



P.M. Macaúbal
Concurso Público 01/2012

INSTITUIÇÃO
SOLER
DE ENSINO

PROVA C

CARGO:
AGENTE SANITÁRIO

INSCRIÇÃO Nº: _____

ASSINATURA DO CANDIDATO:

Prova C

Cargo: Agente Sanitário

Língua Portuguesa

Texto para as questões 01 a 06



(Calvin — Bill Watterson)

01. Na fala de Calvin, no primeiro balão, há problema de construção gramatical.

Assinale a alternativa em que a frase está corretamente construída.

- a) Esse negócio do Papai Noel preferir mais os bons garotos do que os maus realmente me deixa louco.
- b) Esse negócio de o Papai Noel preferir os bons garotos e negligenciar os maus garotos, realmente me deixa louco.
- c) Esse negócio do Papai Noel preferir os bons garotos e negligenciar ao maus garotos, realmente deixa-me louco.
- d) Esse negócio de o Papai Noel preferir mais os bons garotos e negligenciar mais os maus garotos, realmente deixa-me louco.

02. Na construção “Eu tenha algo com que me preocupar”, temos:

- a) “Eu” – sujeito simples e “tenha algo” – predicado nominal
- b) “Tenha” – verbo no presente do indicativo e “que” – pronome relativo
- c) “Com que me preocupar” – oração subordinada adjetiva restritiva
- d) “Algo” – pronome indefinido e “que” – pronome interrogativo

03. Na fala de Calvin, no segundo balão, fica implícito que:

- a) Ele se ofende porque Papai Noel prefere os bons meninos.
- b) Ele fica bravo porque Papai Noel negligencia os maus garotos.
- c) Ele diz que Papai Noel é louco por preferir os bons meninos aos maus.
- d) Ele se julga um bom menino, por isso não se importa por Papai Noel negligenciar os maus meninos.

04. O tigre Haroldo, ao comentar que Calvin é um “exemplo de virtude”, deixa implícito que:

- a) Sua fala é irônica, demonstrando isso pela expressão que faz.
- b) Acredita mesmo que o menino é um exemplo de virtude.
- c) Fala isso só para contentar Calvin, pois não quer se indispor com o menino.
- d) Dá essa opinião porque Calvin é seu amigo e não gostaria de magoá-lo.

05. Transcrevendo o texto “Esse negócio do Papai Noel preferir mais os bons garotos e negligenciar os maus garotos realmente me deixa louco.” para a norma culta da língua, teríamos:

- a) Esse assunto do Papai Noel preferir mais os bons garotos e negligenciar os maus garotos realmente me deixa louco.”
- b) Esse assunto de o Papai Noel preferir os bons garotos e negligenciar os maus realmente me deixa irritado.
- c) Essa temática do papai Noel preferir mais os bons garotos e negligenciar os maus, realmente, me deixa maluco.
- d) Essa história de o papai Noel dar preferência aos bons garotos e negligenciar os maus meninos, realmente deixa-me perturbado.

06. Está correto o que se afirma em:

- a) “Negócio” é acentuada por ser uma palavra proparoxítona e trissílaba.
- b) “Papai” é uma palavra oxítona e trissílaba
- c) “Negligenciar” é uma palavra polissílaba e oxítona
- d) “Maus” é uma palavra díssílaba e paroxítona

07. Assinale a alternativa em que a frase está corretamente formulada de acordo com a norma padrão da língua:

- a) Preferia estar namorando você a estar digitando tantos textos.
- b) Gostaria de estar namorando com você em vez de estar trabalhando.
- c) Quero namorar ao invés de trabalhar!
- d) Prefiro mais namorar você do que trabalhar.

