



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA**

**PROGRAD** - Pró-Reitoria de Graduação  
**DIRPS** - Diretoria de Processos Seletivos

**PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO DE  
FUNCIONÁRIOS FAEPU**

**24 de janeiro de 2010**

**Início: 14 horas**

**Duração: 3 horas**

**TIPO 1**

**AUXILIAR DE NUTRIÇÃO**

**SÓ ABRA QUANDO AUTORIZADO**

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES

- 1- Este caderno de prova contém **40** questões objetivas.
- 2- Além do caderno de prova, você receberá uma folha de respostas para as questões objetivas.
- 3- Não será fornecida outra folha de respostas . Ao recebê-la, confira os dados nela contidos (número de inscrição, nome e identidade). Em caso de dados incorretos, avise o fiscal.
- 4- Não haverá tempo adicional para o preenchimento da folha de respostas; isto deverá ser feito dentro do período determinado para a realização da prova.
- 5- O candidato que estiver com **celular** ou outro aparelho eletrônico deverá entregá-lo ao fiscal. Aquele que for flagrado com este tipo de aparelho, “mesmo desligado”, terá a sua prova anulada. Não leve o celular ou outro aparelho eletrônico para o banheiro, pois o porte destes, nessa situação, também ocasionará a anulação da prova.



# LÍNGUA PORTUGUESA

Um dos maiores paradoxos atuais da humanidade é zelarmos tanto pela saúde e bem-estar de nossos filhos e pouco nos importarmos com sua qualidade de vida, daqui a 30 ou 50 anos. “A terra não nos pertence. Ela foi emprestada de nossos filhos”, advertia um cacique indígena americano, há mais de um século.

05 Ademais, torna-se insensato e irônico: nós, humanos, que nos proclamamos inteligentes, somos os únicos a promover o desequilíbrio natural.

10 Existe uma relação direta entre as agressões ao ambiente e os cataclismos provocados pela natureza injuriada. Conforme estimativa da Organização das Nações Unidas (ONU), o aquecimento global tem provocado, a cada ano, 150 mil mortes e prejuízos de 70 bilhões de dólares. Em relação a 2005, a ONU também catalogou 360 desastres ambientais, dos quais 259 foram creditados à elevação da temperatura na Terra. O agravamento foi de 20% sobre o ano anterior.

A Mãe Natureza é, a um só tempo, primitiva e nobre ao agir. É agradecida com quem a trata bem, além de ser espontaneamente dadivosa, bela e vivificante. Porém, pedagógica, ou sabe ser vingativa aos 6,5 bilhões de terráqueos: “se alterarem o equilíbrio natural, eu os arruíno” – diria ela.

15 “A sobrevivência de toda a humanidade está em perigo. É o momento de sermos lúcidos. De reconhecer que chegamos ao limite do irreversível, do irreparável”, adverte o Comunicado de Paris, assinado por representantes de 40 países, reunidos em fevereiro de 2007.

20 Não há mais o benefício da dúvida. O ser humano é o principal indutor do efeito estufa, de furacões, tufões, secas, inundações, incêndios. De fato, a Terra lança gritos agônicos por meio dos quais clama por uma atitude não apenas compassiva, mas também proativa. Não basta que haja uma consciência ambiental. Não basta condoer-se com a morte dos ursos polares. A bem da verdade, o planeta será salvo não apenas pelos governos ou ONGs nem pela nossa compaixão, mas pelas ações concretas de cada ser humano.

Jacir J. Venturi

Disponível em: [http://www.geometriaanalitica.com.br/artigos/Assuntos%20Gerais/a\\_natureza\\_nao\\_mais\\_se\\_defende.pdf](http://www.geometriaanalitica.com.br/artigos/Assuntos%20Gerais/a_natureza_nao_mais_se_defende.pdf). Acesso em: 10 dez. 2009.

## QUESTÃO 01

Assinale a **ÚNICA** alternativa em que a palavra ou expressão em negrito **NÃO** está adequadamente interpretada de acordo com seu sentido no texto.

