

## LINGUA PORTUGUESA

Para responder às questões de nº 01 a 10, leia a letra da canção a seguir, de autoria de Taiguara e gravada por ele em 1971, em disco homônimo:

### CARNE E OSSO

- 01 Eu quero sim,  
02 Eu quero coisas novas,  
03 Mas o que eu procuro  
mesmo são mais vidas...  
04 Eu grito sim,  
05 Mas grito meu lirismo  
06 E o meu grito vai sanar  
minhas feridas...
- 07 E a música, e a mística  
08 Aplicam sangue novo no  
meu ser,  
09 Calam minha dor...  
10 E o lúcido, e o válido, e o  
sólido  
11 Vão matar você que evita o  
seu amor
- 12 Por isso eu vou  
13 Trazer você comigo,  
14 Programar o amor em seus  
computadores...  
15 Vou mais além:  
16 Eu morro, mas consigo  
17 Germinar a minha flor em  
seus rancores
- 18 Nem dúvidas, nem dívidas  
19 Jamais vão destruir a minha  
flor dentro de você...  
20 Que cérebro, que máquina  
21 Conseguem fazer mais que  
um grande amor dentro de você?
- 22 Saiba quem agride a minha  
lira  
23 Quanto mais ferida, mais  
diz o que sente

- 24 Ainda vou ouvir você dizer  
pra mim: eu amo sim!  
25 Sou carne, sou osso, sou  
gente!

01 – A expressão “carne e osso” traz, no contexto, prioritariamente um sentido de:

- a) Dor;
- b) Tecnologia.;
- c) Calculismo;
- d) Frieza;
- e) Humanidade.

02 – Na segunda estrofe, atribui-se a um interlocutor do eu-lírico a seguinte característica:

- a) Sentimentalismo exacerbado;
- b) Racionalismo;
- c) Impulsividade;
- d) Passividade;
- e) Agressividade.

03 – No texto, predominam palavras acentuadas em decorrência de:

- a) Serem oxítonas terminadas em “A”;
- b) Serem paroxítonas terminadas em ditongo;
- c) Serem proparoxítonas;
- d) Serem monossílabos tônicos terminados em “E”;
- e) Apresentarem o “i” tônico de um hiato.

04 – Sobre o período “Que cérebro, que máquina conseguem fazer mais que um grande amor dentro de você?” (versos 20 e 21), julgue as afirmações a seguir:

I – O verbo “conseguir” poderia ficar no singular, sem provocar erro de concordância verbal;  
II – Entre “cérebro” e “máquina” há, no contexto, certa proximidade semântica;  
III – “Fazer” poderia vir no plural, sem provocar erro de concordância verbal.  
Está(ao) correta(s) a(s) afirmação(ões):

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

e) Apenas III.

05 – No verso 10, percebe-se claramente a presença do processo de formação denominado derivação:

- a) Imprópria;
- b) Regressiva;
- c) Sufixal;
- d) Prefixal;
- e) Parassintética.

06 – No verso 10, além do artigo e da conjunção, percebe-se – considerando-se o contexto – a presença de:

- a) Substantivos;
- b) Adjetivos;
- c) Verbos;
- d) Advérbios;
- e) Interjeições.

07 – No verso 03, o conectivo “mas” não poderia jamais ser substituído, sob pena de alteração semântica, por:

- a) Porém;
- b) Todavia;
- c) Entretanto;
- d) Pois;
- e) Contudo.

08 – Sobre o período “quanto mais ferida, mais diz o que sente” (verso 23), julgue as afirmações a seguir:

I – O segundo “mais” poderia ser substituído por “mas”;

II – O adjetivo “ferida” refere-se ao termo “lira”;

III – O verbo “sentir” refere-se ao termo “lira”;

Está(ao) correta(s) a(s) afirmação(ões):

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

09 – A oração “que evita o seu amor” (verso 11) faz parte de:

- a) Um período Simples;
- b) Um período Composto por coordenação;

c) Um período Composto por subordinação;

d) Um período Composto por coordenação e por subordinação;

e) Uma frase Nominal.

10 – “E o lúcido, e o válido, e o sólido” (verso 10). Justifica-se o uso da vírgula:

- a) Para separar orações coordenadas aditivas;
- b) Para separar orações coordenadas adversativas;
- c) Para separar o sujeito do verbo;
- d) Para separar o objeto do verbo;
- e) Pela presença do polissíndeto.

