

COZINHEIRO

Comando da Aeronáutica

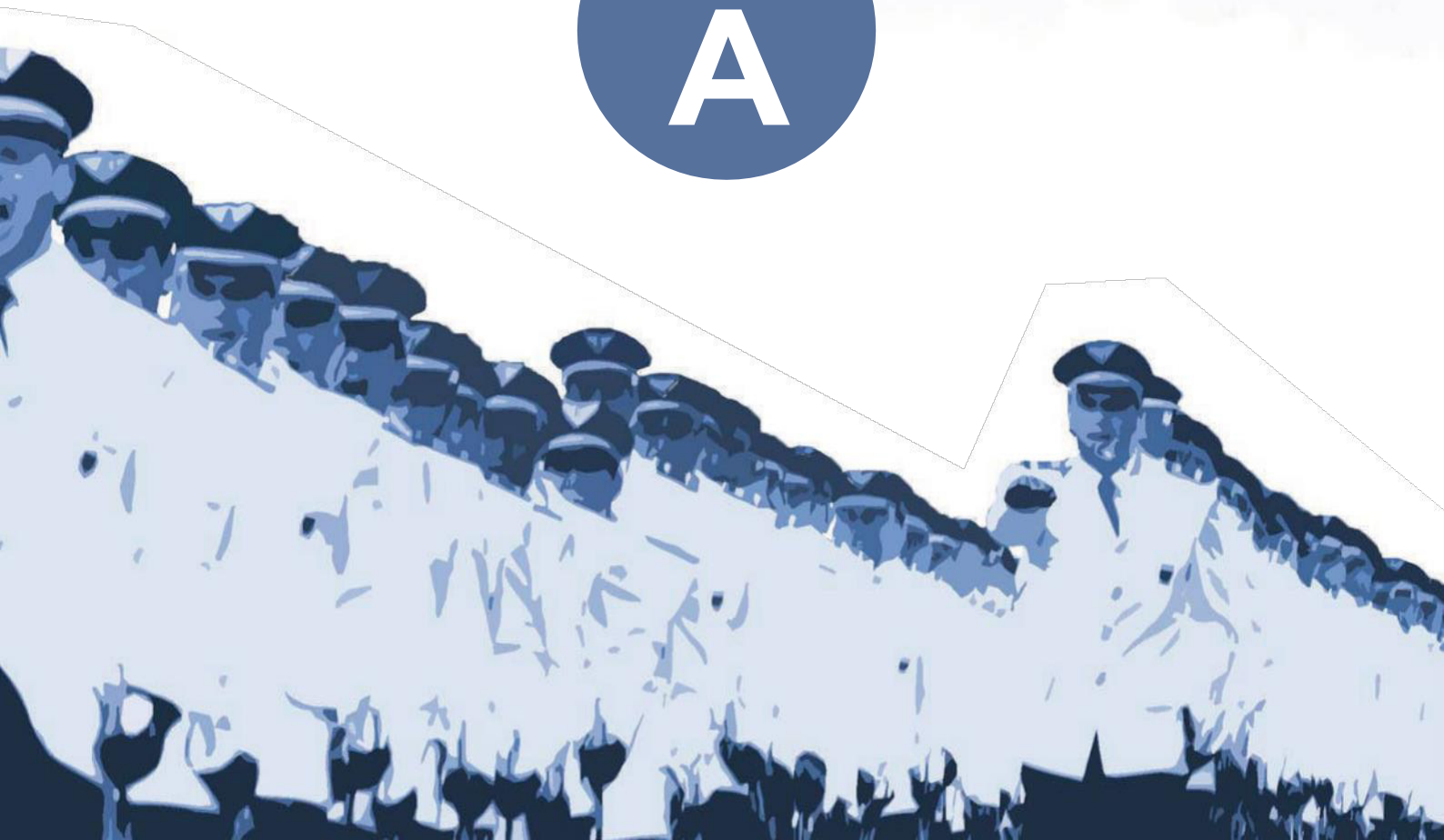


EXAME DE ADMISSÃO

Curso de Formação de Taifeiros da Aeronáutica
do ano de 2021

Versão

A



PÁGINA EM BRANCO

GRAMÁTICA E INTERPRETAÇÃO DE TEXTO

Instruções: As questões **01**, **02** e **03** a seguir são baseadas no texto abaixo:

Saúde mental

Fui convidado por uma empresa a dar uma palestra sobre saúde mental. Aceitei sem pensar muito. Sou psicanalista e devo saber o que é saúde mental. Quando a data se aproximava, pus-me a pensar e descobri que eu não sabia o que era saúde mental. Para uma empresa, quando é que um funcionário tem saúde mental? Ele tem saúde mental quando os seus pensamentos e emoções não interferem no seu desempenho na empresa: não falta, produz, tem boas relações. A empresa usa para avaliar o seu funcionário os mesmos critérios de avaliação da “saúde” de uma peça de uma máquina. Peça boa é aquela que não exige reparos e funciona sempre. Para que isso aconteça é preciso que a peça esteja totalmente ajustada à “ideia” da máquina. Assim, um funcionário com saúde mental é aquele cuja alma está ajustada à alma da empresa. Ajustamento produz contentamento. Aí comecei a pensar nos homens que tenho no meu coração. Foram todos desajustados e infelizes. Van Gogh, Walter Benjamin e Maiakóvski cometeram suicídio. Nietzsche ficou louco. Fernando Pessoa era dado à bebida. Então, as pessoas que amo não tinham saúde mental. Não eram ajustadas. Então, por que as amo? Pelas coisas que elas produziram. As pessoas ajustadas são indispensáveis para fazer as máquinas funcionar. Mas só as desajustadas pensam outros mundos. A criatividade vem do desajustamento. Imagine que nossa sociedade é louca. As evidências dizem que sim. Estar ajustado a essa sociedade é estar ajustado à sua loucura. Então, há um tipo de “saúde mental” que é uma manifestação de loucura. Mas aqueles que são lúcidos, que percebem a loucura da sociedade e sofrem com ela, desajustados, são os que verdadeiramente têm saúde mental.

(Rubem Alves - Ostra feliz não faz pérola).

