

1. Para fazer uma determinada receita, Sueli precisa de $\frac{3}{4}$ de xícara de óleo. Para fazer 8 receitas dessas, quantas xícaras de óleo Sueli deve utilizar?

- A) 3 xícaras.
- B) 4 xícaras.
- C) 6 xícaras.
- D) 7 xícaras.
- E) 8 xícaras.

2. Sueli comprou um latão com 6 litros de suco concentrado, que ela vai preparar na razão de 2 partes de suco concentrado para 1 parte de água. Com esse latão de suco concentrado, quantos litros de bebida Sueli vai obter?

- A) 7 litros.
- B) 8 litros.
- C) 9 litros.
- D) 12 litros.
- E) 18 litros.

3. Sueli comprou um saco com 60 Kg de farinha para sua cozinha. Ela já usou $\frac{3}{4}$ dessa quantidade. Quantos quilogramas de farinha Sueli ainda tem?

- A) 6 quilogramas.
- B) 12 quilogramas.
- C) 15 quilogramas.
- D) 20 quilogramas.
- E) 45 quilogramas.

4. Que carestia! O pacote de temperos que Sueli comprava por 15 reais agora custa 18 reais. Qual foi o percentual de aumento desse pacote de temperos?

- A) 3 %
- B) 10 %
- C) 15 %
- D) 18 %
- E) 20 %

5. Sueli comprou um latão com 6 litros de extrato de tomate, e vai colocar esse extrato de tomate em vidros de 300 mililitros cada um. Quantos vidros Sueli vai obter?

- A) 5 vidros.
- B) 18 vidros.
- C) 20 vidros.
- D) 30 vidros.
- E) 36 vidros.

6. A adolescência é definida como o intervalo que compreende os 10 aos 19 anos. Nesta fase considerando as variações nutricionais que ocorrem, é correto afirmar que:

- A) Devido a seu rápido crescimento as necessidades de vitaminas serão sempre superiores às do adulto
- B) As necessidades de proteína (g/dia) são as mesmas para ambos os sexos.
- C) Geralmente as meninas se alimentam melhor que os meninos.
- D) Quando se consome uma dieta deficiente, tanto a estatura quanto o peso podem se encontrar deficientes e o adolescente apresentar sinais de má-nutrição.
- E) O período de estirão (crescimento rápido) ocorre em toda a fase da adolescência.

7. O idoso tem dificuldade de aceitar mudanças, principalmente se não forem bem compreendidas.

Assinale V para a(s) alternativa (s) verdadeiras (s) e F para a(s) falsa(s):

- () Qualquer modificação na alimentação deve ser lenta e gradual, pois mudanças bruscas de hábitos alimentares são difíceis para qualquer idade.
- () Deve-se incentivar a ingestão de líquidos próxima às refeições, pois a sensação de fome é reduzida com a ingestão de líquidos.
- () O consumo de açúcar de mesa não deve ultrapassar 30g/dia/pessoa.
- () Em condições ideais, deve-se substituir o óleo vegetal pela gordura animal, para realçar o sabor dos alimentos.
- () Ao usar orientações não verbais deve-se evitar o uso de cores brilhantes ou de difícil acuidade como o azul, o verde e o violeta, nos impressos educacionais.

A sequência correta de cima para baixo é:

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

8. Podemos atender, por meio da alimentação, os indivíduos com problemas especiais de saúde, são as chamadas dietas especiais.

Assinale (V) para a (s) afirmativa(s) verdadeira(s) e (F) para a(s) falsa(s).

- () Para o indivíduo obeso as dietas devem fornecer: baixa caloria, hidrato de carbono complexo (excluir açúcar simples), gorduras restritas em função do colesterol e proteínas normais.
- () Para o consumo de hidrato de carbono para os diabéticos é correto afirmar que a maior preocupação é com a utilização de açúcares simples (sacarose, glicose e frutose) que devem ser excluídos da dieta.
- () No tratamento do indivíduo hipertenso é preconizado: fornecer dieta de baixa caloria se ele for obeso, reduzir a ingestão de sal, diminuir ou evitar bebidas alcoólicas, orientar exercício físico e proibir o uso de cigarro.
- () Quanto ao controle do colesterol na dieta podemos afirmar que não há necessidade de se preocupar com a quantidade e tipo de gordura dietética para indivíduos com problemas cardíacos.

