

**GOVERNO DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO E QUALIDADE DO ENSINO (SEDUC)**



Cargo 26: Nutricionista

**Caderno de Provas Objetivas e Discursiva**

**Leia com atenção as instruções abaixo.**

- 1 Ao receber este caderno de provas, confira inicialmente se os seus dados pessoais e os dados do cargo para o qual você concorre, transcritos acima, estão corretos e coincidem com o que está registrado na sua folha de respostas e na sua folha de texto definitivo da prova discursiva. Confira também o seu nome e os dados do cargo para o qual você concorre em cada página numerada do seu caderno de provas. Em seguida, verifique se ele contém a quantidade de itens indicada em sua folha de respostas, correspondentes às provas objetivas, e a prova discursiva, acompanhada de espaço para rascunho. Caso o caderno esteja incompleto, tenha qualquer defeito ou apresente discordância quanto aos seus dados pessoais ou aos dados do cargo para o qual você concorre, solicite ao fiscal de sala mais próximo que tome as providências cabíveis, pois não serão aceitas reclamações posteriores nesse sentido.
- 2 Quando autorizado pelo chefe de sala, no momento da identificação, escreva no espaço apropriado da sua folha de respostas, com a sua caligrafia usual, a seguinte frase:

Conforme previsto em edital, o descumprimento dessa instrução implicará a anulação das suas provas e a sua eliminação do concurso.

- 3 O espaço para rascunho da prova discursiva, de uso opcional, não contará para efeito de avaliação.
- 4 Não utilize lápis, lapiseira (grafite), borracha e(ou) qualquer material de consulta que não seja fornecido pelo CESPE/UnB.
- 5 Durante a realização das provas, não se comunique com outros candidatos nem se levante sem autorização do chefe de sala.
- 6 Não serão fornecidas folhas suplementares para rascunho nem para texto definitivo.
- 7 Na duração das provas, está incluído o tempo destinado à identificação — que será feita no decorrer das provas —, ao preenchimento da folha de respostas e à transcrição do texto para a folha de texto definitivo da prova discursiva.
- 8 Ao terminar as provas, chame o fiscal de sala mais próximo, devolva-lhe a sua folha de respostas e a sua folha de texto definitivo e deixe o local de provas.
- 9 A desobediência a qualquer uma das determinações constantes em edital, no presente caderno, na folha de respostas ou na folha de texto definitivo poderá implicar a anulação das suas provas.

**NÍVEL  
SUPERIOR**

**CONCURSO PÚBLICO**

**MANHÃ**

**OBSERVAÇÕES**

- Não serão conhecidos recursos em desacordo com o estabelecido em edital.
- Informações adicionais: telefone 0(XX) 61 3448-0100; Internet – [www.cespe.unb.br](http://www.cespe.unb.br).
- É permitida a reprodução deste material apenas para fins didáticos, desde que citada a fonte.

- De acordo com o comando a que cada um dos itens a seguir se refira, marque, na **folha de respostas**, para cada item: o campo designado com o código **C**, caso julgue o item **CERTO**; ou o campo designado com o código **E**, caso julgue o item **ERRADO**. A ausência de marcação ou a marcação de ambos os campos não serão apenas, ou seja, não receberão pontuação negativa. Para as devidas marcações, use a **folha de respostas**, único documento válido para a correção das suas provas objetivas.
- Nos itens que avaliam conhecimentos de informática, a menos que seja explicitamente informado o contrário, considere que todos os programas mencionados estão em configuração padrão, em português. Considere também que não há restrições de proteção, de funcionamento e de uso em relação aos programas, arquivos, diretórios, recursos e equipamentos mencionados.

## CONHECIMENTOS BÁSICOS

1 A dúvida nos mete medo. Interrogar, determinar com  
exatidão, situar-se; todos esses atos de liberdade, de decisão e  
de responsabilidade são terrivelmente angustiantes; trata-se de  
4 angústia análoga àquela de uma criança que rompe o cordão  
que a liga a seus pais, a seus mestres, aos grupos dos quais faz  
parte e vai perdendo assim a doce segurança da dependência,  
7 da obediência, do conformismo. Essa angústia é inevitável: ela  
leva o selo da existência; nela se exprime a vertigem perante a  
liberdade. Não se trata, nessas condições, de querer liquidar a  
10 angústia, mas de saber se o homem deve procurar evitá-la, fugir  
dela por qualquer saída, ou se, em vez disso, deve aceitá-la e  
aventurar-se a viver longe da terra firme.

13 Ora, o que vale para a existência em geral vale  
também e muito particularmente para aqueles que estão ligados  
à educação, que é, na realidade, grande geradora de angústias.  
16 De um lado, toda relação pedagógica é fonte de tensão, de  
desequilíbrio para aqueles que a vivem, na medida em que ela  
os implica naquilo que são, os interroga, coloca em questão  
19 suas preferências, seus valores, seus atos, sua maneira de ser,  
seu projeto de existência. Por outro lado, essa tensão e essa  
interpegação vão além dos envolvidos como atores particulares  
22 e individuais, pois o que importa pedagogicamente é o projeto  
educativo-histórico de uma sociedade no interior da qual a  
pedagogia desempenha papel importante. A educação faz com  
25 que toda a nossa sociedade se interroge a respeito de si  
mesma, se debata e se busque. Educar é reproduzir ou  
transformar: repetir servilmente aquilo que foi, optar pela  
28 segurança do conformismo, pela fidelidade à tradição ou, ao  
contrário, fazer frente à ordem estabelecida e correr o risco da  
aventura; é querer que o passado configure todo o futuro ou  
31 partir desse passado para construir outra coisa.

Moacir Gadotti. *Educação e poder: introdução à pedagogia do conflito*. São Paulo: Cortez, 1998, p. 18 (com adaptações).

Acerca do texto acima, julgue os itens de 1 a 8.

