

Responda às questões 1 a 7 com base no seguinte texto:



(Autor: Pietro Soldi)

- As imagens e os diálogos presentes na tirinha acima sugerem que:
 - O progresso sempre traz desenvolvimento sustentável.
 - A civilização e o meio ambiente podem coexistir em harmonia.
 - A civilização é vista como um fenômeno destrutivo para o meio ambiente.
 - A urbanização melhora a vida dos animais e humanos.
- O que a expressão **É a tal da civilização!**, no último quadrinho, sugere no contexto da tirinha?
 - Que a chegada da civilização representa um equilíbrio entre progresso e preservação.
 - Que o avanço da civilização está impactando negativamente o meio ambiente.
 - Que os animais estão ansiosos pela chegada da civilização.
 - Que a civilização está trazendo melhorias para a natureza.
- No terceiro quadrinho, a imagem apresentada, com máquinas e lixo destruindo a vegetação, indica:
 - A modernização benéfica da região.
 - A chegada de um fenômeno natural, como tufão ou furacão.
 - O progresso controlado e sustentável da região.
 - A destruição causada pela ação humana no meio ambiente.
- Sobre os personagens e suas reações, considere as seguintes afirmativas:
 - Os personagens inicialmente confundem a chegada da civilização com um fenômeno natural destrutivo, como um furacão ou tufão.
 - Ao identificar o que realmente se aproxima, os personagens percebem que a destruição é causada pela civilização.
 - A tirinha destaca a confusão dos personagens como uma forma de mostrar que a ação da civilização é imprevisível e inofensiva.Pode-se afirmar que:
 - Apenas I e II estão corretas.
 - Apenas I está correta.
 - I, II e III estão corretas.
 - Apenas II e III estão corretas.
- No último quadrinho, as aves estão se afastando da cena. O que essa ação simboliza no contexto da tirinha?
 - O desejo das aves de viver em harmonia com a civilização.
 - A aceitação das aves em relação à chegada da civilização.
 - A curiosidade das aves em explorar as mudanças trazidas pelo progresso.
 - A fuga das aves em busca de um local onde ainda haja árvores e segurança.
- Sobre o uso de substantivos na tirinha, assinale a alternativa correta:
 - fundão** e **não** são exemplos de substantivos próprios.
 - lá** e **tal** são exemplos de substantivos comuns.
 - tufão** e **furacão** são exemplos de substantivos concretos.
 - civilização** é um exemplo de substantivo abstrato.
- A classificação das palavras quanto ao número de sílabas é uma parte fundamental do estudo da língua portuguesa, pois permite entender a estrutura das palavras. Sabendo disso, pode-se afirmar que a palavra **civilização** é:
 - Monossílabo.
 - Dissílabo.
 - Trissílabo.
 - Polissílabo.
- Qual das seguintes frases contém uma palavra que **NÃO** está grafada corretamente segundo as normas da língua portuguesa?
 - O cachorro trouxe o jornal para casa.
 - A conferência teve um público grande.
 - O aluno fez uma pesquisa detalhada.
 - O atendimento foi excelente na loja.