Texto para as questões 08 a 12

“Tem a mais sólida, a mais robusta têmpera essa gente indomável! Os prisioneiros feitos revelam-na de uma maneira expressiva. Ainda não consegui lobrigar a mais breve sombra de desânimo em seus rostos, onde se desenham privações de toda sorte, a miséria mais funda; não temem e não se acovardam e não negam as crenças mentidas pelo evangelizador fatal e sinistro que os arrastou a uma desgraça incalculável.” (Euclides da Cunha, *Os Sertões*)

08. Está correto o que se afirma sobre o sujeito do verbo “tem”, na primeira frase do texto:

- a) “essa gente indomável” é sujeito do verbo “tem”.
- b) Nessa frase o sujeito está oculto.
- c) Apresenta sujeito indeterminado.
- d) A oração tem sujeito composto.

09. A palavra “lobrigar” só não significa:

- a) Enxergar
- b) Perceber
- c) Notar
- d) Descrever

10. Em “onde se desenham privações de toda sorte”, o verbo desenhar está empregado no sentido conotativo. Assinale a alternativa em que o sentido conotativo ocorre novamente:

- a) Os sonhos aconteciam todas as noites.
- b) Aqui jaz a minha esperança perdida.
- c) Quero sonhos de padaria para o café da tarde.
- d) Meu medo era que você não comparecesse.

11. A equivalência da frase “onde se desenham privações de toda sorte” é:

- a) Onde desenham privações de toda sorte.
- b) Onde são desenhadas privações de toda sorte.
- c) Onde as privações de toda sorte desenham-se.
- d) Onde é desenhadas toda sorte de privações.

12. A oração “as crenças mentidas pelo evangelizador fatal e sinistro” está na voz:

- a) Ativa
- b) Reflexiva
- c) Passiva analítica
- d) Passiva sintética

13. O texto “Porque gado a gente marca, tange, ferra, engorda e mata. Mas com gente é diferente.” (Geraldo Vandré, “Disparada”) se reescrito, manteria as mesmas relações de sentido em:

- a) Uma vez que gado a gente marca, tange, ferra, engorda e mata. Entretanto com gente é diferente.
- b) Pois gado a gente marca, tange, ferra, engorda e mata. Portanto com gente é diferente.

- c) Embora gado a gente marca, tange, ferra, engorda e mata. No entanto com gente é diferente.
d) Por isso gado a gente marca, tange, ferra, engorda e mata. Mas também com gente é diferente.

14. Assinale a alternativa em que a forma verbal está inadequada:

- a) Assim que eles porem seus uniformes, começaram o jogo.
b) Todos os funcionários reivindicavam o pagamento de horas extras.
c) As provas do concurso mantiveram um nível elevado.
d) Ele mantia sua carteira de trabalho antiga.

15. A alternativa cuja pontuação está correta é:

- a) Fazia um silêncio sepulcral na casa; todos pensava, eu tinham saído, ou morrido. (Clarice Lispector)
b) Fazia um silêncio sepulcral na casa; todos pensava eu tinham saído ou morrido. (Clarice Lispector)
c) Fazia um silêncio sepulcral na casa, todos pensava eu, tinham saído ou morrido. (Clarice Lispector)
d) Fazia um silêncio sepulcral na casa; todos, pensava eu, tinham saído ou morrido. (Clarice Lispector)

16. Na frase “A mocinha do caixa, tão loirinha, tão branquinha, tão magrinha, era, no entanto, uma fera.” Temos que as palavras usadas na forma diminutiva indicam:

- a) O tamanho da moça, que deveria ser bem pequena.
b) Uma forma pejorativa de referir-se à moça.
c) Um jeito carinhoso e delicado de referir-se à moça.
d) Uma forma de intensificar a insignificância da moça.

