

Caderno de Prova



16 de dezembro



das 9 às 12 h



3 h de duração*



25 questões



HF1

Lactarista



Confira o número que você obteve no ato da inscrição com o que está indicado no cartão-resposta.

* A duração da prova inclui o tempo para o preenchimento do cartão-resposta.

Instruções

Para fazer a prova você usará:

- este **caderno de prova**;
- um **cartão-resposta** que contém o seu nome, número de inscrição e espaço para assinatura.

Verifique, no caderno de prova, se:

- faltam folhas e a sequência de questões está correta.
- há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas.

Comunique imediatamente ao fiscal qualquer irregularidade.

Atenção!

- Não é permitido qualquer tipo de consulta durante a realização da prova.
- Para cada questão são apresentadas 5 (cinco) alternativas diferentes de respostas (a, b, c, d, e). Apenas uma delas constitui a resposta correta em relação ao enunciado da questão.
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais.
- Não destaque folhas da prova.

Ao terminar a prova, entregue ao fiscal o caderno de prova completo e o cartão-resposta devidamente preenchido e assinado.

Conhecimentos Gerais

(10 questões)

Texto

Você já escutou alguém falar que Fulano foi a uma festa e *Chegou de mãos abanando*?

A origem mais aceita para essa expressão está relacionada aos imigrantes que vieram ao Brasil no século XIX. Eles costumavam trazer da Europa animais, como vacas e porcos, e ferramentas para o cultivo da terra, como foices e enxadas. Uma ferramenta poderia indicar uma profissão, uma habilidade, e demonstrava disposição para o trabalho; assim, chegar com alguma coisa na mão significava disposição para o trabalho. Ao contrário, chegar sem nada, ou *de mãos abanando*, indicava preguiça. Atualmente, quando uma pessoa vai a uma festa, mandam os bons modos que leve um presente para quem a convidou. Se não leva, diz-se que *Chegou com as mãos abanando*.

Adapt. de <http://www.soportugues.com.br/secoes/proverbios/proverbios2.php>.

1. Assinale a alternativa **correta**, de acordo com o texto.

- a. () Trazendo uma ferramenta o imigrante mostrava que iria trabalhar pelo bem do país.
- b. () Quem vai a uma festa é obrigado a levar presentes para os donos da casa.
- c. (X) A palavra sublinhada, em “Eles costumavam trazer” refere-se “aos imigrantes que vieram ao Brasil no século XIX”.
- d. () Os imigrantes que chegavam sem ferramentas para o cultivo da terra eram preguiçosos e sem disposição para nada.
- e. () “A origem mais aceita” indica que a expressão *Chegou de mãos abanando* foi criada pelos imigrantes que vieram para o Brasil no século XIX.

2. A expressão sublinhada, em “mandam os bons modos” corresponde a:

- a. (X) as boas maneiras.
- b. () a boa vontade.
- c. () o bom humor.
- d. () os bons jeitos.
- e. () as boas atitudes.

3. No fragmento “Uma ferramenta poderia indicar uma profissão, uma habilidade” a expressão sublinhada indica uma:

- a. () ordem.
- b. () certeza.
- c. () vontade.
- d. () negação.
- e. (X) possibilidade.

4. Nos fragmentos “Você já escutou” e “imigrantes que vieram ao Brasil” as expressões sublinhadas indicam uma ação que:

- a. (X) já aconteceu.
- b. () irá acontecer.
- c. () está acontecendo.
- d. () poderá acontecer.
- e. () talvez já tenha acontecido.

5. Assinale a alternativa com a frase **correta** quanto à concordância.

- a. () Elisa está meia cansada dos estudos.
- b. () Aqui já houveram muitos imigrantes.
- c. (X) Ao meio-dia e meia eles chegaram à festa.
- d. () Fazem vinte anos que cheguei a esta cidade.
- e. () A jovem próprio organizou sua festa de aniversário.

6. Leia as afirmativas abaixo apresentadas.

1. A primeira frase do texto é interrogativa e as demais são afirmativas.
2. A primeira frase do texto é interrogativa e a última é exclamativa.
3. Com o pronome Você, na 1ª frase, o autor do texto se dirige a nós, leitores.
4. A palavra Fulano substitui um nome qualquer (Pedro, Bernardo, etc.).
5. A palavra Fulano substitui o nome do autor do texto.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. () São corretas apenas as afirmativas 1 e 5.
 - b. () São corretas apenas as afirmativas 2 e 4.
 - c. () São corretas apenas as afirmativas 4 e 5.
 - d. (X) São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 4.
 - e. () São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.
-

7. Analise o fragmento abaixo:

“animais, como vacas e porcos, e ferramentas para o cultivo da terra, como foices e enxadas”.

