

EDITAL Nº 29/2023
PROCESSOS SELETIVOS NºS 29.1 a 29.5/2023
AUXILIAR DE COPA E COZINHA

INSTRUÇÕES

1. Aguarde o fiscal autorizar a abertura do caderno de provas. Após a autorização, confira a paginação antes de iniciar as provas. Caso o caderno de provas esteja incompleto ou tenha qualquer defeito, solicite ao fiscal de sala que o substitua.
2. Este caderno de provas é composto por 50 (cinquenta) questões de múltipla escolha, correspondentes à prova objetiva.
3. Verifique, no cartão de respostas, se os dados de identificação (nome, RG, CPF, nº de inscrição, nº do processo seletivo e cargo) estão corretos. Se houver erro, solicite ao fiscal o Formulário de Alteração de Dados Cadastrais, preenchendo-o e entregando-o ao final da prova.
4. Assine o cartão de respostas no local estipulado a este fim. Caso não o faça, como prevê o edital, você será excluído do processo seletivo.
5. Transcreva as suas respostas para o cartão de respostas, único documento válido para a correção da prova objetiva. O preenchimento do cartão é de sua inteira responsabilidade.
6. No cartão de respostas, para cada questão, existem cinco campos de marcação: A, B, C, D e E. Você deverá preencher apenas aquele correspondente à resposta julgada correta, de acordo com o comando da questão (A, B, C ou D).
7. O preenchimento do cartão de respostas deverá ser realizado com caneta esferográfica de tinta preta.
8. Será anulada a questão cujo preenchimento contiver marcações incorretas, tais como: emenda ou rasura, dupla marcação, campo de marcação não preenchido integralmente, etc.
9. O cartão de respostas não será substituído. Não amasse, molhe, dobre, rasgue, manche ou, de qualquer modo, danifique-o, sob pena de arcar com os prejuízos advindos da impossibilidade de realização da leitura ótica ou da correção.
10. A marcação no cartão de respostas não poderá ser realizada por outras pessoas que não o candidato, salvo nos casos de atendimento especial, previamente solicitado.
11. O candidato dispõe de 4 (quatro) horas para realizar a prova objetiva. Na duração da prova, está incluído o tempo destinado à entrega do material, ao preenchimento do cartão de respostas e a quaisquer outros procedimentos necessários à aplicação.
12. Durante a prova, você não deverá levantar-se sem autorização do fiscal de sala nem poderá comunicar-se com outros candidatos.
13. Somente após transcorridas 3 (três) horas do início da prova, o candidato poderá entregar o caderno de prova objetiva e o cartão de respostas e retirar-se da sala. O candidato somente poderá levar o caderno de provas faltando 15 (quinze) minutos para o término do tempo destinado à realização da prova.
14. É proibido fazer anotação de informações relativas às suas respostas no cartão de inscrição e (ou) em qualquer outro meio, que não os permitidos.
15. Será obrigatória a permanência dos 2 (dois) últimos candidatos em sala, até que o último candidato entregue sua prova.
16. Ao terminar a prova, permaneça em seu lugar e comunique ao fiscal de sala. Devolva-lhe o cartão de respostas preenchido e assinado e o caderno de prova.
17. O não cumprimento de qualquer uma das orientações constantes em edital e na capa do caderno de prova poderá implicar na anulação de sua prova.

OUTRAS INFORMAÇÕES

1. O gabarito oficial preliminar da prova objetiva será divulgado em 6 de fevereiro de 2024, no endereço eletrônico www.sarah.br/rh, e poderá ser consultado pessoalmente nos endereços informados no item 3.5. do edital.
2. O resultado definitivo da prova objetiva e o gabarito oficial definitivo da prova objetiva serão divulgados em 27 de fevereiro de 2024, no endereço eletrônico www.sarah.br/rh, e poderão ser consultados pessoalmente nos endereços informados no item 3.5. do edital.
3. O resultado da aprovação e classificação nas provas será divulgado em 5 de março de 2024, no endereço eletrônico www.sarah.br/rh, e poderá ser consultado pessoalmente nos endereços informados no item 3.5. do edital.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

1. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) ocorrem quando micróbios prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas estão presentes nos alimentos. Sobre o tema, marque a alternativa correta.
 - a) Os alimentos podem ser contaminados por matérias físicas, como fragmentos de vidro, pedaços de metais e pedras, e também por desinfetantes, detergentes e outros produtos de limpeza, porém a água não transmite micróbios patogênicos e parasitas.
 - b) Todo alimento contaminado por microrganismos apresenta cheiro e sabor desagradáveis.
 - c) Os sintomas mais comuns de DTA são vômitos e diarreia, além de dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, olhos inchados e, em casos graves, pode haver comprometimento de outros órgãos como rins e fígado, podendo levar à morte.
 - d) Os alimentos secos, também chamados de não perecíveis, não transmitem DTA.

