

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL

CONCURSO PÚBLICO Edital 100/2013

Cargo: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

<u>Instruções</u>

- 1. Aguarde autorização para abrir o caderno de provas.
- 2. Este caderno contém 60 questões. Se houver qualquer falha de impressão, comunique ao fiscal, para que faça a substituição do caderno.
- 3. Use os espaços em branco para rascunho; não destaque folhas da prova.
- 4. Ao receber o cartão-resposta, verifique se o número impresso é o seu número de inscrição. Comunique ao fiscal se os números forem diferentes. Após a verificação, assine o cartão-resposta.
- 5. Use caneta esferográfica com tinta preta ou azul para preenchimento do seu cartão-resposta. Não dobre seu cartão-resposta, não o manche ou rasure, nem o amasse, pois ele passará por leitura ótica.
- 6. Marque cada resposta no cartão, preenchendo completamente o campo que contém a letra correspondente à alternativa de sua opção, conforme modelo:



- 7. Em cada uma das questões, só existe uma alternativa que responde adequadamente ao quesito proposto. Você deve marcar apenas uma alternativa para cada questão. Questões marcadas com duas ou mais alternativas ou deixadas em branco receberão pontuação zero.
- 8. Lembre—se de que o tempo máximo para a realização desta prova e para o preenchimento do cartão-resposta é de 4 (quatro) horas.
- 9. Não utilize nenhum material de consulta e nem calculadora. Nenhum rascunho será considerado.
- 10. Aguarde as instruções do fiscal quanto ao manuseio do digiselo no seu cartão resposta.
- 11. Entregue ao fiscal seu cartão-resposta. A não-devolução do mesmo implicará sua desclassificação imediata.

CARGO: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - PROVA DE CONHECIMENTOS GERAIS LÍNGUA PORTUGUESA – 10 QUESTÕES

Com base na tirinha a seguir, responda às questões de 1 a 6:





- 1º QUESTÃO "Eu nunca havia pensado no aspecto literário da matemática." A expressão "havia pensado", extraída da fala do personagem Hobbs, está de acordo com a variedade culta da língua. Assinale a única alternativa em que se desrespeitou a norma culta:
- A) O professor tinha entregado o dever de matemática aos alunos.
- B) Calvin seria suspenso das aulas se não fizesse o dever de matemática.
- C) O dever de matemática foi impresso na escola.
- D) Calvin havia salvado a resposta no computador.
- E) Se eu fosse Calvin, teria aceito a resolução do problema.
- 2ª QUESTÃO No segundo quadro, quando Calvin diz: "Eis um número em luta mortal com outro", ele está se valendo de uma:
- A) Metonímia.
- B) Metáfora.
- C) Comparação.
- D) Eufemismo.
- E) Gradação.
- **3º QUESTÃO -** No segundo quadro, Calvin, ao questionar sobre a resolução de um problema de matemática, emprega a forma "por quê" . A língua portuguesa apresenta diferentes casos em que se utilizam as formas **por que**, **por quê**, **porque** e **porquê**. Preencha com as formas adequadas as lacunas do excerto da crônica "Na Escola", de Carlos Drummond de Andrade.

Surgiu um movimento para as professoras poderem usar calça comprida nas escolas. O governo disse que deixa, a diretora também, mas no meu caso eu não quero decidir por mim. O que se faz na sala de aula deve ser de acordo com os alunos. Para todos ficarem satisfeitos e um não dizer que não gostou. Assim não tem problema. Bem, vou começar pelo Renato Carlos. Renato Carlos, você acha que sua professora deve ou não deve usar calça comprida na escola?

aão gostou. Assim não tem problema. Bem, vou começar pelo Renato Carlos. Renato Carlos, você
cha que sua professora deve ou não deve usar calça comprida na escola?
— Acho que não deve – respondeu, baixando os olhos.
<u> </u>
— é melhor não usar.
— E é melhor não usar?
— minissaia é muito mais bacana.
(ANDRADE, C. D. Na escola. In: SABINO, Fernando et alli. Para gostar de ler. v.2, São Paulo: Ática, 1979.)

Assinale a alternativa que contenha a sequência correta:

- A) Porque; por quê; por que; porque
- B) Por quê; por que; porque; porque
- C) Por que; porque; por quê; porquê
- D) Por quê; porque; por que; porque
- E) Porquê; por que; por que; porque

4ª QUESTÃO - O termo "aí" que aparece no terceiro quadrinho veicula a ideia de:

- A) Lugar.
- B) Causa.
- C) Sequência.
- D) Concessão.
- E) Condição.

5º QUESTÃO - Em geral, o prefixo **des-** veicula a ideia de oposição, que pode ser observada na palavra "desinteressantes" (terceiro quadrinho). Esse sentido também é observado em:

- A) Desvantajoso.
- B) Deslocado.
- C) Desfigurado.
- D) Desdenhoso.
- E) Desgoverno.