- 01)** Quanto ao desenvolvimento das ideias do autor de acordo com o texto, assinale a opção correta.
- a) Com a expressão “ajustamento produz contentamento”, o autor conclui que a saúde mental surge do perfeito ajustamento do sujeito às normas e convenções sociais.
 - b) Quando autor cita os homens que tem no coração e diz que “Van Gogh, Walter Benjamin e Maiakóvski cometeram suicídio”, o autor está argumentando que não deveria ter amado as obras daqueles homens.
 - c) Quando o autor escreve que “as pessoas ajustadas são indispensáveis para fazer as máquinas funcionar. Mas só as desajustadas pensam outros mundos”, o autor defende que as pessoas criativas tendem a ser desajustadas.
 - d) Ao apontar que aqueles que “percebem a loucura da sociedade e sofrem com ela, desajustados, são os que verdadeiramente têm saúde mental”, o autor busca encerrar a argumentação com efeito humorístico, pois o texto como um todo não sugere que o desajuste seja sinal de saúde mental.
- 02)** De acordo com o argumento conclusivo do texto sobre o que é saúde mental, assinale a opção **incorreta**.
- a) A verdadeira saúde mental gera sofrimento.
 - b) Interferir no desempenho da empresa é sinal de insanidade.
 - c) A noção de contentamento no texto pode ser compreendida como conformismo.
 - d) As coisas que os homens que o autor admira produziram são fruto de seu desajuste e, portanto, de sua sanidade.
- 03)** O texto faz uso de um recurso estilístico para compor sua argumentação, que toma por base a noção de
- a) exagero.
 - b) inversão.
 - c) comicidade.
 - d) distanciamento.
- 04)** Na expressão: “ele comeu **em casa**”, a expressão em destaque é classificada como
- a) locução adverbial.
 - b) substantivo comum.
 - c) substantivo composto.
 - d) complemento nominal.

05) Observe a seguinte sentença: “o gol mais bonito na pelada de domingo foi do João **que é engenheiro**”.

Tendo em conta unicamente o sentido dado pela sentença e considerando a oração adjetiva destacada, analise as afirmativas abaixo.

- I. Havia mais de uma pessoa chamada João na pelada de domingo.
- II. Não é possível saber se havia mais de uma pessoa chamada João na pelada de domingo.
- III. Se houvesse uma vírgula antes do pronome “que”, não seria possível definir se havia ou não outra pessoa chamada João na pelada de domingo.

São verdadeiras **apenas** as opções:

- a) I e II.
- b) I e III.
- c) II e III.
- d) I, II e III.

06) Leia:

*Dada a vocação portuguesa às grandes navegações, o **cancioneiro** daquele país retrata as muitas **caravanas** navegando em alto-mar, entre **cardumes** e monstros fantásticos, guiando-se pelas **constelações**, enfrentando **hordas** perigosas, muitas vezes em busca de continentes e **arquipélagos** que seriam descobertos pelos lusitanos.*

Sabendo que os substantivos coletivos referem-se a agrupamentos de seres da mesma espécie, selecione um trio de palavras que esteja contemplado pelos substantivos coletivos em destaque no texto.

- a) Lobos, ilhas e viajantes.
- b) Abelhas, ilhas e canções.
- c) Peixes, bandidos e canções.
- d) Bandidos, estrelas e músicos.

07) Existem várias maneiras de se utilizar as expressões “mau”, “mal”, “porque”, “por que” e suas variantes na Língua Portuguesa.

Assinale a opção na qual o uso dessas expressões está corretamente empregado.

- a) “Qual o porquê deste mau-entendido, gente?”
- b) “Tudo está mal porque sabemos o que fazer e não o fazemos.”
- c) “Quero que você explique por que não se protegeu do mal tempo!”
- d) “Fui um mal aluno por que não fiz direito as questões de matemática.”

08) Quanto às vozes que o fato expresso pelo verbo pode representar, associe as colunas a seguir:

VOZ

- (1) Ativa
- (2) Passiva
- (3) Reflexiva

EXPRESSÃO

- () Ele comprou dois *notebooks*.
- () Os dias se seguem um após outro.
- () Não se vê um gol como aquele do João.
- () O zagueiro foi driblado pelo atacante sem dó.

A sequência correta dessa classificação é:

- a) (1); (3); (2); (2).
- b) (3); (2); (1); (3).
- c) (1); (2); (2); (3).
- d) (1); (3); (3); (2).

09) Assinale a opção em que há erro no uso da vírgula.

- a) Homem, tome jeito!
- b) Carlos comeu, o doce feito pela mãe.
- c) Certamente, ele virá amanhã para resolver.
- d) Às dez horas da manhã, o trem deve passar por aqui.

10) Considere as regras de ortografia e aponte a opção em que há uma palavra grafada **incorretamente**.

- a) antiaéreo / massagem / desprezo / mexerico.
- b) antecipar / arranje / desperdiçar / exceder.
- c) antibraço / selvageria / desiludir / afrouxa.
- d) ascensão / ojeriza / disenteria / trazer.

11) Observe as sentenças a seguir:

- I. Conseguiu fazer o trabalho **como** lhe ensinaram.
- II. Reclamou a fim de que o nomeassem **como** líder dos alunos.

Analisando a palavra em destaque, é correto afirmar que

- a) exerce a mesma função sintática nas duas sentenças.
- b) exprime conformidade e marca subordinação na primeira sentença.
- c) exprime consequência e marca subordinação na segunda sentença.
- d) exerce uma relação de coordenação entre as orações da primeira sentença.

12) Assinale a opção em que a palavra deveria ter acento gráfico.

- a) Pus.
- b) Enjoo.
- c) Geleia.
- d) Faisca.

Instruções: As questões 13 e 14 a seguir são baseadas no texto abaixo:

POEMA

A poesia está guardada nas palavras – é tudo que eu sei.

Meu fado é o de não saber quase tudo.

Sobre o nada eu tenho profundidades.

Não tenho conexões com a realidade.

Poderoso para mim não é aquele que descobre ouro.

Para mim poderoso é aquele que descobre as

Insignificâncias (do mundo e as nossas).

Por essa pequena sentença me elogiaram de imbecil.

Fiquei emocionado e chorei.

Sou fraco para elogios.

(Manoel de Barros – Poesia completa)

13) Tendo como base o fragmento “*por essa pequena sentença me elogiaram de imbecil*”, é correto afirmar que o pronome “essa” é um elemento de _____ que _____ uma ideia já exposta nos versos anteriores.

- a) coesão / retoma
- b) coesão / antecipa
- c) coerência / retoma
- d) coerência / antecipa

14) Avalie as assertivas abaixo e marque, em seguida, a opção correta.