A sequência correta de cima para baixo é:

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

9. Alimentação saudável deve ser entendida como aquela planejada com alimentos de todos os tipos, de procedência conhecida e preparada de forma a preservar o valor nutritivo e os aspectos sensoriais. Portanto, é importante conhecer os fatores que modificamos alimentos.

Assinale (V) para a(s) afirmativa(s) verdadeira(s) e (F) para a(s) falsa(s).

- () Fatores físicos: estão relacionados à subdivisão, dissolução, união e temperatura.
- () Fatores biológicos: estão relacionados à fermentos ou enzimas, bactérias e fungos.
- () Fatores químicos: estão relacionados à cocção, ação de ácidos e álcalis, reações e combinações químicas.
- () Fatores químicos: estão relacionados a temperatura, bactérias, cocção e reações químicas.
- () Fatores biológicos: estão relacionados à ação de ácidos e álcalis, dissolução, bactérias e fungos.

A sequência correta de cima para baixo é:

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

10. Para atender a uma alimentação saudável, os alimentos foram distribuídos na pirâmide alimentar como forma de atender porções mínimas, médias e máximas em função dos grupos de alimentos e das recomendações nutricionais. Nnumere a 2ª coluna de acordo com a 1ª

- 1. Grupo do arroz, () 1 porção no mínimo e 2 no máximo
massa, pão, batata e mandioca.
- 2. Grupo das verduras e () 1 porção
legumes.
- 3. Grupo das frutas. () 1 porção no mínimo e 2 no máximo
- 4. Grupo das carnes e () 5 porções no mínimo e 9 no máximo
ovos.
- 5. Grupo do leite e () 3 porções no mínimo e 5 no máximo
queijo e iogurte.
- 6. Grupo dos feijões. () 4 porções no mínimo e 5 nos máximo
- 7. Grupo dos óleos e () 1 porção no mínimo e 2 no máximo
gorduras.
- 8. Grupo dos açúcares e () 3 porções
doces.

A sequência correta de cima para baixo é:

- A) 4, 5, 1, 3, 2, 8, 6, 7.
- B) 1, 4, 2, 5, 3, 7, 8, 6.
- C) 4, 2, 3, 1, 5, 6, 7, 8.
- D) 4, 6, 7, 1, 3, 2, 8, 5.
- E) 5, 4, 3, 2, 1, 7, 6, 8.

11. Os alimentos devem ser qualitativamente e quantitativamente adequados aos hábitos alimentares. Para avaliar as modificações que ocorrem nos alimentos, é necessário conhecer as características próprias dos mesmos. Numere a 2ª coluna de acordo com a 1ª

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Características físicas. | () Os nutrientes que integram os alimentos podem alterar-se fundamentalmente pelas operações e tratamento empregados na cozinha. |
| 2. Estado físico dos alimentos. | () Solubilidade; termolabilidade; termoestabilidade; hidratação ou gelatinização; coagulação; hidrólise por ação de cocção, enzima, bactéria ou ácidos; etc. |
| 3. Características biológicas. | () Aspectos, cor, cheiro, sabor, consistência e estrutura; |
| 4. Composição química dos alimentos. | () Propriedade de modificar-se por ação de fermentos, enzimas ou bactérias, adquirindo características novas de sabor, digestibilidade e valor nutritivo. |
| 5. Características físico-químicas. | () Emulsão, suspensão, solução, estado líquido, estado sólido, estado viscoso. |

A sequência **correta** de cima para baixo é:

- A) 4, 5, 1, 3, 2.
- B) 1, 4, 2, 5, 3.
- C) 4, 2, 3, 1, 5.
- D) 4, 5, 3, 2, 1.
- E) 5, 4, 3, 2, 1.

12. A gastronomia é a prática e o conhecimento relacionados com a arte culinária.

Assinale (V) para a(s) afirmativa(s) verdadeira(s) e (F) para a(s) falsa(s).

- () O sucesso de uma preparação culinária está na seleção e compra de gêneros alimentícios de primeira qualidade.
- () É importante a escolha da louça, dos talheres e dos cristais a serem utilizados no serviço da mesa.
- () A criatividade na decoração da mesa em que os alimentos vão ser servidos é grande importância.
- () Utiliza no pré-preparo técnicas especiais no limpar, cortar e temperar os alimentos.
- () Os métodos de cocção são seguidos à risca de forma a garantir a qualidade da refeição servida.