6ª QUESTÃO - Em relação aos recursos linguísticos e textuais, assinale a afirmativa INCORRETA:

- A) A palavra eis, no segundo quadrinho, é um advérbio designativo cujo sentido é "aqui está".
- B) A concordância do verbo **ser**, no segundo quadrinho, pode ser feita no plural sem qualquer prejuízo para a norma culta da língua.
- C) No segundo quadrinho, o pronome **dele** faz referência ao substantivo **número**.
- D) A relação de sentido estabelecida, no terceiro quadrinho, entre **resolver o problema** e **acabar com o suspense** é de condição.
- E) No segundo e no terceiro quadrinhos, o pronome demonstrativo **este/estes** dá ao leitor instruções sobre a localização do referente no texto.

7º QUESTÃO - Analise a frase abaixo extraída da Revista Veja (1996):

"O negócio está tão confuso que é preciso usar linguagem de redator de horóscopo. Falar, falar, falar e não dizer nada."

As relações de sentido corretas estão em:

- A) Explicação adição.
- B) Consequência alternância.
- C) Comparação conclusão.
- D) Consequência oposição.
- E) Explicação oposição.

Leia o anúncio a seguir e responda às questões de 8 a 10:

IMAGEM NÃO É NADA. ÉTICA É TUDO.

ALGUNS VALORES NÃO SE COMPRAM

8º QUESTÃO - O anúncio instaura um jogo entre IMAGEM e ÉTICA, entre NÃO SER NADA e SER TUDO. A relação de sentido que favorece esse jogo semântico/linguístico é de:

- A) Contradição
- B) Conformidade.
- C) Oposição.
- D) Causalidade.
- E) Condição.

9º QUESTÃO - A MP publicidade encontrou, no *slogan* do refrigerante *Sprite* – "Imagem não é nada. Sede é tudo" – e na cor verde do limão e da garrafa de refrigerante, a grande inspiração para assim ter o seu objetivo alcançado que, nesse anúncio, é valorizar a ética. Desse modo, a empresa confirma o seu compromisso, sobretudo, quando substitui o sintagma SEDE, do *slogan*, por ÉTICA, do anúncio, e mantém a cor verde, a partir da qual faz alusão ao refrigerante. Esse recurso de textualidade pode ser observado explicitamente e denomina-se:

- A) Coesão.
- B) Coerência.
- C) Aceitabilidade.
- D) Intecionalidade.
- E) Intertextualidade.

10º QUESTÃO - Analise a oração "Alguns valores não se compram". Assinale a opção que contém a única oração em que o **se** está usado com a mesma função:

- A) Não se fariam tais acordos nos dias atuais.
- B) Desconfiou-se dos valores apresentados.
- C) Não se dorme bem com esse calor insuportável.
- D) Era-se feliz em outro tempo.
- E) O funcionário queixou-se muito do novo horário de trabalho.

RACIOCÍNIO LÓGICO E QUANTITATIVO - 10 QUESTÕES

11º QUESTÃO - De um grupo de 10 pessoas, 4 devem ser escolhidas ao acaso para formar uma comissão de 4 pessoas. Entre as pessoas do grupo, estão Pedro e Maria. A probabilidade de que Pedro e Maria NÃO sejam escolhidos para formar a comissão é de:

- A) 1/5
- B) 2/3
- C) 1/3
- D) 3/4
- E) 4/5

12º QUESTÃO - Rui tem dois reservatórios de água idênticos, A e B. Cada um dos dois reservatórios tem
capacidade total de 200 litros. Às 8 horas do dia 28 de maio de 2013, o reservatório A estava totalmente
cheio de água e começou a esvaziar à razão constante de 5 litros por hora. Também às 8 horas do mesmo
dia, o reservatório B estava com 100 litros de água e começou a encher de água à razão constante de 10
litros por hora. O horário do dia 28 de maio de 2013 em que os dois reservatórios estavam com o mesmo
volume de água é:

litros por hora. O horário volume de água é:	do dia 28 de mai	o de 2013 em que	os dois reservatórios	esta
A) 13 horas e 40 minutos B) 14 horas	3			
C) 14 horas e 20 minutos	3			
D) 14 horas e 40 minutos	3			
E) 15 horas				

13ª QUESTÃO - Em um condomínio residencial, a média aritmética das idades dos moradores homens é 23 anos, a média aritmética das idades das moradoras é 41 anos e a média aritmética das idades de todos os moradores é 38 anos. A razão m/h, sendo m o total de moradoras do condomínio e h o total de moradores homens do condomínio, é igual a:

C) 4 D) 4,5 E) 5,5
14ª QUESTÃO - O resto da divisão de 2013! por 45 é:
^ \

A) 5 B) 10 C) 15 D) 20

A) 5 B) 3,5

E) 0

15ª QUESTÃO - Em uma urna existem 14 bolas brancas, 17 bolas pretas e 20 bolas vermelhas. O número mínimo de bolas que devem ser retiradas da urna para que se tenha certeza de que sejam extraídas pelo menos 3 bolas de cores diferentes é:

