

Leia o texto para responder as questões 01, 02, 03, 04 e 05.

Iracema

José de Alencar

Capítulo 2

Além, muito além daquela serra, que ainda azula no horizonte, nasceu Iracema. Iracema, a virgem dos lábios de mel, que tinha os cabelos mais negros que a asa da graúna e mais longos que seu talhe de palmeira.

[...]

Mais rápida que a ema selvagem, a morena virgem corria o sertão e nas matas do Ipu, onde campeava sua guerreira tribo, da grande nação tabajara. O pé grácil e nu, mal roçando, alisava apenas a verde pelúcia que vestia a terra com as primeiras águas.

Um dia, ao pino do Sol, ela repousava em um claro da floresta. Banhava-lhe o corpo, a sombra da oiticica, mais fresca do que o orvalho da noite. [...]

[...]

Rumor suspeito quebra a doce harmonia da sesta. Ergue a virgem os olhos, que o sol não deslumbra; sua vista perturba-se.

Diante dela e todo a contemplá-la, está um guerreiro estranho, se é guerreiro e não algum mau espírito da floresta. Tem nas faces o branco das areias que bordam o mar; nos olhos o azul triste das águas profundas. Igotas armas e tecidos ignotos cobrem-lhe o corpo.

Foi rápido, como o olhar, o gesto de Iracema. A flecha embebida no arco partiu. Gotas de sangue borbulham na face do desconhecido.

De primeiro ímpeto, a mão lesta caiu sobre a cruz da espada; mas logo sorriu. [...]

O sentimento que ele pôs nos olhos e no rosto, não o sei. Porém a virgem lançou de si o arco e a uiraçaba, e correu para o guerreiro, sentida da mágoa que causara.

A mão que rápida ferira, estancou mais rápido e compassiva o sangue que gotejava. Depois Iracema quebrou a flecha homicida: deu a haste ao desconhecido, guardando consigo a ponta farpada.

O guerreiro falou:

- Quebras comigo a flecha da paz?

- Quem te ensinou, guerreiro branco, a linguagem dos meus irmãos? Onde vieste a estas matas, que nunca viram outro guerreiro como tu?

- Venho de bem longe, filha das florestas. Venho das terras que teus irmãos já possuíram, e hoje têm os meus.

- Bem-vindo seja o estrangeiro aos campos dos tabajaras, senhores das aldeias, e à cabana de Araquém, pai de Iracema.

[...]

ALENCAR, José de. *Iracema*. São Paulo: Ciranda Cultural, [s.d]. p. 5-7.

01) No fragmento do capítulo 2 de Iracema predomina que tipo de narrador?

(A) Observador onisciente, pois conta na 3ª pessoa, sem participar dos acontecimentos, revelando tudo sobre a história e conhece todos os fatos.

(B) Onisciente observador, porque narra na 1ª pessoa a história e descreve os sentimentos de Martim um dos personagens.

(C) Personagem, porque conta a história na 3ª pessoa, sem participar das ações, narrando com imparcialidade.

(D) Personagem, uma vez que narra em 1ª pessoa a história da qual participa e expõe suas opiniões.

02) Considerando o significado contextual das palavras no texto, o trecho: “Rumor suspeito quebra a doce harmonia da sesta.” Pode ser substituído sem prejuízo de sentido por:

(A) Ruído estranho quebra o nectáreo harmônico da sesta.

(B) Zumbo insuspeito quebra a açucarada harmonia da sesta.

(C) Sossego diferente quebra o sabor harmonioso da sesta.

(D) Barulho normal quebra o acre harmonioso da sesta.

03) No fragmento: “Iracema, a virgem dos lábios de mel” a figura de linguagem é uma:

(A) Anáfora.

(B) Perífrase.

(C) Metáfora.

(D) Personificação.

04) No trecho: “O sentimento que ele pôs nos olhos e no rosto, não o sei. **Porém** a virgem lançou de si o arco e a uiraçaba, e correu para o guerreiro...” O elemento coesivo em destaque pode ser substituído, sem perda de significado, por:

(A) Porque.

- (B) Todavia.
- (C) Tanto que.
- (D) Desde que.

05) No fragmento:

“O guerreiro falou:

- Quebras comigo a flecha da paz?
- Quem te ensinou, guerreiro branco, a linguagem dos meus irmãos?...”.