- A) “De fato, a Terra lança gritos **agônicos** por meio dos quais clama por uma atitude não apenas compassiva, mas também proativa”. (linhas 18 e 19) = de agonia
- B) “Ademais, torna-se insensato e irônico: nós, humanos, que nos **proclamamos** inteligentes, somos os únicos – a promover o desequilíbrio natural.” (linhas 04 e 05) = consideramos
- C) “Existe uma relação direta entre as agressões ao ambiente e os **cataclismos** provocados pela natureza injuriada.” (linha 06) = catástrofes
- D) “O ser humano é o principal **indutor** do efeito estufa, de furacões, tufões, secas, inundações, incêndios.” (linhas 17 e 18) = provocador

## QUESTÃO 02

De acordo com o texto, assinale a alternativa correta.

- A) A Organização das Nações Unidas (ONU) e o Comunicado de Paris foram criados com o objetivo de proteger os homens contra a vingança da Mãe Natureza.
- B) Zelar pela saúde e bem-estar de nossos filhos é uma maneira de fazer com que eles tenham consciência ambiental.
- C) O homem altera o equilíbrio natural e, como consequência disso, a Mãe Natureza reage de forma primitiva.
- D) Para que a mãe natureza não sofra com as agressões humanas, é necessário que os governos e as ONGs se solidarizem com a morte dos ursos polares, por exemplo, pois isso significa desenvolver a consciência ambiental.

**QUESTÃO 03**

De acordo com o texto, assinale a alternativa correta.

- A) O texto prescreve ações que devem ser empreendidas para se regular comportamentos.
- B) O texto apresenta diferentes formas de conhecimento, com o objetivo de convencer o leitor.
- C) O texto representa experiências vividas, situadas no tempo.
- D) O texto discute problemas sociais controversos, sustentando a opinião do autor.

**QUESTÃO 04**

Assinale a alternativa **INCORRETA**.

Existe uma relação direta entre as agressões ao ambiente e os cataclismos provocados pela natureza injuriada, porque

- A) os cataclismos são desastres naturais que ocorrem sem a interferência humana.
- B) as agressões ao ambiente são proporcionais aos cataclismos provocados pela natureza.
- C) quanto mais a natureza é agredida, mais ocorrem cataclismos.
- D) à medida que a natureza é agredida, mais cataclismos ocorrem.

**QUESTÃO 05**

Assinale a alternativa correta.

Em: “Ademais, torna-se insensato e irônico: **nós, humanos, que nos proclamamos inteligentes, somos os únicos a promover o desequilíbrio natural.**”, o único termo que pode ser usado, substituindo os dois pontos e mantendo a relação de sentido estabelecida pelas duas proposições é:

- A) entretanto
- B) porque
- C) e
- D) para

# ÉTICA

## QUESTÃO 06

Em relação às regras deontológicas do Código de Ética Profissional do Servidor Público, assinale a alternativa correta.

- A) O servidor não deve voltar toda a sua atenção às ordens legais de seus superiores hierárquicos.
- B) O servidor público pode omitir a verdade para não contrariar os interesses da Administração Pública.
- C) Salvo os casos de segurança nacional, investigações policiais ou interesse superior do Estado e da Administração Pública, a publicidade de qualquer ato administrativo constitui requisito de eficácia e moralidade, ensejando sua omissão, comprometimento ético contra o bem comum, imputável a quem a negar.
- D) A moralidade da Administração Pública se limita à distinção entre o bem e o mal.

## QUESTÃO 07

Sobre o servidor público, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A) A remuneração do servidor público é custeada pelos tributos pagos direta e indiretamente por todos, até por ele próprio e, por isso, se exige, como contrapartida, que a moralidade administrativa se integre no direito, como elemento indissociável de sua aplicação e de sua finalidade, erigindo-se, como consequência, em fator de legalidade.
- B) O servidor público não poderá jamais desprezar o elemento ético de sua conduta. Assim, terá de decidir somente entre o legal e o ilegal, o conveniente e o inconveniente, o oportuno e o inoportuno, o justo e o injusto.
- C) O trabalho desenvolvido pelo servidor público perante a comunidade deve ser entendido como acréscimo ao seu próprio bem-estar.
- D) A cortesia, a boa vontade, o cuidado e o tempo dedicado ao serviço público caracterizam o esforço pela disciplina.

