais frescos primeiro.

Questão 06

De acordo com as informações do texto, assinale a alternativa **incorreta**.

- A) Todas as alterações dos alimentos podem ser constatadas pela visão, pelo olfato e pelo paladar.
- B) Olhar, cheirar e provar são formas de saber se os alimentos apresentam bom estado.
- C) Muitas vezes, a contaminação microbiana é invisível, não tem cheiro, nem sabor.
- D) Alguns microrganismos produzem toxinas resistentes ao calor.
- E) Regras de higiene devem ser seguidas à risca na cozinha.

Questão 07

De acordo com as informações do texto, assinale a alternativa **correta**.

- A) A manipulação dos alimentos deve ser feita somente com utensílios descartáveis.
- B) Cortar o frango e os legumes sem lavar a faca evita a contaminação cruzada.
- C) Comida estragada sempre causa doenças, independentemente da quantidade de germes e da resistência da pessoa que está comendo.
- D) A contaminação microbiana não é muito conhecida porque é pouco perigosa.
- E) Boas práticas e temperaturas de conservação adequadas podem abreviar a degradação dos alimentos.

Questão 08

Considerando as informações do texto, assinale V para verdadeiro e F para falso.

- () As alterações físicas e químicas não reduzem a qualidade do alimento, mas afetam o seu valor nutritivo.
- () Em geral, as alterações físicas e químicas não desencadeiam problemas de saúde.
- () Alterações físicas e químicas podem ser provocadas pela temperatura, pelo ar ou por enzimas.
- () Alterações físicas e químicas podem deixar o mel cristalizado, a alface murcha ou a manteiga rançosa.

Agora assinale a alternativa **correta**.

- A) V, V, F, V
- B) F, V, V, V
- C) V, F, F, F
- D) V, F, V, F
- E) F, F, V, F

Questão 09

Considerando as informações do texto, assinale V para verdadeiro e F para falso.

- () A contaminação microbiana é causada por bactérias, bolores e outros microrganismos.
- () Salmonella, Listeria e *Campylobacter* são exemplos de microrganismos que se desenvolvem nos alimentos e podem originar doenças.
- () Salmonella, Listeria e *Campylobacter* afetam o funcionamento do aparelho digestivo e podem provocar vômitos e diarreias, entre outros sintomas.
- () Intoxicações alimentares decorrentes do *Clostridium botulinum* e do estafilococos podem causar consequências graves, como morte dos tecidos atingidos e paralisia dos músculos.

Agora assinale a alternativa **correta**.

- A) V, V, V, F
- B) V, V, F, V
- C) V, V, V, V
- D) V, F, V, V
- E) V, F, V, F

Questão 10

Considere o emprego dos pronomes no texto e assinale a alternativa **incorreta**.

- A) Em "[...] é preciso adotar certas medidas." (terceiro parágrafo), o pronome em destaque se refere à palavra "medidas".
- B) "Entre elas, planejar as compras com listas adequadas [...]." (terceiro parágrafo), o pronome em destaque se refere à expressão "certas medidas".
- C) "As toxinas produzidas por alguns deles resistem ao calor [...]." (oitavo parágrafo), o pronome em destaque se refere à palavra "microrganismos".
- D) "Cozinhe bem todos os pratos [...]." (oitavo parágrafo), o pronome em destaque se refere à palavra "microrganismos".
- E) "[...] quando colocamos novos alimentos dentro dela [...]." (oitavo parágrafo), o pronome em destaque se refere à palavra "geladeira".

Questão 11

Em "As sobras de refeições aguentam alguns dias, se forem bem cozidas e guardadas, no máximo a 4°C." (nono parágrafo), a conjunção em destaque introduz uma

- A) adição.
- B) conclusão.
- C) condição.
- D) contestação.
- E) explicação.

Questão 12

Em "Porém com comida quente a elevação é maior." (oitavo parágrafo), a palavra em destaque NÃO poderia ser substituída por

- A) mas.
- B) entretanto.
- C) contudo.
- D) todavia.
- E) porque.

Questão 13

Assinale a alternativa que indica o sujeito em "Os perecíveis - como carne, peixe, frutos do mar e bolos com recheio - devem ser guardados na geladeira e consumidos entre um e três dias." (nono parágrafo).

- A) os perecíveis
- B) frutos do mar
- C) bolos com recheio
- D) três dias
- E) carne e peixe

Questão 14

Assinale a alternativa **incorreta** quanto ao sentido das palavras empregadas no texto.