A) 18 B) 38 C) 23 D) 28 E) 33

16ª QUESTÃO - O número de maneiras de se dividir um grupo de 12 pessoas em 2 grupos de 2 pessoas, 1 grupo de 5 pessoas e 1 grupo de 3 pessoas é igual a:

A) 83160 B) 42632 C) 53120 D) 64825 E) 75235 **17ª QUESTÃO -** Em uma fábrica, 15 máquinas, funcionando 8 horas por dia, durante 30 dias, produz 150000 peças. Admitindo que todas as grandezas envolvidas sejam proporcionais, se x, y e z são números inteiros positivos, o número de máquinas necessárias para produzir x peças, com as máquinas funcionando y horas por dia, durante z dias, é igual a:

- A) (xz)/(110y)
- B) (3x)/(125yz)
- C) (4y)/(138xz)
- D) (2x)/(115yz)
- E) (5y)/(134xz)

18º QUESTÃO - Maria investiu um certo capital a uma certa taxa mensal de juros simples. Após 100 meses, o valor do montante era igual ao triplo do capital. O valor da taxa mensal de juros simples era:

- A) 1,5%
- B) 2,5%
- C) 2%
- D) 3%
- E) 3,5%

19ª QUESTÃO - Uma mistura homogênea é formada por 200 ml de água e 50 ml de álcool. Descarta-se 50 ml da mistura, de modo que a mistura passa a ter volume de 200 ml. Após acrescentar-se 20 ml de álcool à mistura, a taxa percentual de álcool na mistura fica igual a:

- A) 224/13%
- B) 20%
- C) 32%
- D) 244/7%
- E) 300/11%

20ª QUESTÃO - Juca comprou uma certa quantidade de doces idênticos por 77 reais. Se ele tivesse comprado 8 doces a menos pela mesma quantia de 77 reais, cada doce teria custado 1,10 reais a mais. O total de doces que Juca comprou é um número que é:

- A) Primo.
- B) O quadrado de um número inteiro.
- C) Divisível por 5.
- D) Divisível pelo quadrado de um número primo.
- E) Divisível por 6.

INFORMÁTICA - 5 QUESTÕES

A menos que seja explicitamente informado o contrário, em todas as questões relativas a conhecimentos de informática, deve ser considerado que:

- ✓ Todos os programas mencionados estão na configuração padrão.
- ✓ O mouse está configurado para pessoas destras.
- ✓ O teclado é padrão ABNT-2, e o mouse tem dois botões.
- ✓ As expressões clicar e clique, quando não explicitamente se referirem a um botão específico do mouse, referem-se ao botão esquerdo.
- ✓ O sistema operacional é Windows 7 Professional Edition em Português.
- ✓ O pacote Office é o Microsoft Office 2007 em Português.
- ✓ O Windows e o Office estão atualizados com o pacote de atualização (Service Pack) mais recente.
- ✓ Quando se fizer uma referência a um sistema Linux, isso significa uma versão 2.6 ou mais recente em uma distribuição popular como Ubuntu, Mint, Debian, Mandriva, entre outras.
- ✓ As referências ao pacote OpenOffice são para sua versão brasileira LibreOffice na versão 3 ou mais recente.

21ª QUESTÃO - No OpenOffice Calc, considere que as células A1, A2, A3, B1, B2, B3, C1, C2, C3 da planilha estão preenchidas, respectivamente, com os seguintes valores inteiros: 1, 9, 5, 2, 8, 4, 3, 7, 6. Ao se digitar a fórmula =MIN(SUM(A1:A3), MAX(SUM(B1:B3), SUM(C1:C3))) em uma célula, o resultado será:

- A) 2
- B) 15
- C) 4
- D) 5
- E) 6

22ª QUESTÃO - Selecione a afirmativa correta:

- A) Windows Mint, Debian e Ubuntu são exemplos de versões do Windows.
- B) Linux e Excel são exemplos de programas de planilha eletrônica.
- C) Powerpoint e Impress são exemplos de navegadores da Internet.
- D) Word e Writer são exemplos de editores de texto.
- E) Software proprietário é qualquer programa de computador que pode ser usado, copiado, estudado e redistribuído sem nenhuma restrição.

23ª QUESTÃO - Considere as seguintes afirmações sobre os vírus em computadores:

- O download de arquivos anexos em mensagens de e-mail n\u00e3o provoca risco de infec\u00e7\u00e3o de computadores.
- II. A instalação de programas piratas traz risco de infecção para um computador.
- III. Para maior proteção do computador, é fundamental fazer a atualização permanente do programa antivírus.

Qual das alternativas abaixo é correta?