## INFORMÁTICA

11 - Navegador de Internet gratuito, que possui versões personalizadas para os sistemas operacionais mais populares (Windows 7, Mac OS X e Linux) e tem como recurso o autocompletar é o:

- a) Safári
- b) Internet Explorer
- c) Firefox
- d) Google
- e) Shareware

12 - Com relação a mecanismos de busca na Internet, marque a alternativa INCORRETA:

- a) a busca de palavras entre “ ” (aspas) permite que tenhamos como resposta a exata grafia do que foi pesquisado na barra de ferramentas
- b) o AltaVista é um site de metabusca onde aceita termos de busca e os submete a vários mecanismos de busca populares
- c) o Google é um mecanismo de busca
- d) o sinal de - (menos) retornará a pesquisa excetuando as palavras que estiverem após esse sinal
- e) o sinal de + (mais) ajuda a refinar a pesquisa sobre sites que possuem as duas palavras em seu conteúdo

13 - O protocolo que trabalha no ciclo de recebimento de e-mails pegando-os da Internet e colocando-os em seu computador é o:

- a) Windows Mail
- b) SMTP
- c) SPAM
- d) POP3
- e) Outlook Express

14 - Ferramenta de bate-papo do Google é o:

- a) Talk
- b) Live Messenger
- c) Chrome
- d) Orkut
- e) Docs

15 - São procedimentos para melhorar a segurança da informação, EXCETO:

- a) a utilização de engenharia social
- b) uso de senha forte
- c) isolamento da rede
- d) atualização dos patches do sistema operacional
- e) geração de endereços IP

16 - São componentes encontrados nos processadores, EXCETO:

- a) barramentos
- b) um núcleo (core) ou vários núcleos de execução (multicore)
- c) memórias cache L1 e L2
- d) clock interno
- e) memória de swapping

17 - Dados e informações ficam armazenadas em servidores físicos ou virtuais e que são acessíveis por meio de uma rede de computadores é o conceito de:

- a) blueray
- b) computação em nuvem
- c) pen drive
- d) DVD
- e) disk pack

18 - No Windows, ABNT2 é um tipo de:

- a) layout de teclado
- b) sistema de arquivo
- c) extensão de arquivo

- d) atalho
- e) programa acessório

19 - Marque a alternativa que **não corresponde** a uma função dos editores (gerenciadores) de texto:

- a) dividir o texto em duas ou mais colunas
- b) verificar a ortografia e a gramática no texto do documento
- c) adicionar uma nota de fim ao documento
- d) enviar e restaurar objetos selecionados para a quarentena
- e) inserir ou traçar uma tabela no documento

20 - No Microsoft Office Excel 2007 o resultado da fórmula =2^1\*3+4 é:

- a) 10
- b) 128
- c) 12
- d) 14
- e) 148

## ESPECÍFICA

21. Partindo de 100 ml de um extrato de uva de concentração 8 mol/L, deseja-se preparar um refresco com concentração 0,5 mol/L. Qual o volume em litros do refresco obtido?

- (A) 1,6
- (B) 4,0
- (C) 1,2
- (D) 1,0
- (E) 0,5

22. Durante uma prática em laboratório um técnico inadvertidamente derramou sobre a bancada 200 mL de ácido clorídrico a 15 Molar. O procedimento a ser adotado para solucionar o problema, sabendo que o técnico dispõe de 500 mL de hidróxido de sódio, 250 mL de água destilada e 500 mL de vinagre é:

dados: massa molar do cloro = 35,5 g/Mol  
massa molar do sódio = 23 g/Mol  
massa molar do hidrogênio = 1

g/Mol

massa molar do oxigênio = 16

g/Mol

- (A) neutralizar o ácido derramado com 50 gramas de hidróxido de sódio.
- (B) neutralizar o ácido derramado utilizando hidróxido de sódio a 6 Molar.
- (C) diluir o ácido derramado em 20 mL de água.
- (D) limpar o local utilizando toalha de papel.
- (E) neutralizar o ácido derramado com 100 mL de vinagre.

23. Senso de ordenação e organização são requisitos indispensáveis a quem prepara um laboratório inserido na rotina de aulas práticas de uma instituição de ensino. Assinale a alternativa que demonstra essa característica.

