



## TEXTO 01

## CUMPLICIDADE EM VOLTA DA MESA

Apesar de o hábito das refeições em família ser considerado importante, esse ritual está saindo de cena no Brasil. É o que mostra a pesquisa *O poder das refeições*, realizada pela Unilever em vários países. No levantamento nacional, descobriu-se que 49% das paulistanas entrevistadas jantam em família todos os dias. Parece um bom sinal, se não fosse outro dado: 69% dos brasileiros dizem que se alimentam enquanto assistem à TV.

Ora, com a televisão ligada, a refeição compartilhada perde seus principais benefícios: estimular a união e cumplicidade entre pais e filhos e aumentar a quantidade da alimentação. Estudos internacionais revelam outros ganhos. A conversa em volta da mesa contribui ainda para o desenvolvimento social e cognitivo das crianças e para a ampliação de seu vocabulário.

A nutricionista Lara Natacci diz que é durante a refeição em família que mais se presta atenção à qualidade alimentar. “Geralmente, o ritual proporciona uma alimentação mais saudável. Além disso, as pessoas comem menos e mais lentamente do que quando estão diante da TV sozinhas, afirma a especialista”.

Uma dica unânime entre especialistas: para se beneficiar de tudo de bom que as refeições em família trazem, aconselha-se não fazer cobranças nem enveredar para conversas desagradáveis. “Tem de ser a hora de compartilhar experiências de forma gostosa”, avisa a terapeuta Magdala Ramos.

Revista Jornal do Commercio. 24 de maio de 2009. p.17.

**01. O texto 01 enfoca a importância de a família estar reunida na mesa durante as refeições. Sobre isso, assinale a alternativa que contempla benefícios resultantes dessa ação.**

- A) “69% dos brasileiros dizem que se alimentam enquanto assistem à TV”.
- B) “A refeição compartilhada perde seus principais benefícios...”
- C) “Tem de ser a hora de compartilhar experiências de forma gostosa”.
- D) “Aconselha-se não fazer cobranças nem enveredar para conversas desagradáveis”.
- E) “...estimular a união e cumplicidade entre pais e filhos e aumentar a qualidade da alimentação”.

**02. Em uma das alternativas abaixo, existe uma mensagem que contraria o que foi declarado no texto 01. Assinale-a.**

- A) O hábito de realizar refeições em família é algo de grande importância, segundo os especialistas no assunto.
- B) Todos os brasileiros buscam sempre almoçar em casa com a família.
- C) Deve-se evitar conversas desagradáveis durante as refeições com a família.
- D) As conversas durante as refeições são importantes para o desenvolvimento social e cognitivo das crianças.
- E) As refeições em família podem evitar que os adolescentes se envolvam em brigas na escola.

**03. Ao utilizar-se do trecho “Também ficariam menos vulneráveis ao uso de drogas, sexo sem proteção e depressão”, o autor**

- A) critica o hábito que as famílias possuem de congregar os membros durante as refeições.
- B) valoriza as drogas como meio de equilibrar os adolescentes no meio social.
- C) enfatiza a necessidade de proteger os jovens para evitar depressões futuras.
- D) demonstra a importância das refeições em família como forma de evitar que os jovens façam uso das drogas, do sexo sem proteção e se deprimam.
- E) destaca a importância que todas as refeições representam na vida do ser humano, independente da idade, como meio de evitar o mundo das drogas e da depressão.

**04. Observe os acentos dos termos sublinhados nos itens abaixo.**

- I. “Apesar de o hábito das refeições em família ser considerado importante...”
- II. “...realizada pela Unilever em vários países”.
- III. “... e para a ampliação de seu vocabulário”.
- IV. “... o ritual proporciona uma alimentação mais saudável”.
- V. “Uma dica unânime entre especialistas ...”

**Sobre eles, assinale a alternativa que contém a afirmação CORRETA.**

- A) No item I, a tonicidade do termo recai na penúltima sílaba.
- B) No item II, o acento se justifica porque o *i* é tônico formando ditongo.
- C) No item III, o acento do termo é justificado por se tratar de paroxítona terminada em ditongo crescente.
- D) No item IV, a tonicidade do termo recai na antepenúltima sílaba.
- E) No item V, o acento se justifica por se tratar de paroxítona terminada em *E*.

**05. Observe o período abaixo.**

“Apesar de o hábito das refeições em família ser considerado importante...”

**Se flexionarmos o termo sublinhado no plural, a oração está CORRETA na alternativa**

- A) Apesar de os hábitos das refeições ser considerados importantes.
- B) Apesar de os hábitos das refeições serem considerados importantes.
- C) Apesar de os hábitos das refeições serem considerado importante.
- D) Apesar de os hábitos das refeições serem considerados importantes.
- E) Apesar de os hábitos das refeições serem consideradas importantes.

