

PROVA DE LÍNGUA PORTUGUESA – NÍVEL MÉDIO

INSTRUÇÃO: As QUESTÕES de número 1 a 12 devem ser respondidas com base na leitura do TEXTO a seguir.

Princípios e valores

5 Uma mãe quer saber se deve ou não permitir que sua filha, de nove anos, viaje com a família de uma colega num fim de semana. Ela diz que a garota nunca fez isso antes e que ela considera precoce esse passeio mais longo sem a família, mas que está em dúvida porque muitas crianças da mesma idade já fazem isso. Outra leitora indaga a melhor idade para colocar o filho, de cinco anos, em aulas de outro idioma e conta que ela mesma, fluente em inglês, começou a estudar depois dos 12 anos, mas que agora percebe que a criançada já começa bem mais cedo.

10 Um pai diz que o filho de 15 anos leva a namorada para dormir em casa e que ele fica constrangido com a situação, mas acredita que, se impedir, vai se afastar do filho. Finalmente, um outro leitor afirma que quer ensinar valores aos filhos, mas, ao mesmo tempo, considerando o clima competitivo de nosso tempo, quer saber como ensinar que há momentos em que é preciso abrir mão desses valores para não ser ingênuo.

15 O mundo contemporâneo tornou a educação uma tarefa muito mais complexa. Até o final da década de 1950, a maioria não enfrentava questões como as citadas e tampouco tinha de tomar diariamente decisões sobre o tipo de educação a praticar com os filhos. A educação era uma só, os rumos faziam parte de um grande consenso social e assim caminhavam os pais, sem grandes conflitos. Vale dizer que pais e filhos sofriam muito mais, já que eram tão diferentes e tinham de se ajustar a um rumo comum.

20 Hoje, os pais ganharam a liberdade da escolha sobre como educar seus filhos e, por outro lado, assumiram também uma responsabilidade muito maior por eles. Afinal, cada escolha feita produz efeitos significativos na vida dos filhos, já que estes estão em formação.

25 Vale refletir a respeito das dúvidas dos pais. À primeira vista, todas parecem questões práticas sobre como agir. E cada uma delas guarda em si conteúdos bem mais amplos, que tratam de moral, ética, conceito de infância, limites entre privacidade e convívio social e relação entre pais e filhos.

30 E talvez este seja o nó da questão da educação contemporânea que os pais

podem desatar ou, ao menos, afrouxar: ao educar os filhos, precisam ter clareza de alguns princípios dos quais não abrem mão e, a partir desse norte, tomar as decisões sem se importar tanto com as decisões dos outros pais. Afinal, já que temos a oportunidade hoje de ter a riqueza da diversidade em educação, há que se aprender a conviver com ela, não?

35 Pensando assim, a mãe cuja filha pede para viajar sem a família precisa é pensar no conceito de infância que quer garantir para a filha, tanto quanto a mãe que se preocupa com o ensino de línguas; o pai que se sente constrangido com a intimidade do filho em casa precisa considerar como colaborar para fazer a passagem do filho para a maturidade e, finalmente, o que se preocupa com os valores precisa refletir se quer dar uma educação moral de ocasião ao filho ou se quer mesmo é ensinar que os valores fazem parte de um ideal de vida e que, portanto, exigem fidelidade.

40 "O que quero ensinar aos meus filhos, priorizar na educação deles?"
45 Essa é a questão que os pais devem se fazer quando enfrentam situações que demandam decisões. Afinal: de festas, namoros, aprendizados diversos, eles terão muitas chances para desfrutar, mas da educação familiar, só enquanto estiverem sob a tutela dos pais. E esse tempo é curto, acreditem.

Fonte: SAYÃO, Rosely "Como Educar Meu Filho?" (Fragmento) disponível em <http://www1.folha.uol.com.br/fsp/equilibrio/eq2703200812.htm>

QUESTÃO 01

Este texto foi escrito, **principalmente**, para

- A) criticar a falta de rigor com que os pais educam os filhos atualmente.
- B) definir algumas indagações sobre a criação de filhos no mundo atual.
- C) questionar os princípios que devem nortear a educação dos filhos.
- D) refletir acerca de temas encontrados em perguntas dirigidas à autora.

QUESTÃO 02

É **CORRETO** afirmar que o título

- A) contém uma referência que resume o tema do texto.
- B) define categoricamente os exemplos citados no texto.
- C) faz referência ao conceito de infância expresso no texto.
- D) refere-se a generalidades que estão dispersas no texto.

QUESTÃO 03

De acordo com as informações contidas no texto, é **CORRETO** afirmar que,

- A) no segundo parágrafo, são apresentados dois exemplos em que são listadas uma situação de embaraço e um outro de percepção do que ocorre em nosso tempo.
- B) no terceiro parágrafo, existe uma observação sobre o reflexo da educação de filhos nos anos 1950 nos dias atuais, o que faz com que atualmente haja mais dificuldades.
- C) no sétimo parágrafo, há um convite ao pensamento reflexivo acerca da forma de como fazer com que os filhos sejam completamente independentes dos desejos familiares.
- D) no quinto parágrafo, há uma constatação a respeito de um fato que perpassa a criação de filhos atualmente, o que faz com que os pais se sintam desorientados.