## QUESTÃO 08

São deveres do servidor público, **EXCETO**:

- A) Ser probo, reto e leal, demonstrando toda a integridade de seu caráter, escolhendo sempre, quando tiver diante de duas opções, a melhor e a mais vantajosa para a administração pública.
- B) Tratar cuidadosamente os usuários dos serviços, aperfeiçoando o processo de comunicação e o contato com o público.
- C) Jamais retardar qualquer prestação de contas, condição essencial da gestão dos bens, direitos e serviços da coletividade a seu cargo.
- D) Desempenhar, a tempo, as atribuições do cargo, função ou emprego público de que seja titular.

**QUESTÃO 09**

É vedado ao servidor público, **EXCETO**:

- A) Exercer com estrita moderação as prerrogativas funcionais que lhe sejam atribuídas, abstendo-se de fazê-lo contrariamente aos legítimos interesses dos usuários do serviço público e dos jurisdicionados administrativos.
- B) Iludir ou tentar iludir qualquer pessoa que necessite do atendimento em serviços públicos.
- C) Não utilizar os avanços técnicos e científicos ao seu alcance ou do seu conhecimento para atendimento do seu mister.
- D) Apresentar-se embriagado no serviço ou fora do serviço, de forma habitual.

**QUESTÃO 10**

Com relação às afirmativas sobre o Sistema de Gestão da Ética do Poder Executivo Federal, assinale a alternativa correta.

- A) A CEP será integrada por sete brasileiros que preencham os requisitos de idoneidade moral, reputação ilibada e notória experiência em administração pública, designados pelo Presidente da República para mandatos de três anos não coincidentes, permitida uma única recondução.
- B) Cada Comissão de Ética de que trata o decreto 1.171/94 será integrada por 5 membros titulares e 5 suplentes, escolhidos entre os servidores e empregados do quadro permanente, e designados pelo dirigente máximo da respectiva entidade ou órgão para mandatos de três anos não coincidentes, permitida uma recondução.
- C) As Comissões de Ética poderão escusar-se de sua competência alegando omissão do Código de Conduta da Alta Administração Federal, do Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal.
- D) A atuação da CEP enseja remuneração para seus membros e os trabalhos nela desenvolvidos são considerados prestação de relevante serviço público.

# SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE - SUS

## QUESTÃO 11

Considerando os aspectos de organização, de direção e gestão do SUS, contidos na Constituição Federal de 1988 e na Lei Orgânica da Saúde nº. 8.080 de 1990, é correto afirmar que:

- A) As ações e serviços de saúde do Sistema Único de Saúde são organizados e desenvolvidos de forma centralizada, pelo Ministério da Saúde.
- B) As ações e serviços de saúde executados no âmbito do Sistema Único de Saúde são organizados de forma regionalizada e hierarquizada em níveis de complexidade crescente.
- C) A direção do Sistema Único de Saúde é única, sendo exercida em cada esfera de governo pelo respectivo Conselho de Saúde.
- D) As ações e serviços de saúde do SUS, no âmbito dos municípios, não podem ser desenvolvidos por consórcios de saúde intermunicipais.

## QUESTÃO 12

Com relação às diretrizes estabelecidas no pacto pela saúde do SUS, analise as seguintes proposições:

- I - A programação pactuada e integrada da atenção à saúde deve explicitar a parcela de recursos destinados à população própria do município e à população referenciada no processo de pactuação entre municípios.
- II - Fica estabelecida a criação de apenas três blocos de recursos federais (atenção básica; atenção de média e alta complexidade; vigilância em saúde) para custeio de ações e serviços do SUS.
- III - O processo de contratação de serviços, a regulação assistencial, o controle, avaliação e auditoria assistenciais, juntamente com as regulamentações da vigilância epidemiológica e sanitária, constituem as ações de regulação da atenção à saúde.