**06 Sobre ANÁLISE SINTÁTICA, assinale a alternativa que contém a afirmação CORRETA.**

- A) “É o que mostra a pesquisa” – neste período, o sujeito do verbo sublinhado encontra-se posposto ao verbo, sendo classificado como sujeito simples, *a pesquisa*.
- B) “...durante a refeição em família que mais se presta atenção à qualidade alimentar.” – os termos sublinhados completam o sentido do verbo “presta”.
- C) “Uma dica importante: para se beneficiar de tudo de bom...” – o verbo *beneficiar* exige complemento sem ser regido de preposição.
- D) “Tem de ser a hora de compartilhar experiências de forma gostosa...” – o termo sublinhado é sujeito do verbo *compartilhar*.
- E) “É o que mostra a pesquisa *O poder das refeições*, realizada pela Unilever...” – os termos sublinhados complementam o verbo “realizar”, sendo classificados como objeto indireto.

**07. Em uma das alternativas abaixo, existe uma afirmação que contém ERRO em relação à REGÊNCIA NOMINAL ou VERBAL. Assinale-a.**

- A) “Também ficariam menos vulneráveis ao uso de drogas...” – os termos sublinhados completam o sentido da palavra *vulneráveis*.
- B) “...comparadas àquelas que não desfrutam do hábito” – os termos sublinhados indicam exemplo de regência verbal, sintaticamente classificados como objetos indiretos.
- C) “...que mais se presta atenção à qualidade alimentar.” – os termos sublinhados completam o sentido do termo *atenção*, sendo classificado como complemento nominal.
- D) “...o ritual proporciona uma alimentação mais saudável” – o verbo desta oração exige complemento regido de preposição.
- E) “Estudos internacionais revelam outros ganhos” – o verbo desta oração exige complemento sem ser regido de preposição.

**08. Observe os termos sublinhados dos itens abaixo.**

- |             |  |
|-------------|--|
| <b>I.</b>   | “...esse <u>ritual</u> está saindo de cena no Brasil” – o termo é formado por um elemento que se acrescenta ao final do radical, denominado de sufixo. |
| <b>II.</b>  | “A <u>nutricionista</u> Lara Natacci diz que é durante a refeição familiar...” – o termo sublinhado é formado pelo acréscimo de um sufixo ao radical.  |
| <b>III.</b> | “A <u>conversa</u> em volta da mesa contribui...” – no termo sublinhado, existe a presença de um sufixo que é acrescido ao radical.                    |

**Somente está CORRETO o que se afirma em**

- A) I.
- B) I e II.
- C) II e III.
- D) III.
- E) I e III.

**09. Sobre CLASSES DE PALAVRAS, assinale a alternativa que contém a justificativa CORRETA.**

- A) “Estudos internacionais revelam outros ganhos” – ambos os termos sublinhados se classificam como adjetivo.
- B) “...que as crianças que fazem regularmente as refeições...” – o termo sublinhado é classificado como palavra invariável que exprime circunstância causal.
- C) “Também ficariam menos vulneráveis ao uso de drogas...” – o termo sublinhado é palavra variável, classificada como adjetivo que caracteriza o termo a que se refere.
- D) “Uma dica unânime entre especialistas:...” – o termo sublinhado é palavra variável que caracteriza o nome a que se refere, *especialistas*.
- E) “Uma dica unânime entre especialistas...”; “...para se beneficiar de tudo de bom...” “...nem enveredar para conversas desagradáveis” – todos os termos sublinhados se classificam como preposições.

10. Em qual das alternativas, as lacunas existentes nas palavras devem ser preenchidas com as respectivas consoantes em destaque das palavras sublinhadas nos trechos abaixo? Não se pode fugir à sequência apresentada abaixo.

“...de se envolverem em brigas ou de serem suspenSos da escola”  
“...esse ritual está saindo de Cena no Brasil”.  
“...têm quase o dobro de CHance de tirar notas boas”.  
“...sexo sem proteCão e depressão”.