2. Marque a alternativa INCORRETA.
 - a) O Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) não são obrigatórios por lei, mas são importantes para descrever as atividades e procedimentos que os manipuladores de alimentos devem seguir em todas as etapas da cadeia de produção, garantindo a qualidade do serviço.
 - b) A contaminação direta ocorre quando há contato do manipulador contaminado diretamente com o alimento; já a contaminação indireta é aquela que ocorre através do contato do alimento com material humano (fezes ou urina) carregado por insetos, roedores ou utensílios mal higienizados.
 - c) A contaminação dos alimentos pode ser evitada e, para isso, é necessário cuidar da higiene pessoal, dos alimentos, do ambiente de trabalho e dos utensílios, bem como é preciso ter atenção ao armazenamento correto dos insumos.
 - d) Visitantes ou funcionários externos podem entrar na cozinha se necessário, desde que devidamente paramentados, e devem ser orientados a não tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno, além de não comer, fumar ou mascar chiclete durante a visita.

3. Marque a alternativa correta.
 - a) Os resíduos de alimentos podem ser acondicionados em quaisquer recipientes, mesmo que não sejam exclusivos para lixo, e não é necessário colocar sacos plásticos em seu interior.
 - b) Os resíduos gerados devem ser separados em categorias - orgânicos (restos de alimentos crus, tais como cascas, talos e folhas, exceto resíduos cárneos), recicláveis (papel, plástico, vidros e metais sem maiores sujidades) e não recicláveis (restos de alimentos preparados, aparas de origem animal).
 - c) Os recipientes para lixo não precisam de tampa, mas, quando há tampa, o manipulador de alimentos pode abri-la diretamente com as mãos, desde que faça a lavagem de mãos em seguida.
 - d) São doenças transmitidas por alimentos: botulismo, salmonelose, dengue, sífilis, hepatite E e rotavirose.

4. A higiene pessoal colabora para a manutenção da própria saúde e é fundamental para o manipulador de alimentos. Acerca desse tema, marque a alternativa correta.
 - a) O uniforme deve ser usado somente na área de preparo dos alimentos e deve ser trocado diariamente, devendo estar limpo e conservado.
 - b) Deve-se tomar banho diariamente; mas não há necessidade de lavar o rosto.
 - c) Os cabelos não transmitem micróbios e, para os homens, a barba e o bigode são permitidos.
 - d) A aliança de casamento não traz risco de contaminação e manipulação de alimentos e é permitida pela legislação vigente.

5. Marque a alternativa correta sobre a lavagem das mãos.

- a) É uma prática necessária ao manipulador de alimentos e deve ocorrer no início do turno de trabalho ou após usar o banheiro; ao longo da execução dos serviços, a higiene de mãos pode ser substituída pelo uso de luvas.
- b) Para a lavagem correta das mãos, é necessário utilizar água corrente e esfregar palma e o dorso, bem como os punhos, com sabonete, inclusive as unhas e espaços entre os dedos; esfregar todas as regiões das mãos, inclusive as áreas mais esquecidas, como as pontas dos dedos e os polegares.
- c) Em caso de unidades de alimentação e nutrição muito pequenas, na área de preparo, uma única pia pode ser usada para lavar as mãos, os alimentos e os utensílios.
- d) Após a lavagem das mãos, não é necessário enxugá-las, pois a água ajuda a mantê-las limpas por mais tempo.

6. Nas unidades de alimentação e nutrição, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e em estado de conservação adequado. Sobre o assunto, julgue as afirmativas como verdadeiras (V) ou falsas (F) e, em seguida, marque a alternativa correta.

- () Lavagem com água e sabão e/ou detergente, seguida de enxágue, são processos suficientemente seguros para evitar contaminação de alimentos e preparações.
- () A higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer com periodicidade de acordo com o uso, seguindo os POPs para cada serviço.
- () Produtos de limpeza e de desinfecção não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos e devem ser regularizados na ANVISA.
- () Nas unidades de alimentação e nutrição, é proibido varrer a seco ou usar panos não descartáveis para secar utensílios, equipamentos e superfícies que entrem em contato com o alimento.
- () É necessário controlar a qualidade dos processos de higienização, por meio de análises laboratoriais das bancadas de manipulação de alimentos e dos manipuladores, com periodicidade semestral, mantendo os registros à disposição da autoridade sanitária.

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

7. Marque a alternativa INCORRETA.

- a) Produtos sanitizantes que formem aerossóis e que tenham substâncias odorizantes e/ou desodorantes, em quaisquer das suas formas, não devem ser utilizados nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.
- b) Os POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem conter informações sobre o método, o princípio ativo selecionado e sua concentração, bem como sobre o tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados.
- c) A higienização é composta das etapas de limpeza e desinfecção e esta última consiste em redução, por método físico e químico, do número de microrganismos, a um nível que não comprometa a segurança do alimento.
- d) Quando aplicável o desmonte, o setor de manutenção é o responsável por todo o procedimento de higienização do equipamento.