- (A) deve criar arranjos que permitam localizar rapidamente o material necessário
- (B) deve manter sem localização específica os objetos e equipamentos independente da utilidade
- (C) deve realizar a limpeza do laboratório apenas como um procedimento de rotina
- (D) não deve ter preocupações no que se refere a previsibilidade do resultado final das operações
- (E) não deve inspecionar equipamentos, vidrarias, reagentes e materiais vez que são sempre utilizados adequadamente

24. A expressão “mise en place” pode ser entendida como os preparativos necessários, para que os serviços executados nos diversos setores de uma cozinha funcionem de forma racional, organizada e rápida. Sobre a “mise en place” é correto afirmar

- (A) que a “mise en place” é inespecífica aplicando-se igualmente a todas as cozinhas independente da clientela
- (B) que não existem utensílios básicos em uma “mise en place”
- (C) que os materiais devem ser distribuídos igualmente em todas as praças
- (D) que a “mise en place” da cozinha é feita de acordo com o tipo de atendimento que se pretende oferecer à clientela
- (E) que na distribuição de materiais por praça não deve constar itens destinados à higiene pessoal

25. No “complexo cozinha” a escolha de uma faca é de grande importância para a qualidade, a rapidez, a precisão e a segurança dos trabalhos executados. Assinale a alternativa em que o modelo

está INCORRETAMENTE associado ao uso indicado.

- (A) faca do chefe é indicada para cortar, picar, talhar e fatiar legumes
- (B) faca de ofício é indicada para descascar e toronar os legumes
- (C) faca de abater é indicada para partir ossos e cartilagens e bater peças de carne
- (D) faca de limpar é indicada para retirar nervos, gorduras e aponeuroses de carnes
- (E) faca de cozinha é indicada para fatiar peças grandes de carne assada e postas de peixes redondos assados

26. Considerando que os alimentos são bons meios de cultura, sua manipulação requer cuidados especiais em relação à limpeza e desinfecção dos utensílios e maquinários utilizados. São propriedades desejáveis dos detergentes utilizados para esse fim, EXCETO:

- (A) umedecimento: propriedade de molhar prontamente o utensílio a ser lavado
- (B) emulsificação: propriedade de emulsificar as gorduras da matéria orgânica presentes nos utensílios e/ou equipamentos
- (C) dispersão: propriedade de evitar a formação de depósitos de componentes, mantendo-os suspensos no líquido
- (D) enxaguamento: propriedade de ser facilmente removido por água corrente
- (E) defloculação: propriedade de unir partículas de sujeira

27. Sobre os produtos que devem ser utilizados para a desinfecção de um laboratório é CORRETO afirmar.

- (A) desinfetantes são produtos que possuem a capacidade de tornar os microorganismos inócuos

- (B) desinfetantes são produtos que atuam com maior eficiência quando aplicados em superfícies que não foram lavadas
- (C) desinfetantes são produtos desprovidos de poder germicida
- (D) desinfetantes ideais são produtos com baixa solubilidade em água
- (E) desinfetantes são produtos que devem apresentar alto poder de corrosividade

28. Seguindo as especificações necessárias à limpeza e conservação do laboratório denominado de “complexo cozinha”, julgue os itens abaixo e assinale a alternativa CORRETA.

- (A) deve ser livre o acesso de animais como gatos e cães
- (B) deve ser decorado com folhagens e flores
- (C) pode ser utilizado como abrigo noturno para guardas
- (D) pode ser utilizado para abrigo de bicicletas
- (E) deve ser utilizado apenas para a atividade fim

29. Considerando o manejo de equipamentos na cozinha fria, analise as alternativas abaixo e assinale a INCORRETA

- (A) o armazenamento dos alimentos destinados ao congelamento deve ser feito diretamente no freezer
- (B) por medida de higiene, os alimentos não podem ser empilhados ao serem guardados nos refrigeradores
- (C) alimentos destinados ao congelamento, devem ir para a câmara de resfriamento rápido, para atingir a temperatura necessária ao armazenamento no freezer
- (D) separar por espécies os produtos armazenados nos locais refrigerados e nunca recongelar

alimentos que forem descongelados

- (E) jamais colocar alimentos quentes nos locais refrigerados, pois a diferença de temperatura vai promover a condensação do vapor produzido pelo resfriamento do alimento

30. Qual dos equipamentos abaixo é utilizado para a obtenção de cinzas em uma análise de alimento sólido?

- (A) liofilizador
- (B) capela de fluxo laminar
- (C) mufla
- (D) centrífuga
- (E) bomba de vácuo

31. Um técnico deve estar apto a reconhecer os principais equipamentos utilizados na rotina de um laboratório, bem como suas funções. Analise as assertivas e assinale a alternativa CORRETA.