- A) Somente as afirmativas II e III estão corretas.
- B) Somente a afirmativa I está correta.
- C) Somente a afirmativa II está correta.
- D) Somente a afirmativa III está correta.
- E) As afirmativas I, II e III estão corretas.

24º QUESTÃO - Selecione a denominação dada ao programa que recolhe informações sobre o usuário e sobre os seus costumes na Internet e transmite essa informação a uma entidade externa na Internet, sem que o usuário tenha conhecimento:

- A) Verme ("worm").
- B) Bomba relógio ("bombware").
- C) Espião ("spyware").
- D) Cavalo de tróia ("trojan").
- E) Boato ("hoax").

25ª QUESTÃO - Selecione o comando Linux responsável por listar o conteúdo de uma pasta do sistema de arquivos:

- A) lpr
- B) ps
- C) info
- D) dir
- E) Is

LEGISLAÇÃO - 05 QUESTÕES

26ª QUESTÃO - Assinale a alternativa que NÃO é correta em relação a cargos públicos nos termos da Lei nº 8.112/90:

- A) Cargo público é o conjunto de atribuições e responsabilidades previstas na estrutura organizacional que devem ser cometidas a um servidor.
- B) É proibida a prestação de serviços gratuitos, salvo os casos previstos em lei.
- C) A investidura em cargo público ocorrerá com a posse.
- D) A Recondução não é uma forma de provimento de cargo público.
- E) Os cargos públicos, acessíveis a todos os brasileiros, são criados por lei, com denominação própria e vencimento pago pelos cofres públicos, para provimento em caráter efetivo ou em comissão.

27º QUESTÃO - Constitui ato de improbidade administrativa, EXCETO:

- A) Receber, para si ou para outrem, dinheiro, bem móvel ou imóvel, ou qualquer outra vantagem econômica, direta ou indireta, a título de comissão, percentagem, gratificação ou presente de quem tenha interesse, direta ou indireta, que possa ser atingido ou amparado por ação ou omissão decorrente das atribuições do agente público.
- B) Perceber a remuneração condizente com o cargo público.
- C) Perceber vantagem econômica, direta ou indireta, para facilitar a aquisição, permuta ou locação de bem móvel ou imóvel, ou a contratação de serviços pelas entidades referidas no art. 1° por preço superior ao valor de mercado.
- D) Perceber vantagem econômica, direta ou indireta, para facilitar a alienação, permuta ou locação de bem público ou o fornecimento de serviço por ente estatal por preço inferior ao valor de mercado.
- E) Receber vantagem econômica de qualquer natureza, direta ou indireta, para tolerar a exploração ou a prática de jogos de azar, de lenocínio, de narcotráfico, de contrabando, de usura ou de qualquer outra atividade ilícita, ou aceitar promessa de tal vantagem.

28ª QUESTÃO - Segundo a Lei nº. 8.112/90, são requisitos básicos para investidura em cargo público, EXCETO:

- A) A quitação com as obrigações militares e eleitorais.
- B) O nível de escolaridade exigido para o exercício do cargo.
- C) A idade mínima de dezoito anos.
- D) Aptidão física e mental.
- E) O cancelamento dos direitos políticos.

29ª QUESTÃO - A Lei nº. 8.112/90 impõe ao servidor público federal várias proibições. Assinale a alternativa que NÃO se refere a uma delas:

- A) Representar contra ilegalidade, omissão ou abuso de poder.
- B) Ausentar-se do serviço durante o expediente, sem prévia autorização do chefe imediato.
- C) Promover manifestação de apreço ou desapreço no recinto da repartição.
- D) Retirar, sem prévia anuência da autoridade competente, qualquer documento ou objeto da repartição.
- E) Opor resistência injustificada ao andamento de documento e processo ou execução de serviço.

30º QUESTÃO - Segundo a Lei nº. 8.112/90, o servidor público federal poderá ser demitido em decorrência da prática de certos atos ilícitos. Assinale a alternativa que NÃO contém um ato cuja pena é a demissão:

- A) Proceder de forma desidiosa.
- B) Acumulação ilegal de cargos, empregos ou funções públicas.
- C) Ofensa física, em servico, a servidor ou a particular, ainda que em legítima defesa.
- D) Inassiduidade habitual.
- E) Insubordinação grave em serviço.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – 30 QUESTÕES

31º QUESTÃO - Sobre as vitaminas lipossolúveis, marque a alternativa INCORRETA:

- A) Por serem insolúveis em água, necessitam da bile para seu transporte e absorção.
- B) Por serem lipossolúveis, não são armazenadas no organismo humano.
- C) São um grupo de substâncias orgânicas e não possuem valor energético.
- D) Podem ser transportadas ligadas a proteínas ou a lipoproteínas.
- E) A principal via de excreção das vitaminas lipossolúveis são as fezes.