- I. No verso “sobre o nada eu tenho profundidades” há um caso de antítese.
- II. Em “...me elogiaram de imbecil” identifica-se uma ocorrência de eufemismo, considerando a atenuação implícita presente na ideia de elogio.
- III. No fragmento “...as insignificâncias (do mundo e as nossas)” há a omissão de uma palavra já expressa anteriormente, caso especial de metonímia.

Sobre as afirmativas acima, é correto afirmar que

- a) todas são verdadeiras.
- b) nenhuma é verdadeira.
- c) apenas uma é verdadeira.
- d) apenas duas são verdadeiras.

15) Analise as orações abaixo e marque a opção em que o acento indicativo de crase foi usado corretamente.

- a) Nunca retornava à lugares já visitados.
- b) Estava proibida de ir à festas e à reuniões da empresa.
- c) Voltou à escola para rever os professores e os colegas.
- d) Não encarava frente à frente os problemas que surgiam.

16) Associe as colunas considerando a colocação dos pronomes nas orações apresentadas.

ORAÇÃO

COLOCAÇÃO PRONOMINAL

- | | |
|---------------------------------------|---------------|
| (1) Dê-me um cigarro. | () Próclise |
| (2) Falar-lhe-ei a teu respeito. | () Ênclise |
| (3) Não me importo se vai ou se fica. | () Mesóclise |

A sequência correta é:

- a) (3); (2); (1).
- b) (1); (3); (2).
- c) (2); (3); (1).
- d) (3); (1); (2).

17) Assinale a opção em que o verbo foi empregado no modo imperativo.

- a) É o melhor que posso fazer, disse.
- b) Deitavam-se na rede e dormiam.
- c) Sente-se, vamos conversar.
- d) Deus o acompanhe!

18) Na expressão “ninguém será bom no que faz **sem que** estude muito” a relação estabelecida pela conjunção é de

- a) causa.
- b) oposição.
- c) condição.
- d) explicação.

19) Associe a coluna da direita e a da esquerda de acordo com a conjugação do verbo “haver” na terceira pessoa do singular.

CONJUGAÇÃO

- (1) Há
- (2) Haja
- (3) Houve
- (4) Haveria

MODO

- () Presente
- () Pretérito perfeito
- () Futuro do pretérito
- () Presente (subjuntivo)

A sequência correta dessa associação é:

- a) (1); (3); (2); (4).
- b) (4); (2); (1); (3).
- c) (1); (3); (4); (2).
- d) (1); (2); (4); (3).

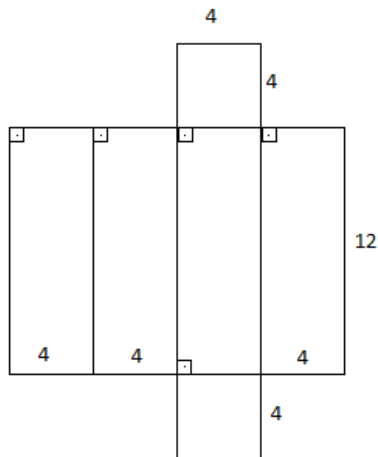
20) Leia a sentença a seguir: “apenas Antônio permanecia contente com a demora **do ônibus**”.

Assinale, dentre as opções abaixo, aquela que define a expressão em destaque.

- a) Adjetivo.
- b) Advérbio.
- c) Predicado verbal.
- d) Complemento nominal.

MATEMÁTICA

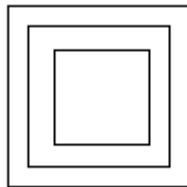
21) A figura abaixo representa a planificação de certo recipiente fechado, com as medidas em centímetros (cm).



Com base nas informações da figura, o volume do recipiente formado é:

- a) 64cm^3 .
 - b) 96cm^3 .
 - c) 144cm^3 .
 - d) 192cm^3 .
- 22) Na figura abaixo há quadrados concêntricos em que as medidas dos lados formam uma progressão aritmética sendo que o primeiro quadrado tem lado $a_1 = 3\text{m}$, o segundo $a_2 = 5\text{m}$, o terceiro $a_3 = 7\text{m}$ e assim sucessivamente.

Dessa forma, a área em metros quadrados, do centésimo primeiro quadrado é



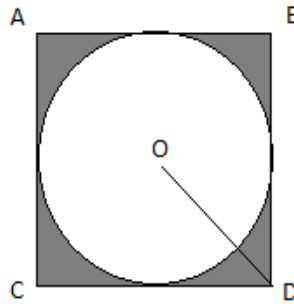
- a) 40.804.
 - b) 41.209.
 - c) 42.025.
 - d) 91.809.
- 23) Há no efetivo do rancho um total de sete (7) cozinheiros e quatro (4) arrumadores. Assinale a opção que determina quantas equipes distintas podemos formar com exatamente três (3) cozinheiros e dois (2) arrumadores.

- a) 210.
- b) 222.
- c) 420.
- d) 462.

24) Considere o sistema linear $\begin{cases} x + 2y - z = 9 \\ 2x - y + 2z = -5 \\ -x + 3y + 4z = 0 \end{cases}$. A soma $x+y+z$ é igual a

- a) 1.
- b) 2.
- c) 3.
- d) 4.

25) Considere o quadrado ABCD e a circunferência de centro O representados na figura abaixo.



Sabendo que o segmento $\overline{OD} = 5\text{ cm}$, a área hachurada representada na figura mede

- a) $(50-25\pi)\text{cm}^2$
- b) $(100-25\pi)\text{cm}^2$
- c) $\left(\frac{100-25\pi}{2}\right)\text{cm}^2$
- d) $\left(\frac{100-25\pi}{4}\right)\text{cm}^2$

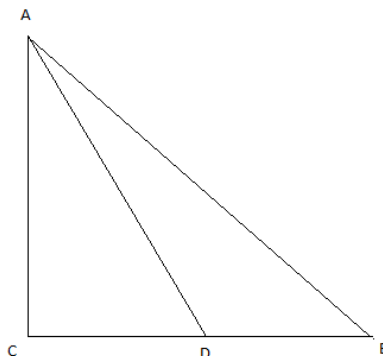
26) Em determinado hospital, em um mesmo dia, 100 pessoas foram atendidas apresentando sintomas de febre, dores no corpo e tosse conforme a tabela abaixo.

SINTOMAS	N° PESSOAS
Febre	22
Dores no Corpo	41
Tosse	56
Febre e Dores no Corpo	09
Febre e Tosse	08
Dores no Corpo e Tosse	07
Febre, Dores no Corpo e Tosse	05

Dessa forma, a probabilidade de uma pessoa ao ser atendida, nesse dia no hospital, apresentar **apenas** febre é:

- a) 0,10.
- b) 0,22.
- c) 0,30.
- d) 0,46.