Conhecimentos Específicos

17. Os vírus não possuem vida própria e só crescem quando estão dentro de células de outro organismo. Sobre eles podemos afirmar que:

- a) Podem se apresentar na forma de bacilos, cocos e espirilos
b) Podem ser passados para o home através de alimentos, água ou ar
c) Desenvolvem-se preferencialmente em alimentos ricos em açúcar
d) Desenvolvem-se preferencialmente nos alimentos ricos em proteína

18. Para determinação do crescimento microbiano pode-se utilizar métodos diretos e indiretos. A medida do consumo de oxigênio, determinação do peso por unidade de volume e determinação do conteúdo de nitrogênio, são exemplos, respectivamente de métodos:

- a) Direto – indireto – direto
b) Direto – direto – indireto
c) Indireto – direto – indireto
d) Indireto – direto – direto

19. A deterioração dos alimentos ocorre pela atividade bioquímica resultante da multiplicação de microorganismos específicos. Qual microorganismo é responsável pela deterioração de cereais:

- a) Leveduras
b) Bacilos
c) Bolores
d) Bactérias Ghram negativas

20. Alguns parâmetros influenciam na seleção da microflora e permitem a multiplicação de microorganismo nos alimentos, tais como: fatores intrínsecos, extrínsecos e implícitos. Entendem-se como fatores implícitos:

- a) Relações de dependência entre os microorganismos, os antagonistas e os sinergismos que se estabelecem
b) As modificações causadas pelos processos tecnológicos físicos

- c) Expressão das propriedades físicas e a composição química do alimento
d) Os fatores relacionados ao ambiente onde se estoca o alimento

21. A atividade da água influencia no crescimento e desenvolvimento dos microorganismos nos alimentos. São exemplos de alimentos no limite de atividade de água de 0,50:

- a) Queijos e salames
b) Farinha e arroz
c) Frutas desidratadas
d) Talharim seco

22. A grande maioria dos microorganismos crescem na faixa de pH entre 6,6 a 7,5. O Cl. Botulinum tem sua faixa de crescimento em valores de pH entre:

- a) 2 a 8
b) 3 a 9
c) 5 a 7
d) 2 a 10

23. Os microorganismos podem ser classificados de acordo com suas temperaturas ideais de crescimento nos alimentos. Os microorganismos mesófilos são aqueles que crescem nas faixas de:

- a) 10 a 15° C
b) 20 a 30° C
c) 30 a 37° C
d) 42 a 46° C

24. Nos alimentos congelados mantidos a temperatura de – 20° C, os microorganismos que se multiplicam são os:

- a) Termófilos
b) Mesófilos
c) Psicrófilos
d) Nenhuma das alternativas

25. Os microorganismos benéficos podem ser divididos em neutros e saprofitas. Sobre os primeiros é correto afirmar que:

- a) São aqueles que causam doenças graves nos seres humanos
b) São aqueles que vivem no organismo sem causar efeito algum
c) São aqueles que se encontram no intestino do homem e protegem contra doenças
d) São aqueles que vivem no organismo humano causando efeito de neutralizar os microorganismos patogênicos

26. O processo de pasteurização do leite pelo sistema UHT – ultra alta temperatura deve ser feito a:

- a) 56 a 60° C por 10 a 15 segundos
b) 76 a 90° C por 1 a 5 segundos
c) 46 a 60° C por 10 a 20 segundos
d) 71 a 73° C por 15 a 17 segundos

27. Para eliminação de microorganismos não formadores de esporos e Salmonelas, o ovo líquido deve ser pasteurizado à:

- a) 61,1° C por 3,5 minutos
b) 75,2° C por 5 minutos
c) 85,8° C por 10 minutos
d) 74,4° C por 15 segundos

28. Na refrigeração adequada os pescados dever ser armazenados em temperatura de até:

- a) 10° C
b) 8° C
c) 4° C
d) 0° C

29. As doenças transmitidas por alimentos são todas as ocorrências clínicas conseqüentes da ingestão de alimentos que possam estar contaminados com microorganismos. Sobre a infecção podemos afirmar que:

- a) É um quadro clínico conseqüente da ingestão de toxinas bacterianas
- b) É um quadro clínico decorrente da ingestão de parasitas presentes nos alimentos
- c) É um quadro clínico decorrente da ingestão de microorganismos patogênicos que se multiplicam no trato gastrointestinal
- d) É um quadro clínico decorrente da ingestão de alimentos contaminados com toxinas e parasitas.

