

Leia o texto a seguir e responda as questões de 1 a 6.

FÁBRICA TROCA HOMENS POR MULHERES, CRIA 'VALE-SALÃO' E DOBRA PRODUTIVIDADE

Afonso Ferreira, Do UOL, em São Paulo (SP) Em: 03/12/2013 Disponível em: <http://economia.uol.com.br/empreendedorismo/noticias/redacao/2013/12/03/fabrica-troca-homens-por-mulheres-cria-vale-salao-e-dobra-productividade.htm#fotoNav=1>
Acesso em 21 de janeiro de 2014.

Em meio às faíscas e ao barulho da linha de produção, lábios com batom e rostos maquiados. Na fábrica de equipamentos industriais Dimensão Máquinas, em Trindade (GO), são as mulheres que fazem o trabalho pesado.

Desde que passou a contratar força de trabalho feminina para atuar na linha de produção, em 2009, o empresário Francisco Luciano Alves de Jesus, 37, diz que a produtividade aumentou e os negócios começaram a prosperar.

Jesus diz que, enquanto três homens demoravam 45 dias para produzir um equipamento, o mesmo número de mulheres fazia o serviço em metade do tempo. No ano, eles produziam a média de oito peças e elas, 16.

"Com os homens, tinha dificuldade para dividir tarefas porque eles eram mais orgulhosos. Já as mulheres trabalham melhor em equipe, o que possibilitou o aumento no quadro de funcionários e, conseqüentemente, a produtividade."

[...] A mudança começou quando o empresário precisou de apoio na produção para dar conta dos pedidos. "Na época, só tinha eu e três homens na produção. Pedi para a secretária dar uma força e ela gostou do trabalho. Conforme a empresa foi crescendo, comecei a contratar apenas mulheres", diz. A secretária, que hoje não trabalha mais na fábrica, gostou da atividade e pediu para permanecer na linha de produção, segundo Jesus. Depois dela, outras secretárias foram contratadas, mas também pediram para mudar de setor.

De acordo com o empresário, a inclusão de operárias na produção começou a incomodar os homens. "Eles não aceitaram ter mulheres na mesma função e com o mesmo salário. Em um ano, os três pediram demissão", declara.

Hoje, a empresa tem 11 funcionárias e quatro estagiárias e fabrica oito peças por mês. As funções são de soldadora, eletricista, montadora, torneira mecânica e pintora. Nenhum homem, além do proprietário, trabalha na empresa.

Funcionárias são vaidosas e ganham 'vale-salão'

Para premiar a equipe quando uma meta é atingida, o empreendedor criou o "vale-salão". Elas ganham de R\$ 50 ou R\$ 100 por mês como motivação quando batem a meta.

"O salão de beleza é apenas uma sugestão para uso do dinheiro, mas elas podem gastar o benefício como quiserem", afirma.

[...] Além do "vale-salão", o empresário disponibiliza estojos com batom, rímel e cremes para as operárias retocarem a maquiagem durante o expediente.

"Ainda que tenhamos de usar uniforme e o trabalho seja um pouco desgastante, não deixamos de lado nossa vaidade", declara a gerente de produção Joice Ioleni da Silva, 26.

Ambiente misto favorece troca de ideias na empresa

Para a consultora do Sebrae-GO (Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Goiás) Paula Cristina Borges Gomide, as mulheres têm algumas virtudes inatas, como maior capacidade de concentração e de executar várias tarefas ao mesmo tempo.

[...] A gerente nacional de recrutamento e seleção do grupo Manpower, Lisângela Melo, afirma que a contratação de profissionais não deve levar em consideração características como sexo, idade, altura, peso, etnia ou religião. A competência deve ser o quesito principal.

"Um ambiente misto, com homens e mulheres, jovens e profissionais experientes, é sempre o mais indicado, pois favorece a troca de ideias e faz com que um problema seja analisado com olhares diferentes", declara.