- 1 Para o autor do texto, os conflitos gerados na relação pedagógica são restritos àqueles diretamente envolvidos nessa relação: professores, alunos e outros agentes do sistema educacional.
- 2 A educação é apresentada no texto como mecanismo que leva necessariamente à mudança, em consequência dos questionamentos e das tensões que ocorrem em sala de aula.
- 3 No trecho “A dúvida (...) angustiantes” (l.1-3), os verbos “Interrogar”, “determinar” e “situar-se”, empregados em sua forma nominal de infinitivo, exercem a função de sujeito da oração em que ocorrem; por isso, a forma verbal “são” está empregada no plural.
- 4 Seriam mantidos a correção gramatical e o sentido original do texto se, na linha 3, o ponto e vírgula empregado logo após “angustiantes” fosse substituído por ponto e o termo “trata-se” fosse iniciado com letra maiúscula.
- 5 No texto, a noção do familiar contrapõe-se à ideia do novo e do desconhecido e é referida por expressões como “dependência” (l.6), “conformismo” (l.7), “terra firme” (l.12), “reproduzir” (l.26), “repetir” (l.27) e “fidelidade à tradição” (l.28), entre outras.
- 6 Infere-se do texto que a dúvida e a angústia a ela associada são traços inerentes à existência e ao desenvolvimento humanos.

7 O trecho “vertigem perante a liberdade” (l.8-9) retrata, no texto, a condição de incerteza e insegurança que tipicamente ocorre em situações em que muitas opções estão abertas àquele que deve decidir.

8 Em “Não se trata” (l.9), a partícula “se” poderia ser corretamente empregada após o verbo, escrevendo-se **Não trata-se**.

1 Uma aula é como comida. O professor é o cozinheiro.  
O aluno é quem vai comer. Se a criança se recusa a comer, pode haver duas explicações. Primeira: a criança está doente.  
4 A doença lhe tira a fome. Quando se obriga a criança a comer quando ela está sem fome, há sempre o perigo de que ela vomite o que comeu e acabe por odiar o ato de comer. É assim  
7 que muitas crianças acabam por odiar as escolas. O vômito está para o ato de comer como o esquecimento está para o ato de aprender. Esquecimento é uma recusa inteligente da  
10 inteligência. Segunda: a comida não é a comida que a criança deseja comer: nabo ralado, jiló cozido, salada de espinafre... O corpo é um sábio: não come tudo o que jogam para ele, mas  
13 opera com um delicado senso de discriminação. Algumas coisas ele deseja. Prova. Se são gostosas, ele come com prazer e quer repetir. Outras não lhe agradam, e ele recusa. Ai eu  
16 pergunto: “O que se deve fazer para que as crianças tenham vontade de tomar sorvete?”. Pergunta boba. Nunca vi criança que não estivesse com vontade de tomar sorvete. Mas eu não  
19 conheço nenhuma mágica que seja capaz de fazer que uma criança seja motivada a comer salada de jiló com nabo. Nabo e jiló não provocam sua fome.

22 (...)  
As crianças têm, naturalmente, um interesse enorme pelo mundo. Os olhinhos delas ficam deslumbrados com tudo o que veem. Devoram tudo. Lembro-me da minha neta de  
25 um ano, agachada no gramado encharcado, encantada com uma minhoca que se mexia. Que coisa fascinante é uma minhoca  
28 aos olhos de uma criança que a vê pela primeira vez! Tudo é motivo de espanto. Nunca estive no mundo. Tudo é novidade, surpresa, provocação à curiosidade. Quando visitei uma reserva  
31 florestal no Espírito Santo, a bióloga encarregada de educação ambiental me contou que era um prazer trabalhar com as crianças. Não era necessário nenhum artifício de motivação. As  
34 crianças queriam comer tudo o que viam. Tudo provocava a fome dos seus olhos: insetos, pássaros, ninhos, cogumelos, cascas de árvores, folhas, bichos, pedras. (...) Os olhos das  
37 crianças têm fome de coisas que estão perto. (...) São brinquedos para elas. Estão naturalmente motivadas por eles. Querem comê-los. Querem conhecê-los.

Rubem Alves. *Por uma educação romântica*. Campinas: Papyrus, 2002, p. 82-4 (com adaptações).

A respeito das ideias veiculadas no texto acima e de suas estruturas linguísticas, julgue os itens de 9 a 15.

- 9 A predominância, no texto, das formas verbais no presente do indicativo tem o efeito de dar aos fatos apresentados o caráter de fatos reais, habituais e naturais, o que reforça os argumentos do autor com relação aos processos de aprendizagem das crianças.
- 10 O autor constrói seu texto com base na comparação entre o ato de comer e o de aprender ou conhecer, relação que explicita no trecho “Querem comê-los. Querem conhecê-los” (l.39).

- 11 O texto é predominantemente argumentativo; nele, o autor expõe suas ideias de forma a convencer o leitor e usa, para esse fim, imagens do mundo real e exemplos tirados de sua própria experiência.
- 12 Na linha 25, a forma verbal “Devoram” está no plural para concordar com seu sujeito: “As crianças” (ℓ.23).
- 13 No período “Nunca esteve no mundo” (ℓ.29), o sujeito oculto da forma verbal “esteve” refere-se a “uma minhoca” (ℓ.26-27), e “Nunca” e “no mundo” exercem a função de adjunto adverbial.
- 14 Ao utilizar formas típicas da linguagem oral e coloquial, produzindo um texto com tom predominantemente informal, o autor aproxima-se do leitor.
- 15 O emprego das vírgulas logo após “sem fome” (ℓ.5) e “gostosas” (ℓ.14) é facultativo; essas vírgulas poderiam, portanto, ser omitidas sem prejuízo para a correção gramatical do texto.



Bill Watterson. Felino selvagem psicopata homicida: um livro de Calvin e Haroldo por Bill Watterson. Vol. 2. Best News: Cambuci/SP, 1996, p. 9.

Julgue os itens de 16 a 19 com referência à tirinha ilustrada acima, que mostra diálogo entre o personagem Calvin e a sua professora, Srta. Wormwood.