Há a predominância de um discurso:

- (A) Direto.
- (B) Indireto.
- (C) Indireto Livre.
- (D) Direto e Indireto.

Leia o texto para responder a questão 06.

O Auto Retrato

Mário Quintana

No retrato que me faço
- traço a traço -
às vezes me pinto nuvem,
às vezes me pinto árvore...
às vezes me pinto coisas
de que nem há mais lembrança...
ou coisas que não existem
mas que um dia existirão...
e, desta lida, em que busco
- pouco a pouco -
minha eterna semelhança,
no final, que restará?
Um desenho de criança...
Terminado por um louco!

06) No poema de Mário Quintana, há a predominância da função:

- (A) Poética, uma vez que o emissor se preocupa com o sentimentalismo, a subjetividade.
- (B) Referencial, porque o poema traz informações sobre a linguagem.

(C) Fática, pois o emissor procura no poema estabelecer comunicação com o seu interlocutor.

(D) Metalinguística, pois o emissor se volta para a própria linguagem para mostrar como ele faz o autorretrato.

07) Em: **Precisa-se** de técnicos em informática. O sujeito:

- (A) está elíptico no contexto.
- (B) está na voz passiva sintética.
- (C) trata-se de uma oração sem sujeito.
- (D) é indeterminado no contexto da frase.

08) Na oração: **Ainda que** chova, iremos ao concerto no próximo sábado, a oração subordinada é:

- (A) Explicativa, pois justifica na oração subordinada, a possibilidade de chuva.
- (B) Temporal, porque sugere na oração subordinada, a ideia de tempo chuvoso.
- (C) Concessiva, pois evidencia um obstáculo ao fato da oração principal, porém sem impedi-lo.
- (D) Condicional, uma vez que exprime hipótese, condição ao fato da oração principal.

09) Na frase: “Me aqueça neste inverno.” A colocação do pronome ‘**Me**’:

- (A) Trata-se de uma ênclise.
- (B) Configura uma mesóclise.
- (C) Obedece a norma padrão da língua.
- (D) Está em desacordo com a norma culta da língua.

10) Marque a alternativa correta considerando a regência verbal.

- (A) Preferia português a matemática.
- (B) Preferia jogar futebol à trabalhar.
- (C) Preferia mais viajar à fazer a faculdade.
- (D) Preferia muito mais brincar do que estudar.

11) As proteínas são macromoléculas importantes das células e constituem mais da metade do peso seco de

muitos organismos. Tais macromoléculas possuem diversas classificações de acordo com suas diferentes funções. Das alternativas abaixo, a alternativa que expressa a informação verdadeira de acordo com a classificação das proteínas é:

(A) Enzimas: são proteínas com atividade catalítica, das quais se pode citar a ferritina;

(B) Proteínas transportadoras: são proteínas transportadoras no plasma sanguíneo que ligam e transportam especificamente moléculas ou íons de um órgão para o outro, das quais se pode citar a mioglobina e β_1 -lipoproteína;

(C) Proteínas estruturais: são proteínas que servem como filamentos, cabos ou lâminas para dar firmeza ou proteção a estruturas biológicas, das quais se pode citar tubulina e dineína;

(D) Proteínas de defesa: são proteínas que defendem os organismos da invasão de outras espécies ou contra lesões, das quais se pode citar fibrinogênio e trombina.

12) “Com poucas exceções, o trato Gastrointestinal (GI) humano é notavelmente eficiente. Os seres humanos podem consumir uma ampla variedade de alimentos em combinações aleatórias sem afetar significativamente a digestão”. Sobre o processo digestivo, é correto afirmar que:

(A) Apesar de importantes, os fatores psicológicos, como por exemplo o estado emocional do indivíduo, não é capaz de influenciar no processo de digestão dos alimentos, sendo que este ocorre normalmente tanto em momentos de alegria, quanto em momentos de raiva, dor ou tristeza;

(B) É importante tomar muito cuidado com alimentos cozidos, pois um cozimento a altas temperaturas, além de destruir vários nutrientes, torna-se bem menos digerível do que um alimento cru;

(C) Em alguns tipos de cozimento há reações químicas entre os alimentos e as secreções do sistema digestivo que podem afetar a digestão. Por exemplo, a

acroleína, um produto de decomposição provocado por alimentos fritos em temperaturas excessivamente altas, retarda o fluxo de sucos digestivos;

(D) O processo de digestão tem início na boca com a enzima amilase salivar (ptialina) que atua com um pH neutro ou levemente ácido. A ptialina inicia a ação digestiva pela hidrólise de uma pequena quantidade de moléculas de amido em fragmentos menores.