- A) ... érebro, pre...a, bre ... a, escova ... ão.  
B) Si ... udo, espe ... ialista, in ... ado, mor ... ego.  
C) Pe ... oas, conver ... a, trou ... a, a ... ado.  
D) Cons ... ientes, diferen ... a, ta ... a, inova ... ão.  
E) ... ociedade, importân ... ia, bu ... ada, emo ... ão.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

11. Das afirmações abaixo sobre a gripe suína, é incorreto afirmar, EXCETO.

- A) Os vírus VIS enzoótica são frequentemente usados para descrever uma síndrome caracterizada por sobreviver durante períodos longos, em tempo frio.  
B) As maiores dificuldades com o emprego de programas de rebanhos, livres desta enfermidade, são as taxas de esgotamento e a dificuldade de assegurar que os agentes causais micóticos da doença estão realmente ausentes de todos os rebanhos listados nas regiões de criação.  
C) Quando a doença adentra um rebanho pela primeira vez, tratamento massivo com antibióticos macrolídeos, como tilosina, ou com uma das tetraciclina auxilia no controle da gravidade dos sinais.  
D) O curso da doença usualmente varia de 3 a 7 dias em infecções não complicadas, com recuperação do rebanho quase tão súbita quanto o surgimento. Entretanto, alguns suínos podem se tornar cronicamente afetados. Em rebanhos que estão em boas condições, a principal perda econômica é decorrente do retardo no crescimento e demora em alcançar o peso de mercado.  
E) Usualmente, um surto é precedido de um ou dois casos individuais e depois se dissemina rapidamente, dentro de um rebanho, sobretudo por infecção aérea e transmissão de suíno para suíno. O vírus sobrevive em suínos portadores, por períodos acima de 3 até 16 meses no mínimo, podendo, às vezes, ser demonstrado em animais não afetados.

12.

A salmonelose é uma doença \_\_\_\_\_, em que a dose infecciosa varia de acordo com a idade e a saúde da vítima, com o alimento e, ainda, com a linhagem da *Salmonella*.

Sobre a natureza do agente etiológico da enfermidade mencionada no texto acima, assinale a opção que preenche CORRETAMENTE esta informação.

- A) Fúngica.                      B) Bacteriana.                      C) Viral.                      D) Protozoótica.                      E) Helmíntica.

13. A tuberculose é uma doença infecciosa e afeta quase todas as espécies de animais vertebrados. Antes de as medidas de controle serem adotadas, esta enfermidade foi uma das primeiras doenças do homem e dos animais domésticos. São reconhecidos três tipos principais de bacilos patogênicos da tuberculose: humana, bovina e aviária, que são respectivamente:

- A) *Mycobacterium tuberculosis*, *Mycobacterium chelonae*, *Mycobacterium avium*.  
B) *Mycobacterium tuberculosis*, *Mycobacterium bovinus*, *Mycobacterium phlei*.  
C) *Mycobacterium tuberculosis*, *Mycobacterium bovis*, *Mycobacterium avium*.  
D) *Mycobacterium tuberculosis*, *Mycobacterium bovinus*, *Mycobacterium avium*.  
E) *Mycobacterium tuberculosis*, *Mycobacterium chelonae*, *Mycobacterium phlei*.

14. Sobre a Brucelose, analise as afirmativas abaixo.

1. A *Brucella* é um cocobacilo gram-negativo, estritamente aeróbico, o qual causa a brucelose. Esse microrganismo encontra-se em animais e causa infecções acidentais em humanos.
2. Uma medida eficaz de controle é a estocagem dos alimentos abaixo de 10°C, o qual inibirá o crescimento do patógeno.
3. A patogenicidade é relacionada à produção de hidrocarbonetos e lipopolissacarídeos, contendo poli N-formil perosamina de cadeia O, Cu-Zn superóxido dismutase, eritrose fosfato desidrogenase, proteínas induzidas por estresse relacionadas à sobrevivência intracelular e a inibidores monofosfato de adenina e guanina de funções de fagócito.

- |    |  |
|----|--|
| 4. | O controle de um dos seus agentes etiológicos ocorre, principalmente, pela interrupção da coleta de ostras, se as temperaturas da água excederem 25°C e, também, pelo resfriamento e manutenção das ostras à temperatura menor que 15°C. |
| 5. | Os sintomas da Brucelose variam de paciente para paciente, podendo incluir febre, tremores e suadores.   |

**Assinale a alternativa INCORRETA.**

- A) Somente 2, 3 e 4 estão incorretas.  
 B) Somente 1 e 2 estão incorretas.  
 C) Somente 2 e 5 estão incorretas.  
 D) Somente 1 e 3 estão incorretas.  
 E) Somente 4 e 5 estão incorretas.

**15. Existem muitas intoxicações originadas a partir do consumo de frutos do mar e moluscos.**

**Leia com atenção as questões a seguir. Os moluscos são largamente utilizados pelo ser humano como alimento. Geralmente, são muito apreciados os pratos de ostras, mexilhões, polvos, lulas e, até, de certos caramujos. A ingestão de moluscos contaminados pode ocasionar intoxicações**

- A) paralisante e escombroides.  
 B) neurotóxica e diarreica.  
 C) escombroides e amnésica.  
 D) diarreica e escombroides.  
 E) escombroides e por ciguatera.