- 16 O texto aborda, de forma cômica, a distância entre a linguagem mais atraente ao aluno e a linguagem e os meios empregados na prática de sala de aula pela professora de Calvin.

- 17 É correto concluir da leitura da tirinha que a professora tem a tendência de acolher as críticas feitas por Calvin e de adotar práticas novas com base nessas críticas.
- 18 O texto da fala de Calvin no segundo quadrinho poderia ser corretamente reescrito em registro formal, para uso em outra situação comunicativa em que o aluno se dirigisse, por exemplo, por escrito à professora, da seguinte forma: Tendo em vista o fato de que a geração mais nova tem mais facilidade para absorver informações veiculadas pelos meios de comunicação visual, solicito à professora, Srta. Wormwood, que apresente o conteúdo em forma de videoclipe.
- 19 Nas duas falas da professora, o emprego da vírgula é obrigatório devido à presença do vocativo: “Calvin”, no primeiro quadrinho, e “classe”, no segundo.




Considerando que, em determinada escola, a diretora deva escrever um documento ao ocupante do cargo de secretário de educação, solicitando-lhe prioridade na reforma da escola, julgue os itens seguintes com base nos princípios da correspondência oficial.

- 20 Devem constar do documento a data de sua emissão, a referência ao assunto tratado e a identificação do emitente, no caso, a diretora.
- 21 No documento, deve ser empregado o pronome de tratamento Vossa Excelência, forma correta para correspondência dirigida a secretários de estado.
- 22 Ao final do documento, após apresentar seu pedido, a diretora deverá utilizar, como fecho, qualquer uma das seguintes expressões: **Atenciosamente**, **Respeitosamente**, **Gentilmente**, **Com respeito e admiração**.




Considerando que os fragmentos incluídos nos itens seguintes, na ordem em que estão apresentados, são partes sucessivas e adaptadas de texto referente ao Departamento de Políticas e Programas Educacionais (DPPE) da SEDUC/AM (Internet: <www.seduc.am.gov.br>), julgue-os quanto à correção gramatical.

- 23 O foco do DPPE é a produção de estudos e pesquisas em sua área de competência com os objetivos de assistir às escolas estaduais na elaboração e execução dos seus projetos e programas educacionais.
- 24 Como uma de suas atribuições, o DPPE deve participar, juntamente com outros departamentos da SEDUC/AM, na definição e elaboração de projetos e programas que dedique-se à melhoria da educação básica no estado do Amazonas, bem como na captação, dos recursos para o financiamento desses projetos e programas.
- 25 O DPPE têm como missão implementar, manter e avaliar as políticas pedagógicas para a educação básica. Deve proporcionar, suporte técnico e pedagógico à gestores, professores e técnicos na implantação de políticas, programas e objetivos educacionais em todas as modalidades de ensino.

Acerca de conceitos e modos de utilização de aplicativos do ambiente Microsoft Office, julgue os itens a seguir.

- 26 No Word 2007, para selecionar um documento inteiro, basta pressionar as teclas  e , simultaneamente.
- 27 No Word 2007, com recurso disponível no grupo Citações e Bibliografia, que é parte da guia Referências, é possível pesquisar um banco de dados de bibliotecas em busca de correspondências de um tópico específico na coleção dessa biblioteca.
- 28 No Excel 2007, ao se clicar o botão , na guia Início, no grupo Alinhamento, ocorre a quebra automática do texto da célula selecionada. Com esse procedimento, a largura da coluna é ajustada, possibilitando que os dados na célula possam ser encaixados no espaço pretendido.
- 29 A opção Do scanner ou câmera, para adicionar imagens a uma apresentação ou álbum de fotografias, presente no PowerPoint 2003, não está disponível no PowerPoint 2007.

A respeito do sistema operacional Windows, julgue os itens subsequentes.

- 30 O *menu* Iniciar do Windows XP pode ser ativado ao se pressionarem, simultaneamente, as teclas  e , ou a tecla , se presente no teclado.
- 31 No Windows, os ícones de atalho possuem como característica uma seta no canto inferior esquerdo, e a área de notificação apresenta ícones que permanecem ativos em segundo plano.
- 32 Se o recurso Hibernar tiver sido ativado, quando o equipamento voltar a ser utilizado, a área de trabalho precisará ser reinicializada e todos os programas anteriormente ativos estarão fechados e deverão ser novamente inicializados.

No que diz respeito a conceitos de organização, de segurança e de gerenciamento de informações, arquivos, pastas e programas, julgue os itens subsecutivos.

- 33 Ao se utilizarem navegadores em um ambiente de rede que possua um *proxy* instalado, os acessos aos recursos utilizados não ficam registrados, caso o histórico de navegação seja apagado.
- 34 Os arquivos armazenados em um computador possuem extensões que indicam o programa que os manipula.
- 35 Um diretório é uma estrutura física que possibilita a organização de arquivos na memória principal do computador.
- 36 Um *firewall* pessoal é um *software* ou programa utilizado para proteger um computador contra acessos não autorizados provenientes da Internet.

Julgue os próximos itens, relativos a conceitos básicos e modos de utilização de tecnologias, ferramentas, aplicativos e procedimentos associados a Internet e *intranet*.

- 37 Nos sítios de busca, o uso do sinal de menos, representado por um hífen, entre dois termos de busca produz como resultado páginas que contenham os dois termos utilizados, em qualquer ordem.
- 38 No Microsoft Word 2007, ao se selecionar um texto e clicar a opção Hiperlink da guia Inserir, será exibida uma caixa de diálogo que permitirá a criação de um *link* para uma página na Web, cujo endereço será aquele que for digitado no campo Endereço da caixa de diálogo.
- 39 Ao se efetuar uma pesquisa na Internet, o uso de aspas (“ ”) delimitando o texto digitado restringe a busca às páginas que contenham exatamente as mesmas informações do conteúdo que esteja entre as aspas, mas em qualquer ordem do conteúdo do texto.
- 40 Caso se faça *download* de arquivos na Internet com a opção Salvar arquivo, uma cópia do arquivo será salva no computador em uso.