- De acordo com o texto, pode-se concluir que há algumas razões que explicam o fato de as mulheres sobressaírem aos homens na empresa em questão, **EXCETO** que:
 - Elas são mais produtivas que os homens.
 - Elas são mais proativas que os homens.
 - Elas são mais sinérgicas que os homens.
 - Elas são menos orgulhosas que os homens.
- Assinale a única alternativa correta. A partir das informações presentes no texto, podemos concluir corretamente que:
 - O mesmo número de equipamentos produzidos por três mulheres era produzido pelo mesmo número de homens em metade do tempo delas.
 - Três mulheres demoravam 90 dias para produzir o mesmo número de equipamentos produzidos pelos homens em 45 dias.
 - Três mulheres demoravam 45 dias para produzir os mesmos dois equipamentos produzidos pelos homens em 90 dias.
 - O dobro de mulheres demoravam 22 dias e meio para produzir o mesmo equipamento que três homens em 45 dias.
- Releia: "Depois dela, outras secretárias foram contratadas, mas também pediram para mudar de setor." Neste trecho, o segmento "mas também" introduz ideia de:
 - Adição
 - Oposição.
 - Conformidade.
 - Consequência.
- Em diferentes segmentos do texto, foram inseridas vírgulas. Assinale o único correto.
 - Para a consultora do Sebrae-GO (Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Goiás), Paula Cristina Borges Gomide [...].
 - A mudança começou, quando o empresário precisou de apoio na produção para dar conta dos pedidos [...].
 - Eles não aceitaram, ter mulheres na mesma função e com o mesmo salário.
 - [...] a inclusão de operárias, na produção começou a incomodar os homens [...].

5. Sobre a estruturação e construção de sentido do texto, analise as proposições a seguir. Em seguida, assinale a alternativa que contenha a análise correta sobre as mesmas.
- Em “No ano, eles produziam a média de oito peças e elas, 16”, poderíamos colocar ponto e vírgula após a palavra “peças”, melhorando, assim, a clareza do período.
 - A primeira frase do texto é nominal, o que empresta um caráter dinâmico ao texto.
 - No segmento: “as mulheres têm algumas virtudes inatas”, o acento no verbo é facultativo, pois deve ser empregado na conjugação do verbo ter em terceira pessoa do plural quando sua ausência provocar ambiguidade, já que em terceira pessoa do singular, o verbo escreve-se da mesma forma.
 - Em: “Para a consultora do Sebrae-GO (Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Goiás)”, os parênteses foram empregados para indicar uma outra possibilidade de leitura e poderiam ser substituídos por travessões sem perda de sentido.
- Apenas as proposições II, III e IV estão corretas.
 - Apenas as proposições I e IV estão corretas.
 - Apenas as proposições I, II e III estão corretas.
 - Apenas as proposições I e II estão corretas.
6. Assinale a alternativa que contém informação **FALSA** de acordo com o texto:
- No final do texto, o segmento "Ainda que tenhamos de usar uniforme e o trabalho seja um pouco desgastante, não deixamos de lado nossa vaidade" corrobora a ideia exposta no primeiro parágrafo.
 - A frase que compõe o último parágrafo do texto deixa claro que a ideia do empresário de manter apenas mulheres em sua empresa pode não ser receita de sucesso.
 - De acordo com o conteúdo do quarto parágrafo, o empresário não aumentava o número de funcionários homens porque eles não conseguiam trabalhar em equipe.
 - Ao informar que outras secretárias foram contratadas e que pediram para mudar de setor, o autor dá a entender que em outros setores elas poderiam ser mais bem remuneradas.
7. Há problema de regência em apenas uma das alternativas. Assinale-a:
- O livro que o professor fez alusão era conhecido de mais da metade da turma.
 - O povo já obedece aos preceitos da nova lei promulgada pelo legislativo.
 - O problema que preciso debelar demandará muito esforço.
 - Todos aspiravam pelo término do curso.
8. “Pouco importava que os homens se esforçassem ou que contestassem as novas regras”. Sobre a análise deste período, assinale o que for **INCORRETO**.
- É composto por três orações.
 - Há duas orações que exercem função de sujeito da oração principal.
 - Há duas orações subordinadas objetivas diretas.
 - A última oração é sindética.
9. Assinale a alternativa em que deveria obrigatoriamente existir crase.
- Daqui a alguns minutos, poderei apresentar-lhe a amiga.
 - Apresentou-o aquela que seria a sua melhor amiga a partir de então.
 - Referimo-nos a alguma forma de promover a mudança, ainda que a passos lentos.
 - A vista da fazenda lembrava a terra natal e as vezes em que visitava a avó.
10. Qual das alternativas contém a frase em que todas as palavras estão corretamente acentuadas?
- Os lêvedos contém grande quantidade de proteína.
 - O prêmio Nobel foi entregue ao avaro e polêmico diretor.
 - A juíza, irresoluta, julgou improcedentes as acusações contra a púdica adolescente.
 - Foram distribuídas pública e gratuitamente as amostras de remédio.
11. Conceder-se-á ao servidor licença:
- Por motivo de afastamento do cônjuge ou companheiro.
 - Para atividade política.
 - Para tratar de interesses particulares.
 - Por motivo de doença em pessoa da família.
- Assinale a alternativa correta
- As assertivas I, II, III e IV estão corretas.
 - Apenas as assertivas I, II e III estão corretas.
 - Apenas as assertivas I, II e IV estão corretas.
 - Apenas as assertivas I e II estão corretas.
12. São formas de provimento de cargo público, **EXCETO**:
- Reintegração.
 - Redistribuição.
 - Aproveitamento.
 - Nomeação.
13. Segundo a legislação vigente, com relação a posse em cargo público é correto afirmar, **EXCETO**:
- Só haverá posse nos casos de provimento de cargo por nomeação.
 - Dependerá de prévia inspeção médica oficial.
 - Ocorrerá no prazo de sessenta dias contados da publicação do ato de provimento.
 - Poderá dar-se mediante procuração específica.
14. Assinale a alternativa correta. Para o primeiro período aquisitivo de férias serão exigidos:
- 24 (vinte e quatro) meses de exercício.
 - 13 (treze) meses de exercício.
 - 6 (seis) meses de exercício.
 - 12 (doze) meses de exercício.
15. Assinale a alternativa **INCORRETA**. Da sindicância poderá resultar:
- Aplicação de penalidade de advertência ou suspensão de até 30 (trinta) dias.
 - Aplicação da penalidade de demissão.
 - Instauração de processo disciplinar.
 - Arquivamento do processo.