A sequência **correta** de cima para baixo é:

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

13. Assinale (V) para a(s) afirmativa(s) verdadeira(s) e (F) para a(s) falsa(s) ao preparar os alimentos são importantes os conhecimentos e a prática para:

- () Seleção e compra dos alimentos in natura, e da safra, processados ou semi-processados.
- () Manter ou melhorar sua qualidade nutricional, sua qualidade sensorial e seu valor econômico.
- () Garantir a finalidade higiênico-sanitária de cada refeição para que sejam aplicadas técnicas corretas na manipulação dos alimentos desde a aquisição até o serviço de mesa.
- () Garantir o prazer ao indivíduo durante a refeição.
- () Garantir a composição estética (cor, volume, consistência, textura, equilíbrio de formas e composição de sabores) dos pratos de uma refeição fornecendo prazer ao indivíduo na medida em que se alimenta.

A sequência **correta** de cima para baixo é:

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

14. A análise realizada para conferência da qualidade de alimentos na ocasião da recepção de gêneros é

- A) Microbiológica.
- B) Bromatológica.
- C) Físico-químico.
- D) Sensorial.
- E) Química.

15. No que se refere aos métodos de conservação dos alimentos, é **correto** afirmar que:

- A) a defumação é um método físico que utiliza a aplicação do calor e possui ação bactericida.
- B) a pasteurização, utilizada para alimentos líquidos, emprega temperaturas suficientes para destruir a flora microbiana patogênica.
- C) a apertização consiste em levar ao estado seco uma solução congelada, impedindo seu descongelamento enquanto se processa sua evaporação.
- D) a fermentação é um processo que utiliza determinados microorganismos para degradação anaeróbica dos protídeos.
- E) a acidificação e a sacarificação são métodos químicos de ação nitidamente germicida.

16. Uma das maneiras mais usuais de se conservar os alimentos são pela refrigeração/congelamento. No entanto, cada tipo de alimento necessita de uma determinada temperatura.

Numere a 2ª coluna de acordo com a 1ª

- | | | |
|---|-----|----------------|
| 1. Frutas. | () | 1 a 4 ° C |
| 2. Leite e derivados. | () | 7 a 10 ° C |
| 3. Aves, peixes e crustáceos. | () | - 15 a - 18° C |
| 4. Vegetais, ovos e alimentos preparados. | () | 3,5 a 4,5° C |
| 5. Carne fresca. | () | 0 a 3° C |
| 6. Produtos congelados. | () | 4 a 7° C |

A sequência correta de cima para baixo é:

- A) 5, 1, 6, 2, 3, 4.
- B) 5, 1, 3, 2, 6, 4.
- C) 3, 1, 4, 5, 2, 6.
- D) 1, 3, 4, 2, 6, 5.
- E) 5, 2, 1, 6, 3, 4.

17. É correto afirmar que Boas fontes de vitamina A incluem:

- A) Mingau de aveia, feijão rajado e presunto.
- B) Damasco, abóbora e fígado.
- C) Pão de trigo integral, ervilhas e atum.
- D) Milho, semente de girassol e feijão.
- E) Beterraba, arroz e batata inglesa.

18. Uma das principais causas de contaminação alimentar está no ser humano. Portanto, a higiene pessoal é muito importante para desenvolver as tarefas durante o preparo dos alimentos.

Assinale (V) para a(s) afirmativa(s) verdadeira(s) e (F) para a(s) falsa(s)

- () Antes de tossir ou espirrar, afastar-se dos alimentos e cobrir a boca e o nariz com lenço de papel. Depois lavar as mãos.
- () Os exames médicos devem ser realizados só quando forem solicitados.
- () Não mascar chicletes ou similares durante a manipulação de alimentos.
- () Lavar as mãos com água e sabão toda vez que começar o trabalho, usar o banheiro, comer, assuar o nariz e fumar.
- () Após colocar o uniforme de trabalho não pentear os cabelos para evitar que caiam sobre a roupa e daí para a comida.

A sequência correta de cima para baixo é:

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

19. Quanto à boa higienização do ambiente, é incorreto afirmar que:

- A) o ambiente deve ser higienizado com água limpa, sabão ou detergente e escova própria.
- B) a limpeza deve começar pelos lugares mais altos e por último o piso. Não esquecer das mesas e superfícies de trabalho.
- C) vassouras, rodos, panos e baldes utilizados no chão, não devem ser usados para limpar superfícies e mesas.
- D) os pisos da cozinha e refeitório devem ser lavados ao final do dia, para evitar transtornos no fluxo das atividades.
- E) não utilizar vasilhames destinados a guardar alimentos, para processos de limpeza.