Em uma instituição de ensino, o critério para aprovação dos estudantes determina que a nota final deva ser igual ou superior a 6 e que a quantidade de faltas não exceda a 25% da quantidade de dias de aulas.

Tendo como base as informações acima e as proposições P: “A nota final do estudante foi igual ou superior a 6.”; Q: “A quantidade de faltas do estudante não excedeu a 25% da quantidade de dias de aulas.”; e R: “O estudante foi aprovado.”, julgue os itens a seguir, a respeito de lógica sentencial.

- 41 Se  $P \vee Q$  representa a proposição “P ou Q”, então o critério de aprovação da instituição de ensino está corretamente expresso pela proposição  $[P \vee Q] \rightarrow R$ .
- 42 Se  $P \wedge Q$  representa a proposição “P e Q”, se as proposições P e  $[P \wedge Q] \rightarrow R$  forem verdadeiras e se a proposição R for falsa, então a proposição Q também será falsa.
- 43 A proposição  $\neg P$  — negação de proposição P — está corretamente expressa por “A nota final do estudante foi igual ou inferior a 6”.
- 44 Se  $P \rightarrow R$  representa a proposição “Se P, então R”, então a proposição  $P \rightarrow R$  é equivalente à proposição: “Se a nota final do estudante foi igual ou superior a 6, então o estudante foi aprovado”.

## RASCUNHO

Para representação, perante as autoridades, das 12 professoras e dos 8 professores de uma instituição, será formada uma comissão de 6 indivíduos distintos: 3 para a diretoria executiva (presidente, secretário e tesoureiro) e 3 conselheiros. Os membros dessa comissão serão escolhidos entre esses docentes.

O estatuto da instituição estabelece que: é de um ano o mandato da diretoria executiva; para a direção executiva é vedada a reeleição de uma mesma chapa em eleições distintas (mesma chapa significa que ela é preservada integralmente, isto é, não há substituição de pessoas nem mesmo a inversão de pessoas e cargos); entre os conselheiros, sempre haverá um representante de cada sexo.

Com base nessas informações, julgue os itens subsequentes.

- 45 Se João, Marcos e Camila são docentes dessa instituição e foram eleitos para a diretoria executiva, então a quantidade de maneiras distintas de se escolherem os 3 conselheiros é superior a 500.
- 46 Se João, Marcos e Camila são docentes dessa instituição, então, alternando-se nos cargos da diretoria, eles poderão permanecer por 6 anos na direção executiva da comissão.

Um professor avalia o aprendizado de seus alunos, aplicando provas objetivas de dois tipos:

- tipo 1: contém 10 afirmações para que o aluno julgue se cada uma das afirmações é VERDADEIRA ou FALSA;
- tipo 2: contém 4 questões de múltipla escolha; cada questão possui 5 opções e o aluno deverá apontar qual dessas opções é a correta.

Com referência à situação apresentada acima, julgue os itens que se seguem.

- 47 A quantidade de possíveis gabaritos para uma prova do tipo 2 é superior a 600.
- 48 A quantidade de possíveis gabaritos para uma prova do tipo 1 é inferior a 1.000.

É sabido que se  $n$  é um número natural, então a quantidade de soluções inteiras e não negativas da equação  $x_1 + x_2 + \dots + x_p = n$  é dada por  $\frac{(n+p-1)!}{n!(p-1)!}$  — uma solução da equação referida é um

conjunto de  $p$  números inteiros e não negativos,  $a_1, a_2, \dots, a_p$ , tais que  $a_1 + a_2 + \dots + a_p = n$ . Já a quantidade de soluções inteiras e não negativas dessa mesma equação, com a condição que  $a_1 > 10$ , pode ser obtida fazendo-se a substituição  $x_1 = y_1 + 11$ . Nesse caso, a quantidade de soluções será igual a  $\frac{(n+p-12)!}{(n-11)!(p-1)!}$ .

Em uma escola, as notas parciais dos estudantes podem assumir valores do conjunto  $\{0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10\}$  e a nota final é a média aritmética de três notas parciais. Se um estudante obteve nota final igual a 6, então, indicando por  $N_1, N_2$  e  $N_3$  as suas notas parciais, tem-se que  $N_1 + N_2 + N_3 = 18$ .

Acerca dessa situação e considerando as informações apresentadas, julgue os próximos itens.

- 49 A equação  $x_1 + x_2 + x_3 = 18$  possui mais de 200 soluções inteiras e não negativas.
- 50 A quantidade de maneiras distintas de o estudante referido no texto obter notas  $N_1, N_2$  e  $N_3$ , que pertençam ao conjunto especificado no texto e cuja média aritmética seja igual a 6, pode ser calculada pela expressão  $\frac{(n+p-1)!}{n!(p-1)!} - 3 \times \frac{(n+p-12)!}{(n-11)!(p-1)!}$ , em que  $n = 18$  e  $p = 3$ .

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

O trato gastrointestinal estende-se da boca ao ânus e é formado por estruturas orofaríngeas, esôfago, estômago, fígado, vesícula biliar, pâncreas e intestinos. Com relação a esses órgãos e suas atividades digestivas e absorptivas, julgue os itens a seguir.

- 51 As secreções gástricas aumentam a disponibilidade e absorção intestinal de vitamina B<sub>12</sub> e de vários metais e elementos-traço, incluindo cálcio, ferro e zinco.
- 52 Cerca de 95% dos sais biliares excretados pelo fígado e pela vesícula biliar são reabsorvidos como ácidos biliares no duodeno, o que permite atender às necessidades para digestão adequada dos lipídios.
- 53 Após uma refeição, as fibras dietéticas, amido resistentes, aminoácidos remanescentes e muco descamado pelo intestino são fermentados por bactérias colônicas, o que provoca produção de gases e ácidos graxos de cadeia curta.
- 54 Apesar de o amido ser degradado pela amilase salivar, presente na boca, a contribuição desse processo para a digestão completa dos carboidratos é pequena.
- 55 A motilina, hormônio secretado pelas células do esôfago, estimula a secreção de ácido clorídrico e pepsinogênio e aumenta a motilidade esofagogástrica.
- 56 A lipase gástrica é mais ativa que a lipase pancreática, que, por sua vez, é específica para hidrólise de triglicerídios compostos por ácidos graxos de cadeia longa.