13) O açúcar é o termo empregado para designar os carboidratos mais simples, incluindo os monossacarídeos e os dissacarídeos. São altamente empregados na técnica dietética garantindo o sucesso de diversas preparações. De acordo com as propriedades dos açúcares, é possível afirmar que:

(A) A solubilidade dos açúcares é inversamente proporcional ao aumento da temperatura. A classificação dos açúcares quanto à sua solubilidade corresponde à classificação quanto ao seu poder de adoçamento;

(B) A hidrólise dos açúcares ocorre com a ação de ácidos, calor ou enzimas. Os álcalis também decompõem os açúcares, produzindo coloração mais acentuada e sabor amargo;

(C) O poder de cristalização do açúcar é diretamente proporcional à sua solubilidade;

(D) O açúcar invertido é pouco utilizado na técnica dietética devido ao seu baixíssimo poder de adoçar.

14) A respeito do item “edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios” de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) contidas na RDC 216 de 2004, é correto afirmar que:

(A) As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas dentro da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento;

- (B) As áreas internas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente; animais são permitidos apenas na área externa;
- (C) As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes;
- (D) A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar deve incidir diretamente sobre os alimentos para permitir maior refrigeração.

15) Em relação aos métodos de conservação dos alimentos, é correto afirmar que:

- (A) Os conservadores, também chamados de conservantes, são utilizados para eliminar parcialmente os micro-organismos. A eliminação total de micro-organismos ainda não é alcançada com os conservantes;
- (B) A utilização dos conservadores deve ser usada apenas individualmente, visto que o uso associado com métodos físicos, impede um melhor controle de micro-organismos;
- (C) Várias são as substâncias de uso tradicional que possuem ação antimicrobiana, mas não são consideradas conservadores, como por exemplo o açúcar, o vinagre e o sal;
- (D) A escolha do conservador independe de fatores como as propriedades físicas e químicas do alimento, agentes contaminantes e condições de armazenamento, pois qualquer conservador é capaz de preencher todas as características desejáveis e, por isso, na maioria das vezes não são combinados a métodos físicos de conservação de alimentos.

16) O Guia Alimentar para a população brasileira, é um instrumento pedagógico por excelência, indispensável à prática dos profissionais que atuam

em áreas e setores que desenvolvem atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). O guia apresenta alguns conceitos importantes que ajudam a população a se melhor informar. Dos conceitos abaixo, só não é correto no que se afirma em:

- (A) Alimentos *in natura* são obtidos diretamente de plantas ou de animais e são adquiridos para o consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza;
- (B) Alimentos *in natura* tendem a se deteriorar muito rapidamente e esta é a principal razão para que sejam minimamente processados antes de sua aquisição. Processos mínimos aumentam a duração dos alimentos *in natura*, preservando-os e tornando-os apropriados para armazenamento. E podem também abreviar as etapas da preparação (limpeza e remoção de partes não comestíveis) ou facilitar a sua digestão ou torná-los mais agradáveis ao paladar (moagem, fermentação);
- (C) Alimentos processados são produtos relativamente simples e antigos fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar (ou outra substância de uso culinário como óleo ou vinagre) a um alimento *in natura* ou minimamente processado. Embora o alimento processado mantenha a identidade básica e a maioria dos nutrientes do alimento do qual deriva, os ingredientes e os métodos de processamento utilizados na fabricação alteram de modo desfavorável a composição nutricional;
- (D) Alimentos ultraprocessados, feita em geral por indústrias de grande porte, envolve diversas etapas e técnicas de processamento e muitos ingredientes, incluindo sal, açúcar, óleos e gorduras e substâncias de uso exclusivamente industrial. Temos como exemplos: cenoura, pepino, ervilhas, palmito, cebola, couve-flor preservados em salmoura ou em solução de sal e vinagre; frutas em calda e frutas cristalizadas; carne seca e toucinho; sardinha e atum enlatados; queijos; e pães feitos de farinha de trigo, leveduras, água e sal.