- I. a autoclave é um aparelho composto de um recipiente metálico que pode ser fechado hermeticamente, utilizada para esterilizar com calor seco.
  - II. o forno de Pasteur é utilizado para esterilizar com calor úmido, principalmente tubos, placas, provetas e outras vidrarias.
  - III. a estufa para microorganismos é um aparelho utilizado para manter o cultivo em uma temperatura predeterminada.
  - IV. o espectrofotômetro é utilizado para se fazer leituras de soluções.
- (A) apenas III e IV
  - (B) apenas I e II
  - (C) apenas II e III

- (D) apenas II e IV
- (E) I, II, III e IV

32. Estão enquadrados na denominação de equipamentos leves, EXCETO:

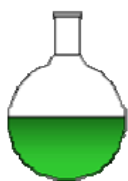
- (A) bate-deira industrial
- (B) cortador de frios
- (C) processador de alimentos
- (D) fritadeira
- (E) liquidificador industrial

33. Para lavagem da vidraria utilizada na análise de alimento contaminado com microorganismos deve ser adotada uma rotina eficaz. Dentre as alternativas abaixo assinale a que NÃO deve fazer parte dessa rotina.

- (A) após autoclavar, os conteúdos de balões, tubos e placas poderão ser drenados e eliminados
- (B) a vidraria utilizada deve ser remetida à área de lavagem do laboratório imediatamente após a análise
- (C) após a descontaminação, lavar com bucha e/ou gaspilhão as superfícies internas e externas da vidraria.
- (D) caso alguma vidraria apresente resíduos de difícil remoção, pode ser acondicionada em um recipiente de metal e feita a adição de xilol até cobrir o resíduo a ser removido, deixando o produto agir por algumas horas, antes de proceder a lavagem convencional
- (E) feita a lavagem deixar escorrer toda a vidraria, e em seguida, levar a estufa para secagem

34. Um técnico de laboratório deve ser capaz de identificar vidrarias, a fim de atender a contento às necessidades sugeridas pelos protocolos de análises. Assinale a alternativa em que o nome NÃO corresponde ao desenho.

(B) balão volumétrico



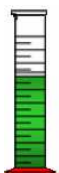
(B) becker



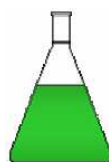
(C) tubo de ensaio



(D) proveta



(E) erlenmeyer



35. As necessidades inerentes ao manejo de protocolos em um laboratório tornam obrigatório o conhecimento das funções de cada vidraria utilizada. Analise as assertivas e assinale a alternativas que estiver CORRETA.

- I. balão de fundo chato é utilizado para aquecimento e armazenamento de líquidos
  - II. tubo de ensaio é usual em reações químicas, principalmente teste de reação
  - III. pipeta volumétrica é usada para medir volumes fixos de líquidos
  - IV. pipeta cilíndrica é utilizada para medir volumes variáveis de líquidos
- (A) apenas II, III e IV  
(B) apenas III e IV  
(C) apenas I e II  
(D) apenas I e III  
(E) I, II, III e IV

36. Analise as assertivas, e em seguida, assinale a alternativa CORRETA. Sobre o processo funcional de uma análise quantitativa é correto afirmar que

- I. a amostragem resulta em uma porção relativamente pequena, mas que represente corretamente todo o conjunto da amostra

II. são exemplos de preparação da amostra, a moagem de sólidos, a filtração de partículas sólidas em líquidos e a eliminação de gases.