QUESTÃO 04

Assinale a alternativa em que a relação estabelecida pelo termo sublinhado está **CORRETAMENTE** indicada entre parênteses

- A) ... ela considera precoce esse passeio mais longo sem a família, mas que está em dúvida porque muitas crianças da mesma idade já fazem isso. [linha 4] (indagação)
- B) ... ou se quer mesmo é ensinar que os valores fazem parte de um ideal de vida e que, portanto, exigem fidelidade. [linha 44] (conclusão)
- C) E talvez esse seja o nó da questão da educação contemporânea que os pais podem desatar ou, ao menos, afrouxar. [linha 31] (concessão)
- D) Essa é a questão que os pais devem se fazer quando enfrentam situações que demandam decisões. [linha 46] (adversidade)

QUESTÃO 05

Assinale a alternativa em que a palavra sublinhada pode ser substituída pela expressão ou palavra entre parênteses, sem alterar o sentido da frase.

- A) ... a maioria não enfrentava questões como as citadas e tampouco tinha de tomar diariamente decisões sobre o tipo de educação a praticar com os filhos ... [linha 17] (também não)
- B) A educação era uma só, os rumos faziam parte de um grande consenso social e assim caminhavam os pais, sem grandes conflitos. [linha 18] (ditames)
- C) Afinal, já que temos a oportunidade hoje de ter a riqueza da diversidade em educação, há que se aprender a conviver com ela, não? [linha 35] (unicidade)
- D) Ela diz que a garota nunca fez isso antes e que ela considera precoce esse passeio mais longo sem a família... [linha 03] (consecutivo)

QUESTÃO 06

Leia o seguinte trecho.

Afinal: de festas, namoros, aprendizados diversos, eles terão muitas chances para desfrutar, mas da educação familiar, só enquanto estiverem sob a tutela dos pais.

Assinale a alternativa em que a reformulação desse trecho mantém o seu sentido original.

- A) Afinal: de festas, namoros, aprendizados diversos, eles terão muitas chances para desfrutar, por conseguinte, da educação familiar, só enquanto estiverem sob a tutela dos pais.
- B) Afinal: de festas, namoros, aprendizados diversos, eles terão muitas chances para desfrutar, no entanto, da educação familiar, só enquanto estiverem sob a tutela dos pais.
- C) Afinal: de festas, namoros, aprendizados diversos, eles terão muitas chances para desfrutar, uma vez que, da educação familiar, só enquanto estiverem sob a tutela dos pais.
- D) Afinal: de festas, namoros, aprendizados diversos, eles terão muitas chances para desfrutar, à medida que, da educação familiar, só enquanto estiverem sob a tutela dos pais.

QUESTÃO 07

Leia o trecho.

Uma mãe quer saber se deve ou não permitir que sua filha, de nove anos, viaje com a família de uma colega num fim de semana.

Assinale a alternativa em que a palavra grifada exerce a mesma função sintática exercida pelo vocábulo se nesse trecho.

- A) ... ele fica constrangido com a situação, mas acredita que, se impedir, vai se afastar do filho.
- B) ... finalmente, o que se preocupa com os valores precisa refletir se quer dar uma educação moral...
- C) Ela diz que a garota nunca fez isso antes e que ela considera precoce esse passeio mais longo sem a família...
- D) Vale dizer que pais e filhos sofriam muito mais, já que eram tão diferentes e tinham de se ajustar a um rumo comum.

QUESTÃO 08

Assinale a alternativa em que o vocábulo nos parênteses remete à palavra destacada

- A) ... ou se quer mesmo é ensinar que os valores fazem parte de um ideal de vida e que, portanto, exigem fidelidade. (ensinar)
- B) ... precisa considerar como colaborar para fazer a passagem do filho para a maturidade e, finalmente, o que se preocupa com os valores... (o)
- C) E talvez esse seja o nó da questão da educação contemporânea que os pais podem desatar ... (questão)
- D) Pensando assim, a mãe cuja filha pede para viajar sem a família precisa é pensar no conceito de infância que quer garantir para a filha... (infância)

QUESTÃO 09

Leia o trecho:

E talvez este seja o nó da questão da educação contemporânea que os pais podem desatar ou, ao menos, afrouxar: ao educar os filhos, precisam ter clareza de alguns princípios dos quais não abrem mão.

Nesse trecho, os dois-pontos foram utilizados para introduzir

- A) a presença de diálogo entre o autor e os leitores em geral.
- B) um esclarecimento acerca de uma informação nova.
- C) uma citação em que a autora remete a outros autores.
- D) uma consequência do que se afirmou a todos os leitores.

QUESTÃO 10

Na elaboração do texto, o autor **NÃO** utiliza o seguinte recurso:

- A) apresentação de fatos que se opõem ao tratar do tema.
- B) definições que explicitam o ponto de vista que adota.
- C) enumerações que hierarquizam alguns argumentos.
- D) exemplificações que ilustram as idéias apresentadas.