Assinale a alternativa correta.

- A) Somente III é verdadeira.
- B) I, II e III são verdadeiras.
- C) I e III são verdadeiras.
- D) I e II são verdadeiras.

**QUESTÃO 13**

Sendo o Sistema de Saúde em Minas Gerais organizado em pontos de atenção de saúde (primária, secundária e terciária) cujos pontos devem estar vinculados a um território sanitário, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A) A atenção terciária é integrada pelos serviços ambulatoriais e hospitalares especializados em média complexidade, sendo organizada em polos macrorregionais.
- B) No programa de saúde da família, como principal estratégia de organização de atenção básica e porta de entrada do SUS, cabem às suas equipes a responsabilidade sanitária sobre o cidadão.
- C) A atenção secundária constituída por uma rede de unidades especializadas (ambulatórios e hospitais) é organizada em nível das microrregiões.
- D) A atenção primária de saúde estabelece as ações de promoção, prevenção e proteção à saúde em um território definido, sendo preferencialmente de responsabilidade dos municípios.

**QUESTÃO 14**

De acordo com a Lei nº 8.080 de 1990, associe as instâncias de governo da coluna da direita com as respectivas competências na coluna da esquerda.

- |     |   |                       |
|-----|---|-----------------------|
| I   | - Definir e coordenar os sistemas de vigilância sanitária e epidemiológica.                                 | ( ) Direção Municipal |
| II  | - Executar ações e serviços de vigilância sanitária e epidemiológica.                                       | ( ) Direção Estadual  |
| III | - Coordenar e, em caráter complementar, executar ações e serviços de vigilância sanitária e epidemiológica. | ( ) Direção Nacional  |

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta da coluna da direita.

- A) 1 – 3 – 2
- B) 3 – 2 – 1
- C) 2 – 1 – 3
- D) 2 – 3 – 1

**QUESTÃO 15**

Na política de Humanização do SUS, a classificação de risco tem como objetivos, **EXCETO**:

- A) Avaliar o paciente logo na sua chegada ao pronto socorro, humanizando o atendimento.
- B) Diminuir a sobrecarga no pronto socorro.
- C) Reduzir o tempo de atendimento do médico para que este possa atender mais pacientes.
- D) Promover ampla informação sobre o serviço aos usuários.



## Conhecimentos Específicos

### QUESTÃO 16

Assinale a alternativa correta.

Durante o processo de manipulação e armazenamento dos alimentos, pode ocorrer contaminação com micróbios e, caso estes alimentos sejam comidos, podem transmitir doenças para as pessoas. Assinale a alternativa que melhor descreve as situações em que ocorrem a contaminação dos alimentos e as medidas para a sua prevenção.

- A) Os alimentos ficam expostos à contaminação durante a sua preparação e este problema pode ser evitado com a prática de bons hábitos de higiene pessoal, do local de trabalho e dos equipamentos.
- B) Os alimentos ficam expostos à contaminação somente durante a sua distribuição nos corredores dos hospitais e este problema pode ser evitado deixando tudo bem tampado, lavando as mãos e utilizando luvas descartáveis.
- C) Os alimentos ficam expostos à contaminação durante a cocção e este problema pode ser evitado com o aumento do tempo de cozimento que elimina os micróbios e mantém as propriedades nutricionais do alimento.
- D) Os alimentos ficam expostos à contaminação somente durante o armazenamento e este problema pode ser evitado com a manipulação dos alimentos em ambiente escuro e com a eliminação de ratos e baratas.

### QUESTÃO 17

Qual é a ordem correta dos procedimentos a serem realizados na manipulação de um alimento, por exemplo, peito de frango?