30. Sobre as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos produtores de alimento é incorreto afirmar sobre a área de manipulação de alimentos:

- a) Os pisos devem ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis, e antiderrapantes;
- b) Os pisos não devem possuir frestas e serem fáceis de limpar ou desinfetar. Os líquidos devem escorrer até os ralos (que devem ser do tipo sifão ou similar), impedindo a formação de poças.
- c) As paredes devem ser revestidas de materiais impermeáveis e laváveis, e de cores claras.
- d) As paredes devem ser lisas e com frestas e fáceis de limpar e desinfetar, até uma altura adequada para todas as operações.

31. Sobre os vestiários e banheiros nos estabelecimentos produtores de alimentos, podemos afirmar que:

- a) Os estabelecimentos, sempre que possível, devem dispor de vestiários, banheiros e quartos de limpeza adequados,
- b) Esses locais devem estar bem iluminados e ventilados, de acordo com a legislação, com comunicação direta com o local onde são manipulados os alimentos.
- c) Devem estar situados de tal modo que o pessoal tenha que passar junto a eles antes de voltar para área de manipulação,
- d) Devem ser construídos lavabos com água fria e quente, providos de elementos adequados (sabonete líquido, detergente, desinfetante, entre outros)

32. Sobre as instalações para lavagem das mãos nas áreas de produção de alimentos é incorreto afirmar que:

- a) Devem ter instalações adequadas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos sempre que a natureza das operações assim o exija.
- b) Nos casos em que sejam manipuladas substâncias contaminantes ou quando a natureza das tarefas requeira uma desinfecção adicional à lavagem não devem estar disponíveis também instalações para desinfecção das mãos.
- c) Deve haver também um meio higiênico adequado para secagem das mãos.
- d) As instalações devem estar providas de tubulações devidamente sifonadas que transportem as águas residuais até o local de desagüe.

33. Sobre os requisitos de higiene dos estabelecimentos produtores de alimentos, referentes a limpeza e desinfecção, é correto afirmar que, exceto:

- a) Todos os produtos de limpeza e desinfecção devem ser aprovados previamente para seu uso,
- b) O controle e aprovação devem ser feitos através da empresa
- c) Todos os produtos devem ser identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação dos alimentos.
- d) Os produtos, sempre que possível, devem ser autorizados pelo órgão competente.

34. Sobre a situação de saúde do pessoal responsável pela manipulação dos alimentos não podemos afirmar que:

- a) A constatação ou suspeita de que o manipulador apresenta alguma enfermidade ou problema de saúde que possa resultar na transmissão de perigos aos alimentos ou mesmo que sejam portadores ou sãos, deve impedi-lo de entrar em qualquer área de manipulação ou operação com

alimentos se existir a probabilidade da contaminação destes.

- b) Qualquer pessoa na situação acima deve comunicar, sempre que possível, à direção do estabelecimento, de sua condição de saúde.
- c) As pessoas que mantêm contatos com alimentos devem submeter-se aos exames médicos e laboratoriais que avaliem a sua condição de saúde antes do início de sua atividade e/ou periodicamente, após o início das mesmas.
- d) O exame médico e laboratorial dos manipuladores deve ser exigido também em outras ocasiões em que houver indicação, por razões clínicas ou epidemiológicas.

35. Para evitar a contaminação cruzada não é necessário:

- a) Medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentar por contato direto ou indireto com material contaminado que se encontrem nas fases iniciais do processo.
- b) Utilizar roupa protetora e trocá-la sempre que finalizar a manipulação de matérias-primas ou produtos semi elaborados com risco de contaminar o produto final
- c) Se existir possibilidade de contaminação, as mãos devem ser cuidadosamente lavadas entre uma e outra manipulação de produtos nas diversas fases do processo.
- d) Todo equipamento e utensílios que tenham entrado em contato com matérias-primas ou com material contaminado podem ser limpos e desinfetados cuidadosamente antes de serem utilizados para entrar em contato com produtos acabado.