Assinale a alternativa com a frase em que a expressão sublinhada tem o mesmo sentido que as expressões sublinhadas desse fragmento.

- a. () Não sei como José se tornou imigrante.
 - b. (X) Comprei livros, como de aventuras, para presentear afilhados.
 - c. () Como ele não é imigrante, não recebeu as terras prometidas.
 - d. () É admirável como atualmente ainda há imigrantes europeus no Brasil.
 - e. () O livros, como já te falei, fazem bem à alma.
-

8. Assinale a alternativa em que **todas** as palavras estão corretamente acentuadas.

- a. () ítem, colibrí, tatú
- b. () anáνας, pontapés, hifén
- c. () lapízinho, mêdo, urubú
- d. () fácil, martír, orfão
- e. (X) júri, táxi, vírus

9. Assinale a alternativa em que o verbo ser tem o sentido de *pertencer a*.

- a. () Paulo é de Curitiba.
 - b. (X) Este livro é de Marta.
 - c. () O que falei é verdadeiro.
 - d. () Júlia é toda cheia de dengos.
 - e. () O edifício é de 30 m de altura.
-

10. Analise a frase abaixo:

Isa levou o amigo à casa de seu irmão.

Nessa frase há duplo sentido; não se sabe se pronome seu se refere ao irmão de Isa ou ao irmão do amigo dela.

Assinale a alternativa com a frase em que o pronome seu **também** apresenta duplo sentido.

- a. () Quem sai aos seus não degenera.
- b. () Amigo, como estão os seus irmãos?
- c. () Giulio e seus irmãos são imigrantes.
- d. (X) As colegas Isa e Herta foram à sua casa lanchar.
- e. () Clara ama os sobrinhos como se fossem seus filhos.

Conhecimentos Específicos

(15 questões)

11. Em relação à organização e estocagem de alimentos, os vegetais e hortaliças limpos e sanitizados devem ser guardados:

- a. () congelados em sacos plásticos individuais, até que sejam reutilizados.
- b. () somente após cozimento e armazenados, em geladeira à temperatura de menos de 10°C.
- c. () em temperatura ambiente, em fruteiras cobertas por uma rede, para evitar moscas e outros insetos.
- d. () esses alimentos, após sanitizados, não devem ser guardados e, se não forem consumidos, devem ser desprezados.
- e. (X) na geladeira (nas gavetas inferiores, onde a temperatura é própria para a conservação desses gêneros), até que apresentem sinais de deterioração e sejam descartados.

12. Assinale a alternativa **correta** em relação a estocagem e conservação de carnes.

- a. () Devem sempre ser cozidas previamente e depois congeladas.
- b. () Podem ser mantidas em temperatura ambiente, desde que previamente cozidas.
- c. () Devem sempre ser cozidas previamente e depois guardadas na geladeira por até 7 dias.
- d. (X) Somente devem ficar na geladeira por um dia e, caso não se vá utilizá-las no mesmo dia da compra, o melhor procedimento é congelá-las.
- e. () Devem ser sempre primeiramente congeladas, e somente ser descongeladas e utilizadas quando do seu cozimento.

13. Latas, garrafas e embalagens tipo "tetra pack" (caixinha de leite) devem ser lavadas em água corrente antes da armazenagem e, principalmente, antes do consumo do alimento. Esta medida é eficiente para:

- a. () Melhorar o sabor desses alimentos.
- b. () Evitar a transmissão de doenças infectocontagiosas.
- c. () Evitar a contaminação por fungos tipo Cândida ou bolor.
- d. () Aumentar o período de validade desses alimentos.
- e. (X) Reduzir o risco de leptospirose – doença transmitida por um microrganismo encontrado na urina dos ratos.

14. O armazenamento de leite cru (não pasteurizado) deve ser feito:

- a. () Fora da geladeira.
- b. (X) Na geladeira por até 12 horas.
- c. () Fora da geladeira após ter sido fervido.
- d. () Em congelador ou freezer por até 90 dias.
- e. () Não deve ser armazenado e se não for consumido, deve ser desprezado.

15. O local de armazenagem dos alimentos não perecíveis (dispensas ou armários), como arroz, farinhas, feijões, enlatados, óleos, leites em pó e longa-vida deve:

- a. () ser a geladeira, a 10°C.
- b. () ser em ambiente congelado.
- c. () ser prateleira aberta ao ar ambiente.
- d. (X) ser limpo e sanitizado frequentemente além proporcionar que os alimentos fiquem arejados, secos e abrigados da luz.
- e. () ser limpo e sanitizado frequentemente e em ambiente fechado e sem luz.