8. Sobre o armazenamento de gêneros secos, marque a opção correta.

- a) Após o recebimento, os insumos devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras de

- material liso, resistente, impermeável e lavável.
- b) As embalagens podem ficar diretamente sobre o piso e bem encostadas nas paredes, para deixar mais espaço para a circulação de pessoas.
 - c) Os gêneros secos devem ficar nas embalagens originais, dentro da área de produção, para facilitar a identificação de cada produto.
 - d) Os insumos podem ser colocados em caixas de madeira e posicionados em prateleiras que vão do chão ao teto, para economizar espaço.
9. Marque a alternativa que apresenta a técnica de pré-preparo e preparo de hortaliças que possibilita maior preservação do valor nutricional.
- a) Cozinhar em muita água.
 - b) Usar bicarbonato de sódio.
 - c) Cozinhar ao vapor.
 - d) Descascar e cozinhar sob pressão.
10. Na Unidade de Alimentação e Nutrição, o controle de tempo e temperatura é uma ação fundamental que tem como principal objetivo:
- a) evitar a perda do valor nutricional do alimento.
 - b) assegurar que ocorra a reação de Maillard.
 - c) garantir que o alimento alcance o sabor desejado.
 - d) evitar a ocorrência de doenças transmitidas pelos alimentos.
11. Sobre o controle do binômio tempo - temperatura, marque a alternativa correta.
- a) O prazo máximo para consumo de alimentos conservados em temperatura igual ou inferior a 4°C é de cinco dias.
 - b) Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 80°C, por no máximo seis horas.
 - c) O descongelamento deve ser realizado em condições de refrigeração, a temperatura inferior a -5°C.
 - d) O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura mínima de 60°C.
12. Sobre o controle de pragas e vetores, marque a alternativa correta.
- a) Ralos sifonados com tampa escamoteável, aberturas teladas, cortina de ar, portas e janelas ajustadas aos batentes e instalações elétricas vedadas são mecanismos de proteção obrigatórios para impedir a atração, abrigo, acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas.
 - b) O controle de pragas e vetores representa um conjunto de medidas que deve ser realizado a partir da identificação de insetos e roedores na unidade de alimentação e nutrição.
 - c) O procedimento de aplicação de produtos desinfestantes deve ser executado por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de vigilância sanitária competente.
 - d) Todas as alternativas estão corretas.

13. De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, assinale a alternativa correta.
- a) Alimentos *in natura* são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais e que não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza, devem ser priorizados na rotina alimentar.
 - b) As propagandas sobre temas relacionados a alimentação são fontes confiáveis de informação e educação.
 - c) Óleos, gorduras e açúcar devem ser excluídos das preparações culinárias.
 - d) Alimentos ultraprocessados têm menor custo e, por isso, são recomendados para consumo no dia-a-dia.
14. Em relação ao tipo de processamento empregado na produção de alimentos, marque a alternativa correta.
- a) São exemplos de alimentos ultraprocessados: milho enlatado, extrato de tomate e refrigerante.
 - b) São exemplos de alimentos processados: queijo mussarela, biscoitos recheados e macarrão instantâneo.
 - c) São exemplos de alimentos minimamente processados: arroz branco ou integral, ameixa em calda e castanhas.
 - d) São exemplos de alimentos *in natura*: leite, ovos, frutas e verduras frescas.
15. Sobre o aleitamento artificial para bebês menores de 1 (um) ano, marque a alternativa correta.
- a) Na impossibilidade da mãe amamentar, o leite de cabra é a melhor alternativa.
 - b) A utilização do leite de vaca *in natura* é uma opção viável, pois a sua composição nutricional atende às necessidades do bebê e é adequado a sua capacidade fisiológica.
 - c) As fórmulas à base de soja, sem lactose e hidrolisadas são muito caras e desnecessárias, uma vez que as intolerâncias e alergias só aparecem após o primeiro ano de vida.
 - d) As fórmulas infantis são leites modificados, que visam diminuir o impacto sobre a saúde das crianças privadas do leite materno.
16. O número de crianças e adolescentes obesos está crescendo a cada dia, no Brasil e no mundo. Sobre a prevenção da obesidade infantil, assinale a alternativa correta.
- a) O uso de refrigerante zero açúcar pode ser um aliado no controle das calorias da dieta desde a primeira infância.
 - b) O bebê que mama na mãe durante o primeiro ano de vida tem menor risco de tornar-se obeso.
 - c) Não é necessário evitar alimentos gordurosos, como batata frita, pastel, salsicha e bacon, já que o mais importante para o controle de peso é fugir do açúcar e dos doces.
 - d) Os pais não precisam se preocupar com a atividade física das crianças, pois elas costumam ser muito agitadas e atividades físicas já são uma prática natural da idade.
17. Julgue as afirmativas como verdadeiras (V) ou falsas (F) e, em seguida, marque a alternativa correta.
- () Os sucos de frutas devem ser consumidos logo após seu preparo, pois a ação do ar e da luz altera seu valor nutritivo.
 - () Para adicionar sabor e reduzir o uso de gordura e sal, recomenda-se usar condimentos naturais como alho, pimenta, gengibre e cebolinha.
 - () No preparo de alimentos, não é recomendada a retirada das gorduras mais visíveis da carne e a remoção das peles de aves e peixes, pois isso reduz seu valor nutritivo.
 - () A água de cozimento de verduras e legumes retém nutrientes, sendo possível aproveitá-la para enriquecer o preparo de outros pratos, como risotos, sopas e feijão.

