

ESTADO DE PERNAMBUCO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TABIRA

# CONCURSO PÚBLICO

PROVA PARA CARGO DE:

**NUTRICIONISTA**

\* ATENÇÃO - CONFIRA SE ESTA PROVA CORRESPONDE AO CARGO QUE VOCÊ CONCORRE

\* Neste Caderno de Questões, você encontra:

- 28 questões **ESPECÍFICAS**

- 12 questões de Português

\* Só inicie a prova após a autorização do Fiscal de Sala.

\* Duração da prova: 3 horas. O Candidato só poderá retirar-se do recinto das provas após 01 hora, contada a partir do seu efetivo início.

\* O candidato só terá o direito de levar o caderno de prova após 02:00 horas do início dos trabalhos, e deixará apenas o Cartão de Respostas.

\* Os Fiscais de Sala não estão autorizados a prestar quaisquer esclarecimentos sobre a resolução das questões; esta tarefa é obrigação do candidato.

\* Não é permitido que os candidatos se comuniquem entre si. É proibida também a utilização de quaisquer equipamentos eletrônicos.

\* O candidato receberá do Fiscal de Sala, 01 (um) Cartão de Respostas correspondente às questões objetivas.

\* Assine o seu Cartão de Respostas (Gabarito). Assinale apenas uma opção em cada questão. Não deixe questão em branco, nem assinale mais de uma opção, para seu Cartão não ter questões anuladas.

\* O seu Cartão de Respostas é pessoal e insubstituível. Portanto, CUIDADO, não rasure, dobre ou amasse seus Cartões de Respostas pois em hipótese alguma eles serão substituídos, salvo por erro do fiscal ou por falha de impressão. Confira seus dados, leia as instruções para seu preenchimento e assinale no local indicado.

\* A assinatura no Cartão de Respostas é obrigatória.

\* O Gabarito desta prova estará disponível no dia 23/04/2012, no site [www.acaplami.com.br](http://www.acaplami.com.br).

\* Para exercer o direito de recorrer contra qualquer questão, o candidato deve seguir as orientações constantes no Edital do Concurso Público nº 001/2012 da PREFEITURA MUNICIPAL DE TABIRA de 10/02/2012, e suas retificações.

\* Após o término da prova, o candidato deverá deixar a sala e em hipótese alguma poderá permanecer no estabelecimento onde realizou a mesma.

**BOA PROVA!!**

**Data: 22 de Abril de 2012**

## **PARTE I - NUTRICIONISTA**

01 - Com relação aos exames de saúde exigidos para manipuladores de alimentos em Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, fazer a devida correlação ao objetivo da sua realização, e assinalar a alternativa CORRETA:

1. Coprocultura
2. VDLR
3. Coproparasitológico
4. Hemograma
5. Urina Tipo I

( ) Isolar microrganismos patogênicos, que podem ser transmitidos durante a manipulação dos alimentos, possibilitando a ocorrência de surtos de toxinfecção alimentar aos consumidores;

( ) Detectar a existência de alguma infecção urinária crônica sub- clínica ou mesmo a formação de cristais, que podem levar a formação de cálculos renais;

( ) Investigar a presença de parasitas intestinais, que podem com frequência ocasionar diarreias e espoliações orgânicas, deixando o indivíduo debilitado para o trabalho, além de poder ser transmitido para o produto manipulado;

( ) Diagnosticar a sífilis, que é uma doença que pode trazer distúrbios neurológicos, em estágio mais avançado;

( ) Visa estabelecer um diagnóstico com precocidade sobre a presença de anemia, alteração da coagulação sanguínea, presença de infecção bacteriana, viral ou parasitária, como também alterações das reações imunológicas.

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

02 - O controle é uma função de supervisão, de caráter permanente da chefia e está incluída nas responsabilidades gerenciais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN. Neste sentido os fluxos operacionais da produção podem e devem ser avaliados constantemente como forma de controle. Assinalar a alternativa CORRETA com relação às vantagens do conhecimento destes fluxos:

( ) Não tem nenhuma interface com a escala e jornada de trabalho dos funcionários;

( ) Não serve para fundamentar procedimentos operacionais durante o recrutamento, a seleção e o treinamento de pessoal;

( ) Serve para verificar os pontos de ajuste para viabilizar uma melhor sintonia da produção com a distribuição das refeições;

( ) Serve para diagnosticar os pontos críticos de controle no processo de abastecimento e armazenamento;

( ) Serve para avaliar o índice de satisfação do usuário.

