

LÍNGUA PORTUGUESA

Cientistas dizem ter finalmente encontrado restos de planeta que se chocou com a Terra.

Cientistas concordam amplamente que um antigo planeta (Theia) colidiu com a Terra quando esta se formava há bilhões de anos, lançando detritos que se fundiram na Lua que agora decora o nosso céu noturno. Esta teoria, chamada de Hipótese do Impacto Gigante, explica muitas características fundamentais da Lua e da Terra.

No entanto, há um mistério óbvio no centro desta hipótese: o que aconteceu com Theia? Não há evidência direta de sua existência. Nenhum vestígio do planeta foi encontrado no sistema solar. E muitos cientistas presumiram que tudo o que Theia deixou para trás na Terra se misturou à caldeira de fogo dentro do nosso planeta.

No entanto, uma nova teoria sugere que os restos do antigo planeta permanecem parcialmente intactos, enterrados sob os nossos pés. As placas derretidas de Theia poderiam ter-se incorporado no manto da Terra após o impacto antes de se solidificarem, deixando porções do material do antigo planeta repousando no núcleo da Terra, cerca de 2.900 km abaixo da superfície, de acordo com um estudo publicado na quarta-feira (1º), na revista Nature.

Se a teoria estiver correta, não só forneceria detalhes adicionais para completar a Hipótese do Impacto Gigante, mas também responderia a uma questão persistente para os geofísicos.

Eles já sabiam que existem duas massas diferentes incrustadas nas profundezas da Terra. As massas, chamadas Grandes Províncias de Baixa Velocidade ou LLVPs (na sigla em inglês), foram detectadas pela primeira vez na década de 1980. Uma está localizada sob a África e a outra sob o Oceano Pacífico.

Estas manchas têm milhares de quilômetros de largura e provavelmente têm uma densidade de ferro superior à do manto circundante, o que as faz sobressair quando medidas com ondas sísmicas. Mas a origem destas manchas, cada uma maior que a Lua, permanece um mistério para os cientistas.

Fonte: [Cientistas dizem ter finalmente encontrado restos de planeta que se chocou com a Terra; entenda | CNN Brasil](#)

01) Assinale a alternativa que apresente termo que possa substituir os termos em destaque no período, mantendo as mesmas relações de sentido no texto: “No entanto, uma nova teoria sugere que os restos do antigo planeta permanecem parcialmente intactos, enterrados sob os nossos pés”.

- (A) Assim.
- (B) Todavia.
- (C) Pois.
- (D) Porque.
- (E) Logo.

02) Assinale a alternativa cuja palavra NÃO apresente dígrafo:

- (A) Correta.
- (B) Massas.
- (C) Manchas.
- (D) Bilhões.
- (E) Explica.

03) Assinale a alternativa que apresente a circunstância estabelecida pelo termo em destaque no período: “Estas manchas têm milhares de quilômetros de largura e provavelmente têm uma densidade de ferro superior à do manto circundante, o que as faz sobressair quando medidas com ondas sísmicas”.

- (A) Modo.
- (B) Dúvida.
- (C) Intensidade.
- (D) Afirmação.
- (E) Tempo.

04) Assinale a alternativa que apresente a justificativa adequada para o emprego da crase no período: “E muitos cientistas presumiram que tudo o que Theia deixou para trás na Terra se misturou à caldeira de fogo dentro do nosso planeta”.

- (A) Locução Adverbial.
- (B) Regência Nominal.
- (C) Locução Conjuntiva.
- (D) Regência Verbal.
- (E) Locução Prepositiva.

05) Assinale a alternativa que apresente a relação de sentido estabelecida pela oração subordinada em destaque no período: “Se a teoria estiver correta, não só forneceria detalhes adicionais para completar a Hipótese do Impacto Gigante, mas também responderia a uma questão persistente para os geofísicos”.

- (A) Condição.
- (B) Comparação.
- (C) Finalidade.
- (D) Concessão.
- (E) Causa.

MATEMÁTICA/RACIOCÍNIO LÓGICO

06) Recentemente a obra do pintor Pablo Picasso “A MULHER COM RELÓGIO” foi leiloadada por aproximadamente 139 milhões de dólares. Sabendo que as dimensões desse quadro são 162 x 130 centímetros, se calcularmos o valor pago por cada centímetro quadrado desta obra vamos obter o valor aproximado de:

- (A) 5.900 dólares por cm^2 .
- (B) 6.300 dólares por cm^2 .
- (C) 6.600 dólares por cm^2 .
- (D) 7.100 dólares por cm^2 .
- (E) 7.500 dólares por cm^2 .