27) Considere o triângulo ABC abaixo:



Sabe-se que $\widehat{ACD} = 90^\circ$, $\widehat{ADC} = 60^\circ$, $\widehat{ABC} = 45^\circ$ e $\overline{DB} = 80\text{cm}$.

O valor do lado \overline{AC} é igual a

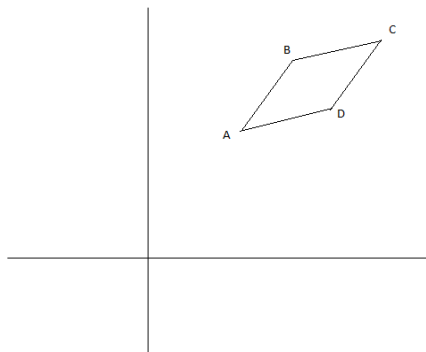
- a) $10(\sqrt{3} + 1)$
- b) $10(\sqrt{3} + 3)$
- c) $40(\sqrt{3} + 3)$
- d) $80(\sqrt{3} + 1)$

- 28) A quantidade de energia consumida em megawatts (MW) pela cidade de Atlântida pode ser aproximada pela função $E(t)$ definida por

$$E(t) = 50 - 10 \cos\left(\frac{\pi}{10}t - \frac{\pi}{3}\right)$$

sendo $E(t)$ a quantidade de energia em MW consumida em t horas do dia. Exatamente às 10h da manhã, a quantidade de energia consumida pela cidade de Atlântida será de

- a) 40MW.
 - b) 45MW.
 - c) 50MW.
 - d) 55MW.
- 29) Considere o paralelogramo formado pelos pontos A, B(7,3), C(10,4) e D(8,1).



Determine a equação de reta que passa pelos pontos A e B. A equação geral dessa reta é

- a) $3y - 2x + 5 = 0$.
 - b) $2y - 3x + 15 = 0$.
 - c) $2y + 3x - 27 = 0$.
 - d) $3y + 2x + 25 = 0$.
- 30) Considere a reta de equação $y = 2x + 8$ tangente a circunferência γ_1 de centro $C(3,4)$.
Com base nessas informações, assinale a opção que corresponde a equação reduzida de γ_1 .

- a) $(x+3)^2 + (y-4)^2 = 4$.
- b) $(x-3)^2 + (y-4)^2 = 20$.
- c) $(x+3)^2 + (y+4)^2 = 2\sqrt{5}$.
- d) $(x-3)^2 + (y-4)^2 = 10\sqrt{5}$.

- 31) A intensidade I de um terremoto, medida na escala Richter, é calculada pela fórmula:

$$I = \frac{2}{3} \cdot \text{Log}\left(\frac{E}{7 \cdot 10^{-3}}\right)$$

em que E é a energia liberada no terremoto, em quilowatt-hora (kWh). Calcule a energia E liberada em um terremoto de intensidade $I = 7$ na escala Richter e assinale a opção correta.

- a) $7 \cdot 10^{5/3}$ kWh.
 - b) $7 \cdot 10^{7,5}$ kWh.
 - c) $14 \cdot 10^{5/3}$ kWh.
 - d) $14 \cdot 10^{7,5}$ kWh.
- 32) Considerando que no rancho dos alunos existem 8 lâmpadas, calcule o número de maneiras desse local estar iluminado, de modo que todas as lâmpadas não podem estar acesas ao mesmo tempo.
Assinale a opção que indica a resposta correta.
- a) 63.
 - b) 255.
 - c) 312.
 - d) 511.

33) Considere que um edifício comercial, com 4 andares e 2 salas por andar, está com 4 salas alugadas. Considerando esse contexto, calcule a probabilidade de que cada um dos 4 andares tenha exatamente 1 sala alugada e indique a opção correta.

- a) $1/35$.
- b) $8/35$.
- c) $4/7$.
- d) $2/7$.

34) Tendo em vista que o número 3 é raiz da equação $x^3 - 2x^2 - 5x + 6 = 0$, calcule a soma das outras duas e marque a resposta correta.

- a) -1.
- b) 1.
- c) -2.
- d) 2.

35) Considere o número complexo $Z = 1 - i$. Sendo assim, calcule a potência $(1 - i)^8$ e assinale a opção correta.

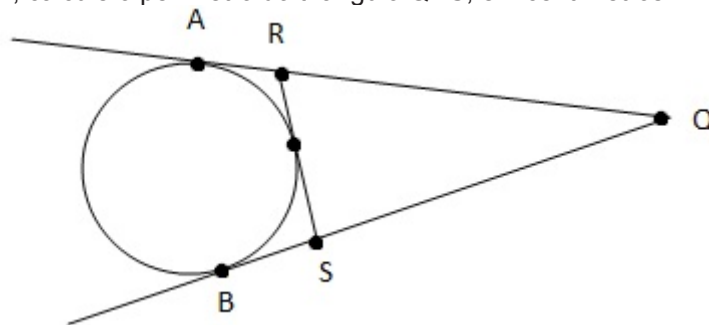
- a) 4.
- b) 8.
- c) 16.
- d) 32.

36) Considere as assertivas a seguir e assinale a opção **incorreta**.

- a) Todo quadrado é um retângulo, mas nem todo retângulo é um quadrado.
- b) Em todo paralelogramo, os lados opostos são paralelos.
- c) Um triângulo equilátero possui 3 ângulos iguais a 60° .
- d) Todo quadrilátero é também um losango.

37) Considere a figura abaixo, na qual QA, QB e RS são segmentos tangentes à circunferência.

Sabendo que $QA = 12\text{cm}$, calcule o perímetro do triângulo QRS, em centímetros.



- a) 24.
- b) 23.
- c) 22.
- d) 21.

38) Considere um cilindro reto, cuja altura é igual ao diâmetro da base e a área da seção perpendicular às bases, contendo os centros destas bases, mede 32cm^2 .

Baseando-se nessas informações, calcule a área da base desse cilindro e assinale a opção correta.

- a) $8\pi\text{ cm}^2$.
- b) $16\pi\text{ cm}^2$.
- c) $24\pi\text{ cm}^2$.
- d) $32\pi\text{ cm}^2$.

39) Considere o ângulo $x \in \left[0, \frac{\pi}{2}\right]$ e a $Tgx = 0,8$.