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

03 - Identificar a alternativa CORRETA referente à Taxa de Absenteísmo (TA) e do índice de Rotatividade de Pessoal (RP), respectivamente, de uma Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, que tem em média 2,0 (dois) empregados ausentes diariamente num total de 50 funcionários, sendo este o número médio de empregados no período avaliado, quando registrou um desligamento de 4 (quatro) funcionários no período de 1 (um) ano de funcionamento da UAN.

- A) 4 e 8% respectivamente
- B) 2 e 4% respectivamente
- C) 8 e 4% respectivamente
- D) 8 e 12% respectivamente
- E) Nenhuma das respostas anteriores.

04 - Assinalar a alternativa CORRETA com relação ao Indicador de Rendimento de mão-de-obra (IRd) e Índice de Produtividade Individual (IPI) proposto por Gandra e col. (1983), de uma Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN que tem 60 (sessenta) empregados trabalhando 8,4 (oito vírgula quatro) horas diárias, produzindo 3.500 (três mil e quinhentas) refeições:

- A) 1,03 minutos por refeição e 58,3 refeições por empregado, respectivamente
- B) 0,14 minutos por refeição e 58,3 refeições por empregado, respectivamente
- C) 8,6 minutos por refeição e 58,3 refeições por empregado, respectivamente
- D) 58,3 minutos por refeição e 8,6 refeições por empregado, respectivamente
- E) Nenhuma das respostas anteriores.

05 - São consideradas variáveis intervenientes no dimensionamento da área de uma Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, EXCETO:

- A) Padrão dos cardápios
- B) Sistema de distribuição das refeições
- C) Política de compras e de abastecimento da empresa
- D) Política de pessoal da empresa
- E) Número de refeições a serem produzidas e distribuídas

06 - Assim como as baixas temperaturas podem ser utilizadas para manutenção dos alimentos, sem ocorrer multiplicação dos microrganismos, as temperaturas altas também podem ser utilizadas para destruir os microrganismos patogênicos. Assinalar a alternativa FALSA no que se refere à segurança dos alimentos:

- A) Em temperatura  $< 4^{\circ}\text{C}$  e  $> 0^{\circ}\text{C}$  no período de 6 a 8 horas a multiplicação bacteriana patogênica é insignificante
- B) Não há multiplicação de microrganismos patógenos abaixo de  $0^{\circ}\text{C}$
- C) Em temperatura  $< 45^{\circ}\text{C}$  e  $> 30^{\circ}\text{C}$  durante 10 a 20 minutos a multiplicação patogênica se dará rapidamente
- D) Em temperatura  $> 50^{\circ}\text{C}$  poderá haver multiplicação de patógenos
- E) Em temperatura  $< 10^{\circ}\text{C}$  e  $> 4^{\circ}\text{C}$  durante 3 a 6 horas a multiplicação patogênica se dará muito lentamente

07 - No planejamento de uma Unidade de Alimentação – UAN o dimensionamento correto dos equipamentos tem um papel fundamental tanto do ponto de vista econômico quanto operacional. Neste sentido, identificar a alternativa CORRETA referente à capacidade do panelão para a cocção do arroz de uma UAN que produz 2.500(dois mil e quinhentas) refeições num único turno, utilizando um per capita de 70 (setenta) gramas de arroz do tipo parboilizado cujo fator de cocção é 2,8.