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

18. A gastronomia hospitalar tem uma grande relevância para a saúde do paciente durante a internação. Sobre o assunto, marque a alternativa correta.

- a) A gastronomia é uma aliada para melhorar a aceitação das dietas e pode ser definida como a arte de conciliar a prescrição dietética e as restrições alimentares à elaboração de refeições saudáveis, nutritivas, atrativas e saborosas, resgatando o prazer da alimentação.
- b) Para que o paciente consiga se alimentar bem durante a internação, é indicado priorizar o sabor e a apresentação das refeições frente às restrições demandadas por seu estado de saúde.
- c) Quando o paciente tem modificação da consistência alimentar, a beleza na apresentação das refeições deixa de ter relevância, não sendo um aspecto com o qual a equipe precisa se preocupar nesses casos.
- d) Em unidades hospitalares menores, a prática da gastronomia hospitalar se torna economicamente inviável.

19. As dietas hospitalares podem ser classificadas, quanto à consistência, em:

- a) gerais, hipocalóricas, hipoproteicas e hipossódicas.
- b) brandas, vegetarianas, zero lactose.
- c) normais, pastosas, liquidificadas.
- d) mínimas em resíduos, laxantes, constipantes.

20. Em uma prescrição dietética com a consistência indicada para líquidos como "líquido ralo", é permitido servir ao paciente:

- a) água, chá e café com leite.
- b) água, água saborizada e iogurte natural.
- c) café, suco de manga e iogurte grego.
- d) água, bebida láctea e mingau de amido de milho.

21. Para melhorar a absorção do ferro dos alimentos ricos nesse nutriente, é importante que, no plano alimentar, sejam também oferecidas fontes alimentares de vitamina C, como por exemplo:

- a) laranja, acerola, pimentão e goiaba vermelha.
- b) arroz, batata, macarrão e farinha de mandioca.
- c) carnes vermelhas, fígado bovino, folhas verdes escuras e feijão preto.
- d) leite de vaca, grão-de-bico e sardinha.

22. Para quadros de constipação intestinal, é importante aumentar a oferta de fibras dietéticas na alimentação. Assinale a alternativa que apresenta alimentos ricos nesse nutriente.

- a) Aveia, leite de soja e ovo.
- b) Pão integral, laranja e batata inglesa.
- c) Arroz integral, abacate e batata doce.
- d) Feijão, manga e brócolis.

23. Sobre pacientes com diagnóstico de Diabetes Mellitus, julgue as afirmativas como verdadeiras (V) ou falsas (F) e, em seguida, marque a alternativa correta.
- () Por ser um alimento natural, o mel de abelha pode ser usado por pacientes diabéticos, sem grandes impactos nos seus níveis de glicemia.
 - () Produtos “diet” e “light” são análogos e se destinam ao público de diabéticos.
 - () Pacientes diabéticos precisam fazer refeições em horários regulares (por exemplo, de 3 em 3 horas), a fim de evitarem a hipoglicemia.
 - () As frutas podem ser consumidas à vontade por pacientes diabéticos, uma vez que a frutose (açúcar natural das frutas) não interfere nos níveis de glicemia.
- a) F, F, V, V.
b) F, F, V, F.
c) V, V, F, V.
d) V, V, F, F.
24. A Doença Celíaca é uma enteropatia inflamatória autoimune, causada pela ingestão do glúten, que limita a alimentação. Em uma dieta sem glúten, NÃO é permitido servir:
- a) receitas com polvilho (exemplo: pão de queijo, peta).
 - b) receitas com trigo (exemplo: pão francês, macarrão).
 - c) receitas com farinha de mandioca (exemplo: farofa, feijão tropeiro).
 - d) receitas com amido de milho (ex: mingau, biscoito amanteigado).
25. Na dieta hipossódica, o cozinheiro pode utilizar à vontade os seguintes temperos:
- a) Açafrão e cheiro verde.
 - b) Caldo de carne industrializado em cubos e pimenta-de-cheiro.
 - c) Sal rosa do Himalaia e glutamato monossódico.
 - d) Molho shoyo e coentro.
26. Julgue as afirmativas como verdadeiras (V) ou falsas (F) e, em seguida, marque a alternativa correta.
- () A paramentação do profissional que atua no lactário/sondário deve ser realizada em área específica (antessala), antes da entrada na área de preparo ou manipulação, devendo o capote ser de uso exclusivo e substituído a cada sessão de trabalho.
 - () Para iniciar o preparo das fórmulas lácteas, deve-se separar a matéria-prima a ser utilizada por lotes de preparo, estando devidamente identificados com os dados dos pacientes, retirando-se a quantidade suficiente para o preparo sem desperdícios.
 - () O lactário é uma unidade destinada basicamente ao preparo e ao porcionamento de fórmulas lácteas, sendo que o espaço físico e os equipamentos desse setor podem ser compartilhados com os demais setores da área de nutrição.
 - () Após a manipulação, a Nutrição Enteral (NE) deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas, devendo ainda ser verificada a clareza e a exatidão das informações do rótulo.
- a) F, V, F, V.
b) F, F, V, F.
c) V, F, V, F.
d) V, V, F, V.

