

CONHECIMENTOS GERAIS

LÍNGUA PORTUGUESA

NAS QUESTÕES NUMERADAS DE 01 A 08, ASSINALE A ÚNICA ALTERNATIVA QUE RESPONDE CORRETAMENTE ÀS IDEIAS CONTIDAS NO TEXTO QUE SE SEGUE.

Violência doméstica tem explicação?

Ser um dos campeões mundiais em violência doméstica é um título que envergonha qualquer brasileiro. A mulher é a sua maior vítima. Segundo a Sociedade de Vitimologia Internacional, 70% dos assassinatos de mulheres são praticados pelo próprio marido e 25% delas sofrem agressões em casa. De cada quatro mulheres que você vê na rua, uma apanha do marido, quando não apanha do próprio pai, irmãos e tios. Em um ranking da violência doméstica contra a mulher feito pela OMS (Organização Mundial de Saúde) em 2006, a Etiópia é líder, com índice de 71% de violência. O Japão, com 15%, é um dos últimos da lista. As mulheres que mais apanham dos seus maridos são as que não trabalham fora, não têm instrução, têm filhos e moram na região rural. Mas existe uma qualificação ou defeito que está presente em todas as condições acima citadas: é o machismo. O machismo existe desde que o homem sentiu que tinha poder para subjugar a mulher.

Na Mesopotâmia, há 12 mil anos, quando se descobriu a agricultura, as organizações familiares que eram matrilineares viraram patrilineares. Algumas famílias começaram a invadir e conquistar agriculturas e seus donos. Os homens eram mortos e as mulheres e crianças tinham novo chefe de família. (Já existiu o comércio de homens e mulheres como escravos. A escravidão foi oficialmente abolida antes da emancipação da mulher, que foi muito recente. Ainda hoje existe trabalho escravo aqui e acolá, mesmo que seja muito combatido).

A cultura machista, de o homem sentir-se dono da mulher, ainda existe bastante, principalmente nas famílias chefiadas pelo homem. O nome de "rainha do lar" é um disfarce para a situação da maioria das mulheres, que na realidade são escravas do lar. Ai das mulheres que não fizerem o que os seus donos homens desejam...

Mais do que a agressão física, existe, ainda, em grande escala, o abuso moral e social da mulher. A mulher receber menos dinheiro do que o homem pelo mesmo serviço é um abuso financeiro.

A mulher, por mais que trabalhe fora e produza dinheiro, ainda dedica entre 23 e 27 horas por semana aos afazeres de "rainha do lar de todos", principalmente em feriados e finais de semana. Uma dedicação sem direito a férias nem a décimo terceiro salário... A mulher tem mais direitos, ainda que abusada, fora de casa do que dentro dela. (Por Içami Tiba – Adaptado)

educacao.uol.com.br/colunas/icami-tiba/

01. Existem perguntas nos textos para as quais o autor não espera respostas. O título é um exemplo dessa afirmação. A pergunta feita no título não precisa ser respondida porque é

- A) uma declaração do autor.
- B) uma reflexão a ser feita por todos.
- C) um questionamento só do autor.
- D) uma afirmação dos machistas.

02. Em: "A mulher é a sua maior vítima. **Segundo** a Sociedade de Vitimologia Internacional..." O conectivo destacado expressa a ideia de:

- A) concessão.
- B) consequência.
- C) causa.
- D) conformidade.

03. Da leitura do trecho: “Em um ranking da violência doméstica contra a mulher feito pela OMS (Organização Mundial de Saúde) em 2006, a Etiópia é líder, com índice de 71% de violência. O Japão, com 15%, é um dos últimos da lista.”, julgue as afirmações a seguir:

- 1- A palavra **feito** concorda com **OMS**.
- 2- Os parênteses foram usados para dar uma explicação.
- 3- O Japão é o que mais pratica a violência contra a mulher.
- 4- A palavra ranking é um estrangeirismo.

Quanto às afirmações, o correto está apenas em:

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

04. Leia o excerto: “As mulheres que mais apanham dos seus maridos são as que não trabalham fora, não **têm** instrução, **têm** filhos e moram na região rural”. Quanto à acentuação gráfica, as palavras destacadas recebem acento porque

- A) são monossílabas tônicas.
- B) são oxítonas terminadas em “**em**”.
- C) fazem parte da regra do acento diferencial.
- D) estão no singular.