20. Em relação às recomendações sobre pescados é incorreto afirmar que:

- A) deve-se utilizar porções pequenas, de preferência, filés com, no máximo, 1 cm de espessura.
- B) o peixe inteiro “in natura” deverá de preferência ser manipulado, temperado e consumido no mesmo dia; a limpeza deve começar pelos lugares mais altos e por último o piso. Não esquecer das mesas e superfícies de trabalho.
- C) os pratos à base de pescados devem ser armazenados após a cocção, para posterior aquecimento.
- D) após a cocção o produto deve ser servido no máximo em 15 minutos ou mantido em estufa a 60°C, no máximo, 30 minutos.
- E) na cocção a temperatura deve atingir 74°C no interior do produto por, no mínimo, 3 minutos.

21. A limpeza adequada de equipamentos e utensílios de cozinha, constitui importante fator na prevenção e conservação dos alimentos, ao impedir a ação de microrganismos.

Assinale (V) para a(s) alternativa(s) verdadeira(s) e (F) para a(s) falsa(s)

- () As panelas limpas devem ser guardadas em prateleiras, viradas para cima.
- () A tábua onde foi cortada a carne crua e verduras pode ser usada para fatiar carne assada ou cozida.
- () As peças removíveis do amaciador, descascador de batatas, picador de carnes, entre outros, devem ser imersas por 2 (dois) minutos em solução de hipoclorito, renovada diariamente.
- () O fogão deve ser lavado depois de frio, enxugando-o com um pano embebido em óleo, para melhor conservação.
- () Os equipamentos devem ser lavados em água corrente, quando for utilizá-los.

A sequência correta de cima para baixo é:

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

22. Para garantir a segurança higiênico-sanitária dos alimentos manipulados, a Organização Panamericana de Saúde (OPAS) recomenda seguir algumas orientações, exceto:

- A) Separar sempre os alimentos crus dos cozidos e prontos para consumo, para evitar contaminação cruzada.
- B) Não deixar alimentos cozidos à temperatura ambiente por mais de 2 horas.
- C) As porções de carne a serem grelhadas, deverão ter espessura que permita a ação do calor penetrar até a parte central, o que garantirá a redução de microrganismos patogênicos.
- D) Descongelar os alimentos à temperatura ambiente.
- E) Refrigerar o mais rápido possível os alimentos cozidos e os perecíveis preferencialmente, abaixo de 5°C.

23. Faça a correlação dos nutrientes e, numere a 2ª coluna de acordo com a 1ª:

1. Sacarose, lactose, frutose, maltose.	() proteínas
2. Oléico, linoleico, esteárico, capríco.	() polissacarídeos
3. Albumina, globulina, transferrina.	() lipídeos
4. Gomas, pectina, hemicelulose, lignina (polissacarídeos não amido).	() dissacarídeos
5. Amido, dextrina, glicogênio.	() fibras

A sequência correta de cima para baixo é:

- A) 1, 4, 2, 5, 3.
- B) 3, 5, 2, 1, 4.
- C) 5, 2, 1, 4, 3.
- D) 2, 4, 3, 2, 1.
- E) 4, 3, 5, 1, 2.

24. Assinale a alternativa que apresenta o parâmetro utilizado para avaliar as reservas imunológicas momentâneas:

- A) Níveis séricos de transferrina.
- B) Circunferência muscular do braço.
- C) Contagem total de linfócitos.
- D) Circunferência do braço.
- E) Níveis séricos de albumina.

25. Uma dieta pastosa deve excluir o seguinte alimento:

- A) Sopa creme de verduras.
- B) Purê de batata.
- C) Carne guizada.
- D) Papa de maisena.
- E) Ovos mexidos.

TEXTO 1



26. Em relação às ideias veiculadas no texto, é adequado afirmar que:

- A) o consumismo deve ser mantido, pois é de grande valia para a relação entre pais e filhos.
- B) o consumismo é enaltecido no texto por meio da comparação com o Natal.
- C) alguns valores materiais devem ser substituídos por valores espirituais.
- D) o lado espiritual do Natal é bastante enaltecido pelo consumismo.
- E) é importante ser consumista no período natalino.