- A) Descongelamento / resfriamento / armazenamento / cocção / reaquecimento / manipulação / distribuição.
- B) Resfriamento / manipulação / descongelamento / reaquecimento / cocção / armazenamento / distribuição.
- C) Armazenamento / descongelamento / manipulação / resfriamento / cocção / reaquecimento / distribuição.
- D) Descongelamento / manipulação / cocção / resfriamento / armazenamento / reaquecimento / distribuição.

### QUESTÃO 18

Assinale a alternativa correta:

- A) Uma alimentação saudável é aquela que é saborosa, variada, colorida, harmônica e segura do ponto de vista sanitário, e respeita a cultura alimentar da população.
- B) De acordo com o Ministério da Saúde, um importante item de uma alimentação saudável é comer pelo menos um prato cheio de feijão com arroz e macarrão duas vezes por dia.
- C) Um importante item de uma alimentação saudável é tomar diariamente comprimidos de vitaminas e ferro. Caso estes medicamentos não façam bem para a saúde, mal também não fazem.
- D) Desde que as proteínas são essenciais para o organismo, em uma alimentação balanceada, a quantidade diária ingerida de leite e derivados deve ser a maior possível.

**QUESTÃO 19**

Entre as alternativas apresentadas abaixo, qual é a que melhor descreve “**alimento**”?

- A) São substâncias de origem animal, vegetal e mineral que introduzidas no organismo promovem o crescimento, reparação de tecidos da pele, produção de energia e o equilíbrio das diversas funções orgânicas.
- B) Alimento é tudo aquilo que a pessoa consegue ingerir e que dá uma sensação de bem estar.
- C) São substâncias de origem animal e vegetal, que promovem exclusivamente a saciedade do organismo.
- D) São substâncias de origem animal e mineral que introduzidas no organismo estabilizam o crescimento, promovem a saciedade, impedem o envelhecimento e o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis.

**QUESTÃO 20**

Entre as alternativas apresentadas abaixo, qual é a que melhor descreve “**nutrientes**”?

- A) São substâncias químicas dos grupos dos lipídeos, triglicerídios, carboidratos, ácidos graxos, ácido fólico, ácido linolênico e ácido linoléico, que compõem os alimentos e que constituem a totalidade dos nutrientes essenciais ao organismo de uma pessoa.
- B) São substâncias químicas dos grupos das proteínas, carboidratos, gorduras, vitaminas, sais minerais e fibras, que compõem os alimentos e que são essenciais ao organismo de uma pessoa.
- C) São substâncias químicas dos grupos das proteínas, aminoácidos essenciais, metionina, amido, lisina, açúcares, carboidratos de cadeia ramificada e fibras, que compõem os alimentos e que constituem a totalidade dos nutrientes essenciais ao organismo de uma pessoa.
- D) São substâncias integrais que retiramos dos alimentos, por não serem necessárias para o nosso organismo.

**QUESTÃO 21**

Tendo em vista as normas higiênicas e de segurança, assinale a alternativa correta em relação à utilização dos equipamentos de proteção individual (EPIs) em uma cozinha.

- A) Uniforme limpo, touca, avental, bota de borracha, luvas descartáveis, luvas de amianto para panelas quentes, luvas de látex para limpeza.
- B) Uniforme, chinelo, meias, cabelos presos ou curtos, luvas descartáveis, touca.
- C) Luvas descartáveis, chinelo de borracha, avental de plástico branco, cabelos presos com elástico.
- D) Roupas próprias, touca, botas de borracha, luvas de silicone para panelas quentes, avental, luvas de látex para limpeza.

**QUESTÃO 22**

Assinale a alternativa correta.

- A) Os funcionários devem utilizar os equipamentos de segurança para agradar aos gestores.
- B) Com a utilização de equipamentos de proteção individual (EPIs), o trabalhador fica protegido de alguns riscos à saúde e faz a prevenção de algumas doenças ocupacionais.
- C) A higiene do trabalho deve ser feita através de uma boa iluminação e temperatura adequada, não sendo necessária a utilização de equipamentos de proteção individual (EPIs).
- D) O uso de equipamentos de proteção individual (EPIs) é recomendado para funcionários de empresas de segurança do trabalho, mas não é necessário para funcionários de uma cozinha hospitalar.