A avaliação do estado nutricional de uma pessoa quanto à ingestão de ferro é fundamental tanto para detectar o risco de anemia por deficiência desse elemento-traço, quanto para evitar os problemas associados à sua ingestão excessiva. Acerca dos aspectos associados à disponibilidade, carência e toxicidade de ferro na dieta de uma pessoa, julgue os itens subsequentes.

- 57 Quimicamente, quando em excesso, o ferro é um elemento altamente reativo, que interage com o oxigênio para formar compostos intermediários com potencial de danificar as membranas celulares ou degradar o ácido desoxirribonucleico, principalmente quando o ferro está ligado às proteínas.
- 58 Mulheres com elevadas perdas de ferro apresentam aumento da taxa de absorção desse mineral. Mesmo assim, nessas situações, ingestões diárias menores do que 12 mg de ferro representam risco aumentado para o desenvolvimento de anemia por deficiência.

Considerando que as fibras alimentares estão entre os principais fatores da alimentação na prevenção de doenças crônicas, julgue os itens seguintes.

- 59 As fibras insolúveis, como a celulose e a lignina, não possuem efeito decisivo sobre os níveis de colesterol sérico.
- 60 Fibra alimentar, solúvel ou insolúvel, é um composto de origem vegetal resistente à hidrólise pelas enzimas do trato gastrointestinal humano.
- 61 Indivíduos diabéticos devem consumir o dobro da quantidade de fibra que os não diabéticos, ou seja, 50 g por dia, segundo as recomendações atuais.

Pesquisas realizadas nas duas últimas décadas contribuíram muito para ampliar a compreensão dos benefícios do aleitamento materno exclusivo (AME) para a criança nos primeiros meses de vida. Acerca do período recomendado do AME e dos fatores associados a essa prática, julgue os itens a seguir.

- 62 No Brasil, observou-se, nos últimos dez anos, redução da prevalência de AME em crianças com menos de quatro meses de vida, principalmente nas regiões Norte e Centro-Oeste, segundo pesquisa do Ministério da Saúde.
- 63 O conhecimento dos benefícios da amamentação por parte das mães parece não influenciar o AME, uma vez que os dados brasileiros apontam uma tendência à redução da prevalência do AME associada ao aumento da escolaridade materna.
- 64 Seguindo as recomendações da Organização Mundial de Saúde e do Fundo das Nações Unidas para a Infância, o Ministério da Saúde preconiza que o AME ocorra até os seis meses de vida da criança e que, após esse período, gradativamente, se inicie a alimentação complementar, mantendo-se a amamentação até pelo menos os dois anos de idade.

Uma mulher com sessenta e seis anos de idade procurou o setor de emergência de um hospital, onde relatou ter diarreia já há um mês e perda ponderal intensa. Foi solicitado ao nutricionista que avaliasse o risco nutricional da paciente.

Com base nesse quadro clínico e considerando os procedimentos necessários para avaliação do estado nutricional da paciente, julgue os itens que se seguem.

- 65 Como se trata de paciente idosa, índice de massa corporal inferior a 22 kg/m<sup>2</sup> já será indicativo de baixo peso, de acordo com a classificação adotada pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional.
- 66 O nutricionista deve aplicar inquérito alimentar por meio do recordatório de 24 horas, uma vez que esse método fornece dados quantitativos e qualitativos precisos a respeito da ingestão de macro e micronutrientes.
- 67 O questionário de frequência alimentar deve ser validado, caso seja aplicado, o que depende da comparação dos resultados desse método com o padrão ouro de inquérito, qual seja, o registro alimentar de sete dias.
- 68 A diminuição da concentração sérica de proteínas com síntese predominantemente hepática é indicio de desnutrição proteico-energética.
- 69 A perda ponderal é considerada intensa quando corresponde à perda de pelo menos 10% do peso corporal usual em associação a, no mínimo, quatro evacuações diarreicas por dia.

Um paciente com cinquenta anos de idade procurou assistência ambulatorial nutricional, apresentando índice de massa corporal de 37,4 kg/m<sup>2</sup> e diagnóstico de hipertensão arterial e intolerância à glicose.

Considerando o diagnóstico nutricional e as recomendações dietéticas aplicáveis ao caso clínico acima, julgue os próximos itens de acordo com o guia alimentar para a população brasileira, do Ministério da Saúde.

70 O referido paciente deve fazer pelo menos seis refeições diárias, uma vez que, de acordo com o guia alimentar para a população brasileira, com evidência científica convincente, aumentar a frequência das refeições, por si só, promove redução do ganho de peso.

71 As fibras atuam na regulação do peso corporal, porque apresentam menor palatabilidade e interferem na digestão de outros carboidratos e também porque afetam a homeostase da glicose hepática. Por essa razão, com nível de evidência científica convincente, a população brasileira deve aumentar a ingestão de fibras, assim como também o paciente em questão.

72 O paciente em apreço deve limitar o consumo de sódio em sua dieta, uma vez que as evidências atuais sugerem que o consumo não superior a 1,7 g de sódio (5 g de cloreto de sódio) por dia é benéfico para a redução da pressão arterial.

73 Esse paciente apresenta obesidade de grau 3, também conhecida como obesidade mórbida, e tem diagnóstico de síndrome metabólica.

74 A avaliação do balanço energético deve ser realizada diariamente, uma vez que alterações desse balanço ao longo do dia e de um dia para outro impedem a ocorrência de perda de peso significativa e sustentada.

75 No paciente em questão, provavelmente, a medida da circunferência da cintura estará aumentada, visto que esse parâmetro está associado ao acúmulo de gordura visceral, que, por sua vez, provoca alterações metabólicas como as descritas.