- A) 490 litros
- B) 540 litros
- C) 270 litros
- D) 245 litros
- E) 564 litros

08 - Com relação ao Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, assinalar a alternativa FALSA, considerando a Portaria Interministerial nº 66 de agosto de 2006:

- A) As refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter de 800 a 1.000 calorias, e cobrir de 40 a 50% do VET diário (2.000 calorias)
- B) A quantidade de fibras das refeições principais deverá ser de 7 a 10 gramas
- C) É obrigatória a oferta de pelo menos uma porção de fruta tanto nas refeições principais quanto nas refeições menores
- D) A quantidade de sódio do desjejum e lanche não deverá ultrapassar 480 mg
- E) O percentual proteico-calórico (NdPCal) das refeições deverá ser no mínimo 6% e no máximo 10%

09 - Com relação a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, assinalar a alternativa CORRETA:

- A) Cada representante do Conselho de Alimentação Escolar – CAE terá mandato de 2 (dois) anos, podendo ser reconduzido de acordo com a indicação dos seus respectivos segmentos
- B) Somente poderá assumir a presidência do Conselho de Alimentação Escolar – CAE, o representante do Poder Executivo
- C) É obrigatória a participação de 1 (um) representante do Poder Legislativo na composição do Conselho de Alimentação Escolar – CAE
- D) É permitido aos Estados, Distrito Federal e Municípios com mais de 100 (cem) escolas da educação básica a ampliação do CAE, obedecida as devidas proporcionalidades das categorias representadas
- E) O exercício do mandato de conselheiro do CAE é considerado serviço público relevante e poderá ser remunerado

10 - Em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN's, o objetivo da aplicação do sistema APPCC é assegurar a inocuidade dos alimentos sendo “o perigo” definido como a contaminação inaceitável de natureza biológica, química ou física que possa causar dano à saúde do consumidor. Assinalar a alternativa FALSA:

- A) Os perigos microbiológicos são os mais freqüentemente envolvidos em casos de surtos de doenças transmitidas por alimentos
- B) Com relação aos perigos químicos, atenção especial deve ser dada aos pesticidas utilizados na agricultura
- C) Os resíduos de produtos de limpeza que permanecem nos utensílios não são transferidos para os alimentos, portanto não constitui perigo
- D) Os efeitos dos contaminantes químicos podem ser a longo prazo (crônicos), aqueles que podem se acumular no organismo durante anos, ou a certo prazo (agudos) como os produzidos por alimento alergênicos
- E) Os contaminantes de natureza física são muito perigosos e podem ocorrer durante o processamento do alimento

11 - A Desnutrição energético-proteica (DEP) pode ser conceituada como uma doença nutricional resultante de deficiências no consumo e/ou utilização biológica de calorias e proteínas, embora também possa estar associada a deficiências de minerais e vitaminas. Assinalar a alternativa CORRETA, que apresenta dosagens bioquímicas úteis no acompanhamento das formas graves de DEP em crianças hospitalizadas.

- A) Somente aminoácidos séricos não essenciais e hemoglobina
- B) Retinol sérico, ingestão dietética de iodo, níveis séricos de glicose de jejum
- C) Ácidos graxos livres séricos, albumina sérica, hematócrito
- D) Níveis plasmáticos de glicose pós-prandial, colesterol total (CT), Triglicerídeos (TG)
- E) Retinol sérico, hemoglobina, nitrogênio uréico

12 - Dentro da dimensão biológica do conceito de estado nutricional são considerados distúrbios nutricionais:

- A) Dislipidemias, diabetes e alguns tipos de câncer
- B) Anemia ferropriva, hipertensão e bócio
- C) Obesidade, cárie dental, anemia ferropriva
- D) Bócio, hipovitaminose A, desnutrição energético proteica
- E) Nenhuma das respostas anteriores.

13 - A RDC N°216 estabelece a obrigatoriedade de treinamentos específicos para os responsáveis pela manipulação de alimentos nas Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN, destacando os temas obrigatórios EXCETO:

- A) Contaminantes alimentares
- B) Manipulação higiênica dos alimentos
- C) Doenças transmitidas por alimentos
- D) Relações humanas no trabalho
- E) Boas práticas de fabricação de alimentos

14 - Os Distúrbios por Deficiência de Iodo (DDI) são ocasionados por consumo de alimentos oriundos de solo pobre em iodo e uso de sal não iodado na alimentação. Assinale a alternativa que apresenta conseqüências da deficiência de iodo no organismo:

- A) Anomalias congênitas e surdo-mudez
- B) Cretinismo e lipodistrofia
- C) Bócio e anemia
- D) Hipertireoidismo e edema
- E) Equimoses e letargia

15 - A obesidade está associada a outras doenças e comorbidades, seja como causa ou conseqüência. Considerando a nutrição como fator imprescindível na compreensão dessas relações, analise as sentenças a seguir:

- I. Pacientes com síndrome de Down têm um decréscimo da taxa metabólica basal em aproximadamente 10 a 15%, tornando-os mais suscetíveis ao ganho de peso.
- II. Para uma mulher com estado nutricional inicial de obesidade, recomenda-se um ganho de peso total na gestação de 12kg.
- III. Na hipertrigliceridemia secundária à obesidade e diabetes, recomenda-se dieta hipocalórica, adequação do consumo de carboidratos e gordura, controle da hiperglicemia, além da restrição total do consumo de álcool.
- IV. A obesidade associada a hiperinsulinemia aumenta a incidência de câncer de mama, endométrio, ovário, colorretal e de próstata.
- V. O excesso de peso corporal é um fator predisponente para a hipertensão arterial, sendo responsável por 90% dos casos de hipertensão arterial.

São verdadeiras as sentenças:

- A) I, II, IV.
- B) I, III, IV.
- C) II, III, IV.
- D) III, IV, V.
- E) N.D.R.

16 - A terapia nutricional desempenha papel preponderante na prevenção e no tratamento do Diabetes Mellitus. Conforme a Diretriz da Sociedade Brasileira de Diabetes (2009), as recomendações nutricionais de Energia, Carboidratos, Sacarose e Fibras, para esse grupo de pacientes, são:

- A) Energia: 30 a 35 kcal/kg/dia, Carboidratos: 50 a 55% VCT, Sacarose: restrição total, Fibras: 25g/dia.
- B) Energia: conforme necessidades individuais, Carboidratos: 50 a 60% VCT, Sacarose: <5% VCT, Fibras: 30 a 35g/dia.
- C) Energia: 20 a 30kcal/kg/dia, Carboidratos: 50 a 60% VCT, Sacarose: restrição total, Fibras: 14g/1000kcal/dia.
- D) Energia: conforme necessidades individuais, Carboidratos: 45 a 60% VCT, Sacarose: até 10% VCT, Fibras: 20g/dia ou 14g/1000kcal/dia.
- E) Energia: em torno de 35kcal/kg/dia, Carboidratos: 45 a 55% VCT, Sacarose: até 10% VCT, Fibras: 20g//dia.

17 - A disfagia pode ser definida como qualquer anormalidade na prevenção e sincronia dos movimentos musculares envolvidos no processo da deglutição. Sabendo que a disfagia é comum em pacientes geriátricos e/ou neurológicos, analise as sentenças a seguir e as classifique como Falsas (F) ou Verdadeiras (V).

- ( ) I. As principais complicações da disfagia são desidratação e desnutrição.
- ( ) II. A Terapia Nutricional Enteral estará contraindicada na disfagia.
- ( ) III. A reposição hídrica endovenosa pode ser indicada em alguns casos.
- ( ) IV. Os líquidos podem ser espessados com farinhas à base de amido, gelatinas ou espessantes comerciais.
- ( ) V. Caso haja inflamação da mucosa esofágica deve-se evitar sucos e frutas ácidas.

Assinale a ordem de classificação correta:

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

18 - Quanto a dietoterapia na nefrolitíase, assinale a alternativa correta:

- A) O fitato está presente em muitos cereais e legumes e é um importante inibidor de cristalização dos sais de cálcio.
- B) Pacientes hipercalcêmicos deve ter restrição severa de cálcio na dieta;
- C) O tomate é um alimento que contém elevado teor de oxalato e não deve ser oferecido aos pacientes com predisposição à formação de cálculos renais.
- D) A ingestão de alimentos ricos em potássio pode potencializar a formação de cálculos renais.
- E) A recomendação de proteínas para pacientes litíase é de 0,6 a 0,8g/kg/dia, restringindo em até 30% as proteínas de alto valor biológico.