36. Entende-se por vigilância sanitária:

- a) Conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e da circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, abrangendo: o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas de processo, da produção ao consumo; e o controle da prestação de serviços que não se relacionam direta ou indiretamente com a saúde.
- b) Conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e da circulação de bens e da prestação de serviços sem interesse da saúde, abrangendo: o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas de processo, da produção ao consumo; e o controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde.
- c) Conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e da circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, abrangendo: o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas de processo, da produção ao consumo; o controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde.
- d) Conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários não decorrentes do meio ambiente, da produção e da circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, abrangendo: o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas de processo, da produção ao consumo; o controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde.

37. Vários riscos têm que ser controlados pela vigilância sanitária. São classificados como riscos iatrogênicos:

- a) Água (consumo e mananciais hídricos), esgoto, lixo (doméstico, industrial, hospitalar),

- b)** Vetores e transmissores de doenças (mosquitos, barbeiro, animais), poluição do ar, do solo e de recursos hídricos, transporte de produtos perigosos, etc.
- c)** Processo de produção, substâncias, intensidades, carga horária, ritmo e ambiente de trabalho
- d)** Medicamentos, infecção hospitalar, sangue e hemoderivados, radiações ionizantes, tecnologias médico-sanitárias, procedimentos e serviços de saúde

38. A Lei Orgânica da Saúde, Lei Federal 8.080, estabeleceu, no artigo 15, as atribuições comuns da União, dos Estados, do DF e dos Municípios, entre as quais prevalece a de elaboração de normas técnicas específicas, de normas reguladoras de atividades do setor privado e de normas técnico-científicas de promoção, proteção e recuperação da saúde, o que pressupõe, necessariamente, a competência de cada uma das entidades estatais para legislar nesses campos. É competência do Estado:

- a)** Expedir normas gerais sobre o sistema nacional de Vigilância Sanitária, definindo-o e coordenando-o em todo o território nacional;
- b)** Poder-dever de coordenar e, em caráter complementar, executar ações e serviços de Vigilância Sanitária e de saúde do trabalhador, suplementando, nesses setores, a legislação sobre normas gerais
- c)** Podem, na medida dos interesses predominantemente locais, suplementar a legislação no tocante à aplicação e execução de ações e serviços de Vigilância Sanitária
- d)** Nenhuma das alternativas anteriores

39. Destacam-se quatro dimensões inerentes as ações da vigilância sanitária: política, ideológica, jurídica e tecnológica. Diz respeito a dimensão ideológica:

- a)** Uma prática de saúde coletiva, de vigilância da saúde, instrumento de defesa do cidadão, no bojo do Estado e voltada para responder por problemas, situa-se em campo de conflito de interesses, pois prevenir ou eliminar riscos significa interferir no modo de produção econômico-social.
- b)** A vigilância deverá responder às necessidades determinadas pela população, mas enfrenta os atores sociais com diferentes projetos e interesses.
- c)** Referente à necessidade de suporte de várias áreas do conhecimento científico, métodos, técnicas, que requerem uma clara fundamentação epidemiológica para seu exercício.
- d)** Importantes prerrogativas expressas pelo seu papel de polícia e pela sua função normatizadora.

40. O enfoque de atuação da vigilância sanitária pode ser epidemiológico, em planejamento e atuação programática ou com avaliação da qualidade. Diz respeito ao enfoque epidemiológico:

- a)** É essencial para a definição de prioridades em face da realidade em que atua a Vigilância Sanitária, a construção do quadro sanitário, o conhecimento dos problemas e como subsídio às suas providências.
- b)** É atribuição da Vigilância Sanitária detectar riscos e tomar medidas que eliminem, previnam ou minimizem esses riscos. Para isso deverá planejar as suas ações de forma a organizar a atuação sobre os problemas sanitários e as práticas de avaliação.
- c)** Prática de fiscalização às instalações físicas, à emissão de licenças ou alvarás, à verificação das habilitações profissionais e a outros fatores mais ligados a uma avaliação de estrutura
- d)** Nenhuma das anteriores