16. Ao entrar em exercício, o servidor nomeado para cargo de provimento efetivo ficará sujeito a estágio probatório, durante o qual a sua aptidão e capacidade serão objeto de avaliação para o desempenho do cargo, observados os seguintes fatores, **EXCETO**:
- Produtividade.
 - Responsabilidade.
 - Sociabilidade.
 - Capacidade de iniciativa.
17. Assinale a alternativa **INCORRETA**. São requisitos básicos para investidura em cargo público:
- A nacionalidade brasileira.
 - Aptidão física e mental.
 - A quitação com as obrigações militares e eleitorais.
 - A idade mínima de dezesseis anos.
18. Segundo a norma legal vigente, a vacância do cargo público decorrerá de:
- Exoneração.
 - Aposentadoria.
 - Posse em outro cargo inacumulável.
 - Transferência.
- Assinale a alternativa correta
- Apenas as assertivas I, II e III estão corretas.
 - Apenas as assertivas I, II e IV estão corretas.
 - Apenas as assertivas I e II estão corretas.
 - As assertivas I, II, III e IV estão corretas.
19. As férias, desde que assim requeridas pelo servidor, e no interesse da administração pública, poderão:
- ser parceladas uma única vez.
 - ser parceladas em duas etapas.
 - ser parceladas em até três etapas.
 - ser parceladas em até quatro etapas.
20. O servidor que opera direta e permanentemente com Raios X ou substâncias radioativas gozará:
- 15 (quinze) dias consecutivos de férias, por semestre de atividade profissional, proibida em qualquer hipótese a acumulação.
 - Além dos 30 dias regulares, mais 10 (dez) dias consecutivos de férias, por semestre de atividade profissional, proibida em qualquer hipótese a acumulação.
 - 20 (vinte) dias consecutivos de férias, por semestre de atividade profissional, proibida em qualquer hipótese a acumulação.
 - 30 (trinta) dias consecutivos de férias, por semestre de atividade profissional, proibida em qualquer hipótese a acumulação.
21. Queijos de diferentes tipos são fabricados em várias regiões do país, e a tecnologia básica de processo apresenta algumas variações quanto aos tipos. Sobre as etapas de fabricação industrial de queijos, assinale a alternativa **INCORRETA**.
- Maturação.
 - Desacidificação.
 - Pasteurização.
 - Formação da coalhada.
22. A carne bovina possui uma coloração vermelho-púrpura muito atraente quando o seu pigmento característico está na forma reduzida. Na presença de oxigênio, o ferro complexado no anel porfírico desse pigmento é oxidado, passando da forma ferrosa à férrica, conferindo a carne coloração marrom. O pigmento que confere cor marrom a carne é a:
- Mioglobina.
 - Hemoglobina.
 - Metamioglobina.
 - Nitrosomioglobina.
23. Uma das alterações químicas causadas em alimentos por microrganismos é a fermentação láctica, a qual é promovida pelas bactérias do grupo láctico e é largamente utilizada na preservação dos alimentos. Além do iogurte, são exemplos de produtos que sofrem fermentação láctica durante o processamento:
- Shoyu e vinho.
 - Shoyu e azeitona.
 - Pão e azeitona.
 - Azeitona e vinagre.
24. Com relação às massas e produtos de panificação, assinale a afirmação **INCORRETA**.
- O biscoito é um produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.
 - A massa alimentícia é um produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas.
 - O pão levedado tem sua massa acrescida de levedura ou fermento, é geralmente cozido (assado) num forno, apresentando, na massa cozida, espaços com ar.
 - O fermento biológico industrial é o produto obtido a partir de uma auto seleção natural de cepas de leveduras e lactobacilos presentes na farinha de trigo.
25. Os nitritos e nitratos de sódio e potássio são aditivos alimentares normalmente utilizados na produção de diversos produtos cárneos. Entre as funções do nitrato e nitrito utilizados na elaboração desses produtos, é **INCORRETO** afirmar que eles:
- Inibem o crescimento de bactérias, fungos e leveduras.
 - Desenvolvem o aroma característico da carne curada.
 - Retardam o desenvolvimento do processo de rancificação.
 - Auxiliam na estabilização da cor de produtos curados.
26. São produtos preparados com frutas, nas quais se substitui parte da água de constituição por açúcar, com tecnologia adequada, recobrimo-as ou não com uma camada de sacarose. Segundo a legislação específica, essa é a definição de frutas:
- Secas.
 - Liofilizadas.
 - Cristalizadas e glaceadas.
 - Em conserva.