Com base nessas informações, calcule o valor do $\text{Cos } x$:

- a) 1
- b) 0,6
- c) $\sqrt{\frac{25}{41}}$
- d) $\sqrt{\frac{1}{164}}$

40) A classificação final de um aluno, num determinado curso é dado pela média ponderada das notas obtidas nas provas de Matemática, Português e Conhecimentos Específicos.

Suponha que as notas de um determinado aluno são as seguintes:

Prova	Peso	Nota
Matemática	1	10,0
Português	2	7,0
Conhecimentos Específicos	2	8,0

Com base nessas informações, calcule a média ponderada desse aluno e assinale a opção correta.

- a) 7.
- b) 8.
- c) 9.
- d) 10.

CONHECIMENTOS ESPECIALIZADOS

- 41) “São complementos de molhos, sopas e massas com a finalidade de melhorar o aroma e a textura dos comestíveis.”

Assinale a opção que **não** é um embelezador e melhorador de sabor.

- a) Extratos.
- b) Liga fina.
- c) Creme de leite, nata e manteiga.
- d) Corantes naturais e artificiais.

- 42) O planejamento físico-funcional do serviço de alimentação tem como objetivo principal garantir instalações adequadas e funcionais, assegurando a operacionalização dentro das mais rígidas normas técnicas e de higiene, bem como a qualidade da produção do serviço prestado aos comensais.

Dentre as opções abaixo assinale aquela que **não** está relacionada ao planejamento físico-funcional de um serviço de alimentação.

- a) Logística do abastecimento.
- b) Tipo de combustível a ser utilizado.
- c) Cálculo do valor calórico dos cardápios.
- d) Dimensionamento, adequação e distribuição dos equipamentos de acordo com o fluxo estabelecido.

- 43) “Seus ingredientes são farinha de trigo, manteiga em consistência cremosa, ovo, açúcar de confeitado e essência de baunilha. Esta massa deve sempre ser trabalhada até que todos os seus elementos estejam devidamente ligados. É necessário que seja resfriada antes do uso, que pode ser em biscoitos, tortas e tarteletas.”

A definição apresentada se refere a que tipo de massa?

- a) *Filo*.
- b) *Brisée*.
- c) *Sablée*.
- d) *Strudel*.

- 44) Sobre o abastecimento de água nos serviços de alimentação, assinale a opção **incorreta**.

- a) O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.
- b) Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.
- c) O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.
- d) O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de um ano, devendo ser mantidos registros da operação.

- 45) “Trata-se do cozinheiro especializado em preparações frias, charcutarias, saladas, molhos frios, bufês e peças moldadas no gelo ou outros materiais. Hierarquicamente está no mesmo plano do chefe confeitado.”

Assinale a opção a que se refere a definição.

- a) *Saucier*.
- b) *Rôtisseur*.
- c) *Entremetier*.
- d) *Garde-manger*.

46) Em relação às Boas Práticas nos serviços de alimentação no que diz respeito a preparação do alimento, marque a opção **incorreta**.

- a) Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.
- b) Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.
- c) As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente pelo tempo que for necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
- d) Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

47) Os fornos combinados apresentam alta tecnologia. São equipamentos que podem cozinhar e assar alimentos doces e salgados ao mesmo tempo sem interferência de gostos e odores. Possui memória, sensor interno de temperatura dos assados. Normalmente são seis programas.

Assinale a opção de programa que com temperaturas entre 106°C e 120°C, é mais usado para tubérculos e leguminosas secas, e vegetais com alto teor de amido ou carboidratos.

- a) Convecção.
- b) Regeneração.
- c) Biovaporização.
- d) Vaporização rápida.

48) Assinale a opção que completa corretamente a lacuna a seguir, respectivamente:

“O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de _____ °C (graus Celsius) a _____ °C (graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a _____ °C (graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a _____ °C (graus Celsius negativos)”.

- a) 60 / 10 / 5 / -18
- b) 70 / 15 / 5 / -20
- c) 75 / 20 / 10 / -18
- d) 60 / 20 / 10 / -20

49) Em relação ao corte da carne bovina, assinale a opção correta.

- a) Alcatra: o maior pedaço do dianteiro. Quando retirado de animal novo pode ser utilizado em bifes. A carne é marmorizada, o que possibilita um cozimento longo, sem ressecamento. Serve ainda para ensopados, picadinhos, cozidos, bifes de panela, braseados, recheados e com molho.
- b) Filé *mignon*: macia, considerada por muitos como a mais saborosa, fica ao longo da parte externa da coluna vertebral (lombo). Em francês tem o nome de *faux filet*, já que *entrecôte* é o equivalente da nossa bisteca. Presta-se para grelhados e assados (rosbife).
- c) Maminha de alcatra: é a carne da virilha do boi. Tem sabor suave graças à baixa irrigação sanguínea. Muito macia, serve para assar e fazer bifes.
- d) Músculo: constituída das últimas costelas, com músculos que são constantemente exigidos no trabalho de respiração do animal; tem a carne mais dura, de fibras grossas. Seu uso mais apropriado é em ensopados, cozidos e sopas.

- 50) Considerando as doenças transmitidas por alimentos, relacione os itens abaixo e marque a opção que apresenta a sequência correta.
- | | |
|---|---|
| (1) Salmonelose | () Alimentos envolvidos: Produtos enlatados de baixa acidez imprópriamente processados, alho em óleo, sobras de batata, alimentos fermentados, ovas de peixe, palmito. |
| (2) Botulismo | () Alimentos envolvidos: Arroz e pratos a base de arroz, molhos, temperos, misturas de alimentos desidratados, especiarias, pudins, cereais, cremes, pratos a base de vegetais, sopas. |
| (3) Gastroenterite por <i>Clostridium Perfringens</i> | () Alimentos envolvidos: Carnes cozidas, aves, molho de carne, leguminosas que foram resfriadas lentamente. |
| (4) Gastroenterite por <i>Bacillus Cereus</i> | () Alimentos envolvidos: Aves, carnes e produtos cárneos, leite, casca e gema de ovo, molhos e cremes a base de ovos e outros alimentos protéicos. |
- a) (1); (3); (2); (4).
b) (2); (4); (3); (1).
c) (1); (2); (4); (3).
d) (4); (3); (1); (2).
- 51) Miolo de pão adormecido em leite, ovos batidos em omelete, azeite, sal, pimenta-do-reino. Esses ingredientes são necessários para fazer qual tipo de empanado?
- a) À vienense.
b) À milanese.
c) À inglesa.
d) À dorê.
- 52) Sobre a estrutura física dos Serviços de Alimentação, é correto afirmar, **exceto**:
- a) A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.
- b) A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.
- c) As instalações sanitárias e os vestiários devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento manual.
- d) Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.
- 53) Assinale a opção que apresenta os dois tipos de molhos de base clara.
- a) Bechamel e *velouté*.
b) Maionese e holandês.
c) Tomate e à putanesca.
d) Espanhol e *demi-glace*.