**QUESTÃO 23**

Com que frequência deve ser realizada a limpeza, respectivamente, de parede e vidros / piso / equipamento / mesa / lata de lixo, para manter uma cozinha limpa?

- A) Mensalmente/ quinzenalmente / sempre que utilizar/ diariamente / diariamente.
- B) Diariamente/ semanalmente / sempre que utilizar/ diariamente / semanalmente.
- C) Semanalmente/ diariamente, mantendo bem seco / sempre que utilizar / sempre que utilizar / diariamente.
- D) Quinzenalmente/ diariamente / diariamente, mantendo bem limpo / diariamente / semanalmente.

**QUESTÃO 24**

Quais são os componentes de uma receita básica de risoto de frango que será fornecida para um paciente hospitalizado?

- A) Arroz, frango, presunto, passas, ervilha, cenoura, pimentão, cebola, cheiro-verde.
- B) Arroz, frango, manteiga, pimentão, bacon, cenoura, queijo parmesão, cebola, cheiro-verde.
- C) Arroz, bacon, azeitona, pimentão, cebola, extrato de tomate, queijo parmesão, cebola, cheiro-verde.
- D) Arroz, frango, caldo de frango, ervilha, tomate, extrato de tomate, cebola, cheiro-verde, queijo parmesão.

**QUESTÃO 25**

Quando os profissionais que trabalham na cozinha devem obrigatoriamente lavar as mãos?

- A) Depois de tocar em panelas e utensílios higienizados.
- B) Antes de recolher o lixo ou outros resíduos.
- C) Quando houver interrupção do serviço ou mudança de atividade.
- D) Antes de manusear alimentos crus ou não higienizados.

**QUESTÃO 26**

Em relação à higienização de hortaliças, assinale a alternativa correta.

- A) Higienizar em soluções com cloro na concentração e pelo tempo recomendados na embalagem pelo fabricante.
- B) Mergulhar em bacia cheia de água e solução de bicarbonato de sódio por 15 minutos.
- C) Retirar as partes estragadas e lavar em água corrente, deixando secar sobre a bancada antes de armazenar.
- D) Armazenar na geladeira logo após o recebimento e higienizar, conforme a utilização, em água corrente.

**QUESTÃO 27**

Assinale a alternativa correta que apresenta corretamente os alimentos exclusivos do grupo das leguminosas.

- A) Lentilha, feijão branco, abobrinha.
- B) Tomate, grão de bico, milho, feijão verde.
- C) Amendoim, feijão mulatinho, soja.
- D) Ervilha, soja, quiabo, cebola.

**QUESTÃO 28**

Qual das afirmações abaixo é uma regra em segurança alimentar?

- A) Preparar refeições, utilizando produtos alguns dias após o término do prazo de validade, diminui os custos com a compra de alimentos.
- B) Usar o mesmo pano limpo para enxugar as mãos e também as louças, evita o excesso de serviço na lavanderia de um hospital.
- C) Aproveitar alimentos enlatados, mesmo que as latas estejam amassadas ou estufadas, evita o desperdício de alimentos.
- D) Lavar a faca e a tábua, após cortar alimentos crus e antes de manipular alimentos cozidos, evita a contaminação dos alimentos.

**QUESTÃO 29**

Como são conhecidos os alimentos que **NÃO** possuem umidade suficiente para a multiplicação de bactérias?

- A) Especiarias.
- B) Não perecíveis.
- C) Perecíveis.
- D) Integrais.

**QUESTÃO 30**

Em qual das alternativas temos apenas alimentos perecíveis?

- A) Feijão, brócolis e café.
- B) Leite , açúcar e café.
- C) Ovo, maxixe e arroz.
- D) Leite, carne e peixe.

**QUESTÃO 31**

Por que devemos lavar os utensílios utilizados no preparo de alimentos crus antes de utilizá-los em alimentos cozidos?