19 - De acordo com o Institute of Medicine, Food and Nutrition Board, 2001 - National Academy Presse, um alimento que contém 1 ERA, equivalente da atividade de Retinol apresenta em betacaroteno o correspondente a:

- A) 12 mg de betacaroteno (a partir do alimento)
- B) 21 mg de betacaroteno (a partir do alimento)
- C) 8 mg de betacaroteno (a partir do alimento)
- D) 6 mg de betacaroteno (a partir do alimento)
- E) 31 mg de betacaroteno ( a partir do alimento)

20 - Assinalar a alternativa CORRETA que representa fatores causais da hipertensão:

- A) Todas as alternativas estão corretas
- B) Baixa ingestão de potássio (K), magnésio (Mg), e cálcio ( Ca)
- C) Consumo excessivo de álcool, estresse
- D) Inatividade física, consumo excessivo de álcool
- E) Sobrepeso, estresse e inatividade física

21 - Na atividade física as proteínas, gorduras e carboidratos são possíveis fontes de combustíveis para contração muscular. Desta forma, o ciclo de Krebs é alimentado por glicose, ácidos graxos e esqueletos de carbono de aminoácidos específicos principalmente:

- A) Histidina e lisina
- B) Alanina e aminoácidos de cadeia ramificada
- C) Metionina e cistina
- D) Fenilalanina e lisina
- E) Treonina e fenilalanina

22 - Alguns vegetais apresentam fatores antinutricionais que alteram o valor nutricional desses alimentos. Assim, faz-se necessário conhecer tais fatores e a forma de inativá-los para um melhor aproveitamento biológico. Assinalar a alternativa CORRETA que apresenta fatores antinutricionais presentes no aspargo, açafrão e espinafre, caracterizados por produzir sabor amargo, formar espuma e causar hemólise dos eritrócitos “*in vitro*.”:

- A) Hemaglutininas
- B) Solanina
- C) Saponinas
- D) Ácido cianídrico
- E) Ácido oxálico

23 - Sabe-se que dentre as Leguminosas, vários fatores devem ser considerados durante a cocção tais como: tipo do grão, altitude, tipo da panela entre outros. Assinalar a alternativa FALSA, no que diz respeito à cocção desse grupo de alimento:

- A) Na fervura inicial das leguminosas, verifica-se a formação de camadas superficiais de espuma, que diminuem apenas com o acréscimo de sal de cozinha
- B) A altitude interfere no tempo e temperatura de cocção das leguminosas secas
- C) A aplicação de calor úmido provoca no grão um aumento médio de tamanho de 2 a 3 vezes.( Fator térmico 2 e/ou 3)
- D) A aplicação do calor seco não deve ser empregada nas leguminosas, exceto para o amendoim
- E) N.D.R.

24 - Define-se CARNE como sendo toda parte comestível de animal: ave, mamífero, peixe, molusco, crustáceo, batráquio e outras. Assim é CORRETO afirmar:

- A) As carnes que possuem “marmoreio” são consideradas as mais macias
- B) Os moluscos (mexilhões, ostras, e mariscos), apresentam valor nutricional semelhante à carne de peixes magros, enquanto os crustáceos (lagostas, camarões, caranguejos, etc.), são comparáveis aos peixes gordos
- C) A menor quantidade de tecido conjuntivo na carne dos peixes, quando comparado a carne da vaca, durante a cocção favorece a menor retração, exceto quando se ultrapassa o tempo de cocção
- D) O conteúdo protéico das aves é semelhante ao das outras carnes
- E) Todas as alternativas estão corretas

25 - Analisar os dados abaixo da Ficha de Preparação Técnica (FPT) e assinalar a alternativa CORRETA que representa o Fator de Correção e Cocção da preparação:

Preparação: arroz refogado; nº de porções: 20; quantidade total adquirida de arroz: 660gr; peso final da preparação: 2262gr; peso líquido per capita: 30gr; sal (1%) per capita ; cebola per capita 5gr e água 90mL.