QUESTÃO 11

Leia este trecho.

E cada uma delas guarda em si conteúdos bem mais amplos, que tratam de moral, ética, conceito de infância, limites entre privacidade e convívio social e relação entre pais e filhos.

Assinale a alternativa em que a vírgula foi utilizada com a mesma função que possui no trecho grifado.

- A) Afinal: de festas, namoros, aprendizados diversos eles terão muitas chances para desfrutar, mas da educação familiar, só enquanto estiverem sob a tutela dos pais.
- B) Outra leitora indaga a melhor idade para colocar o filho, de cinco anos, em aulas de outro idioma e conta que ela mesma...
- C) Um pai diz que o filho [...] leva a namorada para dormir em casa e que ele fica constrangido com a situação, mas acredita que, se impedir, vai se afastar do filho.
- D) Uma mãe quer saber se deve ou não permitir que sua filha, de nove anos, viaje com a família de uma colega num fim de semana.

QUESTÃO 12

Assinale a alternativa em que a palavra grifada **NÃO** qualifica nenhum elemento da seqüência em que se encontra.

- A) ...a maioria não enfrentava questões como as citadas e tampouco tinha de tomar diariamente decisões sobre o tipo de educação... [linha 16]
- B) À primeira vista, todas parecem questões práticas sobre como agir. E cada uma delas guarda em si conteúdos bem mais amplos...[linha 27]
- C) Ela diz que a garota nunca fez isso antes e que ela considera precoce esse passeio mais longo sem a família...[linha 3]
- D) Um pai diz que o filho de 15 anos leva a namorada para dormir em casa e que ele fica constrangido com a situação...[linha 9]

Instrução: As QUESTÕES 13 e 14 devem ser respondidas com base neste texto.

A maioria das pessoas encara com naturalidade o gesto de bater nos filhos, como se a violência física fosse um instrumento legítimo, e, tipo assim, até necessário, para a educação das crianças. Um hábito tão arraigado em nossa cultura, que não é raro ouvirmos o argumento de que os filhos já não respeitam mais seus pais porque não apanham.

Fonte: PARANHOS, C. Palmada fora-da-lei. *Superinteressante*. São Paulo, ano 15, n. 2, fev. 2001, p. 90. (Fragmento, adaptado)

QUESTÃO 13

O trecho que permite levantar a hipótese de que o autor do texto se posicionará **desfavoravelmente** em relação ao tema tratado é

- A) para a educação das crianças ...
- B) ... não é raro ouvirmos o argumento de que os filhos já não respeitam mais seus pais porque não apanham.
- C) A maioria das pessoas encara com naturalidade o gesto de bater nos filhos...
- D) Um hábito tão arraigado em nossa cultura...

QUESTÃO 14

Assinale a alternativa que apresenta um termo do registro coloquial.

- A) até necessário.
- B) instrumento legítimo.
- C) tão arraigado.
- D) tipo assim.

QUESTÃO 15

Todas as afirmativas abaixo estão corretas, **EXCETO**:

- A) A Lei 8.112, de 11/12/1990, institui o Regime Jurídico Único dos Servidores Públicos Civis da União, das autarquias, inclusive as em regime especial, e das fundações públicas federais.
- B) Ter o nível de escolaridade exigido para o exercício do cargo, é um dos requisitos básicos para investidura em cargo público.
- C) Cargo público é quase sempre o conjunto de responsabilidades previstas na estrutura organizacional que podem ser cometidas a um servidor.
- D) Para efeitos da Lei 8.112/90, servidor é a pessoa legalmente investida em cargo público.

QUESTÃO 16

O servidor habilitado em concurso público e empossado em cargo de provimento efetivo, adquirirá estabilidade no serviço público ao completar

- A) 2 anos.
- B) 2 anos de efetivo exercício.
- C) 36 meses.
- D) 3 anos de efetivo exercício.

QUESTÃO 17

São deveres do servidor público, segundo a Lei 8.112/90, **EXCETO**:

- A) Cumprir todas as ordens superiores.
- B) Observar as normas legais e regulamentares.
- C) Ser leal às instituições a que servir.
- D) Guardar sigilo sobre assunto da repartição.

QUESTÃO 18

É vedado ao servidor público, segundo o Decreto 1.171, de 22/06/1994:

- I. Usar de artifícios para procrastinar ou dificultar o exercício regular de direito por qualquer pessoa, causando-lhe dano moral ou material.
- II. Desviar servidor público para atendimento a interesse particular.
- III. Retirar da repartição pública, sem estar legalmente autorizado, qualquer documento, livro ou bem pertencente ao patrimônio público.
- IV. Apresentar-se embriagado no serviço ou fora dele habitualmente.

Marque a alternativa **CORRETA** segundo as afirmativas acima.

- A) Todas as afirmativas estão corretas, exceto a IV.
- B) Estão corretas apenas as afirmativas I e II.
- C) Todas as afirmativas estão corretas.
- D) Nenhuma afirmativa está correta.

QUESTÃO 19

Assinale a afirmativa **INCORRETA**, segundo o Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal.