27. Marque a alternativa correta.
- a) Não há necessidade de POPs específicos para as atividades desenvolvidas no lactário, pois se trata de atividades de baixa complexidade.
 - b) Cabe ao profissional que atua no Lactário fazer o ajuste de quantidade dos componentes das fórmulas lácteas, caso perceba que o preparado final ficou ralo.
 - c) No lactário, após cada produção, devem ser armazenadas amostras em sacos de coletas, em quantidades mínima de 100 ml e máxima de 200 ml por produto, devendo ser guardadas por até sete dias.
 - d) O uso de água a 70°C para reconstituir fórmulas infantis é uma estratégia efetiva de redução de risco de contaminação por bactéria *Enterobacter sakazakii*.
28. Sobre Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), marque a alternativa correta.
- a) É responsabilidade do empregador garantir a limpeza, guarda e conservação dos EPIs de todos os colaboradores.
 - b) Cada colaborador é responsável por comprar o seu próprio EPI e, por essa razão, é permitido seu uso em ambientes externos ao trabalho.
 - c) Em caso de avaria do EPI, até que seja providenciado o reparo ou a substituição, é permitido o empréstimo do equipamento entre colegas.
 - d) O empregador deve assegurar treinamento sobre o uso do EPI a seus colaboradores, abordando informações sobre o risco ocupacional contra o qual o EPI oferece proteção, restrições e limitações de proteção, dentre outros temas.
29. Em relação à segurança no trabalho e uso de EPIs, marque a alternativa correta.
- a) Existem dois tipos de aventais para uso em cozinha industrial, sendo que o de PVC ou silicone pode ser usado para proteção térmica na área de cocção.
 - b) O uso de toucas é fundamental para garantir a higiene no preparo dos alimentos, porém é dispensado no caso de manipuladores que estejam com os cabelos bem curtos.
 - c) As mangas ou mangotes são utilizados para a proteção dos antebraços, evitando possíveis queimaduras ao manusear equipamentos que atingem altas temperaturas, como fogões e fornos.
 - d) Os calçados de segurança também são EPIs e, na cozinha industrial, devem ser obrigatoriamente fechados somente na frente.
30. Sobre o uso dos EPIs, marque a alternativa correta.
- a) Os EPIs mais utilizados em serviços de nutrição são capacete, para proteção contra impacto de objetos sobre a cabeça, e luvas, para proteção das mãos contra choques elétricos.
 - b) As luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e a desossa de carnes, podendo ser substituídas por luvas nitrílicas de cano longo se as mãos do manipulador forem muito pequenas.
 - c) Em áreas de preparo de vegetais, é indicado usar facas sem pontas afiadas, o que dispensa o profissional do uso de EPI.
 - d) O uso de japonsa ou jaqueta térmica com capuz, bem como de luvas e botas impermeáveis, é obrigatório para operações em câmaras frias ou para atividades que alternem ambientes quentes e frios.