- A) Para que os sabores não se misturem.
- B) Para evitar a contaminação cruzada.
- C) Para evitar que haja alteração na cor dos alimentos.
- D) Para preservar o valor nutricional de cada alimento.

**QUESTÃO 32**

A “zona de perigo” ou “temperatura de perigo” que representa a faixa de temperatura que mais propicia a multiplicação de microrganismos está estabelecida:

- A) abaixo de 50°C.
- B) a partir de 60°C.
- C) entre 5°C e 100°C.
- D) entre 5°C e 60°C.

**QUESTÃO 33**

Entre os procedimentos recomendados para se evitarem queimaduras, está incluído:

- A) Utilizar a palma das mãos para verificar a temperatura dos alimentos.
- B) Manter os cabos das panelas voltados para dentro do fogão.
- C) Arregaçar as mangas do avental durante a preparação de frituras ou utilização de caldeiras.
- D) Utilizar pano úmido para pegar recipientes quentes.

**QUESTÃO 34**

O descongelamento seguro de uma peça de carne pode ser feito:

- A) em câmara ou geladeira até 10° C (preferencialmente a 4° C).
- B) sobre a bancada, até descongelar completamente, para peças de carne de até 5 kg.
- C) em banho-maria.
- D) em um recipiente com água sobre a bancada.

**QUESTÃO 35**

Assinale a alternativa que completa corretamente o enunciado.

Os filtros da \_\_\_\_\_ devem ser limpos a cada 15 dias.

- A) coifa ou exaustor.
- B) frigideira basculante.
- C) caldeirão autoclave ou caldeirão.
- D) grelha e chapa.

**QUESTÃO 36**

Os alimentos prontos que foram descongelados.

- A) podem ser congelados mais de uma vez.
- B) podem ser congelados mais uma vez.
- C) não podem ser congelados novamente.
- D) podem ser congelados até duas vezes na mesma semana.

**QUESTÃO 37**

Assinale a alternativa correta.

Em relação à segurança alimentar, podemos afirmar que os equipamentos de guarda de alimentos como freezer e geladeira.

- A) podem ser desligados à noite, no inverno, ou quando está muito frio.
- B) podem ser desligados à noite, para poupar energia.
- C) podem ser desligados para limpeza periódica, após a retirada dos alimentos.
- D) podem ser desligados em dias alternados, para economizar energia.

**QUESTÃO 38**

O uso de luvas descartáveis é obrigatório na manipulação de:

- A) pães e bolos prontos para consumo.
- B) carne crua para temperar.
- C) frutas que serão lavadas.
- D) verduras que serão submetidas a cozimento.

**QUESTÃO 39**

Em qual das alternativas abaixo foram incluídas exclusivamente frutas cítricas?

- A) Limão, laranja, abacate.
- B) Laranja, limão, tangerina.
- C) Goiaba, manga, morango.
- D) Laranja, mamão, abacaxi.

**QUESTÃO 40**

Assinale a alternativa que completa corretamente o enunciado abaixo.

Reaquecer bem os alimentos cozidos. Esta regra é uma importante conduta contra os micróbios que podem ter multiplicado durante o armazenamento do alimento. Um armazenamento correto retarda a multiplicação microbiana, mas não destrói os micróbios. Um bom reaquecimento implica que todas as partes do alimento alcancem, pelo menos, uma temperatura de \_\_\_\_\_.

- A) 95° C.
- B) 65° C.
- C) 74° C.
- D) 100° C.





The logo of the Universidade Federal de Uberlândia is a stylized, geometric emblem. It consists of a large, dark gray shape that resembles a combination of the letters 'U' and 'F'. The 'U' is formed by a thick, dark gray stroke, while the 'F' is represented by a series of nested, white-outlined shapes that create a sense of depth and movement. The overall design is modern and abstract.

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA**

**PROGRAD** - Pró-Reitoria de Graduação  
**DIRPS** - Diretoria de Processos Seletivos

[www.ingresso.ufu.br](http://www.ingresso.ufu.br)