17) Os medicamentos anticoagulantes são indicados na prevenção primária e secundária do tromboembolismo venoso e na prevenção do acidente vascular cerebral. Em relação à interação desse tipo de medicamento com os nutrientes da dieta, é possível afirmar que:

- (A) É importante evitar altas doses de vitamina A e E (doses superiores a 400UI/dia), pois elas alteram o tempo de protrombina;
- (B) O álcool diminui o metabolismo desse tipo de fármaco;
- (C) É importante aumentar o consumo de vitamina C, pois a mesma aumenta absorção do fármaco (quantidades acima de 5g/dia);
- (D) Cebola crua, frita ou cozida é capaz de aumentar significativamente a agregação plaquetária.

18) A alergia alimentar é uma resposta exagerada do sistema imunológico relacionada ao consumo de determinado(s) alimento(s). As reações são muito variadas, com sintomas que podem surgir na pele, no sistema gastrointestinal e respiratório, podendo, em alguns casos, haver o comprometimento de vários órgãos. Uma das recomendações é sempre estar atento aos rótulos nutricionais a fim de evitar a ingestão do componente que desencadeiam a alergia em questão. Assim, é possível afirmar que aqueles que possuem alergia a peixe, crustáceos ou frutos do mar, devem prestar atenção aos seguintes alimentos e ingredientes que podem indicar a sua presença:

- (A) Parvalbuminas, polvo e surimi;
- (B) Siri, kani e Shoyo;
- (C) Marisco, peixes e pinoli;
- (D) Lecitina, lagosta e tempero de comida oriental.

19) Para manter a segurança dos trabalhadores nos serviços de alimentação, a norma regulamentadora NR 6 trata dos equipamentos de proteção individual. Assim, é correto afirmar que:

(A) O equipamento de proteção individual, de fabricação nacional ou importado, só poderá ser posto à venda ou utilizado com a indicação do Certificado de Aprovação (CA), expedido pelo órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho do Ministério do Trabalho e Emprego;

(B) A empresa é obrigada a fornecer aos empregados, EPI adequado ao risco, em perfeito estado de conservação e funcionamento, cobrando uma taxa máxima de 2,0% sobre o salário bruto mensal;

(C) Cabe ao empregado, quanto ao uso do EPI, fazer pesquisas na internet e ir atrás de informações sobre o modo correto do uso do mesmo, visto que por parte do empregador, o repasse desse tipo de informação não é obrigatória;

(D) Para fins de comercialização, o Certificado de Aprovação (CA) do EPI, terá validade máxima de 01 (um) ano para aqueles equipamentos com laudos de ensaio que não tenham sua conformidade avaliada no âmbito do SINMETRO;

20) Segundo a resolução CFNNº 599, de 25 de fevereiro de 2018 que aprova o código de ética e de conduta do nutricionista e dá outras providências, é correto afirmar que:

(A) É dever do nutricionista assumir responsabilidade por suas ações, exceto quando estas tenham sido solicitadas por terceiros;

(B) É direito do nutricionista isentar-se de encaminhar a outros profissionais habilitados os indivíduos ou as coletividades sob sua responsabilidade profissional quando identificar que as atividades demandadas se desviam de suas competências;

(C) Ao nutricionista é permitido divulgar, em mídias e redes sociais, a imagem corporal de terceiros atribuindo resultados a produtos, equipamentos, técnicas e protocolos, desde que haja autorização concedida por escrito;

(D) É direito do nutricionista ter acesso a informações referentes a indivíduos e à coletividade sob sua

responsabilidade profissional que sejam essenciais para subsidiar sua conduta técnica.

21) De acordo com o Estatuto do Servidor Público de Avelinópolis, no estágio probatório são apurados os seguintes requisitos:

(A) Idoneidade moral, disciplina, produtividade, responsabilidade, assiduidade e pontualidade.

(B) Aptidão, eficiência, disciplina e responsabilidade.

(C) Eficiência, idoneidade moral, disciplina, aptidão, assiduidade e pontualidade.

(D) Assiduidade, disciplina, capacidade de iniciativa, produtividade e responsabilidade.

22) **Promoção:** é a elevação de um Servidor de uma classe para outra dentro de uma mesma carreira. O Estatuto do Servidor de Avelinópolis, determina que as promoções devem ocorrer por merecimento e por antiguidade alternadamente, da seguinte forma:

(A) Em cada classe da mesma carreira profissional, a primeira promoção deverá obedecer o princípio do merecimento e a segunda da antiguidade.