32ª QUESTÃO - A RDC 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Sobre essa Resolução podemos afirmar, EXCETO que:

- A) Tem como objetivo estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.
- B) Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, cozinhas industriais, cozinhas institucionais e restaurantes.
- C) Excluem-se desse Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral TNE e os bancos de leite humano.
- D) Excluem-se desse Regulamento as delicatéssens, lanchonetes, padarias e pastelarias.
- E) Para efeito desse Regulamento, considera-se manipuladores de alimentos qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

33ª QUESTÃO - De acordo com as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, os manipuladores devem seguir alguns procedimentos para evitar a contaminação dos alimentos. Marque a opção INCORRETA:

- A) As unhas devem estar curtas, sendo permitido uso de esmaltes de cores claras ou base.
- B) Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.
- C) Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.
- D) Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim.
- E) Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

34ª QUESTÃO - Sobre a vitamina A é correto afirmar que:

- A) As únicas fontes são de origem animal.
- B) A zeaxantina é a forma com maior atividade pró vitamínica.
- C) Os carotenóides são as formas ativas da vitamina.
- D) Alimentos de origem vegetal contêm a forma ativa da vitamina.
- E) É sensível à luz e ao calor.

35ª QUESTÃO - O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. De acordo com a RDC 216/2004, o descongelamento deve ser efetuado:

- A) Sob água corrente e fria.
- B) Em câmaras frigoríficas à temperatura de até 10°C.
- C) Em temperatura ambiente.
- D) Em câmaras frigoríficas a 0°C.
- E) Sob refrigeração à temperatura inferior a 5ºC ou em forno microondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

36ª QUESTÃO - O ácido ascórbico tem as seguintes funções, EXCETO:

- A) Conversão do ferro da forma férrica para a forma ferrosa.
- B) Atuação na formação do colágeno.
- C) Conversão da vitamina A para sua forma ativa.
- D) Conversão do ácido fólico para sua forma ativa.
- E) Atuação no metabolismo da fenilalanina e tirosina.
- **37ª QUESTÃO -** Os carboidratos são nutrientes energéticos e são constituídos por carbono, hidrogênio e oxigênio. Sobre os carboidratos, é INCORRETO afirmar que:
- A) São absorvidos no intestino delgado, mas podem ser fermentados no intestino grosso.
- B) São a principal fonte de energia, podendo ser encontrados em vários alimentos como frutas, leite e leguminosas.
- C) Oligossacarídeos são carboidratos simples, por possuírem cadeias pequenas.
- D) Fornecem energia para a atividade celular com maior eficiência que proteínas e lipídeos.
- E) O glicogênio é um polissacarídeo encontrado em animais.
- **38ª QUESTÃO -** O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. De acordo com a RDC 216/2004, marque a alternativa que descreve como deve ser a redução da temperatura em um resfriamento correto:
- A) De 100°C a 20°C em 2 horas.
- B) De 60°C a 5°C em 2 horas.
- C) De 60°C a 10°C em 4 horas.
- D) De 60°C a 10°C em 2 horas.
- E) De 55°C a 5°C em 3 horas.
- **39ª QUESTÃO -** Segundo a RDC 216/2004, o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:
- A) Doenças transmitidas por alimentos, técnica dietética, análise dos pontos críticos de controle, manipulação de resíduos.
- B) Higiene dos alimentos, noções de microbiologia, manual de Boas Práticas e análise dos pontos críticos de controle.
- C) Técnica dietética, contaminantes alimentares, higiene dos alimentos e noções de microbiologia.
- D) Contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas.
- E) Manipulação higiênica dos alimentos, análise dos pontos críticos de controle, análise sensorial dos alimentos e noções de microbiologia.
- **40º QUESTÃO -** As Dietary Reference Intakes (DRIs) são um conjunto de quatro valores de referência estabelecidas para serem utilizadas no planejamento e avaliação de dietas. Marque a alternativa correta:
- A) RDA é o valor de referência que deve ser utilizado para avaliar dietas de indivíduos saudáveis em determinado estágio de vida e gênero.
- B) EAR é o valor que atende às necessidades de metade dos indivíduos saudáveis em determinado estágio de vida e gênero.
- C) UL é o valor que define o mínimo a ser ingerido por indivíduos saudáveis em determinado estágio de vida e gênero.
- D) DRI é a quantidade adequada de ingestão para indivíduos saudáveis ou em situações patológicas, em determinado estágio de vida e gênero.
- E) Al é a quantidade máxima de ingestão do nutriente que não causa efeitos adversos à saúde de indivíduos em determinado estágio de vida e gênero.