9. Na frase **O clima ameno da manhã era perfeito para um passeio no parque**, a palavra **ameno** pertence à classe gramatical dos:
- Artigos.
 - Pronomes.
 - Verbos.
 - Adjetivos.
10. Em qual das frases abaixo há uma palavra acentuada por ser proparoxítona?
- O júri deliberou por horas antes de chegar a um veredicto.
 - O automóvel novo chamou a atenção de todos na rua.
 - É importante escolher um fornecedor confiável.
 - A máquina de café estava funcionando corretamente.
11. Uma família viajou de carro durante 3 horas e 30 minutos. Assinale a alternativa que corresponde ao total de minutos dessa viagem.
- 200 minutos.
 - 180 minutos.
 - 190 minutos.
 - 210 minutos.
12. Assinale a alternativa que corresponde ao valor inteiro da fração $20/5$.
- 5
 - 4
 - 3
 - 6
13. Maria foi ao mercado e gastou R\$ 120,00 em compras. Ela pagou com uma nota de R\$ 200,00. Assinale a alternativa que corresponde ao valor correto do troco.
- R\$70,00
 - R\$90,00
 - R\$80,00
 - R\$60,00
14. Em um retângulo, a base mede 6 cm e a altura mede 4 cm. Assinale a alternativa que corresponde à área desse retângulo em cm^2 .
- 24 cm^2
 - 22 cm^2
 - 18 cm^2
 - 20 cm^2
15. Para cuidar do meio ambiente, é bom:
- Destruir as florestas.
 - Plantar árvores e cuidar das plantas.
 - Queimar folhas no quintal.
 - Jogar lixo no chão.
16. Na escola, vamos para:
- Aprender coisas novas.
 - Brincar o tempo todo.
 - Assistir filmes apenas.
 - Dormir na cadeira.
17. Biguaçu é uma cidade que fica no Estado de:
- Santa Catarina.
 - Bahia.
 - Rio de Janeiro.
 - São Paulo.
18. Um bom servidor público deve tratar todos com:
- Raiva.
 - Mentiras.
 - Falta de educação.
 - Respeito.
19. No trabalho, agir com ética é:
- Fazer o que é certo.
 - Quebrar as regras.
 - Ajudar só os amigos.
 - Fazer tudo escondido.
20. Quando um servidor público age com responsabilidade social, ele:
- Age com desrespeito.
 - Cuida do bem de todos.
 - Pensa só em si.
 - Ignora as necessidades das pessoas.
21. São exemplos de alimentos ricos em nutrientes a serem consumidos diariamente:
- Proteína: Frango, carne bovina, peixe e salsicha.
 - Gordura: Abacate, azeite de oliva, leite.
 - Fibras: Vegetais, leguminosas, carne bovina e salada.
 - Carboidratos: Batata, arroz, abóbora.
- Assinale a alternativa correta diante dos itens acima:
- Estão corretos apenas os itens II e IV.
 - Estão corretos apenas os itens I, III e IV.
 - Estão corretos apenas os itens I, II e III.
 - Estão corretos apenas os itens II, III e IV.
22. Um ambiente de trabalho de boa convivência mantém-se com a colaboração de todos, bem como tendo uma postura ética. Sobre isso, é **INCORRETO** afirmar que deve-se:
- Ser cordial e cumprimentar alunos, colegas de trabalho e demais pessoas que se tenha contato.
 - Ter discricção e evitar assuntos pessoais de colegas de trabalho ou outros.
 - Realizar corretamente as funções que lhe são atribuídas, prestando auxílio aos colegas quando necessário e solicitado.
 - Manter o uniforme limpo e realizar a troca semanalmente.

23. “A alimentação saudável é fundamental para prevenir contra doenças crônicas. Uma dieta rica em alimentos ultraprocessados, além de aumentar o risco de desenvolver diabetes, obesidade, hipertensão e câncer, pode intensificar os sintomas relacionados à má digestão, à inflamação e a transtornos de neurodesenvolvimento.

Comer bem impacta positivamente não apenas a saúde, como também a sustentabilidade e a conservação do meio ambiente, seja na cadeia produtiva ou na possibilidade de utilizar o alimento como um todo, sem desperdício e menos plástico.”
(<https://www.saude.df.gov.br/web/guest/w/entenda-novas-orienta%C3%A7%C3%B5es-da-oms-sobre-o-consumo-de-gorduras-e-carboidratos>)

Observe os itens abaixo:

- I. Fazer de alimentos in natura ou minimamente processados a base da alimentação.
- II. Equilibrar alimentos que possuam índices de nutrientes distintos, para assim obter uma refeição balanceada que atenda as necessidades diárias de cada um deles.
- III. Consumir em maiores quantidades alimentos como café, leite, ovos, carnes e farinhas, os chamados alimentos processados.
- IV. Utilizar sal, gordura, óleos e açúcar em pequenas porções para intensificar o sabor da comida, atentando-se às quantidades.
- V. Reduzir o consumo de processados e, caso necessário, consumir ultraprocessados, pois passam por processos que garantem melhor nutrição.

De acordo com o enunciado e os itens acima, é correto afirmar que são fatores que beneficiam uma alimentação saudável, a sustentabilidade e o bem-estar:

- a) Estão corretos apenas os itens I, II, IV e V.
- b) Estão corretos apenas os itens II, III e V.
- c) Estão corretos apenas os itens I, II e IV.
- d) Estão corretos apenas os itens II, III e IV.