**16. A intoxicação do tipo amnésica é caracterizada por distúrbios gastrointestinais (vômitos, diarreia, dores abdominais) e problemas neurológicos (confusão, perda de memória, desorientação, coma). A intoxicação é causada pela presença de um aminoácido, o qual contamina os moluscos. O aminoácido denomina-se ácido**

- A) aspártico.                      B) glutâmico.                      C) triptofânico.                      D) domoico.                      E) metionico.

**17. Conforme os métodos de conservação de alimentos listados abaixo, relacione a coluna A com a B.**

Coluna A	Coluna B
1. Limpeza, lavagem	<input type="checkbox"/> Cessa o crescimento de todos os microrganismos quando a $a_w < 0,60$
2. Secagem	<input type="checkbox"/> Inativa o crescimento da maioria das bactérias (os efeitos dependem do tipo de ácido)
3. Aumento da concentração (açúcares)	<input type="checkbox"/> Redução da carga microbiana
4. Acidificação	<input type="checkbox"/> Inativa o crescimento quando $a_w < 0,70$
5. Pasteurização (60-80°C)	<input type="checkbox"/> Mata a maioria das bactérias não-esporuladas, mofo e leveduras

**Assinale a alternativa que corresponde à correlação CORRETA.**

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

**18. Assinale a alternativa que contém as maneiras tradicionais de se controlar a deterioração microbiana e a segurança em alimentos.**

- A) Pasteurização e queimadas.  
 B) Queimadas e cura.  
 C) Aplicação de conservantes e branqueamento.  
 D) Aumento da concentração e lavagem.  
 E) Branqueamento e lavagem.

**19. As toxinas transportadas não apresentam atividades tóxicas, quando purificadas de bactérias. São transportadas diretamente do citoplasma bacteriano para o citoplasma eucariótico através de um complexo de proteínas que liga as membranas das duas células. Esse sistema de secreção é frequentemente codificado em ilhas de patogenicidade. Assinale a alternativa que contém as bactérias que participam desse sistema.**

- A) *Salmonella*, *Shigella* e *Yersinia*.  
 B) *Yersinia*, *Eimeria* e *Salmonella*.  
 C) *Shigella*, *Salmonella* e *Leishmania*.  
 D) *Leishmania*, *Eimeria* e *Salmonella*.  
 E) *Eimeria*, *Salmonella* e *Echinococcus*.

20. Num curso de atualização de boas práticas para manipuladores de alimentos de uma microempresa de doces e salgados, ressaltou-se sobre a lavagem das mãos, transmissão das doenças parasitárias de importância em saúde pública, higiene e saúde do trabalhador. Durante a apresentação, o inspetor sanitário foi indagado por um funcionário que lhe perguntou: Por quais organismos são causados a cólera, a giardíase, a salmonelose e a teníase? O inspetor respondeu que, na classificação taxonômica, são conhecidos, respectivamente, como

- A) verme, bactéria, vírus e protozoário.  
B) vírus, protozoário, bactéria e verme.  
C) verme, vírus, bactéria e protozoário.  
D) verme, bactéria, protozoário e vírus.  
E) protozoário, bactéria, vírus e vírus.

21. Zoonoses são doenças e infecções que são naturalmente transmitidas entre os animais vertebrados e o homem. Atualmente, são conhecidas cerca de cem zoonoses. Assinale a alternativa que apresenta essas doenças.

- A) Candidíase e hidatidose.  
B) Teníase e difteria.  
C) Triquinose e sarcosporidiose.  
D) Hidatidose e candidíase.  
E) Toxoplasmose e amebíase.

22. As enfermidades de origem alimentar ocorrem quando uma pessoa contrai a doença devido à ingestão de alimentos contaminados com microrganismos ou toxinas indesejáveis. Assinale a alternativa em que todas as doenças são veiculadas por alimentos.

- A) Balantidíase, triquinose, brucelose, ascaridíase.  
B) Balantidíase, coqueluche, candidíase, teníase.  
C) Salpingite, ascaridíase, candidíase, brucelose.  
D) Varicela, candidíase, ascaridíase, brucelose.  
E) Amebíase, legionelose, ancilostomose, brucelose.