07) Todos os anos o município de Guarapari realiza uma avaliação com os alunos que concluem o 9º ano do ensino fundamental, as questões são divididas da seguinte forma:

| | |
|----------|-----------------------------------|
| 1 a 36 | Língua portuguesa e interpretação |
| 37 a 60 | Ciências |
| 61 a 90 | Atualidades, Geografia e História |
| 91 a 120 | Matemática |

Além disso, eles também devem realizar uma redação ao longo de 4 horas de prova. Com base nestas informações, o total de questões de Matemática e Ciências da prova é igual a:

- (A) 49.
- (B) 48.
- (C) 50.
- (D) 52.
- (E) 54.

08) O valor pago pelo metro cúbico de água na Cidade de Araras é de R\$ 8,30, mas vai sofrer um aumento de 10% já previsto meses atrás. Uma família que consome 7,0 metros cúbicos de água por mês, após o aumento vai pagar por este volume de água o total de:

- (A) R\$ 59,45.
- (B) R\$ 60,90.
- (C) R\$ 62,21.
- (D) R\$ 63,91.
- (E) R\$ 66,61.

09) Uma sala comporta 600 caixas de peças de carro. Outras 6.600 caixas como estas vão chegar e precisam ser guardadas. Desta forma, quantas salas do mesmo tamanho das que já possuem as outras 600 caixas serão necessárias para guardar estas novas peças?

- (A) 10 salas.
- (B) 11 salas.
- (C) 12 salas.
- (D) 13 salas.
- (E) 14 salas.

10) Em um auditório de uma prefeitura das 380 poltronas, 171 foram retiradas para reparos na sua estrutura. Percentualmente a capacidade de acomodação de pessoas sentadas no auditório levando em conta as poltronas que restaram é igual a:

- (A) 40%.
- (B) 45%.
- (C) 50%.
- (D) 55%.
- (E) 60%.

CONHECIMENTOS GERAIS/ATUALIDADES

11) A história do município de Imbituva está relacionada aos pousos dos viajantes que conduziam suas tropas do Rio Grande do Sul com destino a São Paulo, já no fim do ciclo econômico que ficou conhecido como tropeirismo. Qual das alternativas abaixo se refere ao nome pelo qual ficou conhecido o pouso que mais tarde se tornaria Imbituva?

- (A) Freguesia Nossa Senhora de Belém.
- (B) Arraial do Cupim.
- (C) Campo de Palmas.
- (D) Intendência de Vacaria.
- (E) Aldeamento Pinheiros.

12) Um dos maiores desafios encontrados nos países emergentes é a desigualdade de distribuição da aplicação de investimentos industriais e geração de riqueza nos seus territórios. No Brasil, historicamente esses investimentos estiveram concentrados na região sudeste. Por isso, mesmo no interior do estado do Paraná, é notório que o município de Imbituva conseguiu se adaptar a essa lógica ao investir na economia industrial, integrando-a também ao turismo de negócios para gerar riquezas na cidade. Entre as alternativas abaixo, qual delas se refere a um evento de negócios que ocorre em Imbituva?

- (A) FEMALI.
- (B) EXPOGUA.
- (C) EXPOINGÁ.
- (D) FICAI.
- (E) FABRICENTER.

13) No início de outubro foi deflagrado um conflito entre Hamas, um grupo fundamentalista islâmico que representa a parte de uma população sitiada na Faixa de Gaza, e o Estado de Israel. Nos diferentes polos do espectro político, essa ação foi nomeada numa escala que vai desde retaliação até terrorismo. Qual das alternativas abaixo se refere ao povo sitiado em Gaza que está no epicentro deste conflito entre Hamas e Israel?

- (A) Armênios.
- (B) Curdos.
- (C) Uígures.
- (D) Palestinos.
- (E) Yanomami.