24. Para o preparo de refeições, deve-se considerar também condições especiais de alimentação. Sobre o assunto, é **INCORRETO** afirmar:

- a) Opções com saladas e tubérculos contemplam grande parte das restrições e podem ser a base de uma refeição balanceada e completa.
- b) Disponibilizar opções com frutas e vegetais, além de proporcionar uma alimentação rica em fibras e outros nutrientes, também contempla restrições alimentares como intolerância ao glúten e lactose.
- c) A disponibilização de proteína de origem vegetal e animal torna a alimentação inclusiva e abrangente para público maior.
- d) Opções de refeições sem laticínios e derivados são importantes, uma vez que contemplam pessoas com intolerância, mas também adeptos de alimentação vegetariana.

25. O preparo dos alimentos exige cuidado e atenção. Observe os itens abaixo sobre as medidas a serem tomadas para a sua realização:

- I. Ao seguir uma receita, deve-se observar as quantidades e sequência de preparo, seguindo adequadamente para que o resultado seja o desejado.
- II. Cada alimento exige um tipo de preparo e modo de consumo, seja cru, cozido, assado ou frito, sendo as duas últimas opções as mais adequadas e saudáveis.
- III. Observar cuidadosamente as condições de armazenamento de cada alimento, para que possam ser utilizados nos preparos.
- IV. Alimentos que apresentem alterações de textura, cheiro ou cor podem estar estragados e não devem ser utilizados nos preparos.
- V. Ao realizar uma receita em maior quantidade que a apontada, converte-se os valores dos ingredientes proporcionalmente, aumentando mais as quantidades dos mais nutritivos para melhor aproveitamento.
- VI. O manuseio de equipamentos durante os preparos exige atenção para que não cause danos. O cuidado com a localização e tempo de uso de panelas e frigideiras quentes e fornos ou fogões é imprescindível para que não haja queimaduras.

Está correto o que afirma-se em:

- a) Estão corretos apenas os itens II, III e IV.
- b) Estão corretos apenas os itens III, IV, V e VI.
- c) Estão corretos apenas os itens I, III, IV e VI.
- d) Estão corretos apenas os itens I, II, III, IV e V.

26. Para que seja preservada a higiene e a saúde no trabalho, é imprescindível que algumas regras sejam cumpridas. Observe as alternativas abaixo e relacione-as corretamente e em ordem como verdadeiras ou falsas:

- () As unhas de quem manuseia os alimentos devem estar cortadas, limpas e preferencialmente sem esmalte.
- () Deve-se realizar a troca de roupa apenas ao fim do expediente.
- () Ao cozinhar deve-se estar de cabelos presos, com touca de proteção.
- () O uso de EPIs indicados para o cargo é obrigatório e garante a segurança do trabalhador e a qualidade do serviço.
- () Ao manusear utensílios e talheres e servir a comida, o recomendável é apenas lavar as mãos ou utilizar álcool.

Assinale a alternativa que expressa a sequência correta:

- a) V – F – V – V – F.
- b) V – F – F – V – V.
- c) F – V – V – F – V.
- d) F – V – V – V – F.

27. Sobre o uso, manutenção e limpeza de equipamentos, observe os itens abaixo:

- I. Após o preparo, deve-se higienizar adequadamente os utensílios utilizados, lavando-os e deixando que sequem antes de serem guardados, para evitar a proliferação de fungos.
- II. A limpeza de balcões, pias e outras superfícies é tão importante quanto a dos utensílios, uma vez que está em contato e também interfere na qualidade da refeição.
- III. A limpeza de geladeira e refrigerador deve ser realizada diariamente, retirando os alimentos e realocando. As partes removíveis podem ser lavadas na pia com detergente neutro
- IV. É imprescindível a retirada de utensílios (como liquidificador, batedeira e *mixer*) que já foram utilizados, da tomada, corroborando a economia de energia e riscos de danos ao equipamento.