23. Relacione os agentes etiológicos com suas respectivas parasitoses.

COLUNA "A"

COLUNA "B"

- |                                   |                             |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| 1. <i>Toxoplasma gondii</i>       | ( ) Filariose               |
| 2. <i>Leishmania donovani</i>     | ( ) Hidatidose              |
| 3. <i>Wuchereria bancrofti</i>    | ( ) Calazar                 |
| 4. <i>Leishmania braziliensis</i> | ( ) Toxoplasmose            |
| 5. <i>Echinococcus granulosus</i> | ( ) Leishmaniose tegumentar |

Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA.

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

24. Os ovos possuem uma barreira de fatores antimicrobianos, incluindo agentes quelantes de ferro (conalbumina) e lisozima na albumina (clara de ovos). A casca é coberta com uma cutícula repelente de água e duas membranas internas. Em contraste, a gema não contém nenhum fator antimicrobiano. A deterioração ocorre, principalmente, devido a microrganismos, como *Pseudomonas* spp., *Proteus vulgaris*, *Alteromonas* spp. e *Serratia marcescens*. Esses microrganismos produzem uma variedade de putrefações coloridas.

É CORRETO afirmar que os ovos acometidos por *Pseudomonas* e *Serratia* spp apresentam coloração

- A) verde.                      B) preta.                      C) vermelha.                      D) rosa.                      E) incolor.

25. A fermentação é um dos meios mais antigos no processamento de alimentos. As bactérias ácido-láticas utilizadas na produção da maioria dos alimentos fermentados produzem uma série de fatores antimicrobianos, incluindo ácidos orgânicos, peróxido de hidrogênio, nisinas e bacteriocinas. É CORRETO afirmar que os fatores mais importantes que resultam na segurança dos alimentos fermentados são

- A) altas concentrações de sais e ambiente anaeróbico.  
B) acidez, gerada a partir da produção de ácido láctico e pH próximo a zero.  
C) pH zero e presença de bacteriocinas.  
D) ambiente anaeróbico e baixíssimas concentrações de sais.  
E) baixíssimas concentrações de sais e acidez, gerada a partir da produção de ácido láctico.

26. O desrespeito ou desacato ao servidor competente, em razão de suas atribuições legais bem como o embargo oposto a qualquer ato de fiscalização de leis ou atos regulamentares em matéria de saúde, sujeitarão o infrator, como disposto no Art. 20, da Lei Federal 6.437/77, à penalidade de

- A) advertência.  
B) multa.  
C) processo administrativo.  
D) prisão imediata.  
E) processo judicial com advertência.

**27. As proposições abaixo referem-se à classificação das infrações sanitárias contidas no Art. 4º, da Lei Federal 6.437/77. Analise-as.**

- I.** Leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante.
- II.** Moderadas, aquelas em que for verificado um grau mediano da existência de três ou quatro circunstâncias agravantes.
- III.** Graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante.
- IV.** Gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.
- V.** Extremamente graves, quando for verificada a existência de múltiplas circunstâncias agravantes.

**Assinale a alternativa que contém as proposições CORRETAS.**

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

**28. Segundo a Lei Federal 6.437/77, disposto no Art.13, o auto de infração será lavrado no(na)**

- A) próprio estabelecimento, somente na presença do advogado, constituído do infrator.
- B) sede da repartição, com autorização da chefia de última instância, até o prazo máximo de 72 horas.
- C) sede pela autoridade sanitária, quando o infrator estiver munido de todos os seus documentos pessoais.
- D) sede da repartição competente ou no local em que for verificada a infração pela autoridade sanitária que a houver constatado.
- E) próprio estabelecimento e/ou na sede da repartição competente no prazo de 48 horas, na presença do infrator munido de seus documentos pessoais e do estabelecimento em questão.

**29. Disposto no Código Sanitário Estadual (PE), no Art. 302 que refere que todas as indústrias de alimentos deverão possuir em suas instalações, EXCETO.**

- A) Depósito de matéria-prima.
- B) Sala ou área de embalagem e rotulagem.
- C) Laboratório de análise prévia de qualidade.
- D) Sala de manipulação.
- E) Sala de controle de qualidade.

**30. É INCORRETO afirmar que os estabelecimentos industriais e comerciais de carne e peixe deverão apresentar, em suas instalações para seu funcionamento, conforme disposto no Art. 306 do Código Sanitário Estadual/PE, as seguintes exigências:**

- A) câmara frigorífica sem a necessidade da antecâmara.
- B) local apropriado para necrópsias, com as instalações necessárias, e forno crematório anexo.
- C) piso revestido com material resistente, liso, impermeável, antiderrapante com declividade que permita o rápido escoamento de águas residuais, provido de ralos, e abastecimento de água potável.
- D) abastecimento de água potável e câmara frigorífica.
- E) dependências e instalações destinadas à venda, separadas das utilizadas para outras finalidades.