Acerca dos procedimentos de rotina em um banco de leite humano, julgue os itens subsequentes.

76 O descongelamento do leite humano para distribuição, independentemente da observância das curvas de aquecimento ou da quantidade processada, não pode ser feito com auxílio de micro-ondas.

77 O leite humano cru pode ser pré-estocado à temperatura de, no mínimo, -3 °C, ou menos, pelo prazo máximo de quinze dias, até que se realize o processamento do leite.

78 A pasteurização do leite humano, conduzida a 62,5 °C por 30 minutos, não visa à esterilização do leite humano ordenhado, mas sim à letalidade que garanta a inativação de 100% dos microrganismos patogênicos passíveis de estarem presentes no produto, por contaminação primária ou secundária.

refeição	dieta			
	normal	branda	pastosa	líquida
almoço	arroz			
	feijão	arroz	arroz pastoso	
	salada de alface e tomate	feijão	caldo de feijão	sopa creme de batatas
	picadinho de carne	picadinho de carne	carne moída refogada	gelatina
	batata <i>sauté</i>	batata <i>sauté</i>	purê de batatas	
	banana	banana ao forno	banana ao forno	
jantar	talharim ao sugo	talharim ao sugo	talharim ao sugo	
	frango assado	frango assado	frango desfiado com molho	sopa de legumes
	abobrinha refogada	abobrinha refogada	pudim	pudim
	pudim	pudim		

O quadro acima exemplifica cardápio de almoço e jantar, planejado por nutricionista de um hospital público. Considerando a adequação desse cardápio aos pacientes em termos dos tipos de dietas e os aspectos relacionados à produção dessas refeições, julgue os itens que se seguem.

79 Se a média de permanência dos pacientes do hospital em questão for de, aproximadamente, dez dias, esse cardápio deve ter periodicidade de, no mínimo, trinta dias.

80 É correto evitar salada de alface e tomate no cardápio da dieta branda, visando à redução da ingestão de fibra dietética, o que, consequentemente, facilita o processo digestivo.

81 A batata *sauté* não deveria ser servida para pacientes com dieta branda, uma vez que a manteiga e a salsa presentes nessa preparação são contraindicadas para esse tipo de dieta.

82 Preparações como carne moída, talharim e frango devem ser liquidificadas antes de serem servidas na dieta pastosa, pois, nessa dieta, não se requisita a mastigação dos alimentos.

83 Sobremesas como gelatinas e pudins são tradicionalmente incluídos nos cardápios da dieta líquida. Quando preparados, esses produtos são líquidos à temperatura ambiente, além de serem facilmente deglutidos em sua consistência natural.

84 Apesar de a dieta normal e a branda terem o mesmo cardápio para o jantar, recomenda-se que o preparo da dieta normal e da branda seja feito separadamente, respectivamente, na cozinha geral e na dietética.

85 Para os pacientes que recebem dietas de consistência branda, pastosa ou líquida, a determinação das porções de cada refeição deve ser individualizada, de acordo com o sexo, a idade, o estado nutricional e o tipo de doença.

alimento	vida útil média (dias), em função da temperatura		
	0°C – 5°C	22°C	38°C
carnes <i>in natura</i>	6 – 8	1	< 1
carnes salgadas	1.000	350	100
frutas	2 – 180	1 – 20	1 – 4
folhosos	3 – 10	1 – 3	1 – 2

R. Camargo. *et al.* Tecnologia dos produtos agropecuários: alimentos. São Paulo: Nobel, 1984 (com adaptações).

A vida útil de um alimento é o tempo, sob determinada condição de armazenamento, em que o produto apresenta condições aceitáveis ou próprias para consumo. A tabela acima mostra a diferença de vida útil média entre alguns alimentos, em relação à temperatura em que o alimento está armazenado. Com base nas informações apresentadas e nas evidências científicas relatadas na literatura, julgue os itens a seguir.

- 86** O maior tempo de vida útil de carnes salgadas, processadas em condições higiênicas apropriadas e mantidas à temperatura de 38°C, justifica-se pela redução do valor de atividade de água da carne *in natura* ocasionada pela reação entre moléculas de água livre e cloreto de sódio.
- 87** Os folhosos são organismos vivos que consomem oxigênio e liberam gás carbônico e água durante a respiração. Esse fenômeno pode ser controlado pela redução da temperatura e, assim, quando essas hortaliças são resfriadas à temperatura apropriada para o armazenamento e para o transporte, a evaporação da água diminui, minimizando a perda de peso.
- 88** Carnes *in natura* são alimentos perecíveis, enquanto carnes processadas, como as salgadas, são semiperecíveis e, por isso, podem ser mantidas em temperatura ambiente durante a comercialização. Nessa condição, a vida útil das carnes salgadas é dependente de reações químicas que caracterizam o ranço, entre outras.
- 89** A temperatura é fator determinante nas características de qualidade de carnes *in natura*, porque afeta a composição físico-química e microbiológica. Porém, avaliações técnicas não têm evidenciado alterações provocadas pela temperatura sobre as características organolépticas, como cor e suculência.
- 90** Entre as carnes *in natura*, as carnes de pescados mantidas em temperaturas de refrigeração de 0 °C a 5 °C têm vida útil diferente das carnes de mamíferos e de aves porque suas proteínas têm elevado valor biológico, o que as torna mais digeríveis.
- 91** A temperatura de refrigeração menor ou igual a 5°C é o único procedimento efetivo indicado para o prolongamento da vida útil de frutas *in natura*, porque, nessa condição, o metabolismo, a respiração e o processo de amadurecimento desses alimentos são retardados.

Na cadeia produtiva de alimentos, o monitoramento dos fatores que afetam a qualidade dos produtos visa promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços. Nesse contexto e considerando o fluxo de produção em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN), julgue os itens de **92** a **97**.

- 92** Na distribuição de refeições, a relação tempo e temperatura de exposição das preparações quentes, que devem ser dispostas em equipamentos específicos para essa finalidade, deve ser monitorada, uma vez que tais equipamentos não são projetados para aquecer os alimentos.