- **41º QUESTÃO -** Um alimento preparado que será armazenado sob refrigeração ou congelamento deverá ser identificado contendo, no mínimo, as seguintes informações:
- A) Data e horário do preparo, designação do produto, responsável pelo preenchimento.
- B) Data de preparo, responsável técnico e data de validade.
- C) Data e horário do preparo, local de armazenamento e nome do produto.
- D) Designação do produto, data de preparo e prazo de validade.
- E) Responsável técnico, designação do produto, data de preparo e prazo de validade.
- 42ª QUESTÃO Sobre a Necessidade Estimada de Energia (EER) marque a alternativa INCORRETA:
- A) Foi estimada a partir de equações para predição do gasto total de energia medido pela técnica de água duplamente marcada.
- B) O efeito térmico do alimento é um componente do gasto total de energia, usado para estimar a EER.
- C) A EER é o valor médio de ingestão de energia proveniente da dieta para manutenção do balanço energético.
- D) A EER deve ser utilizada para avaliar se o consumo calórico de um indivíduo está adequado.
- E) A EER é calculada de acordo com o peso, sexo, altura e atividade física.
- 43ª QUESTÃO Sobre os métodos de avaliação do consumo alimentar, podemos afirmar que:
- A) O recordatório 24 horas tem a vantagem de depender da memória do entrevistado, facilitando a obtenção dos dados.
- B) A história alimentar tem a vantagem de eliminar variações do dia a dia.
- C) O questionário de frequência alimentar tem a vantagem de não necessitar ser validado anteriormente.
- D) O registro alimentar tem a vantagem de depender do conhecimento de medidas caseiras pelo indivíduo avaliado.
- E) A pesagem direta dos alimentos tem a vantagem de poder ser realizada em dias não alternados.
- **44ª QUESTÃO -** O trato digestório é o sistema que desempenha as funções de digestão e absorção dos alimentos. Com relação ao sistema digestório, marque a alternativa INCORRETA:
- A) Na boca, o alimento é triturado e misturado com a saliva.
- B) O estômago armazena os alimentos para serem lançados ao intestino por peristaltismo.
- C) No intestino delgado, ocorre a absorção da maior parte dos nutrientes.
- D) No intestino grosso, ocorre também a absorção e ainda a fermentação bacteriana.
- E) No intestino, os alimentos são digeridos por enzimas do suco gástrico.
- **45ª QUESTÃO -** A deficiência de micronutrientes pode trazer várias consequências. Marque a alternativa INCORRETA:
- A) A deficiência de tiamina causa a pelagra, caracterizada por dermatite, demência e diarréia.
- B) A deficiência de vitamina K é mais comum em recém nascidos e pode causar hemorragias.
- C) A deficiência de ácido fólico produz defeitos na reprodução celular e alterações na síntese de proteínas.
- D) A deficiência de zinco causa disfunção imune e baixo crescimento.
- E) A deficiência de iodo causa retardo mental e hipotireoidismo.
- **46ª QUESTÃO -** Alguns fatores intrínsecos ao alimento interferem no metabolismo dos microorganismos. Em relação ao fator atividade de Água (Aa), marque a opção INCORRETA:
- A) As bactérias preferem ambientes úmidos para a sua multiplicação; já os fungos proliferam em ambientes secos.
- B) Melaço, xaropes e caldas, por conterem grandes concentrações de açúcares e, portanto, baixo Aa, permitem o crescimento de bactérias.
- C) Alimentos secos, como pão, cujo Aa é baixo, são mais propensos a alterações por bolores.
- D) Alimentos, como carne, leite, pescado e ovos, são mais alterados por bactérias.
- E) Quando a umidade relativa do ar em torno do alimento é superior ao Aa do alimento, haverá tendência em aumentar a umidade na superfície do alimento e esse aumento de umidade superficial propicia a multiplicação inicial dos microorganismos com consequente alteração do produto.

47º QUESTÃO - No planejamento da alimentação para uma coletividade, a identificação da necessidade de compra se baseia no consumo médio da Unidade e o processo de compras deve ser agilizado toda vez que o estoque atingir seu limiar mínimo. Em relação ao controle de níveis de estoque, é correto afirmar, EXCETO, que:

- A) Um aumento do nível de estoque mantido em uma UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) é acompanhado de diminuição de custos de armazenamento, que incluem: custo de área útil, controle de temperatura, iluminação e manutenção da área onde os produtos estejam estocados.
- B) Estoque mínimo, também chamado de estoque de segurança, é a menor quantidade de material que deverá existir no estoque, para prevenir qualquer eventualidade ou situação de emergência, quer provocada pelo consumo anormal do material, quer pelo alongamento do tempo de chegada do mesmo.
- C) Estoque médio é o nível médio de estoque no qual as operações de suprimento e consumo se realizam.
- D) Estoque máximo é a maior quantidade de material que deverá existir na organização, para garantir o consumo até o tempo de recebimento do próximo lote de reposição. É o nível acima do qual a organização não pretende operar, sob pena de estar desperdiçando recursos investidos em material e dificultando a administração e controle.
- E) Do ponto de vista financeiro, os estoques devem ser reduzidos para diminuir o capital investido.