- A) Em "Restos de comida [...]." (segundo parágrafo), a palavra "restos" poderia ser substituída por "sobras".
- B) Em "[...] é preciso adotar certas medidas." (terceiro parágrafo), a palavra "certas" poderia ser substituída por "corretas".
- C) Em "[...] as alterações físicas e químicas reduzem [...]." (sexto parágrafo), a palavra "reduzem" poderia ser substituída por "diminuem".
- D) Em "[...] pode danificar o aparelho." (oitavo parágrafo), a palavra "danificar" poderia ser substituída por "estragar".
- E) Em "Em geral [...]." (nono parágrafo), a expressão "em geral" poderia ser substituída por "geralmente".

Questão 15

Em "Quando os microrganismos [...]." (quinto parágrafo), a palavra em destaque indica

- A) tempo.
- B) modo.
- C) lugar.
- D) qualidade.
- E) quantidade.

Questão 16

Em "Para acabar com o desperdício [...]" (terceiro parágrafo), a palavra "para" expressa o sentido de

- A) destino.
- B) duração.
- C) intenção.
- D) finalidade.
- E) conformidade.

Questão 17

Sobre a acentuação gráfica de palavras retiradas do texto, assinale a alternativa que apresenta uma palavra cujo acento se justifica pela presença de um hiato.

- A) vômitos
- B) saúde
- C) pôr
- D) consequências
- E) utensílios

Questão 18

Sobre acentuação gráfica, assinale a alternativa em que todas as palavras retiradas do texto obedecem à mesma regra de acentuação gráfica.

- A) número, invisível, máximo
- B) invisível, desperdício, você
- C) período, perecíveis, três
- D) porém, além, bactérias
- E) prática, orgânico, músculos

MATEMÁTICA

Questão 19

Alice e Beto têm juntos 45 lápis. Se Alice tem 9 lápis a mais do que Beto, então quantos lápis Alice possui?

- A) 17.
- B) 23.
- C) 26.
- D) 27.
- E) 33.

Questão 20

Caio necessita fazer pacotes com 15 balas em cada um deles. Se ele possui 720 balas, então poderá fazer no máximo quantos pacotes?

- A) 40.
- B) 42.
- C) 44.
- D) 46.
- E) 48.

Questão 21

Davi comprou 3 cadernos, sendo que cada um deles custou R\$ 7,80. Se ele pagar com uma nota de R\$ 50,00, então quanto deverá receber de troco?

- A) R\$ 26,60
- B) R\$ 26,20
- C) R\$ 25,60
- D) R\$ 24,40
- E) R\$ 23,40

Questão 22

Maria comprou uma calça que custava R\$ 90,00 e obteve um desconto de 20%. Quanto ela pagou pela calça?

- A) R\$ 70,00.
- B) R\$ 72,00.
- C) R\$ 74,00.
- D) R\$ 75,00.
- E) R\$ 76,00.

Questão 23

Se Nelson ler 8 páginas de um livro por dia, ele gastará 25 dias. Se ele for ler o livro em 10 dias, então ele deverá ler

- A) 22 páginas por dia.
- B) 21 páginas por dia.
- C) 20 páginas por dia.
- D) 19 páginas por dia.
- E) 18 páginas por dia.

Questão 24

O terreno de Olavo tem a forma de um quadrilátero. Se as medidas dos lados desse terreno medem, respectivamente, 12,5 m; 30,4 m; 15,7 m e 38,4 m, então, o perímetro desse terreno mede

- A) 100 m.
- B) 97 m.
- C) 96,5 m.
- D) 96 m.
- E) 95,5 m.

Questão 25

Na sala de aula do José, há 42 pessoas. Se $\frac{3}{7}$ delas são meninos, então quantos meninos têm na sala de aula do José?

- A) 14
- B) 15
- C) 16
- D) 18
- E) 21

Questão 26

Sérgio equacionou o problema e chegou à seguinte equação: $\frac{2x}{5} + 42 = x$. Qual é o valor de x nessa equação?

- A) 14.
- B) 35.
- C) 45.
- D) 50.
- E) 70.

Questão 27

Um auditório possui 13 filas, sendo que uma delas possui 25 assentos e as demais 21. Quantos assentos têm nessas 13 filas deste auditório?

- A) 265
- B) 273
- C) 277
- D) 300
- E) 321

Questão 28

Paulo assistiu a um filme que teve duração de 133 minutos. Isso equivale a

- A) 1 h 33 min.
- B) 1 h 53 min.
- C) 2 h 13 min.
- D) 2 h 23 min.
- E) 2 h 33 min.