MATEMÁTICA E RACIOCÍNIO LÓGICO

31. Considere a sentença "Em um hospital, todos os lanches foram distribuídos na ala de psiquiatria e todos os lanches foram distribuídos na ala de ortopedia".
Sabendo que essa sentença é FALSA, então:
- a) Nesse hospital, todos os lanches não foram distribuídos na ala de psiquiatria e todos os lanches não foram distribuídos na ala de ortopedia.
 - b) Pelo menos um lanche não foi distribuído na ala de psiquiatria e pelo menos um lanche não foi distribuído na ala de ortopedia.
 - c) Nesse hospital, algum lanche não foi distribuído na ala de psiquiatria ou algum lanche não foi distribuído na ala de ortopedia.
 - d) Nesse hospital, nenhum lanche foi distribuído na ala de psiquiatria e nenhum lanche foi distribuído na ala de ortopedia.
32. Um estudo global da Organização das Nações Unidas (ONU), realizado em julho de 2023, indicou que um em cada dez brasileiros passava por situação de insegurança alimentar severa entre 2020 e 2022. Além disso, quase um terço (33%) da população do país está incluída nas categorias de insegurança alimentar severa ou moderada, o que equivale a 70 milhões de brasileiros. A situação mostra um agravamento no acesso à segurança alimentar no país. Os dados anteriores, de 2014 a 2016, indicavam percentual de 18% (dezoito por cento). Considerando que a população do Brasil não tenha se alterado significativamente entre 2014 e 2022, quantos brasileiros, aproximadamente, em 2016, estavam incluídos nas categorias de insegurança alimentar severa ou moderada?
- a) 32 milhões
 - b) 38 milhões
 - c) 42 milhões
 - d) 48 milhões
33. A soma entre dois números é 72 e a razão entre eles é de 80%. O triplo da diferença entre o maior e o menor número é:
- a) 36
 - b) 48
 - c) 18
 - d) 24
34. Rafael comprou 2 caixas de cada sabor de gelatina: uva, abacaxi, limão, morango, laranja e framboesa. Quando chegou em casa, Rafael guardou todas as 12 gelatinas no mesmo armário, de forma aleatória. Qual é, aproximadamente, a probabilidade de Rafael pegar 2 unidades de gelatina (uma após a outra e sem reposição de mercadoria) e elas serem do mesmo sabor?
- a) 1,5%
 - b) 6%
 - c) 9%
 - d) 12%
35. Para realizar um evento festivo na ala pediátrica de um hospital, foi formada uma equipe composta por 1 cozinheiro, 2 copeiros e 2 funcionários da limpeza. No momento que essa equipe foi formada, estavam disponíveis no hospital 3 cozinheiros, 8 copeiros e 10 funcionários da limpeza. Nessas condições, quantas equipes distintas poderiam ser formadas?

- a) Mais de 15.000.
b) Mais de 3.500 e menos de 4.500.
c) Mais de 1.500 e menos de 3000.
d) Menos de 1.300.
36. Um hospital está com um problema de vazamento em sua caixa d'água. Para realização do reparo, um técnico disse que a caixa d'água deve estar, no máximo, com 30% de seu volume de água. Sabendo que a caixa d'água desse hospital tem uma capacidade volumétrica de 20 m³ de água, quanto de água deve ter na caixa, em litros, no máximo, para que o técnico realize o reparo?
- a) 6000 litros.
b) 15000 litros.
c) 60 litros.
d) 15 litros.
37. Um grupo de estagiários que auxiliava várias áreas do hospital resolveu fazer uma pesquisa sobre a refeição predileta dos pacientes que estavam internados. Os pacientes podiam votar em mais de uma refeição, se quisessem. 150 pacientes responderam a pesquisa. Desses, 60 escolheram o jantar, 79 escolheram o almoço, 33 escolheram o café da manhã. Alguns pacientes não votaram em nenhuma das refeições; 8 pacientes votaram nas 3 refeições; 6 pacientes votaram no café da manhã e no almoço, mas não votaram no jantar; 2 pacientes votaram no almoço e no jantar, mas não votaram no café da manhã; e nenhum dos pacientes entrevistados escolheu apenas café da manhã e jantar. Sendo assim, verifique quais das seguintes sentenças são corretas e, em seguida, assinale a opção correspondente.
1. Apenas 2 pacientes não votaram em nenhuma das refeições.
 2. 88% dos pacientes entrevistados votaram em apenas 1 das refeições.
 3. A refeição mais votada pelos pacientes foi o almoço.
- a) Todas as afirmativas são corretas.
b) Apenas as afirmativas 1 e 3 são corretas.
c) Apenas a afirmativa 3 não é correta.
d) Nenhuma das afirmativas é correta.
38. Em uma confraternização de fim de ano, os funcionários de um hospital decidiram fazer um churrasco, em que a carne seria comprada por uma pessoa e o valor seria dividido igualmente entre todos que participassem; cada um levaria a sua bebida a parte. Manoela, diretora financeira desse hospital, ficou encarregada de fazer as contas e as compras da carne; Frederico, responsável pela cozinha desse hospital, falou pra Manoela que 300 g de carne por pessoa eram suficientes para um grande churrasco. Manoela seguiu a orientação de Frederico e comprou 19,2 Kg de carne para o churrasco. Porém, no dia do evento, algumas pessoas não puderam ir e Manoela refez as contas, sendo que a nova divisão correspondeu a 384 g de carne por pessoa. Quantos funcionários não foram ao churrasco de confraternização desse hospital?
- a) 10 funcionários.
b) 14 funcionários.
c) 16 funcionários.
d) 19 funcionários.
39. Em uma cozinha hospitalar, o total de funcionários em 2020 era 50, e a razão entre o número de mulheres e homens era $\frac{7}{3}$. De 2020 até 2023, todos os funcionários seguiram trabalhando nessa cozinha e, como o hospital ampliou suas instalações, foram feitas novas contratações, de modo a duplicar o total de funcionários dessa cozinha hospitalar. Após essas contratações, a razão entre a quantidade de mulheres e de homens passou a ser de $\frac{3}{2}$. Dessa forma, qual a razão entre homens contratados e mulheres contratadas em 2023 para trabalhar nessa cozinha hospitalar?