05. Marque a única alternativa na qual o “**que**” assume a função sintática de pronome relativo.

- A) Mais do **que** a agressão física...
- B) ... as organizações familiares **que** eram matrilineares viraram patrilineares.
- C) A mulher receber menos dinheiro do **que** o homem...
- D) A mulher, por mais **que** trabalhe fora e produza dinheiro...

06. O papel da pontuação é fundamental na construção de sentido dos textos. Sendo assim, indique a opção que retrata a intenção do autor no uso das aspas na seguinte passagem: O nome de “rainha do lar” é um disfarce para a situação da maioria das mulheres, que na realidade são escravas do lar.

- A) reforçar uma ironia.
- B) marcar neologismo ou estrangeirismo.
- C) realçar nomes das obras de arte ou publicações de jornais, revistas, livros etc.
- D) caracterizar nomes próprios.

07. Assinale a opção correta no que se refere à coesão entre os elementos do texto.

- A) Em: “...abolida antes da emancipação da mulher, que foi muito recente.”, o vocábulo **que** tem como referente mulher.
- B) Em: “...trabalho escravo aqui e acolá”, os vocábulos **aqui e acolá** têm como referentes Brasil e África.
- C) Em: “Ai das mulheres que não fizeram o que...”, o vocábulo **o** tem como referente trabalho escravo.
- D) Em: “A mulher é a sua maior vítima.”, o vocábulo **sua** tem como referente violência.

08. No texto, haverá alteração de sentido, caso se substitua

- A) doméstica por domiciliar.
- B) assassinatos por homicídios.
- C) líder por chefe.
- D) dono por proprietário.

NAS QUESTÕES NUMERADAS DE 09 A 20, ASSINALE A ÚNICA ALTERNATIVA QUE RESPONDE CORRETAMENTE AO ENUNCIADO.

MATEMÁTICA

09. Num teste avaliativo com os funcionários de uma indústria, constatou-se que a média geral dos funcionários ficou em **6,4**, sendo a média dos homens **7,2** e a das mulheres **5,4**. Sabendo-se que **108** funcionários participaram dessa avaliação, então o número de mulheres avaliadas é:

- A) 48.
- B) 57.
- C) 64.
- D) 72.

10. Para presentear os funcionários de uma empresa, o diretor resolveu comprar calculadoras. Com a pesquisa de preços, constatou que, se comprasse as calculadoras que custam **R\$ 24,00**, ainda lhe sobrariam **R\$ 120,00**; se comprasse as de **R\$ 30,00**, necessitaria de mais **R\$ 12,00** para adquiri-las. Dessa forma, o diretor dispunha da quantia de:

- A) R\$ 660,00.
- B) R\$ 648,00.
- C) R\$ 540,00.
- D) R\$ 528,00.

11. Um galpão possui formato retangular de dimensões **X** e **Y** e perímetro **240 m**. A área (**A**) desse galpão expressa em função de uma das dimensões é:

- A) $A = X^2 + 120X$
- B) $A = 120X - X^2$
- C) $A = 120 - X^2$
- D) $A = X^2 - 120X$

12. Para preenchimento de vagas nos setores de comércio, metalurgia e automobilístico, uma empresa de recrutamento de recursos humanos entrevistou **X** candidatos dos quais: **64** preferem trabalhar no comércio; **56** preferem trabalhar em montadora de automóveis; **52** preferem as metalúrgicas; **34** preferem o comércio ou montadora de automóveis; **30** preferem trabalhar no comércio ou metalúrgicas; **22** preferem trabalhar em montadoras ou metalúrgicas e **18** afirmam que podem trabalhar em qualquer uma das três opções. O número **X** de pessoas que participaram dessa pesquisa foi:

- A) 276.
- B) 224.
- C) 186.
- D) 104.

13. Para cumprir as metas de modernização do parque industrial, um empresário aplicou o capital **P** a uma taxa de **1,25 % ao mês** até gerar o montante simples de **1,375P**. Esse capital **P** permaneceu aplicado durante:

- A) 2 anos e 3 meses.
- B) 2 anos e 5 meses.
- C) 2 anos e 6 meses.
- D) 2 anos e 8 meses.

NOÇÕES DE INFORMÁTICA

14. Considerando o sistema operacional Linux, é correto afirmar, quanto aos comandos abaixo, que:

- A) **chdir** faz a criação de diretórios.
- B) **ps** lista os processos em execução.
- C) **ls** estabelece privilégios para arquivos e diretórios.
- D) **kill** elimina arquivos e diretórios.