- 93** O nutricionista-gestor em uma UAN deve supervisionar os procedimentos referentes à produção e ao fornecimento de produtos nutricionalmente equilibrados e seguros, pressupondo a prevenção, a manutenção e a recuperação da saúde e também a satisfação do consumidor.
- 94** O controle da qualidade sanitária na plantação de hortaliças é irrelevante, porque as operações de pré-preparo eliminam os possíveis contaminantes químicos.
- 95** Cereais e leguminosas são produtos que têm reduzida atividade de água e, por isso, são considerados alimentos semiperecíveis. Assim, a umidade relativa e a temperatura ambiente não são fatores preponderantes para sua conservação, sendo os insetos os agentes deteriorantes.
- 96** Em sistemas de distribuição centralizada de refeições, como nos restaurantes de autosserviço, os consumidores não podem ser considerados como fonte de contaminação das preparações porque não têm contato direto com os alimentos expostos no balcão de distribuição.
- 97** Na compra dos produtos alimentícios, devem ser respeitadas as condições físicas da área de recepção e de armazenamento e o horário de entrega, mas o número de equipamentos de frio é irrelevante, porque, nessa situação, a prioridade é o controle da temperatura do local em que os produtos são armazenados.

Em uma UAN, duas funções importantes se destacam: a principal, relacionada à preparação de refeições; e a secundária, relacionada à manutenção das condições operacionais. Considerando a relação entre as funções de produção de refeições e a de manutenção das condições operacionais da unidade, julgue os itens a seguir.

- 98** No planejamento das operações de higienização, algumas premissas devem ser consideradas, entre outras: frequência e grau de limpeza desejado, qualidade e quantidade de produtos a utilizar, capacitação de funcionários para os procedimentos específicos.
- 99** Quanto à segurança no trabalho, as UANs devem dispor de um programa de comunicação de perigo destinado aos funcionários que lidam com os produtos saneantes, devendo ser incluído nesse programa, pelos nutricionistas, um inventário dos produtos químicos, os procedimentos de rotulagem e o treinamento, entre outros itens.
- 100** Em uma UAN, o planejamento de cardápio é uma atividade que é realizada sem considerar o processo de controle do desperdício e da produção de resíduos, na qual se deveria adotar o sistema dos três erres — redução, reutilização e reciclagem.
- 101** A etapa de higienização dos alimentos de origem vegetal gera poucos resíduos orgânicos e, por isso, o uso de hortaliças pré-processadas não reduz o consumo de água.
- 102** A higienização compreende uma única etapa, chamada de desinfecção, que, adequadamente efetuada, por método físico e(ou) agente químico, possibilita a redução do número de microrganismos a nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- 103** Para eliminar os resíduos produzidos em equipamentos como fogões, coifas, fritadeiras e chapas, recomenda-se o uso de detergente desincrustante/desengordurante.



Uma UAN de uma empresa, responsável pela produção de 1.200 refeições por dia, preparou o seguinte cardápio: arroz, fricassê de frango, salada de batatas, tomate e alface. Para a preparação do fricassê de frango, foram cozidas carcaças de peito de frango até atingirem a temperatura de 70 °C no centro do produto, as quais foram desossadas manualmente e a carne foi transferida ainda quente para vasilhames plásticos, do tipo monobloco, com profundidade de 40 cm, colocados em refrigeração. No dia seguinte, a carne foi retirada da refrigeração às 8 h da manhã para ser desfiada e às 10 h foi colocada em caldeira junto aos demais ingredientes para cozimento. O fricassê ficou pronto às 10 h 45 min e foi servido de 11 h até 12 h 30 min, sendo armazenado em balcão térmico a temperatura de 43 °C. A partir das 13 h do mesmo dia, começaram a chegar pessoas no departamento médico da empresa relatando fortes dores abdominais, vômitos, diarreia e calafrios, totalizando 500 acometimentos. Desse total, 40 pessoas necessitaram ser hospitalizadas.

Tendo como referência o texto acima, julgue os próximos itens.

- 104** A temperatura de 43 °C para a exposição do fricassê de frango, durante o almoço, não foi determinante para ocasionar o surto, pois trata-se de bactéria termotolerante.
- 105** Sabendo-se que o fator extrínseco mais relevante na segurança dos alimentos é o binômio tempo-temperatura, é correto afirmar que houve etapa no processo de produção do fricassê que possibilitou a multiplicação de bactérias toxigênicas.
- 106** Avaliando a sintomatologia apresentada pelos comensais e o período de incubação informado, é correto inferir que, provavelmente, a bactéria responsável pela enfermidade foi a *Salmonella spp.*
- 107** Sabendo-se que a matéria-prima é fator determinante na qualidade de um alimento e que nenhum processo tecnológico é capaz de restituir a qualidade inicial do produto, a substituição da carcaça de peito de frango por filé de peito de frango, no preparo do fricassê, diminuiria a possibilidade de ocorrência de um surto como o descrito.
- 108** Considerando-se as etapas de pré-preparo e preparo, o armazenamento do frango cozido em refrigeração foi realizado de forma correta, já que só seria utilizado no cardápio do dia posterior ao cozimento.

As boas práticas são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária. Considerando as regras de um manual de boas práticas de produção e treinamento dos manipuladores de alimentos, julgue os itens subsequentes.

- 109** O manipulador deve ser capacitado em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.
- 110** Os manipuladores devem usar touca, luvas descartáveis e máscara durante a manipulação de saladas que serão servidas cruas, dispositivos esses considerados equipamentos de proteção individual indispensáveis nesse tipo de preparação.
- 111** Os alimentos quentes prontos para o consumo devem ficar sob temperaturas acima de 60 °C, por período máximo de 6 horas, enquanto os alimentos frios, em temperaturas de 5 °C ou menos.
- 112** O manual de boas práticas de uma UAN deve contemplar, entre outros, os seguintes procedimentos operacionais padronizados: controle da potabilidade da água, higiene e saúde dos manipuladores, manejo dos resíduos, manutenção preventiva e calibração de equipamentos, controle integrado de vetores e pragas urbanas.