54) Sobre a higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, é correto afirmar, **exceto**:

- a) As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.
- b) Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.
- c) A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.
- d) Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização não devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações não devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

55) “Crustáceos caracterizam-se pela couraça protetora, alguns com pequenas protuberâncias, além de possuírem patas, pinças e até mesmo garras. São alimentos saudáveis, ricos em proteínas, sais minerais e vitaminas do complexo B. Normalmente, apesar de nutritivos e desprovidos de gordura, possuem alto teor de colesterol.”

Assinale a opção que **não** representa um crustáceo.

- a) Ostras.
- b) Lagosta.
- c) Camarão.
- d) Caranguejo.

56) Analise as questões abaixo, assinale verdadeiro (V) ou falso (F), em seguida, marque a opção que apresenta a sequência correta.

- () Higienização é a operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.
- () Limpeza é a operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
- () Desinfecção é a operação de redução, por método biológico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

- a) (V); (V); (F).
- b) (F); (V); (V).
- c) (V); (F); (F).
- d) (F); (F); (V).

57) Assinale a alternativa que **não** representa uma hortaliça (legume de folha).

- a) Taioba.
- b) Couve.
- c) Agrião.
- d) Aipo.

- 58)** Sobre os manipuladores de alimentos, é correto afirmar que, **exceto**:
- a) Aqueles que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.
 - b) Devem 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) Devem lavar cuidadosamente as mãos, apenas após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.
 - d) Devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.
- 59)** Assinale a opção que representa uma gordura de origem vegetal.
- a) Azeite.
 - b) Banha.
 - c) Manteiga.
 - d) Creme de leite.
- 60)** Os serviços de alimentação devem implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) os quais devem conter as seguintes informações, **exceto**:
- a) Higienização do reservatório.
 - b) Higiene e saúde do manipulador.
 - c) Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
 - d) Procedimento de compras do serviço de alimentação.
- 61)** Relacione os itens abaixo e, em seguida, assinale a opção que apresenta a sequência correta.
- | | |
|---------------------------|---|
| (1) <i>À la carte.</i> | () O prato já vem pronto da cozinha direto para a mesa do cliente. |
| (2) <i>Table d' hôte.</i> | () Conceito genérico que engloba todos os tipos de serviço em que o cliente se serve sozinho ou com o auxílio de um funcionário. |
| (3) <i>Self-service.</i> | () Cardápio com vários tipos de produções culinárias, escritas de forma sequencial, que permite ao cliente efetuar sua escolha entre entradas frias e quentes, saladas, consomes, cremes e sopas, ovos e farináceos, peixes e frutos do mar, aves, carnes, guarnições e sobremesas. |
| (4) <i>Sur assiette.</i> | () Menu pré-fixado, geralmente encontrado em hotéis com sistema de meia pensão ou pensão completa. Os alimentos são divididos em entradas, pratos principais e sobremesas. Nesse sistema estão também os menus do dia ou sugestões do chefe, assim como os chamados <i>menus confiance</i> ou <i>menus dégustation</i> . |
- a) (2); (3); (1); (4).
 - b) (4); (1); (3); (2).
 - c) (2); (4); (1); (3).
 - d) (4); (3); (1); (2).
- 62)** A política de compras de um serviço de alimentação deve proceder à definição da logística de abastecimento e nela deve se levar em consideração aspectos como, **exceto**:
- a) Definição do quantitativo de lixeiras que deverá ter no Serviço de Alimentação.
 - b) Definição do padrão do cardápio a ser fornecido.
 - c) Estimativa do número de comensais.
 - d) Estabelecimento do *per capita*.

- 63)** Assinale a opção correta para a definição a seguir.
- “São chamados os peixes marítimos que penetram em água doce para desova ou reprodução.”
- a) Peixes nacionais.
 - b) Peixes aberrantes.
 - c) Peixes anódromos.
 - d) Peixes importados.
- 64)** Os alimentos quentes, tanto para a distribuição quanto para a reposição devem ser mantidos a uma temperatura superior a
- a) 65°C (máximo 12 horas).
 - b) 55°C (máximo 12 horas).
 - c) 45°C (máximo 12 horas).
 - d) 40°C (máximo 12 horas).
- 65)** Qual o tipo de corte bovino é feito através de ossos e fibras sem respeitar a anatomia do animal?
- a) francês.
 - b) original.
 - c) americano.
 - d) tradicional.
- 66)** Sobre a correta higienização de vegetais, é correto afirmar, **exceto**:
- a) Enxágue em água corrente após a desinfecção.
 - b) Deve ser feita a seleção dos hortifrutis, com a retirada das folhas, legumes e frutas danificados.
 - c) Lavagem em água corrente folha a folha, no caso de verduras, e um a um, no caso de frutas e legumes.
 - d) Imersão por 30 (trinta) minutos em solução de hipoclorito de sódio ou dicloroisocianurato de sódio a 100 a 250 (cem a duzentos e cinquenta) PPM de cloro ativo.
- 67)** Assinale a opção que **não** é um setor especializado da cozinha.
- a) Legumeria.
 - b) Açougue (peixaria).
 - c) Confeitaria / Padaria.
 - d) Recepção de mercadorias.
- 68)** Em relação aos procedimentos de limpeza e desinfecção, marque a opção **incorreta**:
- a) Todos os equipamentos, utensílios, bancadas e áreas devem ser higienizadas com detergente neutro e com solução clorada a 100 a 250 (cem a duzentos e cinquenta) PPM de cloro ativo, com permanência mínima de 10 minutos. As etapas de limpeza e desinfecção podem, ainda, ser feitas em uma única operação, utilizando-se para tanto um detergente clorado que deve permanecer na superfície a ser higienizada por intervalo de tempo mínimo de 15 (quinze) minutos.
 - b) Para o caso de equipamentos e áreas com grande acúmulo de incrustações, é recomendável a aplicação de produto desincrustante com permanência de, no mínimo, 30 (trinta) minutos para a remoção das sujidades pesadas.
 - c) As buchas devem ser resistentes e não devem soltar resíduos ou farpas do seu material, portanto, não devem ser utilizadas esponjas ou escovas de aço.
 - d) Os utensílios, produtos de limpeza e materiais de escritório devem ser armazenados em área organizada, limpa juntamente com os produtos alimentícios.
- 69)** Azeite, manjerição, pignoli ou nozes, pecorino ou parmesão e alho. Estes ingredientes são necessários para fazer qual tipo de molho?
- a) Roquefort.
 - b) Argentino.
 - c) Ravigote.
 - d) Pesto.