14) Após a redemocratização brasileira, várias eleições presidenciais pareciam se restringir a uma disputa entre os chamados petistas e os tucanos. Porém, na última década houve uma reconfiguração da cena partidária. Observamos transformações que foram desde a mudança de alguns nomes e lideranças de partidos antigos até a criação de partidos completamente novos. Atualmente, qual das opções abaixo se refere ao partido que tem a maior bancada na Câmara dos Deputados e no Senado?

- (A) Partido Trabalhista Brasileiro (PTB).
- (B) Partido Novo (Novo).
- (C) Partido Liberal (PL).
- (D) Solidariedade (SD).
- (E) Rede Sustentabilidade (Rede).

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

15) Em 1937, o médico argentino Pedro Escudero criou as Leis da Alimentação. Estas leis expressam, de forma simples, as orientações para uma dieta que garante crescimento, manutenção e desenvolvimento saudáveis, devendo ser respeitadas na elaboração de cardápios, incluindo cardápios da alimentação escolar. A alternativa que descreve adequadamente todas as Leis da Alimentação é:

- (A) Lei da Quantidade, Lei da Qualidade, Lei da Integralidade e Lei do Equilíbrio.
- (B) Lei da Qualidade, Lei da Harmonia, Lei da Universalidade e Lei da adequação.
- (C) Lei da Quantidade, Lei da Qualidade, Lei da Harmonia e Lei da Adequação.
- (D) Lei da Qualidade, Lei da Quantidade, Lei da Individualização e Lei da Adequação.
- (E) Lei da Quantidade, Lei da Harmonia, Lei

da Adequação e Lei da Individualização.

16) O cardápio é um instrumento de grande relevância para o funcionamento de um serviço de alimentação. A partir do cardápio é possível definir não apenas a lista de alimentos, condimentos, ingredientes culinários e bebidas a serem adquiridos, mas também, o número e perfil dos funcionários responsáveis por sua execução, além da relação dos equipamentos e utensílios necessários para preparar e servir os alimentos. Sobre os cardápios da alimentação escolar, é correto afirmar:

- (A) Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo nutricionista responsável técnico (RT) da secretaria municipal de saúde de cada município.
- (B) Os cardápios da alimentação escolar devem ser adaptados para atender, exclusivamente, as seguintes condições de saúde: doença celíaca, diabetes, alergias e intolerâncias alimentares.
- (C) Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados com o intuito único de contribuir para a aprendizagem dos educandos.
- (D) Os cardápios da alimentação escolar devem ser adaptados às seguintes condições especiais: estudantes com deficiência, transtornos globais de desenvolvimento e estudantes com altas habilidades/superdotação.
- (E) Os cardápios da alimentação escolar não necessitam levar em consideração as especificidades culturais de comunidades indígenas e/ou quilombolas.

17) A Secretaria de Educação e a Prefeitura Municipal devem instituir, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, o Conselho de Alimentação Escolar - CAE, órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento. Constituem o CAE:

- I - Dois representantes indicados pelo Poder Executivo.
- II - Dois representantes dentre as entidades de trabalhadores da educação e de discentes.
- III - Dois representantes de pais de alunos.
- IV - Um representante indicado por entidades civis organizadas.

É correto o que se afirma em:

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

(E) I, II, III e IV.

18) Considerando a aplicação dos recursos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar, analise as afirmativas a seguir a respeito da aquisição de alimentos:

() No mínimo, 60% dos recursos devem ser destinados à aquisição de alimentos *in natura* ou minimamente processados.

() No máximo, 20% dos recursos podem ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados.

() No máximo, 5% dos recursos podem ser destinados à aquisição de ingredientes culinários processados.

() É proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição das seguintes bebidas: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares.

A sequência que preenche adequadamente as lacunas, na ordem de cima para baixo, é:

(A) V, V, V, V.

(B) V, F, V, F.

(C) F, F, V, V.

(D) F, V, V, V.

(E) F, V, F, V.

19) Os cardápios do PNAE deverão estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação e nas escolas, bem como nos sítios eletrônicos oficiais das entidades executoras. Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem conter, obrigatoriamente, todas as informações listadas a seguir, exceto:

(A) Horário.

(B) Tipo da refeição.

(C) Nome da preparação e os ingredientes que a compõem.

(D) Informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes e fibras.

(E) Identificação e assinatura do nutricionista.

20) A análise sensorial de alimentos é usada para evocar, medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos e materiais, como são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição. Dentre os principais métodos sensoriais aplicados, destacam-se os métodos discriminativos, afetivos e descritivos. Relacione as definições a seguir ao respectivo método:

(1) Discriminativos.