Com relação à ética e à legislação profissional, julgue os itens subsequentes.

- 113** O nutricionista no exercício de sua profissão, independentemente de ser em ambiente hospitalar, escola, UAN, deve colaborar com o aperfeiçoamento técnico, científico e cultural do pessoal sob sua orientação e supervisão, executando treinamentos práticos e teóricos.
- 114** Sabendo-se que, em uma UAN, os produtos e procedimentos devem estar em conformidade com a legislação sanitária vigente e com o código de defesa do consumidor, o não cumprimento dessas normas é responsabilidade atribuída ao nutricionista gestor.
- 115** O nutricionista responsável por uma UAN deve participar de todo o processo de produção e distribuição de refeições, exercendo também as funções de caixa ou responsável pela balança quando a unidade estiver com muitos comensais.

A produção caracteriza-se pela transformação das matérias-primas em produtos para comercialização. A empresa administra a compra dos insumos, combinando-os segundo tecnologia adequada. Custos é a expressão monetária do valor dos insumos sacrificados para a geração de produtos e serviços e referem-se à fase em que os fatores de produção são colocados no mercado. Com referência a esse assunto, julgue os itens que se seguem.

- 116** O custo referente à produção de alimentos de uma UAN é diretamente proporcional ao número de refeições servidas, isto é, quanto maior o número de refeições maior deve ser o custo da produção.
- 117** Para se efetuar o cálculo do custo das refeições, independentemente de a UAN ser pública ou privada, é necessário saber o valor de gêneros alimentícios; mão de obra direta; combustíveis; materiais de consumo; uniformes; treinamento; manutenção; utensílios; materiais, peças e acessórios; depreciação de equipamentos e de estrutura física.
- 118** Nas UANs, a qualidade está associada a aspectos intrínsecos do alimento — qualidade nutricional e sensorial —, à segurança — qualidades higiênico-sanitárias —, ao atendimento — relação cliente-fornecedor — e ao preço.

- |      |                              |
|------|------------------------------|
| I    | leite cru                    |
| II   | padronização                 |
| III  | clarificação                 |
| IV   | homogeneização               |
| V    | aquecimento                  |
| VI   | resfriamento                 |
| VII  | enchimento e envase          |
| VIII | armazenamento e distribuição |

Acima, são apresentadas as oito etapas de produção do leite em temperatura ultra-alta (UHT). O leite UHT é aquecido a uma temperatura de 132 °C por 1 segundo, tempo e temperatura suficientes para eliminar todas as bactérias vegetativas. Logo depois, é envasado em condições assépticas, em caixas de papelão previamente esterilizadas e plastificadas.

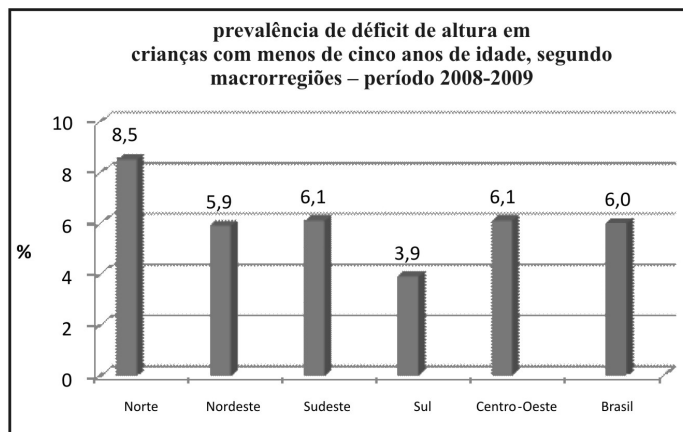
HACCP. Instrumento essencial para a inocuidade de alimentos. In: OPAS/OMS, 2001 (com adaptações).

Considerando as informações acima, julgue os itens seguintes.

- 119** Para que a etapa I não seja considerada um ponto crítico de controle químico, é necessário que o fornecedor tenha as boas práticas agrícolas.
- 120** Na etapa V, é necessário o registro apenas da temperatura, já que o tempo de 1 segundo pode ser considerado insignificante.

## PROVA DISCURSIVA

- Nesta prova, faça o que se pede, usando o espaço para rascunho indicado no presente caderno. Em seguida, transcreva o texto para a **FOLHA DE TEXTO DEFINITIVO DA PROVA DISCURSIVA**, no local apropriado, pois **não serão avaliados fragmentos de texto escritos em locais indevidos**.
- Qualquer fragmento de texto além da extensão máxima de linhas disponibilizadas será desconsiderado.
- Na **folha de texto definitivo**, identifique-se apenas no cabeçalho da primeira página, pois **não será avaliado** texto que tenha qualquer assinatura ou marca identificadora fora do local apropriado.



A figura acima apresenta estimativas da prevalência de déficit de altura em crianças com menos de cinco anos de idade, conforme as macrorregiões brasileiras, como parte dos resultados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), relativa aos anos de 2008-2009.

Com base nas informações contidas na figura e considerando ainda conceitos associados aos parâmetros de vigilância nutricional, redija um texto dissertativo acerca do seguinte tema.

### **Panorama nacional da distribuição do estado nutricional, pelo índice altura por idade, de crianças com menos de cinco anos de idade, segundo as macrorregiões brasileiras**

Ao elaborar o seu texto, aborde, necessariamente, os seguintes aspectos:

- ▶ pontos de corte, em termos de escore-Z, que definem a baixa estatura para idade, adotados pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional;
- ▶ panorama geral das regiões brasileiras quanto ao risco de baixa estatura;
- ▶ descrição da variável socioeconômica, que representa o determinante mais forte de risco de baixa estatura, apontada pela POF;
- ▶ outros índices antropométricos recomendados pela Organização Mundial de Saúde para avaliação do estado nutricional de crianças.

**RASCUNHO**

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	