- a) 3/8
- b) 8/3
- c) 1
- d) 1/4

40. Em um hospital público, o estoque de comida só é repostado quando o estoque antigo acaba. O responsável pela cozinha da pediatria desse hospital dividiu os alimentos em estoque em partes iguais para os próximos 18 dias. 20 pacientes eram atendidos nesse setor do hospital. Supondo que mais 4 pacientes fossem internados na pediatria, que nenhum dos pacientes tivesse previsão de alta para os próximos 20 dias e que a comida tivesse que ser redividida para todos os pacientes, quantos dias a menos, aproximadamente, esse hospital teria para repor o estoque de comida?

- a) 3 dias.
- b) 5 dias.
- c) 8 dias.
- d) 12 dias.

LÍNGUA PORTUGUESA

Texto para as questões de 41 a 43

Os conhecimentos de fisiologia são aqueles básicos para compreender as alterações que ocorrem durante as atividades físicas (frequência cardíaca, queima de calorias, perda de água e sais minerais) e aquelas que ocorrem em longo prazo (melhora da condição cardiorrespiratória, aumento da massa muscular, da força e da flexibilidade e diminuição de tecido adiposo). A bioquímica abordará conteúdos que subsidiam a fisiologia: alguns processos metabólicos de produção de energia, eliminação e reposição de nutrientes básicos. Os conhecimentos de biomecânica são relacionados à anatomia e contemplam, principalmente, a adequação dos hábitos posturais, como, por exemplo, levantar um peso e equilibrar objetos.

(BRASIL. **Parâmetros Curriculares Nacionais**: Educação Física. Brasília: MEC/SEF, 1997.)

41. Considerando-se os aspectos linguísticos do texto, a presença de acento gráfico no vocábulo “básicos” (primeiro período) ocorre devido à mesma regra observada na palavra:

- a) abordará.
- b) produção.
- c) conteúdos.
- d) biomecânica.

42. Observe a sentença a seguir, extraída do segundo período do texto.

“A bioquímica abordará conteúdos que subsidiam a fisiologia: alguns processos metabólicos de produção de energia, eliminação e reposição de nutrientes básicos.”

O emprego do sinal de dois-pontos se dá com o objetivo de:

- a) introduzir explicação acerca dos assuntos que auxiliam na compreensão da fisiologia.
- b) estabelecer noção de contradição em relação aos dois enunciados em análise.
- c) construir sequência enumerativa a fim de anular valor semântico explicativo.
- d) restringir as relações lógico-semânticas entre as sentenças.

43. As formas verbais “abordará” e “subsidiarão”, ambas no segundo período do texto em análise, estão empregadas:
- a) no mesmo tempo verbal, uma vez que se manifestam no futuro do presente.
 - b) em tempos verbais distintos, pois estas marcam o futuro e o presente, respectivamente.
 - c) no mesmo tempo verbal, tendo em vista que se manifestam no presente do indicativo.
 - d) em tempos verbais distintos, pois marcam o presente e o futuro, respectivamente.

Texto para as questões de 44 e 45

O rio que fazia uma volta atrás de nossa casa era a imagem de um vidro mole que fazia uma volta atrás de casa. Passou um homem depois e disse: Essa volta que o rio faz por trás de sua casa se chama enseada. Não era mais a imagem de uma cobra de vidro que fazia uma volta atrás da casa. Era uma enseada. Acho que o nome empobreceu a imagem.

(BARROS, M. **O livro das ignorâncias**. Rio de Janeiro: Record, 2001.)

44. O poema de Manoel de Barros constrói imagens a respeito de um rio, de modo a desenvolver olhares distintos entre as personagens presentes nos versos: o eu lírico (a voz do poema) e o homem com o qual ele conversa. Para a construção desse texto, predomina a tipologia:
- a) argumentativa, visto que há muitas opiniões na composição dos versos.
 - b) narrativa, pois as personagens vivenciam muitas ações complexas na história.
 - c) descritiva, uma vez que o eu lírico detalha o rio antes e depois do diálogo com o homem.
 - d) expositiva, haja vista que se nota a realização de estudo geográfico do espaço para fazer a descrição do rio.
45. Infere-se do texto, a partir do emprego da forma verbal “empobreceu”, que:
- a) A imagem construída pelo narrador era literal, ou seja, não possuía simbologia alguma.
 - b) A visão que o narrador tinha do rio era madura, ou seja, condizente com a das crianças.
 - c) O homem aprofunda a visão do narrador, ou seja, torna a percepção deste mais filosófica.
 - d) O homem quebra a percepção simbólica do narrador, ou seja, desconstrói a imagem simbólica do rio.

Texto para as questões de 46 a 48

Os números preocupantes sobre a saúde do brasileiro indicam que alguns hábitos alimentares favoreceram o crescimento da incidência dos índices de sobrepeso e obesidade e, paralelamente, de doenças como diabetes e hipertensão arterial. Isso sinaliza que o Brasil precisa reforçar suas políticas públicas para a conscientização sobre alimentação adequada. Entre as diversas ações em curso, merece destaque a questão da rotulagem dos produtos industrializados.