- A) A função pública deve ser tida como exercício profissional e, portanto, se integra na vida particular de cada servidor público. Assim, os fatos e atos verificados na conduta do dia-a-dia em sua vida privada poderão acrescer ou diminuir o seu bom conceito na vida funcional.
- B) O servidor público não poderá jamais desprezar o elemento ético de sua conduta. Assim, terá que decidir somente entre o legal e o ilegal, o justo e o injusto, o conveniente e o inconveniente, o oportuno e o inoportuno, mas principalmente entre o honesto e o desonesto, consoante às regras contidas no art. 37, *caput*, e § 4º, da Constituição Federal.
- C) Toda ausência injustificada do servidor de seu local de trabalho é fator de desmoralização do serviço público, o que quase sempre conduz à desordem nas relações humanas.
- D) Caracteriza apenas atitude contra a ética ou ato de desumanidade, se o servidor público deixar qualquer pessoa à espera de solução que compete ao setor em que exerça suas funções, permitindo a formação de longas filas, ou qualquer outra espécie de atraso na prestação do serviço.

QUESTÃO 20

Assinale a alternativa **CORRETA**, segundo a Lei nº 8.112/90.

- A) A investidura em cargo público federal ocorrerá com a posse, após a nomeação.
- B) Se o servidor for nomeado em caráter efetivo para cargo público, sem concurso, permanece a regra de aquisição de estabilidade somente após dez anos de serviço.
- C) Após dois anos de exercício, adquirem estabilidade os servidores nomeados para cargo de provimento efetivo, em virtude de concurso público.
- D) É de trinta dias o prazo para o servidor empossado em cargo público entrar em exercício, contados da data da posse.

PROVA DE TÉCNICO DE LABORATÓRIO – NUTRIÇÃO

QUESTÃO 21

A transição nutricional representa

- A) a transição do leite materno para alimentação sólida.
- B) a transição do alimento em papas para alimentação sólida.
- C) a transição de elevada prevalência de desnutrição para elevada prevalência de obesidade.
- D) a transição de elevado consumo de frutas e verduras para elevado consumo de alimentos industrializados.

QUESTÃO 22

Assinale a alternativa **CORRETA**.

- A) O SISVAN é um sistema de vigilância sanitária dos alimentos.
- B) Uma das condicionalidades do Bolsa Família é a avaliação nutricional de crianças inscritas no programa.
- C) O programa nacional de alimentação escolar tem como meta atender 30% das necessidades calóricas dos escolares da rede pública.
- D) O Programa de Alimentação do Trabalhador, vinculado ao Ministério da Saúde, subsidia a alimentação de trabalhadores com renda até 2 salários mínimos.

QUESTÃO 23

A carência nutricional de maior prevalência no Brasil é

- A) deficiência de iodo.
- B) deficiência de ferro.
- C) deficiência de proteínas.
- D) deficiência de cálcio.

QUESTÃO 24

Um vegetariano restrito pode desenvolver algumas carências nutricionais. Entre elas a mais comum é

- A) deficiência de vitamina C.
- B) deficiência de vitamina A.
- C) deficiência de B12.
- D) todas as alternativas estão corretas.

QUESTÃO 25

Na gestação, as necessidades de ferro estão

- A) diminuídas durante todo o período.
- B) aumentadas somente no último trimestre.
- C) aumentadas somente no primeiro trimestre.
- D) aumentadas em todos os períodos.

QUESTÃO 26

Complete a frase abaixo e assinale a alternativa correta.

O leite materno deve ser de oferta exclusiva até _____ meses e de duração _____ meses.

- A) 3m – 12m.
- B) 6m – 12m.
- C) 6m – 24m.
- D) 3m – 24m.

QUESTÃO 27

O acompanhamento do estado nutricional de uma criança com menos de 5 anos deve ser realizada por meio de

- A) avaliação de peso e altura e cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC).
- B) avaliação de peso e altura, circunferência cefálica, torácica e de cintura.
- C) avaliação de peso e altura e monitoramento por meio da curva de IMC.
- D) avaliação de peso e altura e monitoramento por meio das curvas de peso/idade, peso/altura e altura/idade.

QUESTÃO 28

As medidas de circunferência de cintura e de quadril têm como objetivos:

- A) Avaliar a gordura corporal total.
- B) Avaliar a presença de gordura visceral.
- C) Avaliar a massa muscular.
- D) Avaliar a gordura subcutânea.

QUESTÃO 29

Os pontos de corte do Índice de Massa Corporal (IMC) de idosos diferem dos adultos abaixo de 60 anos, pois

- A) os idosos apresentam redução na massa muscular.
- B) os idosos apresentam redução no conteúdo de água corporal.
- C) os idosos podem apresentar alterações posturais.
- D) todas as alternativas estão corretas.

QUESTÃO 30

Quanto à obesidade é **VERDADEIRO** afirmar:

- A) A obesidade é uma doença multicausal com interação de fatores ambientais e genéticos.
- B) A obesidade é causada pela incapacidade do indivíduo de controlar seu consumo alimentar.
- C) A obesidade deve ser tratada obrigatoriamente com dietas restritivas em calorias.
- D) A restrição de carboidratos é essencial no tratamento da obesidade.