27. O termo “ênfatizar” poderia ser substituído sem causar prejuízo textual em:

- A) desconsiderar
- B) amenizar
- C) respeitar
- D) atenuar
- E) salientar

28. Quanto à tipologia e ao propósito textual, pode-se afirmar que é:

- A) descritivo, porque descreve um fato.
- B) narrativo, porque descreve um fato.
- C) injuntivo, pois conduz à ação
- D) argumentativo, porque apresenta um ponto de vista.
- E) expositivo, pois explica o que é consumismo.

29. O termo que se enquadra na mesma justificativa de tênis, quanto à tonicidade, é:

- A) ênfatizar
- B) acabar
- C) Natal
- D) consumismo
- E) espiritual

30. A justificativa utilizada para grafar a palavra ênfatizar com |Z| é:

- A) um substantivo com sufixo grego izar.
- B) um termo derivado de outro grafado com |Z|
- C) um verbo formado pelo sufixo izar.
- D) um substantivo abstrato formado a partir do sufixo ez.
- E) um verbo derivado de um adjetivo terminado em osa.

31. Em “ênfatizar o lado espiritual do Natal”, o termo destacado apresenta valor semântico de:

- A) adição
- B) explicação
- C) alternância
- D) conclusão
- E) oposição.

32. A flexão do verbo dançar é justificada adequadamente em:

- A) acompanha a flexão adotada pelo verbo acabar
- B) tem como referência a flexão do verbo ter
- C) é flexionado por conta do sujeito os meus tênis na 3ª pessoa do plural.
- D) acompanha a flexão adotada pelo verbo ênfatizar.
- E) é um sujeito indeterminado, logo é flexionado na 3ª pessoa do plural.

TEXTO 2



33. O texto 2 tem como propósito:

- A) fazer apologia à amizade.
- B) informar que o sal faz mal à saúde.
- C) despertar o interesse pelo tema hipertensão.
- D) instruir a respeito dos malefícios do sal.
- E) promover ações que garantam a prática da saúde.

34. O significado contextual presente em seu amigo do peito é uma referência:

- A) ao sal
- B) à saúde
- C) ao coração
- D) aos hipertensos
- E) à pressão.

35. De acordo com a ortografia oficial, o termo hipertenso é grafado com l porque:

- A) é uma palavra derivada de primitiva com l.
- B) é uma paroxítona terminada em o.
- C) apresenta o prefixo hiper
- D) depois da consoante n, grafa-se com s.
- E) é um substantivo, por isso tem que ser grafado com s.

36. No texto, a vírgula é utilizada para:

- A) separar constituintes sintáticos idênticos.
- B) indicar o elipse de um termo.
- C) isolar o vocativo.
- D) indicar um adjunto adverbial deslocado.
- E) isolar o oposto.

37. Os verbos tratar, evitar e praticar estão flexionados.

- A) no modo indicativo, na 2ª pessoa do singular
- B) no modo imperativo, na 2ª pessoa no plural.
- C) no modo subjuntivo, na 2ª pessoa do singular
- D) no modo imperativo, na 3ª pessoa do singular.
- E) no modo indicativo, na 2ª pessoa do plural.

38. “Trate bem seu amigo do peito”, o termo em destaque tem função:

- A) adjetiva
- B) adverbial
- C) substantiva
- D) conjuntiva
- E) prepositiva

TEXTO 3

VILA BRASILÂNDIA SE VÊ NO CINEMA

Projeção de “Antônia”, longa sobre cantoras da periferia, reúne moradores do bairro e circo de “celebridades”.

Cariello, Rafael. Folha de S. Paulo, 13 jan. 2007.p.E3.

39. No título, os termos Brasilândia e vê são acentuados porque se classificam, respectivamente, como:

- A) paroxítona terminada em a e oxítona terminada em e.
- B) paroxítona terminada em hiato e oxítona terminada em e.
- C) paroxítona terminada em ditongo e monossílabo átono terminado em e.
- D) oxítona terminada em ditongo e monossílabo tônico terminado em e.
- E) paroxítona terminada em ditongo e monossílabo tônico terminado em e.

40. Nas construções, “cantoras da periferia, moradores do bairro e circo de celebridades”, as estruturas destacadas têm função de:

- A) objeto indireto.
- B) adjunto adnominal
- C) complemento nominal
- D) agente da passiva
- E) adjunto adverbial.

RASCUNHO