- 70)** Em relação aos procedimentos para que seja realizada uma correta higienização dos depósitos de lixo, marque a opção **incorreta**:
- a) A coleta de lixo deve ser diária e feita por empresa especializada ou pessoa autorizada.
 - b) Os sacos de lixo não devem ficar muito cheios para possibilitar que sejam amarrados.
 - c) Nas dependências da cozinha onde houver recipientes para lixo, mantê-los com sacos plásticos resistentes no seu interior e devidamente tampados.
 - d) A condução dos sacos de lixo e/ou recipientes de lixo da área até a área de depósito dos mesmos poderá ser feita por caminhos comuns às áreas de manipulação dos alimentos.
- 71)** Preencha as lacunas abaixo e, em seguida, assinale a opção correta.
- O armazenamento sob refrigeração dos alimentos processados deve ser feito, obrigatoriamente, em lotes com altura máxima de 10cm, e armazenados à temperatura máxima de ____ °C, pelo período máximo de até ____ horas.
- a) 2 / 24
 - b) 2 / 48
 - c) 4 / 48
 - d) 4 / 72
- 72)** Em relação às características sensoriais dos alimentos no ato do recebimento, marque a opção **incorreta**.
- a) As carnes bovinas devem apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso; a cor vermelho-vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; odor característico.
 - b) Os peixes devem apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, olhos opacos, guelras róseas ou vermelhas úmidas, escamas opacas e soltando com facilidade; odor característico.
 - c) Os moluscos bivalves (ostras, mariscos, mexilhões, vieiras), devem apresentar aspecto esponjoso, gelatinoso e elástico, valvas fechadas e com grande retenção de água incolor e límpida nas conchas; a cor deverá ser cinzenta clara nas ostras, amarelada nos mexilhões e mariscos; odor característico.
 - d) Para recebimento dos queijos pratos (lanche, cobocó, esférico ou bola), devem apresentar aspecto com crosta lisa, fina e bem formada e preferivelmente revestida de parafina, pasta semidura, elástica, tendente a macia, de untura manteigosa; textura com olhos redondos ou ovais, regularmente distribuídos, pouco numerosos e bem formados; a cor deve ser amarelo-palha, tolerando-se a tonalidade ligeiramente rósea; odor característico.
- 73)** É chamado de javali brasileiro, na verdade um porco selvagem. Sua carne possui baixo teor de gordura, podendo ser preparada praticamente da mesma maneira que a de porco.
- O texto acima se refere a qual animal?
- a) Bode.
 - b) Cateto.
 - c) Capivara.
 - d) Queixada.
- 74)** Os alimentos, de um modo geral, estão sujeitos a sofrerem alterações, deteriorando-se o seu armazenamento, se não forem tomadas precauções, visando sua preservação.
- Em relação ao armazenamento em temperatura ambiente, marque a opção **incorreta**.
- a) Não deve haver a presença de caixas de inspeção sanitária, nem ralos, a fim de que os produtos sejam preservados de contaminação por detritos e pela presença de insetos e roedores provenientes das tubulações de esgoto.
 - b) Nos locais onde as prateleiras forem fixas na parede, os produtos devem ser armazenados encostados na parede, de modo a permitir maior estabilidade dos produtos.
 - c) As portas de acessos devem ser mantidas fechadas e com abertura máxima de um centímetro do piso.
 - d) Todas as aberturas devem ser teladas, evitando-se o acesso de insetos e roedores.

75) Relacione as colunas de acordo com cada massa, e suas características e em seguida assinale a sequência correta.

- | | |
|-----------------------|--|
| (1) <i>Fusilli</i> | () Massa feita com batatas, farinha de trigo e ovos, cortada ou enrolada em pequenos pedaços. Pode ser feita também com semolina de massa <i>choux</i> . |
| (2) <i>Ravioli</i> | () Massa retangular de aproximadamente quinze a vinte centímetros, enrolada com o auxílio de uma vareta. |
| (3) <i>Gnocchi</i> | () Massa recheada tradicionalmente com ricota ou espinafre. Pode ter o formato de meio círculo ou de quadrado. |
| (4) <i>Tortellini</i> | () Massa recheada normalmente com carnes, nozes, mortadela ou mesmo abóbora. De acordo com a lenda, essa pasta foi moldada na forma do umbigo da deusa Vênus: pode ser também em forma de meia-lua. |

- a) (2); (1); (4); (3).
b) (3); (1); (2); (4).
c) (1); (3); (4); (2).
d) (4); (2); (3); (1).

76) Em relação ao armazenamento dos alimentos a baixas temperaturas, marque a opção **incorreta**.

- a) Não devem existir ralos nas câmaras frigoríficas.
b) Os contentores dos produtos devem ser dispostos sobre estrados, prateleiras ou carros-rodízio, com um espaçamento que garanta a circulação do ar frio.
c) Todos os equipamentos de refrigeração devem ser dotados de termômetros com sensores, localizados nas áreas mais próximas das portas, onde a temperatura é mais alta.
d) Os alimentos devem ser armazenados com suas embalagens originais, em contentores adequadamente higienizados e cobertos, não havendo a necessidade de identificá-los.

77) Em relação ao leite industrializado, assinale a opção **incorreta**:

- a) *Pasteurizado*: aquecido a uma temperatura entre 70°C e 75°C por cerca de vinte segundos, em seguida submetido a um brusco resfriamento de 3°C a 5°C. De acordo com o teor de gordura é classificado em A, B e C.
b) *Esterilizado*: aquecido a temperatura que chegam até 120°C e imediatamente resfriado.
c) *Semidesnatado*: contém de 2,5% a 5% de gordura.
d) *Desnatado*: contém até 0,5% de gordura.

78) Em relação à correta higienização dos alimentos, marque a opção **incorreta**.

- a) Todos os alimentos devem ser mantidos cobertos sempre com tampas ou filme plástico transparente.
b) Para a degustação do alimento devem ser usados talheres e pratinhos, os quais não devem voltar a tocar nos alimentos, sem prévia higienização.
c) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com pinças, garfos e travessas ou com as mãos protegidas por luva descartável.
d) Os alimentos crus devem ser mantidos junto dos alimentos cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir.