CONHECIMENTOS DE INFORMÁTICA

Questão 29

Considerando os conceitos básicos de hardware e de software, indicar a alternativa **correta**.

- A) Software são os componentes eletrônicos, mecânicos, elétricos; esses componentes formam a parte física do computador.
- B) Hardware são os componentes eletrônicos, mecânicos, elétricos; esses componentes formam a parte física do computador.
- C) Hardware é um conjunto de procedimentos que envolvem o controle das atividades do computador que são os aplicativos ou programas que fazem o computador funcionar.
- D) Windows e Word são exemplos de hardware.
- E) Placa mãe e memória são exemplos de software.

Questão 30

Sobre as teclas especiais existentes, por padrão, nos teclados, indique qual é a utilizada para corrigir os erros de digitação na linha de comando. Ela move o cursor para a esquerda, removendo os caracteres.

- A) Ctrl.
- B) Shift.
- C) CapsLock.
- D) Backspace.
- E) Alt.

Questão 31

O software Windows é um sistema operacional e tem como principal função

- A) coordenar e supervisionar a ação do hardware, permitindo que todas as partes do microcomputador possam se comunicar.
- B) navegar na Internet.
- C) editar textos.
- D) manipular imagens.
- E) elaborar planilhas eletrônicas.

Questão 32

No Sistema Operacional Windows7, para criar uma nova pasta no computador, pode-se clicar com o botão direito do mouse no local onde se deseja criar a pasta e utilizar o seguinte comando:

- A) Clicar em Atualizar – Pasta.
- B) Clicar em Exibir – Pasta.
- C) Clicar em Novo – Pasta.
- D) Clicar em Permitir – Pasta.
- E) Clicar em Organizar – Pasta.

Questão 33

No aplicativo Writer do LibreOffice/BrOffice, por padrão, o comando Imprimir pode ser acessado através do menu

- A) Arquivo.
- B) Editar.
- C) Exibir.
- D) Formatar.
- E) Inserir.

Questão 34

No aplicativo Word da Microsoft, por padrão, os comandos Alinhamento, Recuo e Espaçamento fazem parte da Caixa de Diálogo

- A) Estilo.
- B) Fonte.
- C) Referências.
- D) Revisão.
- E) Parágrafo.

Questão 35

Nos editores de texto Word da Microsoft e Writer do LibreOffice/BrOffice a função Justificar

- A) alinha o texto à direita.
- B) alinha o texto à esquerda.
- C) centraliza o texto.
- D) alinha o texto às margens esquerda e direita.
- E) promove um recuo de primeira linha no texto.

Questão 36

Planilhas Eletrônicas são programas de computador que usam tabelas para realização de cálculos ou apresentação de dados. São programas de planilhas eletrônicas

- A) Word e Excel.
- B) Excel e Calc.
- C) Access e PowerPoint.
- D) Windows e Word.
- E) Writer e Word.

Questão 37

Mozilla Firefox, Internet Explorer e Google Chrome são exemplos de

- A) Sistemas Operacionais.
- B) Gerenciadores de rede.
- C) Navegadores de Internet.
- D) Editores de texto.
- E) Arquivos de banco de dados.

Questão 38

Sobre Correio eletrônico (*e-mail*) indicar a alternativa **correta**.

- A) Não é possível enviar um mesmo e-mail para vários destinatários simultaneamente.
- B) Não é permitido enviar no mesmo e-mail anexos diferentes, como por exemplo, textos e imagens.
- C) Word e Excel são exemplos de gerenciadores de correio eletrônico.
- D) O endereço www.uem.br é um exemplo de e-mail válido.
- E) Para enviar e-mail a um destinatário oculto, utiliza-se a opção CCO.

ESTATUTO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE

Questão 39

Qual é a função que o Estatuto da Criança e do Adolescente considera de interesse público relevante e determina que não seja remunerada?

- A) Representante do Poder Judiciário.
- B) Representante do Ministério Público.
- C) Membro do Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente.
- D) Membro do Conselho Tutelar.
- E) Membro de entidade legalmente constituída.

Questão 40

O Estatuto da Criança e do Adolescente define aprendizagem como a formação técnico-profissional ministrada segundo quais critérios?

- A) As diretrizes e bases da legislação de educação em vigor.
- B) As diretrizes e bases da legislação da previdência em vigor.
- C) As diretrizes e bases da legislação de trânsito em vigor.
- D) As diretrizes e bases da legislação trabalhista em vigor.
- E) As diretrizes e bases da legislação civil em vigor.