27. A oxidação lipídica se desenvolve por uma série de reações complexas entre ácidos graxos insaturados e oxigênio, resultando em alterações indesejadas na cor, gosto, odor e viscosidade dos lipídeos. Esse processo oxidativo se divide em três fases (indução, propagação e terminação), que são caracterizadas, respectivamente:
- Pelo aumento da concentração de peróxidos e hidroperóxidos; pela formação dos primeiros radicais livres; pela formação de compostos que alteram as propriedades organolépticas, reológicas e nutricionais dos lipídeos por combinação dos radicais livres.
 - Pela hidrólise do lipídeo catalisada pela enzima peroxidase; pela formação dos primeiros radicais livres; pela formação de compostos que alteram as propriedades organolépticas, reológicas e nutricionais dos lipídeos por combinação dos radicais livres.
 - Pela formação dos primeiros radicais livres; pelo aumento da concentração de peróxidos e hidroperóxidos; pela formação de compostos que alteram as propriedades organolépticas, reológicas e nutricionais dos lipídeos por combinação dos radicais livres.
 - Pela formação de compostos que alteram as propriedades organolépticas, reológicas e nutricionais dos lipídeos por combinação dos radicais livres; pelo aumento da concentração de peróxidos e hidroperóxidos; pela formação dos primeiros radicais livres.
28. Assinale a definição correta para higienização:
- Operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele, por meio de agente químico, após lavagem, enxágue e secagem das mãos.
 - Operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção.
 - Operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e ou outras substâncias indesejáveis.
 - Operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de micro-organismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.
29. É correto afirmar:
- Para determinação da densidade do leite, utiliza-se termolactodensímetro.
 - O índice crioscópico determina a temperatura de congelamento do leite, e é uma determinação laboratorial utilizada para detectar fraudes por desnatado ou aguagem.
 - A adição de água ao leite reduz sua densidade para valores abaixo de $1,028 \text{ g}\cdot\text{L}^{-1}$.
 - A presença de impurezas no leite pode ser detectada na recepção do laticínio, utilizando-se o teste de lactofiltração.
- Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas corretas.
- São corretas apenas as afirmativas I, II e III.
 - São corretas apenas as afirmativas I e III.
 - São corretas as afirmativas I, II, III e IV.
 - São corretas apenas as afirmativas I, II e IV.
30. O uso do frio oferece uma série de vantagens de grande interesse para a indústria alimentícia. Dentre elas, são sintetizados os seguintes pontos, **EXCETO**:
- Máximo prolongamento de conservação dos alimentos.
 - Ausência de microrganismos.
 - Mínima modificação das características sensoriais e do valor nutritivo.
 - Ausência de ações nocivas para a saúde.
31. A matéria-prima básica para o processamento de bebida láctea é:
- Soro de queijo.
 - Leite fermentado.
 - Leitelho.
 - Leite.
32. A operação unitária, destinada à remoção de um líquido agregado a um sólido para uma fase gasosa insaturada através de vaporização térmica, a qual acontece em uma temperatura inferior àquela de ebulição do líquido na pressão do sistema é denominada:
- Evaporação.
 - Extração.
 - Extrusão.
 - Secagem.
33. Frutas climatéricas apresentam a característica de continuar seu processo de amadurecimento depois da retirada da planta-mãe. Qual o composto responsável por esse processo, também conhecido como o hormônio do amadurecimento de frutas:
- Oxigênio.
 - Gás carbônico.
 - Etileno.
 - Dióxido de enxofre.
34. A reação de "Maillard" é importante na formação de aroma, alteração do sabor e cor característicos de uma série de alimentos processados. Para que tal reação ocorra quais os componentes devem interagir:
- Lipídios, aminoácidos e calor
 - Calor, enzimas e açúcar.
 - Açúcar, enzima e calor.
 - Aminoácidos, açúcares e calor.
35. Sabe-se que os fatores que influenciam a multiplicação dos microrganismos nos alimentos são classificados a partir de parâmetros intrínsecos ou extrínsecos. Um exemplo de parâmetro extrínseco:
- É a umidade relativa.
 - São os constituintes antimicrobianos.
 - É a microbiota competitiva do alimento.
 - São as estruturas biológicas.