- A) 1,10 e 3,2 respectivamente
- B) 1,12 e 3,8 respectivamente
- C) 1,12 e 18 respectivamente
- D) 1,20 e 3,4 respectivamente
- E) 1,10 e 6,4 respectivamente

26 - Dentro da Alimentação Saudável, as gorduras do tipo MUFA e PUFA, merecem destaque na dieta. Assim, são consideradas fontes dessas gorduras:

- A) Amendoins e óleos de linhaça, respectivamente
- B) Margarina e óleo de canola, respectivamente
- C) Óleo de amendoim e azeite de oliva respectivamente
- D) Abacates e amendoins, respectivamente
- E) Nozes e azeite de oliva, respectivamente

27 - Modificações no comportamento alimentar do idoso pode afetar a adequação de nutrientes ao organismo e coloca em risco de má nutrição. Assinalar a resposta CORRETA que representa fatores que contribuem para alteração do estado nutricional:

- A) Hipocloridria, má absorção e má digestão
- B) Utilização de próteses mal ajustadas, estado de hidratação e diminuição da visão
- C) Uso prolongado de medicamentos, infecções periodontais e diminuição da sensibilidade a odores e sabores
- D) Depressão, irritabilidade emocional, estado de hidratação
- E) Todas as alternativas estão corretas

28 - Na gravidez de acordo com o Food and Nutrition Board, Institute of Medicine, Nacional Academies os níveis máximos toleráveis de ingestão (UL), da vitamina A (2001) e vitamina C (2000), para a faixa etária de 19 a 50 anos são:

- A) 2800 µg/d e 2000mg/d respectivamente
- B) 1800 µg/d e 2800mg/d respectivamente
- C) 3000 µg/d e 2200mg/d respectivamente
- D) 2000 µg/d e 1800mg/d respectivamente
- E) 3000 µg/d e 2000mg/d respectivamente

## PARTE II - PORTUGUÊS

As questões 29 e 30 referem-se ao texto seguinte:

Pensamento vem de fora  
e pensa que vem de dentro,  
pensamento que expectora  
o que no meu peito penso.  
Pensamento a mil por hora,  
tormento a todo momento.  
Por que é que eu penso agora  
sem o meu consentimento?  
Se tudo que comemora  
tem o seu impedimento,  
se tudo aquilo que chora  
cresce com o seu fermento;  
pensamento, dê o fora,  
saia do meu pensamento.  
Pensamento, vá embora,  
desapareça no vento.  
E não jogarei sementes  
em cima do seu cimento.

Arnaldo Antunes. *Tudos*. 4. ed. São Paulo:  
Iluminuras, 1998.

29 - O que incomoda o eu lírico é:

- A) Sua dificuldade para pensar.
- B) Sua familiaridade com suas ideias.
- C) Sua facilidade para pensar.
- D) A quantidade de ideias incompreensíveis que produz.
- E) A autonomia de seu pensamento.

30 - Das afirmações seguintes:

I – Percebemos através dos dois primeiros versos que o eu lírico constata que seu pensamento é a reunião das coisas vistas e ouvidas; aquilo que ele pensa criar, na realidade é externo a ele.

II – Nos versos “E não jogarei sementes/ em cima do seu cimento”, as palavras sementes e cimento foram empregadas em sentido metafórico sendo a primeira, as ideias em estado inicial.

III – O valor final que o eu lírico atribui a seu pensamento é de que este é ilimitado, além de agir de modo dependente à vontade expressa pelo eu lírico.

- A) Todos estão corretos.
- B) Estão corretos os itens I e III.
- C) Estão corretos os itens II e III.
- D) Estão corretos os itens I e II.
- E) Apenas o item I está correto.

31 - Identifique a alternativa cujo vocábulo destacado foi usado de forma incorreta:

- A) Estou esperando Maria Helena há mais de duas horas.
- B) Antes de mais nada, é bom saber onde eles estão indo.
- C) Trata-se de uma questão muito mal resolvida.
- D) Ainda vou descobrir o porquê dessa polêmica.
- E) Não estacione naquele local, senão você será multado.