QUESTÃO 31

Na dislipidemia, devemos observar o consumo dos ácidos graxos, pois

- A) o ácido graxo saturado e o ácido graxo trans são aterogênicos.
- B) o ácido graxo trans aumenta os níveis de HDL- colesterol.
- C) o ácido graxo saturado protege o organismo contra doenças cardiovasculares.
- D) todos os ácidos graxos têm o mesmo efeito sobre o risco de desenvolver dislipidemia.

QUESTÃO 32

Qual preparação abaixo não contém glútem:

- A) Mingau de maisena.
- B) Pão francês.
- C) Pão de queijo.
- D) Bolo de milho.

QUESTÃO 33

Quanto ao consumo de lipídios é **VERDADEIRO** afirmar:

- A) O consumo de óleo é importante, pois ele contém ácidos graxos essenciais.
- B) Para uma boa saúde devemos evitar ao máximo o consumo de lipídios, pois todos fazem muito mal à saúde.
- C) Os ácidos graxos essenciais são o linoléico, oléico e araquidônico.
- D) Somente o colesterol e a gordura saturada devem ser evitados na dieta saudável.

QUESTÃO 34

Na intolerância a lactose deve-se restringir:

- A) Leite.
- B) Pão francês.
- C) Margarina.
- D) Leite de soja.

QUESTÃO 35

Analise as seguintes afirmativas e assinale com V as VERDADEIRAS e com F as FALSAS.

- () São fatores que influenciam no consumo *per capita* dos alimentos: hábito alimentar; tipo de atividade dos usuários; sexo dos usuários; clima; qualidade e apresentação das refeições; frequência dos pratos; padronização das receitas; estado de saúde dos usuários; idade dos usuários; tipo de alimentação e qualidade da matéria-prima.
- () A partir do *per capita* são elaborados: os pedidos de compras; a liberação dos produtos do estoque para a produção (cozinha); a orientação para a equipe de produção; os cálculos de nutrientes e os custos.
- () *Per capita* é definido como sendo a quantidade de um determinado alimento (ingrediente) cozido para apenas uma pessoa.
- () O fator de rendimento ou de cocção é a relação do peso do alimento cozido sobre o peso do alimento cru.

Assinale a alternativa que apresenta a seqüência de letras **CORRETA**.

- A) F - F - V - F.
- B) F - V - F - V.
- C) V - F - V - F.
- D) V - V - F - V.

QUESTÃO 36

Analise as seguintes afirmativas e assinale com V as VERDADEIRAS e com F as FALSAS.

- () Fazem parte das regras para elaboração de cardápios: equilibrar cada refeição, utilizando alimentos-fonte de macro e micronutrientes; equilibrar o total de refeições do dia; evitar o excesso de nutrientes, principalmente proteínas, lipídeos e calorias em geral; evitar o uso de um mesmo alimento seguidamente (no dia, na semana e no mês); atentar para o clima e a estação do ano; verificar as possibilidades de preparo (disponibilidade de pessoal operacional, equipamento e tempo necessário), etc.
- () Os cardápios podem ser classificados quanto à estrutura em trivial ou tipo C, médio ou trivial fino e formal ou tipo A e quanto ao custo em básico, opcional e formal.
- () O cardápio básico é caracterizado pela simplicidade na estruturação; preparações únicas para todos os usuários; preparações corriqueiras e habituais da população; pouco sofisticadas e de menor custo; é o tipo de cardápio de mais fácil controle.
- () O cardápio formal é o que apresenta maior atenção a detalhes de preparo; tipos de alimentos e de preparações mais "nobres" e itens de etiqueta (apresentação das preparações, disposição da mesa, garçons, acompanhamento de vinhos e licores, etc.).

Assinale a alternativa que apresenta a seqüência de letras **CORRETA**.

- A) V - F - V - F.
- B) F - F - F - V.
- C) V - F - V - V.
- D) V - F - F - V.

QUESTÃO 37

Analise as seguintes afirmativas e assinale com V as VERDADEIRAS e com F as FALSAS.

- () Os princípios e objetivos da elaboração de cardápios para diferentes faixas etárias são: elaborar estratégias para incentivar o consumo de hortaliças e frutas; enriquecer preparações com fibras, a fim de incentivar o consumo das mesmas e motivar a introdução de alimentos saudáveis com criatividade.
- () Fazem parte das orientações gerais para o planejamento de cardápios para idosos: aumentar o fracionamento das refeições (de quatro para seis) em horários regulares; ingerir ao menos seis copos/dia de líquidos (água, suco, refresco e outros), principalmente pela manhã e à tarde, evitando à noite; ingerir frutas e vegetais da época, de preferência crus, com casca e bagaço; evitar ingerir alimentos ricos em ferro (carnes brancas, vermelhas, folhosos verde-escuros, leguminosas etc.) nas refeições.
- () As características da alimentação dos pré-escolares são: oferecer frutas e vegetais picados ou em fatias; cereais prontos para servir; fígado, carne magra, peixes e aves cortados em pedaços pequenos; ovos, requeijão e outros queijos tenros podem ser usados; as crianças não apreciam nessa fase alimentos que as ajudam a desenvolver independência com xícaras e copos pequenos de plástico.
- () Fazem parte das recomendações para a prática dietética do escolar: Intervalo de 2 a 3 horas entre a ingestão de qualquer alimento e o horário das principais refeições; pequena quantidade de alimentos nas refeições; fracionamento da dieta: 6 refeições diárias, incluindo os lanches; se houver recusa da refeição principal, substituir por leite ou outros produtos lácteos.