15. O *nobreak* é um equipamento de proteção para os sistemas de informação. Sobre ele é CORRETO afirmar que:

- A) fornece energia ininterrupta por um tempo determinado.
- B) corrige as variações da tensão sem fornecer energia.
- C) faz a proteção eficiente contra raios.
- D) faz a proteção através de componentes como trafo e circuito indutivo.

16. Considere a planilha eletrônica ilustrada na figura abaixo, na qual estão relacionados os produtos de uma cesta básica, com os seus respectivos preços unitários, quantidades e valores. O cálculo do custo da cesta básica é feito pela soma dos valores obtidos a partir da multiplicação do Preço unitário pela Qtde de cada item. Qual a fórmula correta para calcular o CUSTO da cesta básica na célula B14?

	A	B	C	D	E
1	Produto	Preço unitário	Qtde	Valor	
2	Açúcar refinado - 1 kg	R\$ 2,39	2	R\$ 4,78	
3	Arroz tipo 1 - 1 kg	R\$ 2,45	2	R\$ 4,90	
4	Bolacha cream cracker - 400 g	R\$ 3,50	1	R\$ 3,50	
5	Café - 250 g	R\$ 2,49	1	R\$ 2,49	
6	Farinha mandioca - 1 kg	R\$ 1,79	1	R\$ 1,79	
7	Feijão rajado - 1 kg	R\$ 1,89	2	R\$ 3,78	
8	Leite em pó - 200 g	R\$ 3,65	2	R\$ 7,30	
9	Massa espaguete - 500 g	R\$ 2,15	1	R\$ 2,15	
10	Óleo de soja - 900 ml	R\$ 4,35	1	R\$ 4,35	
11	Sardinha 130g	R\$ 2,35	2	R\$ 4,70	
12	Café - 250 g	R\$ 2,35	2	R\$ 4,70	
13					
14	CUSTO				
15					

- A) =SOMAR(B2:B12)
- B) =SOMA(B2:B12)
- C) =SOMAR(D2:D12)
- D) =SOMA(D2:D12)

17. Analise as afirmativas abaixo relacionadas ao periférico *Hub* USB.

- I- Um *Hub* USB serve para conectar vários dispositivos, como teclado, impressora, *scanner*, *pendrive* em uma única porta USB do computador, limitado a 8 dispositivos por *Hub*.
- II- O *Hub* USB pode ser usado como fonte de energia para dispositivos como *mouses* e *smart phones*.
- III- Um *Hub* USB com fonte própria de energia elétrica é recomendado para uso quando se tem muitos equipamentos que usam a energia fornecida por meio da conexão USB.
- IV- Um *Hub* USB pode conectar vários dispositivos simultaneamente em uma mesma porta USB do computador. Contudo, é necessário ter cuidado para não conectar no mesmo *Hub* o *mouse* e o teclado, caso contrário haverá conflito entre esses dois dispositivos.

O correto está em:

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

REGULAMENTO DO SESI

18. O Serviço Social da Indústria (SESI), criado pela Confederação Nacional da Indústria, tem por finalidade geral:

- A) coordenar o processo de capacitação do trabalhador da indústria e realizar ações voltadas para o desenvolvimento da cidadania, da convivência social e da saúde.
- B) auxiliar o trabalhador da indústria e atividades assemelhadas a resolver os seus problemas de saúde, alimentação, habitação, instrução, trabalho, economia, recreação, convivência social, consciência sócio-política.
- C) promover a consciência política dos trabalhadores da indústria por meio de ações educativas, recreativas e de lazer voltadas para o fortalecimento dos laços familiares sócio-afetivos e de convivência comunitária.
- D) assegurar o padrão de qualidade de vida do trabalhador com a melhoria salarial e garantia dos direitos trabalhistas e previdenciários.

19. As ações do Serviço Social da Indústria (SESI) aos seus usuários têm como princípio básico orientador a metodologia do serviço social, que consiste em ajudar a ajudar-se, quando e quanto necessário. Considera(m)-se usuário(s) dos serviços:

- A) o indivíduo, o grupo e a comunidade.
- B) o indivíduo e o grupo.
- C) o grupo e a comunidade.
- D) somente o indivíduo .