48ª QUESTÃO - Vários fatores podem influenciar o metabolismo basal de um indivíduo, sendo adequado afirmar que:

- A) Quanto maior o tecido adiposo, maior o metabolismo basal.
- B) Quanto maior a idade, menor o metabolismo basal.
- C) Gestante tem menor metabolismo basal.
- D) Mulheres têm maior metabolismo basal que homens.
- E) Quanto maior a área de superfície corporal, menor o metabolismo basal.

49ª QUESTÃO - A cocção de um alimento consiste na modificação de suas características por ação do calor. Quanto às formas de transmissão de calor, é INCORRETO afirmar que:

- A) Na convecção, as moléculas aquecidas e menos densas sobem à superfície.
- B) O deslocamento de moléculas aquecidas transmite calor por convecção.
- C) A transmissão de calor de uma molécula a outra por contato é denominada de condução.
- D) A irradiação não é considerada uma forma de transmissão de calor.
- E) Ondas eletromagnéticas causam vibração das substâncias, produzindo calor.

50º QUESTÃO - É recomendado para a alimentação do pré-escolar, EXCETO:

- A) Não utilizar guloseimas para recompensas ou castigos.
- B) Na recusa da refeição principal, deve-se oferecer leite em substituição.
- C) A dieta deve ser fracionada em 6 refeições.
- D) Deve-se retirar do prato a sobra sem fazer comentários.
- E) Devem-se oferecer as refeições sem a presença de sucos, refrigerantes ou líquidos açucarados.

51º QUESTÃO - Vários são os fatores que devem ser considerados na ambiência do trabalho; alguns interferindo diretamente na produção e outros proporcionando condições adequadas de trabalho. Dentre os que interferem diretamente sobre a produção, pode-se citar iluminação, ventilação, ruídos, cor, temperatura e umidade. Em relação à iluminação das UAN (Unidades de Alimentação e Nutrição), marque a opção ERRADA:

- A) A iluminação exerce uma forte influência no comportamento das pessoas; sua utilização adequada evita doenças visuais, aumenta a eficiência do trabalho e diminui o número de acidentes.
- B) A iluminação em uma UAN deve ser distribuída uniformemente pelo ambiente, evitando ofuscamentos, sombras, reflexos fortes e contrastes excessivos.
- C) As janelas ou outro tipo de aberturas deverão estar dispostos de maneira que permitam a penetração direta do sol sobre a superfície de trabalho.
- D) A iluminação mais recomendada para as UAN é a natural, pois age como um tônico, estimulando as funções do organismo e propiciando sensações de alegria e maior disposição para o trabalho, estando diretamente relacionada ao nível de trabalho produzido.
- E) Constata-se uma acentuada tendência para o uso de lâmpadas fluorescentes nas UAN, pois a iluminação branca é o tipo mais adequado, mantendo a cor natural dos alimentos e não elevando a temperatura no local.

52ª QUESTÃO - Sobre os aspectos físicos das UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) podemos afirmar, EXCETO, que:

- A) Ao escolher um piso para uma UAN, não basta apenas dimensioná-lo em função de sua carga estática. Outras preocupações devem ser consideradas, dentre elas, a facilidade de higienização, característica antiderrapante, resistência ao ataque de substâncias corrosivas, impermeabilidade e cor.
- B) As paredes devem ser revestidas de material liso, resistente, impermeável e lavável em toda a sua extensão.
- C) As portas de comunicação entre algumas áreas devem ter visor, para evitar choque entre as pessoas que constantemente circulam, e devem também ser dotadas de um sistema vaivém.
- D) As janelas devem ser localizadas na parte superior das paredes, objetivando garantir o conforto térmico, uma vez que o ar quente tende a subir.
- E) A melhor localização é o andar térreo, voltado para o nascente e em bloco isolado. Quando não for possível a localização em bloco isolado, a UAN deve ser situada na parte central do prédio.

53º QUESTÃO - Sobre óleos e gorduras é possível afirmar, EXCETO, que:

- A) São substâncias que fixam e ressaltam o sabor dos alimentos.
- B) O óleo é mais insaturado quanto menor for o número de duplas ligações na molécula.
- C) As insaturadas são óleos em estado líquido.
- D) O óleo de dendê contém grande quantidade de ácido láurico.
- E) As gorduras hidrogenadas têm maior temperatura de fusão.

54ª QUESTÃO - Um alimento deve ser adequado não somente quanto ao aspecto nutricional, mas também quanto às suas qualidades higiênico-sanitárias, simbólicas, sensoriais e regulamentares. De acordo com o enunciado, marque a alternativa com a sequência correta:

- 1. Qualidades nutricionais.
- 2. Qualidades higiênico-sanitárias.
- 3. Qualidades simbólicas.
- 4. Qualidades sensoriais.
- 5. Qualidades regulamentares.