Assinale a alternativa que apresenta a seqüência de letras **CORRETA**.

- A) V - F - F - F.
- B) F - V - F - V.
- C) F - V - V - F.
- D) V - F - F - V.

QUESTÃO 38

Em relação aos grânulos e propriedades do amido:

Assinale a alternativa **ERRADA**.

- A) A faixa de gelatinização do amido presente no trigo é de 58 a 65 °C. A estrutura do gel de amido é descrita como uma rede formada por amilose, amilopectina e água sustentada por ligações intermoleculares.
- B) O amido é formado pela amilose e amilopectina. A amilose é um polímero linear formado por moléculas de glicose, ligadas por ligações α -1,4. Representa aproximadamente 75% do amido. Já a amilopectina é um polímero ramificado, contendo ligações α -1,4 e α -1,6, representa 25% do amido.
- C) O fenômeno de retrogradação do amido ocorre com o decorrer do tempo de armazenamento e esfriamento em que as moléculas de amido, especialmente a amilose, tendem a se aproximarem e ligarem-se quimicamente, expulsando a molécula de água, tendendo à insolubilidade.
- D) A intensidade da retrogradação do amido depende de fatores, tais como: tipo de amido, grau de gelatinização, proporção amilose/amilopectina e uso de aditivos.

QUESTÃO 39

Assinale a alternativa **ERRADA**.

- A) A vitamina A ou retinol tem função na visão; necessária para todo tecido epitelial; crescimento ósseo e dentário; reprodução; diferenciação celular; síntese e regulação de hormônios; imunidade. Alguns alimentos fontes são: fígado, leite, ovos, óleo de peixes. Alguns carotenóides têm função de pré-vitamina A como exemplo temos os beta-carotenos.
- B) Os frutooligossacarídeos são carboidratos que não são digeridos e nem absorvidos pelo organismo humano. São fermentados seletivamente pela flora intestinal com benefício do crescimento dos microorganismos benéficos. São considerados pré-bióticos.
- C) A vitamina K é responsável pela síntese de fatores de coagulação, sendo encontrada em alguns alimentos como: couve, espinafre, brócolis, alface, repolho, couve, agrião, ervilha verde, fígado bovino, queijos, manteiga. Também é sintetizada pela flora bacteriana no trato digestório.
- D) O ferro faz parte da composição da proteína hemoglobina, que transporta o oxigênio para as células do organismo. As melhores fontes de ferro são as carnes, pois possuem o ferro heme, que é o mais biodisponível.

QUESTÃO 40

Assinale a alternativa **ERRADA**.

- A) As frutas climatéricas, depois de colhidas, têm pico de maturação com alteração da cor, do sabor e, um exemplo dessa fruta é a banana.
- B) As hortaliças podem ser classificadas em A, B e C, segundo a concentração de carboidratos. Portanto, pode-se fazer a substituição de hortaliças do mesmo grupo, pois em média, apresentam o mesmo valor calórico.
- C) As frutas e hortaliças são ricas em vitaminas, minerais e são boas fontes de fibras solúveis e insolúveis. Apresentam ainda, vários pigmentos como flavonóides, carotenóides e clorofila. Todos esses pigmentos presentes nos vegetais são considerados nutrientes.
- D) Os sabores das hortaliças e frutas se devem a uma mistura de vários compostos, tais como: ácidos orgânicos, aldeídos, álcoois e ésteres.

QUESTÃO 41

Assinale a alternativa **ERRADA**.

- A) Os polióis são derivados dos açúcares. Em geral, têm sabor doce, não cariogênico, calóricos, flatulentos (exceto o eritritol). Têm propriedades físico-químicas vantajosas para dar espessamento, volume, cristalização aos produtos industrializados. Os polióis são utilizados em balas, confeitos, chicletes, medicamentos e produtos dietéticos.
- B) A frutose é o açúcar mais doce e menos solúvel dos açúcares. Enquanto, que a lactose é o açúcar com menor gosto doce.
- C) Os adoçantes são compostos com gosto doce como os açúcares, os derivados dos açúcares e os polióis, quase sempre energéticos, tendo a sacarose como membro principal.
- D) Os edulcorantes são substâncias com gosto extremamente doce, não necessariamente açúcares ou polióis, embora possa contê-los como parte de sua molécula; não necessariamente energéticos e com poder adoçante muito superior ao da sacarose.

QUESTÃO 42

Com relação às questões que devem ser inicialmente levantadas ao se planejar cardápios para coletividades, enumere a segunda coluna de acordo com a primeira.