79) Relacione os queijos abaixo de acordo com sua classificação e assinale a opção correta.

- | | |
|------------------------|---|
| (1) <i>Polenguinho</i> | () De cabra: feitos exclusivamente com leite de cabra, de massa mole, não cozidos, crosta com mofo natural, coberto às vezes com cinza (<i>soudre</i>). |
| (2) <i>Camembert</i> | () Moles, não cozidos, casca com mofo: obtidos por coagulação mista (prensados e fermentados), dessorados espontaneamente sem pressão (não espremidos), moldados, cobertos por fungos externos e em seguida submetidos a cura e maturação. |
| (3) <i>Chabichou</i> | () Fundidos: feitos com vários tipos de massa amalgamada e misturados com a presença de corantes ou aromáticos; fundidos com a ação do calor; apresentados em embalagens revestidas de alumínio. |

a) (1); (2); (3).

b) (3); (1); (2).

c) (2); (3); (1).

d) (3); (2); (1).

80) O cardápio - ou menu - é um instrumento de vendas, portanto deve ser cuidadosamente pensado e elaborado. Ele faz parte do *marketing* do restaurante e deve estar voltado para atingir o segmento de mercado proposto.

Ao planejá-lo é necessário estabelecer alguns aspectos importantes, **exceto**.

a) Margem de lucro.

b) Mão de obra necessária.

c) Tipo de piso utilizado no refeitório.

d) Custo da matéria prima e dos equipamentos.

RASCUNHO

RASCUNHO



LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO

1. Este Caderno de Questões contém **80 questões objetivas**, distribuídas da seguinte forma: 20 de Gramática e Interpretação de Texto, numeradas de 01 a 20; 20 de Matemática, numeradas de 21 a 40; e 40 de Conhecimentos Especializados, numeradas de 41 a 80.
2. Ao receber a ordem do Chefe/Fiscal de Setor, é **responsabilidade do candidato conferir**: os dados pessoais, incluindo aqueles relativos à especialidade e à versão registrados no Caderno de Questões, no Cartão de Respostas, na Relação de Chamada e demais documentos; e a numeração das questões, a impressão e a paginação.
3. Caso o Caderno de Questões não esteja completo e perfeito, o fato deve ser imediatamente notificado ao Chefe/Fiscal de Setor.
4. As marcações em desacordo com as Instruções Específicas e com as instruções contidas no Cartão de Respostas serão de inteira **responsabilidade do candidato**, resultando em pontuação zero na questão correspondente. O campo de assinatura não preenchido ou a assinatura fora do espaço designado também implicam pontuação zero nas provas.
5. No Cartão de Respostas, marque **apenas uma opção** (a, b, c ou d) de cada questão, cobrindo completamente todo o espaço dos círculos, somente com **caneta esferográfica de tinta azul ou preta** e de corpo transparente, sem inscrições, exceto as de caracterização de marca, fabricante e modelo.
6. O candidato **não** poderá danificar seu Cartão de Respostas, sob pena de ser prejudicado pela impossibilidade de leitura óptica. Em hipótese alguma haverá substituição do Cartão de Respostas por erro do candidato.
7. Não será permitido ao candidato, sob pena de exclusão, realizar a prova portando, junto ao corpo ou sobre a mesa, óculos escuros, brincos, quaisquer adornos na região das orelhas, colar, pulseira de qualquer tipo ou material (inclusive de cunho religioso), gorro, “bibico”, lenço ou faixa de cabeça, chapéu, boné ou similares, luvas, cachecol, bolsa, mochila, pochete, livros, manuais, impressos, cadernos, folhas avulsas de qualquer tipo e/ou anotações (inclusive o cartão de inscrição), lápis, lapiseira, borracha, régua, caneta de corpo não transparente, calculadora, protetores, abafadores, tampões e/ou similares auriculares, telefone celular, smartphone ou similar, notebook, tablet, pen drive, máquina fotográfica; relógio de qualquer tipo, controle ou chave de alarme, aparelhos sonoros, fonográficos, de comunicação ou de registros eletrônicos, e/ou quaisquer instrumentos sobre os quais sejam levantadas dúvidas quanto à possibilidade de recebimento, transmissão ou armazenamento de informações de qualquer natureza; ou outro material distinto do constante das Instruções Específicas. O candidato não poderá portar armas de qualquer espécie ou objetos similares, ainda que detenha autorização para o respectivo porte, ou que esteja uniformizado e/ou de serviço.
8. As candidatas com cabelos longos deverão mantê-los presos, deixando as orelhas à mostra, até a sua retirada do local de provas.
9. Durante toda a permanência do candidato no local de provas, o telefone celular, assim como qualquer outro equipamento eletrônico previsto nas Instruções Específicas, deverá permanecer obrigatoriamente completamente desligados e acondicionados em embalagem lacrada, com todos os aplicativos, funções e sistemas desativados e desligados, incluindo alarmes, sob pena de ser excluído do Exame. A exclusão acontecerá também caso o telefone celular ou equipamento eletrônico entre em funcionamento, mesmo sem interferência direta durante a realização das provas ou se a Comissão Fiscalizadora detectar que o aparelho permaneceu ligado.
10. Todos os pertences pessoais deverão permanecer no espaço determinado pela Comissão Fiscalizadora, e poderão ser retirados somente após a devolução do Cartão de Respostas e a assinatura da Relação de Chamada, na saída definitiva do local de provas. A Organização do Exame não se responsabilizará por perda, esquecimento ou extravio de documentos e objetos.
11. As provas terão a duração total de 4 (quatro) horas e 20 (vinte) minutos. O candidato deverá permanecer **obrigatoriamente** no local das provas por, no mínimo, **2 (duas) horas e somente poderá levar consigo o Caderno de Questões** se permanecer no local de provas por, no mínimo, **4 (quatro) horas**.
12. Após a entrega do Cartão de Respostas pelo candidato, não será permitida qualquer alteração no Cartão de Respostas, ainda que não tenha transcorrido o tempo total de prova.
13. **Ao final das provas, os 03 (três) candidatos remanescentes** deverão permanecer no setor de prova. Esses candidatos somente poderão ser liberados do Setor juntos, quando todos tiverem concluído as provas ou o tempo para realização delas tenha encerrado, mediante suas identificações e assinaturas no Termo de Encerramento de prova.