III. o tipo de tratamento a ser utilizado independe da natureza do material e do método analítico escolhido

IV. nunca há necessidade de eliminar interferentes antes da medida final

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

37. Sobre a coleta da amostra bruta é CORRETO afirmar que

- (A) o material a ser amostrado não poderá estar a granel ou embalado
- (B) a textura, a densidade e o tamanho das partículas de uma amostra sólida não são relevantes para os procedimentos de amostragem
- (C) amostras fluidas homogêneas podem se coletadas em frascos com o mesmo volume, do alto, do meio e do fundo do recipiente, após agitação e homogeneização

- (D) no caso de embalagens únicas ou pequenos lotes, não será possível coletar a amostra bruta
- (E) para lotes muito grandes, a amostra bruta será determinada pela raiz cúbica do número de unidades do lote

38. Sobre amostragem é INCORRETO afirmar que

- (A) amostra de alimentos perecíveis refrigerados devem ser mantidas a 25°C até o início da análise
- (B) os objetivos da análise se constituem em fator determinante para os planos de amostragem
- (C) em havendo necessidade de analisar embalagens abertas, é importante que sejam acondicionadas adequadamente para evitar contaminação
- (D) quando os produtos estão acondicionados em embalagens grandes, de difícil transporte para o laboratório, podem ser amostrados *in loco*, com os devidos cuidados de assepsia e utilizando materiais esterilizados
- (E) produtos embalados e prontos para o consumo devem ser coletados em suas embalagens originais fechadas, com especificações como número do lote e data de fabricação

39. Sobre a coleta e o acondicionamento de amostras é INCORRETO afirmar que

- (A) para o acondicionamento ser considerado adequado é necessário impedir qualquer alteração na amostra
- (B) o estado físico do produto é determinante na escolha do tipo de acondicionamento ou do recipiente que será utilizado
- (C) para amostras de produtos higroscópicos é recomendado o acondicionamento exclusivamente em recipientes de papel

(D) a escolha do acondicionamento da amostra pode variar em função do tipo de análise à qual vai ser submetida.

(E) os produtos industrializados poderão ser colhidos em suas embalagens originais de fábrica

40. Analise as assertivas, e em seguida, assinale a alternativa CORRETA. No que concerne à preparação de amostra para análise.

- I. técnicas assépticas deverão ser adotadas na maioria das etapas do processo
  - II. como o padrão de distribuição dos organismos não é uniforme, se faz indispensável a homogeneização prévia de toda a amostra
  - III. o preparo de amostras para análise é sempre fácil e rápido
  - IV. no caso de produtos sólidos, a amostra a ser analisada precisa ser homogeneizada com um diluente apropriado
- (A) apenas I e II
  - (B) apenas II e III
  - (C) apenas I, II e IV
  - (D) I, II, III e IV
  - (E) apenas II e IV

41. Considerando a técnica manual de redução da amostra bruta denominada quarteamento, analise os itens abaixo e assinale o INCORRETO.

- (A) é adequada para alimentos líquidos ou pastosos
- (B) a amostra bruta é posta sobre uma superfície e dividida em quatro partes iguais
- (C) é utilizada para garantir que a amostra seja representativa do todo
- (D) os quadrados são denominados e em seguida dois serão descartados
- (E) para maior uniformidade da amostra o processo deve sofrer algumas repetições



42. Assinale a alternativa INCORRETA. São procedimentos necessários em um laboratório a fim de garantir a precisão e confiabilidade dos resultados analíticos.

- (A) as estufas são exemplos de equipamentos cuja temperatura deve ser mantida sob controle durante os experimentos
- (B) controle de acesso de pessoal autorizado e não autorizado
- (C) quando a temperatura da mufla for crítica para o ensaio, deve ser verificada e registrada apenas no início do experimento
- (D) a frequência de calibração de equipamentos críticos varia em função da utilização
- (E) elaboração de controle periódico para parâmetros considerados críticos para o ensaio

43. Analise as assertivas, e em seguida, assinale a alternativa CORRETA. Em um experimento a escolha do método analítico vai depender de fatores tais como:

- I. exatidão requerida
- II. composição química da amostra
- III. recursos disponíveis
- IV. quantidade relativa do componente desejado

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

44. Assinale a alternativa, em que aparece uma das regras a ser seguida, a fim de obter resultados precisos e exatos na análise de traços de metais em alimentos.