O “modelo semafórico nutricional”, que indica as quantidades de ingredientes como açúcar, gorduras e sal na parte frontal da embalagem, de acordo com recomendações de consumo diário adotadas em alguns países da Europa e EUA, ou das “figuras geométricas” na cor preta com inscrições como “alto em açúcar” ou “alto em gordura saturada”, adotado no Chile, são algumas das alternativas. Esse seria, segundo alguns representantes do setor, o modelo mais eficiente na transmissão da mensagem ao consumidor. Mas cabe a pergunta: mais eficiente em informar ou em aterrorizar?

(Disponível em: www.gazetadopovo.com.br. Acesso em 13 de janeiro de 2024.)

46. De acordo com o texto, os hábitos alimentares dos brasileiros contribuem para:

- a) o aumento de casos de pessoas com sobrepeso ou obesidade no país.
 - b) a redução dos casos de hipertensão arterial crônica no território nacional.
 - c) a manutenção de uma vida saudável experienciada por toda a população.
 - d) a compreensão de que diabetes e hipertensão arterial são a mesma enfermidade.
47. Com base nas ideias previstas pelo texto, compreende-se que o “modelo semafórico nutricional” consiste na:
- a) eliminação de gorduras saturadas dos alimentos usados na cultura chilena.
 - b) apresentação de figuras geométricas na cor preta com informações nutricionais.
 - c) indicação da fração de ingredientes no produto com base nas recomendações de uso diário.
 - d) maneira mais eficiente de deixar os consumidores receosos em relação ao que escolhem para ingerir.
48. O termo “segundo alguns representantes do setor”, em relação à oração da qual faz parte, constrói valor semântico de:
- a) Temporalidade.
 - b) Conformidade.
 - c) Contrariedade.
 - d) Sequencialidade.

Texto para as questões de 49 e 50

Viagem a Petrópolis

[...] Lembrou-se da xícara que Maria Rosa quebrara e de como ela gritara com Maria Rosa. Se soubesse que a filha morreria de parto, é claro que não precisaria gritar. E lembrou-se do marido. Só relembra o marido em mangas de camisa. Mas não era possível, estava certa de que ele ia à repartição com o uniforme de contínuo, ia a festas de paletó, sem falar que não poderia ter ido ao enterro do filho e da filha em mangas de camisa. A procura do paletó do marido ainda mais cansou a velha que se virava com leveza na cama. De repente descobriu que a cama era dura.

– Que cama dura, disse bem alto no meio da noite.

É que se sensibilizara toda. Partes do corpo de que não tinha consciência há longo tempo reclamavam agora a sua atenção. E de súbito – mas que fome furiosa! Alucinada, levantou-se, desamarrou a pequena trouxa, tirou um pedaço de pão com manteiga ressecada que guardava secretamente há dois dias. Comeu o pão como um rato, arranhando até o sangue os lugares da boca onde só havia gengiva. E com a comida, cada vez mais se reanimava. Conseguiu, embora fugazmente, ter a visão do marido se despedindo para ir ao trabalho. Só depois que a lembrança se desvaneceu, viu que esquecera de observar se ele estava ou não em mangas de camisa. Deitou-se de novo, coçando-se toda ardente. Passou o resto da noite nesse jogo de ver por um instante e depois não conseguir ver mais. De madrugada adormeceu.

E pela primeira vez foi preciso acordá-la. Ainda no escuro, a moça veio chamá-la, de lenço amarrado na cabeça e já de maleta no chão. Inesperadamente Mocinha pediu uns instantes para pentear os cabelos. As mãos trêmulas seguravam o pente quebrado. Ela se penteava, ela se penteava. Nunca fora mulher de ir passear sem antes pentear os cabelos.

(LISPECTOR, Clarice. **A Legião estrangeira**. Rio de Janeiro: Rocco, 1999)

49. Levando em conta as regras previstas pela modalidade escrita formal da língua portuguesa, o primeiro período do texto poderia ser reescrito como:
- a) Se lembrou a xícara que Maria Rosa quebrara e de como ela gritara com Maria Rosa.
 - b) Lembrou-se a xícara que Maria Rosa quebrara e como ela gritara com Maria Rosa.
 - c) Lembrou a xícara que Maria Rosa quebrara e como ela gritara com Maria Rosa.
 - d) Lembrou da xícara que Maria Rosa quebrara e de como ela gritara com Maria Rosa.

50. Com base nos aspectos linguísticos do texto, o termo:

- a) “que se sensibilizara toda” (terceiro parágrafo) desempenha função de sujeito oracional.
- b) “os lugares da boca” (terceiro parágrafo) atua como complemento verbal direto.
- c) “quebrado” (quarto parágrafo) tem papel sintático de predicativo do objeto.
- d) “de parto” (primeiro parágrafo) exerce função de adjunto adnominal.