20. Reflita sobre as afirmativas a seguir.

- 1- O Estatuto dos Servidores do SESI, aprovado pelo Conselho Nacional, estabelece os direitos e deveres dos funcionários da entidade, em todo o país.
- 2- Os servidores do SESI, para os fins assistenciais, estão sujeitos à Legislação do Trabalho e da Previdência Social.
- 3- O Serviço Social da Indústria, na sua qualidade de entidade de direito privado, estabelece as normas para os fins assistenciais aos funcionários da entidade.

O correto é:

- A) 1, apenas.
- B) 1 e 2, apenas.
- C) 2 e 3, apenas.
- D) 1, 2 e 3.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

NAS QUESTÕES NUMERADAS DE 21 A 40, ASSINALE A ÚNICA ALTERNATIVA QUE RESPONDE CORRETAMENTE AO ENUNCIADO.

21. No recebimento de produtos alimentícios embalados, é importante verificar:

- A) o preço.
- B) a lista de ingredientes.
- C) o fabricante.
- D) o prazo de validade.

22. O manipulador deve armazenar corretamente os alimentos para conservar sua qualidade o maior tempo possível, evitando que estraguem. Com relação aos gêneros secos, como devem ser armazenados no estoque?

- A) Dentro de caixas de papel.
- B) Sobre estrados.
- C) Diretamente no chão.
- D) Em caixas de madeira.

23. O lixo acumulado na cozinha é uma fonte perigosa de microrganismos. Por isso:

- 1- é importante removê-lo apenas no final do dia.
- 2- ele deve estar sempre ensacado e em recipientes apropriados, com tampa e pedal.
- 3- após o manuseio do lixo, deve-se lavar as mãos.
- 4- quando removido dos ambientes, o lixo deve ser jogado diretamente na rua.

O correto está apenas em:

- A) 1.
- B) 3 e 4.
- C) 2 e 3.
- D) 1 e 2.

24. Perigo é tudo aquilo que pode causar algum mal à saúde da pessoa. No caso dos alimentos, o perigo pode ser de origem:

- A) física, química e biológica.
- B) biológica, acidental e física.
- C) química, provocada e biológica.
- D) biológica, grave e química.

25. Entre as técnicas de pré-preparo e preparo de hortaliças, qual é a que mais preserva o valor nutricional?

- A) Cozinhar em muita água.
- B) Usar bicarbonato de sódio.
- C) Cozinhar ao vapor.
- D) Descascar e cozinhar sob pressão.

26. O porcionamento de refeições é a etapa em que o alimento é retirado da panela e transferido para cubas, travessas ou pratos. Nessa etapa de manipulação dos alimentos deve-se observar:

- 1- higiene pessoal do manipulador.
- 2- higiene dos utensílios.
- 3- aparência do alimento.
- 4- técnicas de cozimento.

O correto está apenas em:

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

27. Os alimentos são fontes de nutrientes como:

- A) proteínas, que são encontrados em óleo, margarina e manteiga.
- B) lipídios, que são encontrados em carnes, leite e ovos.
- C) fibras, que são encontradas em margarina, leite e açúcar.
- D) carboidratos, que são encontrados em cereais, massas e açúcar.

28. Escreva **V** quando a sentença for verdadeira e **F** quando for falsa.

- () Os sucos de frutas devem ser consumidos logo após seu preparo, pois a ação do ar e da luz altera seu valor nutritivo.
- () Para adicionar sabor e reduzir o uso de gordura e sal pode-se utilizar condimentos como alho, pimenta, gengibre e cebolinha.
- () No preparo de alimentos, não é recomendada a retirada das gorduras mais visíveis da carne e a remoção das peles de aves e peixes.
- () Com a água de cozimento de verduras e legumes pode-se preparar outros pratos, como risotos, sopas e feijão.

A sequência correta está em:

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

29. Uma das condições para elaboração do plano alimentar é:

- A) controlar o uso de sal e de alimentos salgados.
- B) aumentar o uso de açúcar nas preparações.
- C) não incluir fontes de fibras alimentares.
- D) moderar o consumo de vegetais.

30. Para melhorar a absorção do ferro dos alimentos ricos nesse nutriente, é importante que no plano alimentar sejam também oferecidos alimentos ricos em vitamina C. São fontes de ferro:

- A) laranja.
- B) arroz.
- C) fígado.
- D) melancia.