- A) Como servir. () Que tipo de serviço será implantado; que refeições serão servidas; de que forma serão servidas.
- B) Custo. () Requerimentos ou necessidades nutricionais; faixa etária, atividade física; estado de saúde e origem.
- C) Estrutura de uma UAN. () De onde virão os recursos da UAN - serão refeições subsidiadas ou o usuário pagará por ela.
- D) A quem servir. () O número de usuários; o tipo de usuário; o tipo de serviço; receita / disponibilidade financeira e tipos de refeição.

Assinale a alternativa que apresenta a seqüência de letras **CORRETA**.

- A) D - B - A - C.
B) A - D - B - C.
C) C - A - D - B.
D) B - D - A - C.

QUESTÃO 43

No estudo sobre açúcares, observou-se que a temperatura da calda é importante para se obter produtos com diferentes características. Porém, há ainda outras propriedades dos açúcares essenciais em Técnica Dietética. Marque a alternativa que contenha duas propriedades:

- A) Poder edulcorante e saciedade.
B) Aeração e solubilidade.
C) Cristalização e absorção de umidade.
D) Veículo de vitaminas e ponto de fusão.

QUESTÃO 44

No preparo de creme, a gema é usada como agente gelificante. Esta propriedade da gema se deve, principalmente

- A) ao seu conteúdo de vitaminas, que apresenta a propriedade de incorporar gordura na forma de emulsão e, com isto, espessar a preparação.
- B) à desnaturação das proteínas da gema pelo calor, formando gel, acarretando numa mudança de consistência da preparação.
- C) à membrana de solvatação, que existe ao redor dos corpúsculos de proteínas da gema.
- D) ao pH alcalino da gema, que favorece a união das partículas protéicas, formando gel.

QUESTÃO 45

A conduta recomendável para garantir uma melhor conservação do ovo é

- A) lavar a camada protetora da casca para possibilitar maior saída de CO₂ do seu interior.
- B) guardá-lo sob congelamento, caso tenha sido comprado com a casca rachada.
- C) armazená-lo de preferência sob refrigeração, até 10°C por 14 dias, ou em temperatura ambiente, em lugar fresco, por até 7 dias.
- D) colocá-lo numa vasilha com água para verificar o estado sanitário: caso flutue indicará que está fresco.

QUESTÃO 46

Assinale a alternativa **ERRADA**.

- A) O ponto de fusão dos ácidos graxos aumenta com o aumento da cadeia, mas diminui com o aumento do número de insaturações. Isso ocorre porque a configuração "cis" das duplas ligações provoca uma dobra de 30° na cadeia, o que dificulta a agregação das moléculas.
- B) Os triglicérides de cadeia longa, com maior percentagem de ácidos graxos poliinsaturados da série omega 3 tais como: linolênico, eicosapentaenóico e docosaexaenóico, estão presentes em quantidades apreciáveis nos peixes.
- C) As gorduras, quando rancificadas, levam à alteração do sabor e odor do alimento sem levar a perdas nutricionais. O controle dessa oxidação lipídica pode se dar pela eliminação do oxigênio atmosférico, redução da presença de energia, adição de antioxidante e eliminação do contato com alguns tipos de metais.
- D) Os triglicérides de cadeia média apresentam em sua composição os ácidos graxos caprótico, caprílico, cáprico e láurico. Os alimentos fontes são coco, babaçu e amêndoa.

QUESTÃO 47

Assinale a alternativa **ERRADA**.

- A) Os peixes e mariscos são excelentes fontes de proteínas de boa qualidade, dos minerais zinco e selênio e dos ácidos graxos da série ômega 3.
- B) A maturação da carne pode ser definida como uma etapa em que a dureza se atenua; há um processo autolítico importante com produção de substâncias nitrogenadas solúveis, aumento da suculência, pequeno grau de lipólise com rancificação de ácidos graxos. Todos esses fenômenos contribuem com o sabor e o aroma da carne maturada.
- C) No *rigor mortis* que ocorre após o abate do animal leva à rigidez cadavérica, se a carne for cozida antes de instalar-se esse processo (rigor), essa ficaria mole, tornando-se quase gelatinosa e desagradável. Se, ao contrário, o cozimento ocorresse antes de finalizado esse processo, a carne ficaria extremamente dura.
- D) Dos pescados que apresentam maior teor de gorduras, aproximadamente 15%, apenas 5% são compostos de ácidos graxos mono e poliinsaturados, enquanto o restante corresponde aos saturados.

QUESTÃO 48

No preparo dos alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição, o descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O alimento deve ser descongelado em condições de refrigeração, em temperatura inferior a:

- A) 4°C.
- B) 5°C.
- C) 6°C.
- D) 7°C.

QUESTÃO 49

Com o treinamento em Unidades de Alimentação e Nutrição é possível ao seu funcionário obter os seguintes resultados, **EXCETO**.

- A) Possibilidade de aumento de salário por mérito.
- B) Maiores oportunidades de promoção para o funcionário.
- C) Maior desgaste para o funcionário no desempenho correto do trabalho.
- D) Maior satisfação e motivação do funcionário na execução do trabalho.