Está correto o que afirma-se em:

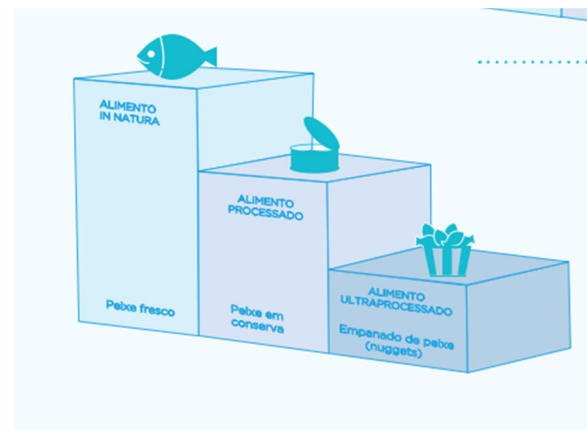
- a) Estão corretos apenas os itens II e IV.
- b) Estão corretos apenas os itens I, II e IV.
- c) Estão corretos apenas os itens I, III e IV.
- d) Estão corretos apenas os itens II e III.

28. “A manufatura, distribuição e comercialização de alimentos ultraprocessados são potencialmente danosas para o ambiente e, conforme a escala da sua produção, ameaçam a sustentabilidade do planeta. Isso fica simbolicamente demonstrado nas pilhas de embalagens desses produtos descartadas no ambiente, muitas não biodegradáveis, que desfiguram a paisagem e requerem o uso crescente de novos espaços e de novas e dispendiosas tecnologias de gestão de resíduos. A demanda por açúcar, óleos vegetais e outras matérias primas comuns na fabricação de alimentos ultraprocessados estimula monoculturas dependentes de agrotóxicos e uso intenso de fertilizantes químicos e de água, em detrimento da diversificação da agricultura. A sequência de processos envolvidos com a manufatura, distribuição e comercialização desses produtos envolve longos percursos de transporte e, portanto, grande gasto de energia e emissão de poluentes. A quantidade de água utilizada nas várias etapas da sua produção é imensa. A consequência comum é a degradação e a poluição do ambiente, a redução da biodiversidade e o comprometimento de reservas de água, de energia e de muitos outros recursos naturais.” (Guia Alimentar para a população brasileira, 2014).

Diante do trecho acima, é **INCORRETO** afirmar:

- a) Privilegiar o consumo de alimentos *in natura* em vez dos ultraprocessados, além de gerar retorno positivo para a saúde de quem consome, reduz os danos ao meio ambiente.
- b) A produção e consumo de alimentos tem impacto exclusivamente na vida humana, uma vez que uma boa alimentação determina o desempenho na vida escolar e trabalho.
- c) O consumo e produção de alimentos, por si só, gera diversos resíduos, que devem ser descartados adequadamente para que estes danos sejam reduzidos.
- d) Optar por água, leite e frutas, em vez de refrigerantes, bebidas lácteas e biscoitos recheados, por exemplo, reduz o contato com altas quantidades de conservantes e sódio em excesso.

29. A imagem retirada do “Guia Alimentar para a população brasileira”, publicado pelo Governo Federal em 2014, exemplifica a relação de distribuição de um alimento in natura em suas versões processadas e ultraprocessadas. Sabe-se que café da manhã, almoço e jantar são as principais refeições realizadas pela população brasileira. Para compor cada uma delas, deve haver uma variedade de alimentos.



Pensando em privilegiar ao máximo a presença de alimentos in natura, assinale a alternativa que melhor compõe opções de café da manhã, almoço e jantar:

- a) Frutas e iogurte – feijão, arroz, salada e carne – macarrão, frango e salada.
- b) Bolachas e leite – macarrão, salada, frango empanado – salada, carne e batatas fritas.
- c) Macarrão e salada - feijão, arroz, salada e carne – pão, iogurte e ovos.
- d) Pão e bebida láctea – purê de batata, filé de peixe e feijão – brócolis, tomate, macarrão instantâneo e carne bovina.

30. São fatores que influenciam positivamente a qualidade da alimentação, **EXCETO**:

- a) Comer em ambientes higienizados e organizados.
- b) O uso eventual de EPIs para o exercício da função.
- c) Escolher e armazenar adequadamente os alimentos.
- d) Higienizar os alimentos e consumi-los através de preparo que proporcione melhor aproveitamento de seus nutrientes.