16. A maneira **correta** de reaquecer o leite para a confecção de mamadeiras é:

- a. em forno de micro-ondas.
 - b. em fornos convencionais por convecção.
 - c. em banho maria e agitar suavemente, para homogeneizar a gordura.
 - d. diretamente na leiteira em chama, até atingir a temperatura adequada.
 - e. ferver o leite e depois aguardar esfriar para atingir a temperatura adequada.
-

17. O leite que recebe um tratamento térmico suave de 72°C durante um determinado período de tempo e depois é resfriado, o que garante a destruição de bactérias patogênicas, cujas proteínas e açúcares não sofrem danos e as vitaminas do grupo B ficam praticamente inalteradas é o leite tipo:

- a. pasteurizado.
 - b. vitaminado.
 - c. esterilizado.
 - d. desnatado.
 - e. UHT.
-

18. Os leites pasteurizados podem ser de diversos tipos. Os classificados como tipo A são aqueles:

- a. pasteurizados e embalados na indústria, contendo, no entanto, um número maior de microorganismos.
 - b. pasteurizados e embalados na indústria, contendo, no entanto, um número maior de microorganismos e um teor de 3% de gordura.
 - c. obtidos sob um controle mais rigoroso, pasteurizados e embalados na própria fazenda, contendo, portanto, uma menor quantidade de microorganismos.
 - d. que, além de pasteurizados, sofrem um processo de filtração, com níveis de gordura inferiores a 1%.
 - e. que, além de pasteurizados, sofrem um processo de filtração, permanecendo completamente desnatados.
-

19. Uma dieta enteral pode ser administrada por todas as vias abaixo, **exceto**:

- a. oral.
 - b. venosa.
 - c. por gastrostomia.
 - d. por sonda jejunal.
 - e. por sonda gástrica.
-

20. Biodisponibilidade de uma determinada fórmula láctea é:

- a. a parte rica em fibras que formará as fezes.
 - b. a quantidade de água presente nos alimentos.
 - c. a quantidade de gorduras presente no alimento.
 - d. a concentração de vitaminas presente no alimento.
 - e. a quantidade do nutriente presente no alimento e que realmente será aproveitada pelo organismo.
-

21. O aleitamento materno exclusivo é definido como:

- a. administração somente do leite materno, até os 6 meses de vida.
 - b. administração do leite materno e água, até os 6 meses.
 - c. administração de leites em pó maternizados exclusivos, até os 6 meses de vida.
 - d. administração de leite materno, com suplementação, até os 2 anos.
 - e. administração de leites em pó maternizados, exclusivos, até os 2 anos de vida.
-

22. A reposição por via oral de líquidos hidroeletrólitos e isotônicos em crianças com diarreia tem por objetivo:

- a. Reposição de lipídios.
- b. Reposição de água e proteínas.
- c. Reposição de água e vitaminas.
- d. Reposição de água e sais minerais.
- e. Reposição de água e aminoácidos.

23. Na alimentação, nos primeiros meses de vida do bebê, quando não é possível o aleitamento materno, são recomendados os leites maternizados.

Esse tipo de leite:

- a. () é o leite desnatado ou semidesnatado, com uma menor concentração de gorduras.
- b. () é elaborado com uma proteína isolada da soja, isenta de lactose e sacarose (açúcar comum).
- c. (X) preenche adequadamente as necessidades nutricionais de crianças saudáveis, quando utilizado de forma exclusiva até os 6 meses de idade; contém lactose e grande quantidade de proteína.
- d. () É uma formulação à base de proteína do soro do leite ou da soja, extensamente hidrolisada, encontrando-se na forma de aminoácidos livres (mas não 100%) e/ou peptídeos (compostos resultantes da união entre dois ou mais aminoácidos).
- e. () Tem formulação com leites já acidificados, ou seja, com a primeira parte da digestão já realizada.

24. Crianças que apresentem intolerância à lactose, galactosemia (deficiência na produção da enzima que faz o metabolismo da galactose), ou que apresentem alergia à proteína do leite de vaca devem utilizar formas lácteas a base de:

- a. () arroz.
- b. (X) soja.
- c. () milho.
- d. () caldo de carne.
- e. () hidrolizado de proteína de frango.

25. A principal fonte calórica encontrada nos alimentos são os:

- a. (X) lipídios.
- b. () glicídios.
- c. () proteínas.
- d. () vitaminas.
- e. () oligoelementos.

Coluna
em Branco.
(rascunho)



FEPESE • Fundação de Estudos e Pesquisas Sócio-Econômicos
Campus Universitário • UFSC • 88040-900 • Florianópolis • SC
Fone/Fax: (48) 3953-1000 • <http://www.fepese.org.br>