- (A) é muito importante a limpeza de equipamentos e cadinhos para aumentar as interferências e a adsorção dos elementos

- (B) as contaminações devem ser reduzidas com aumento do número de manipuladores e de etapas de trabalho
- (C) os reagentes devem ser necessariamente impuros.
- (D) todo o material utilizado deve ser o mais inerte possível
- (E) o uso de macrotécnicas com grandes equipamentos deve ser adotado com a finalidade de diminuir os erros sistemáticos

45. Em um estudo analítico, vários termos são utilizados. A expressão da precisão, quando o método é realizado nas mesmas condições, mas em vários laboratórios diferentes, é a definição de:

- (A) repetibilidade
- (B) precisão
- (C) reprodutibilidade
- (D) exatidão
- (E) especificidade

46. Sobre o destino de resíduos é CORRETO afirmar que

- (A) as instituições de ensino e pesquisa necessitam monitorar o destino dos resíduos, pois, a responsabilidade objetiva dispensa a prova de culpa no caso de um possível dano ao ambiente causado pela destinação de um resíduo
- (B) em um laboratório destinado ao ensino e a pesquisa, não é responsabilidade do profissional o destino de resto de reação ou do produto final
- (C) os laboratórios das instituições de ensino e pesquisa geram pequenas quantidades de resíduos, por essa razão, não justifica preocupação com o destino final
- (D) a adoção da regra da responsabilidade objetiva não deve fazer parte de um programa de gerenciamento de resíduos em uma instituição de ensino e pesquisa

- (E) em uma instituição de ensino e pesquisa, não há necessidade de plano de manejo de resíduos, vez que um potencial poluidor não pode ser penalizado

47. A capacidade de mitigar impactos ambientais, aliada à capacidade de gerenciar a reintrodução de subprodutos na cadeia de produção, pode ser no futuro, a garantia do equilíbrio entre economia, política e conservação ambiental. Acerca do óleo usado em cozinhas, analise as assertivas e marque a alternativa CORRETA.

- I. a população brasileira consome, em média, três bilhões de litros de óleo de cozinha por ano, sendo que em média cada família produz o equivalente a 1,5 litros/mês de óleo usado.
  - II. um litro de óleo usado, liberado em um rio pode contaminar um milhão de litros de água, quantidade que seria suficiente para o consumo de uma pessoa por aproximadamente 14 anos.
  - III. se lançado no meio ambiente de forma inadequada, o óleo usado, de menor densidade que a água, permanece na superfície e cria uma barreira à penetração de luz, comprometendo a vida aquática.
  - IV. nos dias atuais é crescente a preocupação em adotar ações para reduzir, reutilizar e reciclar, o óleo usado, resultante de produção alimentícia.
- (A) apenas I e IV  
(B) I, II, III e IV  
(C) apenas I, II e III  
(D) apenas I, II e IV  
(E) apenas II e IV

48. As medidas de segurança adotadas em um laboratório de manipulação de alimentos devem garantir que o produto final esteja livre de contaminantes e/ou

dentro dos parâmetros considerados seguros. Assinale a alternativa que contribui para essa segurança.

- (A) redução do tempo x temperatura de cocção dos alimentos  
(B) concentrações baixas de cloreto de sódio na conservação  
(C) desenvolvimento de alimentos processados que mantenham as características organolépticas do produto natural  
(D) adição acidental de produtos químicos  
(E) análise e monitoramento de perigos na linha de produção

49. A manipulação de substâncias e compostos químicos faz parte da rotina de um laboratório de ensino e pesquisa. Analise as assertivas e assinale a alternativa CORRETA.

- I. O risco químico varia conforme a susceptibilidade do indivíduo, a frequência de exposição, a dose e a concentração do produto.
  - II. O profissional deve informar-se antecipadamente sobre os riscos pessoais e coletivos e sobre as características do composto, quanto a sua estabilidade, volatilidade, decomposição, polimerização.
  - III. O profissional deve conhecer sintomas agudos e crônicos advindos da exposição a produtos químicos e as formas de tratamento em situação de primeiros-socorros
  - IV. Os procedimentos de segurança pertinentes a cada protocolo são indispensáveis, vez que, a maioria dos acidentes ocorre por ignorância, descuido, descaso, pressa e/ou condições precárias de trabalho.
- (A) apenas I, II e III  
(B) apenas I e II  
(C) apenas I e III  
(D) I, II, III e IV  
(E) apenas I

50. São riscos considerados comuns em um laboratório, EXCETO:

- (A) utilização de DPI e EPI
- (B) emprego de temperaturas elevadas
- (C) uso de substâncias tóxicas e/ou corrosivas
- (D) aquecimento com uso do fogo
- (E) manipulação de utensílios e equipamentos