32 - Assinale a alternativa em que o hífen esteja usado corretamente:

- A) semi-infantil
- B) supra-sensível
- C) ante-braço
- D) auto-análise
- E) extra-judicial

33 - Os elementos mórficos que constituem os vocábulos INAPTO e CANTÁSSEMOS são, respectivamente:

- A) prefixo – radical – desinência nominal / radical – vogal temática – desinência verbal (número – pessoal) – desinência verbal (modo – temporal).
- B) radical – desinência nominal / radical – desinência verbal (número – pessoal) – desinência verbal (modo – temporal).
- C) radical – sufixo – desinência nominal / radical – vogal temática – desinência verbal (número – pessoal).
- D) prefixo – radical – desinência verbal / radical – vogal temática – desinência verbal (modo – temporal).
- E) prefixo – radical – desinência nominal / radical – vogal temática – desinência verbal (modo – temporal) – desinência verbal (número – pessoal).

34 - Assinale a alternativa em que todos os vocábulos devem receber o acento gráfico;

- A) ibero – alcool – maquiraria
- B) textil – enigma – sutil
- C) interim – zefiro – agape
- D) fortuito – ureter – estereotipo
- E) recém – pudico – zenite

35 - Assinale a alternativa cujo termo destacado funciona como predicativo do objeto:

- A) Aquiles parecia inflexível o tempo todo.
- B) O ministro considerou incerta a sua presença no seminário.
- C) Para quem usa caixa eletrônico, a vida fica mais fácil.
- D) Desesperados, eles gritavam por socorro.
- E) Muitas pessoas deixaram o local insatisfeitas.

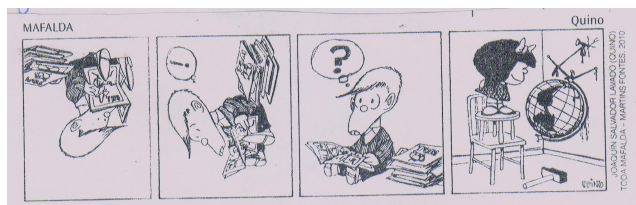
36 - No período “Vejo agora quanto estava preso a ela”, a oração destacada classifica-se em:

- A) subordinada substantiva objetiva indireta.
- B) subordinada substantiva completiva nominal.
- C) subordinada adjetiva explicativa.
- D) subordinada substantiva objetiva direta.
- E) subordinada adverbial temporal.

37 - Em todas as frases seguintes o sinal indicativo de crase foi usado corretamente, exceto em:

- A) “Mulheres à beira de um ataque de nervos”.
- B) A cidade à qual nos referimos é longe.
- C) Voltamos cedo à casa dos amigos.
- D) Assisti àquele filme.
- E) Estava disposto à disputar uma vaga.

A questão 38 refere-se a tira seguinte:



38 - Das afirmações seguintes:

I – No segundo quadrinho, o ponto de exclamação sugere o espanto ou a surpresa do menino (Filipe), ao perceber que havia mudado de posição.

II – No terceiro quadrinho o menino (Filipe) está na posição normal, sentado de frente, mas não entende o que lhe aconteceu. O ponto de interrogação expressa essa dúvida.

III – Através do último quadrinho é possível compreender o que possivelmente ocorreu nos quadrinhos anteriores.

- A) Estão corretos apenas os itens I e II.
- B) Estão corretos apenas os itens II e III.
- C) Todos estão corretos.
- D) Estão corretos apenas os itens I e III.
- E) Apenas o item I está correto.

39 - Indique a figura de linguagem existente na frase “Eu, que antes vivera de palavras de caridade ou orgulho ou de qualquer outra coisa”:

- A) anacoluto
- B) antonomásia
- C) sinestesia
- D) gradação
- E) hipérbole

40 - Nas frases seguintes:

I – Fomos nós quem pretendeu o cargo.

II – Fui eu quem fez o exercício.

III – Hoje sou eu quem paga a conta.

Quanto a concordância podemos afirmar:

- A) Apenas I e II estão corretas.
- B) Apenas II e III estão corretas.
- C) Apenas I e III estão corretas.
- D) Todas estão corretas.
- E) Todas estão incorretas.