(2) Afetivos.

(3) Descritivos.

() Expressam a opinião pessoal do consumidor. Entre os mais utilizados estão: teste de preferência e teste de aceitação.

() Estabelecem diferenças qualitativas e/ou quantitativas entre amostras. Os mais utilizados são: comparação pareada, triangular, ordenação e comparação múltipla.

() São as ferramentas mais potentes e amplamente utilizadas na análise sensorial, sendo os mais utilizados por equipes treinadas de provadores. Dentre os mais utilizados está o perfil de textura.

A sequência que preenche adequadamente as lacunas, na ordem de cima para baixo, é:

(A) 1, 2, 3.

(B) 2, 3, 1.

(C) 3, 2, 1.

(D) 1, 3, 2.

(E) 2, 1, 3.

21) Sobre a avaliação da aceitabilidade da alimentação escolar, é incorreto afirmar:

(A) Os testes de aceitabilidade deverão ser aplicados na alimentação escolar sempre que se introduzir um alimento novo no cardápio ou sempre que houverem quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo do cardápio.

(B) Os testes de aceitabilidade para avaliar a aceitação dos cardápios praticados habitualmente devem priorizar as preparações que possuem menor frequência no cardápio.

(C) Na alimentação escolar, os métodos mais utilizados para avaliar o índice de aceitabilidade são Escala hedônica e o Resto ingestão (avaliação de restos).

(D) Uma preparação avaliada nos testes de aceitabilidade poderá ser testada, no máximo, por 3 (três) vezes, com intervalo mínimo de um bimestre entre as aplicações dos testes.

(E) Caso o índice de aceitabilidade seja baixo, o nutricionista poderá retirar a preparação do cardápio ou optar pela alteração/modificação do cardápio ou do modo de preparo, devendo, neste caso, realizar um novo teste com intervalo mínimo de um bimestre.

22) A necessidade energética é um dos aspectos a ser considerado durante o planejamento do cardápio. As referências nutricionais estabelecidas na resolução do PNAE, para nutrientes, são baseadas em

metas para a ingestão média de uma população específica, visando evitar a carência ou o excesso do consumo de energia e nutrientes. Sobre a distribuição de macronutrientes nas refeições dos cardápios do PNAE, é correto afirmar:

- (A) Os carboidratos devem representar de 45 a 65% do valor energético total (VET), as proteínas devem representar de 10 a 15% do VET e os lipídeos devem representar de 15 a 30% do VET, de acordo com a faixa etária a qual se destina o cardápio.
- (B) Os carboidratos devem representar de 55 a 75% do valor energético total (VET), as proteínas devem representar de 10 a 15% do VET e os lipídeos devem representar de 25 a 35% do VET, independente da faixa etária a qual se destina o cardápio.
- (C) Os carboidratos devem representar de 55 a 65% do valor energético total (VET), as proteínas devem representar de 10 a 15% do VET e os lipídeos podendo representar de 15 a 35% do VET de acordo com a faixa etária a qual se destina o cardápio.
- (D) Os carboidratos devem representar de 45 a 55% do valor energético total (VET), as proteínas devem representar de 15 a 20% do VET e os lipídeos devem representar de 25 a 35% do VET para jovens adultos.
- (E) Os carboidratos devem representar de 55 a 65% do valor energético total (VET), as proteínas devem representar de 10 a 20% do VET e os lipídeos devem representar de 15 a 30% do VET para alunos de pré-escola, ensino fundamental e ensino médio.

23) A Ficha Técnica de Preparo é um instrumento gerencial de apoio operacional, funcionando como subsídio para o nutricionista no planejamento de cardápios e no processamento de refeições. A respeito do uso de Fichas Técnicas na alimentação escolar, avalie as asserções a seguir:

- I - A Ficha Técnica de preparo assegura a padronização e a qualidade das preparações culinárias, bem como, o atendimento às necessidades alimentares dos escolares, conforme preconizado na legislação do PNAE.**
- II - De acordo com a legislação vigente, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE, devem ser elaboradas Fichas Técnicas para todas as preparações que constituem o cardápio, contendo receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações.**

III - Na elaboração das Fichas Técnicas da alimentação escolar, o nutricionista RT deve utilizar uma linguagem formal, com utilização rigorosa das normas gramaticais (norma culta).