31. São Procedimentos Operacionais Padrão:

- A) anotação em planilha e/ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.
- B) instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.
- C) documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, entre outros aspectos, os requisitos higiênico-sanitários dos processos.
- D) procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

32. Escreva **V** para as sentenças verdadeiras e **F** para as falsas.

- () A frequência das operações e nome, cargo e ou função dos responsáveis por sua execução devem estar especificados em cada POP.
- () Os funcionários não precisam estar capacitados para execução dos POPs.
- () Deve-se avaliar, regularmente, a efetividade dos POPs implementados pelo estabelecimento e, de acordo com os resultados, deve-se fazer os ajustes necessários.
- () Os POPs não precisam estar acessíveis aos responsáveis pela execução das operações e às autoridades sanitárias.

A sequência correta sobre os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) está em:

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

33. Os agentes que causam doenças podem ser transmitidos de um alimento a outro diretamente ou por manipuladores de alimentos, superfícies de contato ou pelo ar. Esse tipo de contaminação é chamado de:

- A) contaminação intencional.
- B) contaminação cruzada.
- C) contaminação agrupada.
- D) contaminação esperada.

34. Para a distribuição de alimentos quentes, alguns cuidados devem ser realizados, tais como:

- 1- aumentar ao máximo o tempo entre o final do preparo e a distribuição.
- 2- manter o alimento sempre bem quente.
- 3- preparar somente a quantidade necessária, para evitar sobras.

O correto está apenas em:

- A) 2.
- B) 1 e 2.
- C) 1 e 3.
- D) 2 e 3.

35. A lavagem das mãos é uma prática necessária ao manipulador de alimentos e deve ocorrer:

- A) quando ele iniciar um novo serviço ou trocar de atividade.
- B) somente após ele usar o banheiro.
- C) antes de ele manusear o dinheiro.
- D) apenas uma vez ao dia.

36. A higienização das mãos deve seguir os seguintes passos:

- A) molhar as mãos; ensaboá-las por 20 a 30 segundos; enxaguá-las bem; secá-las com papel toalha; fazer antissepsia com álcool em gel 80% ou outro produto permitido.
- B) molhar as mãos e os antebraços; ensaboá-los por 05 a 10 segundos; enxaguar bem as mãos e os antebraços; secar as mãos com toalha de pano; fazer antissepsia com álcool em gel 95% ou outro produto permitido.
- C) molhar as mãos e os antebraços; ensaboá-los por 15 a 20 segundos; enxaguar bem as mãos e os antebraços; secar as mãos com papel toalha; fazer antissepsia com álcool em gel 70% ou outro produto permitido.
- D) molhar as mãos; ensaboá-las por 30 a 50 segundos; enxaguá-las bem; secá-las com toalha de pano; fazer antissepsia com álcool em gel 65% ou outro produto permitido.

37. O controle de tempo e temperatura é uma ação necessária dentro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição e tem como objetivo:

- A) evitar a perda do valor nutricional do alimento.
- B) melhorar a cor do alimento.
- C) garantir que o alimento alcance o sabor desejado.
- D) evitar a ocorrência de doenças transmitidas pelos alimentos.

38. É importante controlar o tempo e a temperatura a que os alimentos são submetidos durante todo o seu preparo e distribuição. Logo, é correto afirmar que:

- A) na cocção, o centro do alimento deve atingir 74°C.
- B) alimentos cozidos de véspera devem ser resfriados a 50°C em 2 horas, atingir 4°C em 6 horas e permanecer a 4°C por 48 horas.
- C) no reaquecimento, o centro do alimento deve atingir 100°C.
- D) na espera, alimentos quentes devem permanecer a 10°C e os frios a 65°C.

39. A Resolução RDC nº 216 de 2004, da Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA), dispõe sobre o regulamento técnico:

- A) sobre a saúde dos trabalhadores.
- B) de controle de serviços prestados em alimentos.
- C) de boas práticas para serviços de alimentação.
- D) sobre alimentação dos trabalhadores.

40. Os manipuladores de alimentos devem:

- A) usar cabelos soltos, sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e com esmalte ou base. Durante a manipulação, não devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.
- B) ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.
- C) ser supervisionados e capacitados, quando contratados, em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação não precisa ser comprovada mediante documentação.
- D) realizar o descongelamento de alimentos em condições de temperatura ambiente de 25°C (vinte e cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.