(B) Em cada classe da mesma carreira profissional, a primeira promoção deverá obedecer o princípio da antiguidade e a segunda do merecimento.

(C) Em cada classe da mesma carreira profissional, a primeira promoção deverá obedecer sempre o princípio da antiguidade.

(D) Em cada classe da mesma carreira profissional, a escolha do critério da primeira promoção deve ser estabelecida pelo Secretário de Administração, que definirá se a promoção será por merecimento ou antiguidade.

23) Prevê a Lei Orgânica que o município dentro da sua competência regulará o serviço social, favorecendo e coordenando as iniciativas particulares que visam este objetivo. Sobre o assunto assinale a única alternativa falsa:

(A) Caberá ao município promover e executar as obras que, por sua natureza e extensão, não possam ser atendidas pelas instituições de caráter privado.

(B) O plano de assistência social do município, nos termos que a lei estabelecer, terá por objetivo a correção dos desequilíbrios do sistema social e a recuperação dos elementos desajustados, visando a um desenvolvimento social harmônico, conforme previsto no artigo 203 da Constituição Federal.

(C) Compete ao município suplementar, se for o caso os planos de previdência social, estabelecido na lei federal.

(D) Caberá as instituições privadas promover e executar as obras que, por sua natureza e extensão, não possam ser atendidas pelo município.

24) Segundo a Lei Orgânica, sempre que possível, o município promoverá formação de consciência sanitária individual nas primeiras idades, através de:

(A) Ensino primário.

(B) Campanha publicitária direcionada as crianças.

(C) Equipe de profissionais da saúde.

(D) Orientação aos pais e responsáveis.

25) De acordo com a Lei Orgânica, a inspeção médica, nos estabelecimentos de ensino municipal terá caráter obrigatório. Constituirá exigência indispensável à apresentação, no ato da matrícula, atestado de vacina contra:

(A) Moléstias infecto-contagiosas

(B) Febre amarela

(C) HPV

(D) BCG

26) Em relação ao pincel de formatação do Microsoft Word 2010 é correto afirmar:

(A) Copia a formatação de um local e aplica em outro local.

(B) Realiza a cor de realce no texto selecionado e formata as tabelas em questão.

(C) Recorta o realce de cor e aplica em outro local preservando a formatação de origem.

(D) É utilizado somente na formatação de tabelas sem a necessidade de copiar para outro local.

27) No Microsoft Word existem vários recursos que melhoram a qualidade do texto para a leitura após impressão. O recurso Alterar Estilos representado com ícone na AA, realiza quais funções abaixo:

(A) Altera conjuntos de estilos, cores, fontes e espaçamentos de parágrafos, usado no documento.

(B) Realiza a função de organizar a janela, dividir tabelas e formatação da régua.

(C) Altera conjuntos específicos de cores e fontes, preservando o texto original sem a opção de realizar a estrutura de tópicos.

(D) Permite o usuário modificar a formatação do texto trabalhando no layout da web através do painel de navegação em alternância com várias janelas já formatadas.

28) No navegador Google Chrome existe uma opção de abrir uma janela utilizando o recurso Nova Janela Anônima. Ao utilizar este recurso é correto afirmar:

(A) O Chrome não salvará as seguintes informações: seu histórico de navegação, cookies e dados de sites e informações fornecidas em formulários.

(B) Este recurso é liberado somente com a versão paga do Google Chrome Pro.

(C) O Chrome salvará apenas seguintes informações: seu histórico de navegação, cookies e dados de sites e informações fornecidas em formulários.

(D) Este recurso é utilizado para minimizar o impacto na rede interna deixando o navegador mais rápido e livre de ameaças de vírus.

29) Ao pressionar no teclado a tecla F1 com a janela do Google Chrome ativa o que ocorre:

(A) Abre uma janela de Ajuda do Google Chrome.

(B) Acessa as configurações avançadas do navegador.

(C) Realização a função master da barra de tarefa.

(D) Exibe a página em tela cheia.

30) A função PGTO no excel é caracterizado por qual ação:

(A) Retorna o valor máximo de um conjunto de argumentos, realizando a o pagamento da taxa de juros.

(B) Calcula o pagamento de um empréstimo com base em pagamentos e em uma taxa de juros constantes.

(C) Calcula o número de células em um intervalo que contém número de um pagamento específico.

(D) Retorna os juros cumulativos pagos entre dois períodos.