QUESTÃO 50

Em relação à previsão de compras em Unidades de Alimentação, todas as afirmativas estão corretas, **EXCETO**.

- A) Número estimado de refeições servidas na Unidade de Alimentação e Nutrição.
- B) Política de suprimento da Unidade de Alimentação e Nutrição.
- C) Disponibilidade financeira da Unidade de Alimentação e Nutrição.
- D) O *per capita* líquido dos alimentos na Unidade de Alimentação e Nutrição.

QUESTÃO 51

Em relação aos fatores de ambiência que interferem diretamente na produção de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A) Iluminação e ventilação.
- B) Temperatura e cor.
- C) Ruídos e umidade.
- D) Instalações elétricas e mecânicas.

QUESTÃO 52

De acordo com as alternativas abaixo, são sistemas aplicados em Unidades de Alimentação e Nutrição para a garantia da qualidade na produção de refeições, **EXCETO**.

- A) Boas Práticas de Fabricação (BPF).
- B) Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).
- C) ISO 14001 – Sistema de Gestão Ambiental.
- D) NBR 9050 – Acessibilidade e edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos.

QUESTÃO 53

A RDC 216 de 15 de setembro de 2004 dispõe sobre:

- A) A fiscalização para liberação de registro de alimentos.
- B) O Regulamento Técnico dos parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos.
- C) O Regulamento Técnico de condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.
- D) O Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

QUESTÃO 54

Assinale abaixo o fator que **NÃO** contribui para a contaminação dos alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição:

- A) Alimentos crus com contaminação inicial.
- B) Funcionários infectados que manipulam alimentos que não sejam cozidos ou que tenham sido aquecidos inadequadamente.
- C) Contaminação cruzada entre alimentos crus de origem animal e alimentos que não sofreram tratamento térmico subsequente, por meio das mãos de funcionários, panos de limpeza, utensílios e equipamentos.
- D) Uso de esgoto tratado para fertilização de vegetais e árvores frutíferas.

QUESTÃO 55

Os microrganismos que se multiplicam no leite, frango e presunto com pH entre 6,5 e 7,0 são, **EXCETO**.

- A) *Salmonella e Staphylococcus aureus*.
- B) *Vibrio cholera e Clostridium perfringens*.
- C) *Campylobacter e Yersinia*.
- D) *Escherichia coli e Shigella*.

QUESTÃO 56

Uma ferramenta útil no controle de estoques em Unidades de Alimentação e Nutrição é a aplicação da curva ABC. São verdadeiras as afirmativas descritas abaixo, **EXCETO**.

- A) Itens A: correspondem aos gêneros alimentícios de preços mais elevados.
- B) Itens B: correspondem aproximadamente a 30% dos investimentos e representam 30% do estoque.
- C) A maioria dos Itens C é considerada supérfluo.
- D) Na curva ABC, os gêneros são selecionados e classificados em três grupos, de acordo com a sua importância em termos econômicos e volume de estocagem.

QUESTÃO 57

Para a seleção e aquisição de equipamentos em Unidades de Alimentação e Nutrição, devem-se observar os seguintes aspectos, **EXCETO**.

- A) Tipo de cardápio e disponibilidade econômica da Unidade de Alimentação e Nutrição.
- B) Política de compras e planta física da Unidade de Alimentação e Nutrição.
- C) Quadro de pessoal da Unidade de Alimentação e Nutrição e o tipo de serviço.
- D) Sazonalidade e material de acabamento do piso e paredes da Unidade de Alimentação e Nutrição.

QUESTÃO 58

De acordo com a RDC 275 de 21 de outubro de 2002, são exemplos de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados a Unidades de Alimentação e Nutrição, **EXCETO**.

- A) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
- B) Controle integrado de vetores e praga urbanas.
- C) Programa de reaproveitamento de sobras sujas.
- D) Controle da potabilidade da água.

QUESTÃO 59

Em relação à utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) na atividade de preparo de carnes, todas as afirmativas estão incorretas, **EXCETO**.

- A) O funcionário da Unidade de Alimentação e Nutrição deverá transportar nos braços o alimento a ser preparado para a área de preparo de carnes, utilizando um monobloco vazado.
- B) O funcionário da Unidade de Alimentação e Nutrição deverá retirar a carne de câmaras frias ou *freezer* com a utilização de casacos térmicos, botas e aventais de PVC.
- C) O funcionário da Unidade de Alimentação e Nutrição ao utilizar a máquina de moer carnes deverá utilizar a mão ou qualquer outro utensílio para empurrar os alimentos para a hélice.
- D) O funcionário da Unidade de Alimentação e Nutrição poderá limpar, desmontar ou fazer a manutenção do amaciador de bifes sem, necessariamente, desligá-lo.

QUESTÃO 60

No preparo de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição, o tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperaturas de, no mínimo:

- A) 60°C por 2 minutos.
- B) 70°C por 2 minutos.
- C) 80°C por 2 minutos.
- D) 90°C por 2 minutos.