É correto afirmar que:

- (A) Somente as asserções I e II estão corretas.
- (B) Somente as asserções II e III estão corretas.
- (C) Somente as asserções I e III estão corretas.
- (D) Somente a asserção II está correta.
- (E) Todas as asserções estão corretas.

24) Considerando as recomendações relativas ao preparo de alimentos estabelecidas pela RDC 216/2004, o tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura mínima de:

- (A) 90°C (noventa graus Celsius).
- (B) 80°C (oitenta graus Celsius).
- (C) 82°C (oitenta e dois graus Celsius).
- (D) 75°C (setenta e cinco graus Celsius).
- (E) 70°C (setenta graus Celsius).

25) A respeito dos requisitos para elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), avalie as asserções a seguir:

- I - Os estabelecimentos produtores / industrializadores de alimentos devem desenvolver, implementar e manter os POPs para cada um dos seguintes itens: Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Controle da potabilidade da água; Higiene e saúde dos manipuladores; Manejo dos resíduos; Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens; e Programa de recolhimento de alimentos.**
- II - Os POPs devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico, responsável pela operação, responsável legal e/ou proprietário do estabelecimento.**
- III - Os POPs devem contemplar nome, cargo e ou função dos responsáveis por sua execução, não sendo obrigatória a indicação de frequência de realização das operações.**
- IV - Os POPs devem estar acessíveis exclusivamente aos responsáveis pela execução das operações e responsável legal e/ou proprietário do estabelecimento.**

É correto o que se afirma em:

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

26) Segundo a RDC 216/2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação. Todos os temas a seguir devem, obrigatoriamente, ser abordados em curso, exceto:

- (A) Contaminantes alimentares.
- (B) Doenças transmitidas por alimentos.
- (C) Alergias e hipersensibilidades alimentares.
- (D) Manipulação higiênica dos alimentos.
- (E) Boas Práticas.

27) O nutricionista do PNAE atua nas unidades públicas de educação e possui atribuições obrigatórias e complementares a serem desenvolvidas. Dentre as alternativas a seguir, indique aquela que não contempla uma atribuição obrigatória do nutricionista do PNAE:

- (A) Realizar o diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional.
- (B) Planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar.
- (C) Elaborar fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio.
- (D) Realizar a manipulação e o preparo alimentos e bebidas da alimentação escolar.
- (E) Propor e realizar ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar.

28) Considere os dados a seguir, referentes ao preparo de cereais utilizando calor úmido:

| Alimento | Peso líquido (gramas) | Indicador de cocção |
|---------------|-----------------------|---------------------|
| Arroz | 85 | 2,7 |
| Trigo em grão | 85 | 2,8 |
| Milho em grão | 85 | 2,2 |
| Canjica | 85 | 2,3 |
| Aveia | 85 | 2,1 |

É correto afirmar que:

- (A) A quantidade de arroz cozido é de 240g.
- (B) A quantidade de canjica cozida é de 200g.

- (C) A quantidade de trigo cozido é de 238g.
- (D) A quantidade de milho cozido é de 194g.
- (E) A quantidade de aveia cozida é de 161,5g.

29) O _____ se destaca como um potente agente sanitizante para uso em alimentos. Em virtude do seu poder oxidante, mostra-se altamente eficaz na inativação de bactérias, bolores, leveduras, vírus, protozoários e, inclusive formas esporuladas e cistos de protozoários, que são mais resistentes. Atualmente seu uso tem sido estudado no prolongamento da vida útil de muitos alimentos perecíveis, retardando a decomposição causada por micro-organismos. A alternativa que preenche adequadamente a lacuna acima é:

- (A) Cloro.
- (B) Ozônio.
- (C) Flúor.
- (D) Álcool.
- (E) Boro.

30) A deterioração de alimentos provocada por micro-organismos pode ser classificada como bacteriana ou fúngica. Assinale a alternativa que contempla um exemplo de bactéria que ocasiona deterioração de alimentos:

- (A) *Aspergillus flavus*.
- (B) *Fusarium oxysporum*.
- (C) *Botrytis cinérea*.
- (D) *Saccharomyces cerevisiae*.
- (E) *Proteus vulgaris*.