() O alimento deve estar isento de elementos tóxicos, seu consumo não deve provocar problemas
digestivos secundários sob pena de ser rejeitado por condicionamento negativo, podendo a toxicidade ser
causada por fatores microbiológicos e químicos.
() Representam, geralmente, normas que estabelecem critérios com relação à sanidade, ao
acondicionamento e à divulgação de composição.
() O alimento apresenta um significado para o indivíduo, se inscrevendo em um quadro cultural, em
uma rede de comunicações, em uma constelação imaginária, em uma visão de mundo.
() Refere-se a aptidão de um alimento em satisfazer as necessidades fisiológicas do ser humano.

) Representa a aptidão do alimento para provocar prazer, resultando de sensações visuais, táteis,

- gustativas e olfativas, que variam para cada indivíduo, principalmente em função dos seus hábitos alimentares.

 A) 5-2-4-3-1B) 5-2-3-4-1
- B) 5-2-3-4-1 C) 2-3-1-5-4 D) 2-5-3-1-4
- E) 2 5 3 4 1

55ª QUESTÃO - Sobre as propriedades do açúcar, marque a alternativa INCORRETA:

- A) Os açúcares podem sofrer fermentação, o que permite a confecção de confeitos.
- B) A sacarose pode sofrer cristalização quando em soluções supersaturadas.
- C) O sabor doce da frutose é utilizado como referência para o poder edulcorante dos açúcares.
- D) Com a aplicação do calor seco, o açúcar se funde e pode modificar suas características sensoriais.
- E) A hidrólise dos acúcares é obtida por ação de ácido fraco, calor ou a enzima invertase.

56ª QUESTÃO - A adolescência é uma fase de crescimento acelerado e a alimentação deve ser adequada às necessidade nutricionais desta fase. Marque a alternativa INCORRETA:

- A) Na adolescência, as necessidades de ferro aumentam pelo aumento da massa muscular, do volume sanguíneo e das enzimas respiratórias.
- B) Na adolescência, há maior necessidade de cálcio devido à formação óssea.
- C) Nutrientes como a vitamina A e a vitamina C são importantes ao desenvolvimento do adolescente.
- D) A ingestão de cálcio e a mineralização óssea adequada na adolescência não influenciam no aparecimento de osteoporose futuramente.
- E) Alimentos com maiores teores de fibras não são os mais consumidos pelos adolescentes.

57º QUESTÃO - De acordo com o Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos, o recebimento de mercadorias é a etapa em que se recebe o material entregue por um fornecedor, avaliando-o quantitativa e qualitativamente, segundo os critérios pré-definidos para cada produto. São procedimentos que devem ser adotados no recebimento, EXCETO:

- A) Produtos reprovados no recebimento devem ser armazenados com os demais produtos no estoque para posterior devolução.
- B) Observar rotulagem dos produtos, na qual devem constar o nome e a composição do produto, o lote, a data de fabricação e a validade.
- C) Fazer a avaliação sensorial, considerando as características organolépticas, a cor, o gosto, o odor, o aroma, a aparência e a textura.
- D) Observar as condições das embalagens, que devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades para cada alimento.
- E) Observar as condições do entregador, devendo estar com uniforme adequado e limpo, sapato fechado, proteção para o cabelo como rede, touca ou gorro.
- **58ª QUESTÃO -** No armazenamento, os alimentos não perecíveis são armazenados em estoque à temperatura ambiente e os perecíveis e os semiperecíveis são armazenados sob refrigeração ou congelamento. Sobre o armazenamento dos alimentos é correto afirmar, EXCETO, que:
- A) A disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, sendo que os produtos de fabricação mais antiga são posicionados a serem consumidos em primeiro lugar (PEPS primeiro que entra, primeiro que sai), pode-se utilizar ainda o conceito do PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai).
- B) Produtos descartáveis devem ser mantidos junto dos alimentos e produtos de limpeza e químicos.
- C) Todos os produtos devem estar adequadamente identificados e protegidos.
- D) Alimentos não devem estar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos e de higiene e perfumaria.
- E) Alimentos ou recipientes com alimentos não devem estar em contato com o piso e, sim, apoiados sobre estrados ou nas prateleiras das estantes.

59ª QUESTÃO - Para a implantação do sistema de Segurança Alimentar através do Sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), é prérequisito:

- A) Adquirir equipamentos modernos.
- B) Aprovação pelos órgãos reguladores.
- C) Contratação de Consultoria Multidisciplinar.
- D) Possuir o Manual de Boas Práticas implantado.
- E) Ter colaboradores comprometidos.

60º QUESTÃO - No sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), um Ponto Crítico (PC) refere-se a:

- A) Uma falha ou não alcance do limite crítico.
- B) Um local ou situação a ser corrigida, porém sem risco imediato à saúde.
- C) Uma contaminação de origem biológica, química ou física em condição potencial que possa causar agravo à saúde.
- D) Ações que devem ser adotadas quando um limite crítico é excedido.
- E) Um local ou situação onde estão presentes os perigos com risco à saúde e que devem ser controlados.