36. A sanitização pode ser realizada por meios físicos e químicos e visa à eliminação de microorganismos patogênicos até níveis considerados seguros. Em relação aos meios utilizados nesse processo, é **INCORRETO** afirmar que:
- O calor é um meio físico que pode ser aplicado sob diferentes formas: em vapor, água quente e ar quente.
 - O hipoclorito de sódio é o desinfetante de excelência em estações de tratamentos para o abastecimento de água.
 - Os meios químicos são os menos usados na prática, devido a seus elevados custos. Destaca-se o uso de compostos clorados, iodados e quaternários de amônio.
 - A biguanida é um agente desinfetante utilizado na indústria de alimentos por manipuladores em equipamentos e utensílios.
37. A OMS (Organização Mundial de Saúde) define aditivo de alimento como uma substância não nutritiva adicionada intencionalmente ao alimento, geralmente em quantidades pequenas para melhorar a aparência, sabor, textura e propriedades de armazenamento. Sobre os aditivos utilizados em alimentos, é correto afirmar que:
- Os corantes naturais sempre apresentam maior estabilidade que os corantes artificiais.
 - A goma xantana é um espessante e apresenta boa estabilidade em valores extremos de pH.
 - Os conservantes podem ser usados apenas para retardar a perda de umidade do produto.
 - Os edulcorantes são corantes artificiais utilizados para intensificar a cor de certos produtos.
38. Todos os produtos alimentícios sofrem mudanças durante a secagem e a estocagem, as quais reduzem a sua qualidade, quando comparada com a do produto fresco. O objetivo de melhorar cada vez mais as tecnologias de secagem visa a minimizar essas mudanças e maximizar a eficiência do processo. As principais alterações, nos alimentos desidratados, ocorrem:
- Na textura e no sabor.
 - Na textura e no valor nutricional.
 - No sabor e na cor.
 - Na cor e no valor nutricional.
39. A tendência atual de incluir no termo Biotecnologia, em seu aspecto mais essencial, a Microbiologia Industrial, que trata do aproveitamento dos microrganismos como agentes de degradação e síntese. **NÃO** são exemplos de processos biotecnológicos:
- A produção em larga escala de proteínas de organismos unicelulares.
 - Secagem de grãos e processamento de doce de leite.
 - Produção de antibióticos
 - Produção compostos químicos a partir de matérias-primas renováveis.
40. As substâncias orgânicas – carboidratos, proteínas e lipídios – são fundamentalmente constituídas por átomos de carbono, de hidrogênio e de oxigênio. As suas características, ou propriedades físico-químicas, por exemplo, de solubilidade ou não em água, de sensibilidade ou não ao calor e a outros agentes físicos e químicos são reguladas pela organização da cadeia e pelas ligações químicas que estabilizam as moléculas.
- Assinale a alternativa abaixo que representa a opção correta em relação às propriedades químicas dos alimentos.
- Os ovos são importantes alimentos para a indústria da panificação e confeitaria. A funcionalidade das proteínas da gema do ovo – a lecitina e caseína – são fundamentais para a produção de produtos aerados.
 - As mucilagens são boas gorduras de molécula bastante ramificada que compõem as paredes das células vegetais. As mucilagens como as gomas dissolvem-se rapidamente formando géis de fácil absorção pelo organismo humano.
 - As fibras alimentares auxiliam no funcionamento do intestino. Seu consumo deve estar associado a uma dieta equilibrada e hábitos saudáveis de vida. Celulose, hemicelulose e lignina são exemplos de fibras insolúveis e estão presentes em alimentos como: feijão preto, lentilha e amendoim torrado.
 - As gorduras que apresentam grandes concentrações de ácidos graxos saturados são líquidas a temperatura ambiente, tais como óleos e azeites. Já as ceras são ésteres de ácido graxo e glicerol e são encontradas no favo de mel.