

Ministério da Educação
Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS)

Edital nº 016/UFFS/2012

<http://uffs2012.fepese.org.br>

Caderno de Prova



18 de março



das 14:10 às 18:10 h



4 h de duração*



40 questões



M24

Técnico em Nutrição e Dietética



Confira o número que você obteve no ato da inscrição com o que está indicado no cartão-resposta.

* A duração da prova inclui o tempo para o preenchimento do cartão-resposta.

Instruções

Para fazer a prova você usará:

- este **caderno de prova**;
- um **cartão-resposta** que contém o seu nome, número de inscrição e espaço para assinatura.

Verifique, no caderno de prova, se:

- faltam folhas e a sequência de questões está correta.
- há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas.

Comunique imediatamente ao fiscal qualquer irregularidade.

Atenção!

- Não é permitido qualquer tipo de consulta durante a realização da prova.
- Para cada questão são apresentadas 5 (cinco) alternativas diferentes de respostas (a, b, c, d, e). Apenas uma delas constitui a resposta correta em relação ao enunciado da questão.
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais.
- Não destaque folhas da prova.

Ao terminar a prova, entregue ao fiscal o caderno de prova completo e o cartão-resposta devidamente preenchido e assinado.

Conhecimentos Gerais

(15 questões)

Língua Portuguesa

3 questões

Texto

Como seria importante se em todo espaço escolar, da educação infantil à pós-graduação, a pergunta fosse a meta do processo educativo! O ser humano aprende quando pergunta, quando sua curiosidade gera inquietação e desejo de buscar respostas. É o corpo todo que aprende pela pergunta e não só o cérebro. Infelizmente ainda vivemos a ênfase apenas numa pedagogia de resposta. As pessoas respondem para tirar nota, para passar de ano, para ganhar presentes ou reconhecimento.

Adapt. de Lourival J. Martins Filho: *O lugar da pergunta*. In Diário Catarinense, 8 fev. 2012, p. 10.

1. Observe as afirmações abaixo.

1. Em “para tirar nota, para passar de ano, para ganhar presentes ou reconhecimento” há ideia de finalidade.
2. Em “Como seria importante” há ideia de causa.
3. A O acento de cérebro e ênfase obedece à mesma regra de acentuação gráfica.
4. Em “da educação infantil à pós-graduação”, substituindo-se a palavra sublinhada por doutorado o à permanece.
5. A expressão sublinhada, em “a meta do processo educativo”, equivale a o objetivo.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. () São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- b. () São corretas apenas as afirmativas 2 e 4.
- c. () São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- d. (X) São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 5.
- e. () São corretas apenas as afirmativas 2, 4 e 5.

2. Assinale a alternativa **correta**.

- a. () Ele pagou o secretário com má vontade.
- b. () Prefiro mais um cargo ligado à educação, mesmo técnico, do que qualquer outro.
- c. (X) Prefiro um cargo ligado à educação, mesmo técnico, a qualquer outro.
- d. () A primeira vírgula do texto pode ser omitida da frase, sem prejuízo gramatical.
- e. () As vírgulas da última frase do texto separam apostos.

3. Assinale a alternativa **correta**.

- a. () Mais de cinco candidatos faltou a esta prova.
- b. (X) Joana? Ela mesma me falou sobre este concurso.
- c. () Vossa Excelência quer que eu vos encaminhe a sala de reuniões?
- d. () Estão corretas as palavras *antiflacionário*, *interregional*.
- e. () Você espera que te empreste o livro de Cristóvão Tezza?

Atualidades

3 questões

4. Muitos foram os analistas que se opuseram à fusão das empresas SADIA e Perdigão, que resultou na formação da Brasil Foods (BRF).

Assinale a alternativa que enumera um dos principais argumentos dos que entendiam ser esse negócio prejudicial aos consumidores.

- a. () A BRF passaria a controlar mais de 95% do negócio de carnes brasileiro.
- b. () Com a fusão, as autoridades chinesas passariam a controlar o mercado de carnes no Brasil.
- c. (X) A nova empresa poderia aumentar preços e ditar o mercado.
- d. () A nova empresa passaria a ter o monopólio da produção e distribuição de carne bovina, de frango e de suínos.
- e. () A renúncia fiscal, resultante dos incentivos aprovados para a concretização do negócio, implicaria uma perda inaceitável de receitas estaduais e federais.

5. Praticamente todos os dias os meios de comunicação destacam a crise europeia, grande fator de preocupação para a economia mundial. Entre os fatores que geraram a crise está o endividamento de alguns países europeus.

Assinale a alternativa em que todos os países listados estão entre aqueles cujo endividamento pode ser apontado como uma das causas da chamada crise da Zona do Euro.

- a. () Áustria, Brasil, França, Grécia, Inglaterra e Portugal.
- b. () Áustria, Bulgária, Dahomei, Espanha, Itália e Portugal.
- c. () Alemanha, Burundi, Espanha, Estados Unidos, Grécia, Holanda e Israel.
- d. () Alemanha, Espanha, Estados Unidos, França, Grécia, Inglaterra e Irlanda.
- e. (X) Espanha, Grécia, Itália, Irlanda e Portugal.

6. Segundo se noticia, o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e ao Emprego (Pronatec) pretende ampliar em 2012 a oferta de vagas, utilizando-se de ferramentas tecnológicas que possam tornar mais acessíveis os cursos que oferece.

Assinale a alternativa que identifica o meio que pode ser empregado para atingir esse objetivo e permitir a significativa ampliação da oferta de vagas em cursos técnicos, de graduação e pós-graduação.

- a. () O fim dos vestibulares.
- b. () O aumento da faixa etária dos candidatos.
- c. () A criação de um tipo de ENEM para os cursos técnicos.
- d. (X) Uma plataforma virtual de ensino e aprendizagem.
- e. () A abolição da exigência de conclusão do ensino fundamental.

Matemática

3 questões

7. Um carro foi vendido por R\$29.999,20 com lucro de 40%. Qual o valor de custo do carro?

- a. (X) R\$ 21.428,00
- b. () R\$ 21.284,00
- c. () R\$ 21.842,80
- d. () R\$ 22.436,00
- e. () R\$ 22.643,00

8. Uma universidade é fundada em certa cidade e, para seu funcionamento, no primeiro ano são contratados 6 técnicos. No segundo ano são contratados mais 36 técnicos e no terceiro ano mais 216 técnicos.

Caso esta progressão seja mantida, podemos afirmar **corretamente** que no quarto ano serão contratados mais:

- a. () 648 técnicos.
- b. () 1246 técnicos.
- c. (X) 1296 técnicos.
- d. () 1686 técnicos.
- e. () 1896 técnicos.

9. Seja $f: \mathbb{R} \rightarrow \mathbb{R}$ dada por $f(x) = 2x + 2$.

Encontre o valor de a para que a equação $f(ax - 1) = x$ seja válida para todo número real x .

- a. $a = \frac{1}{4}$
- b. $a = \frac{1}{2}$
- c. $a = \frac{3}{4}$
- d. $a = \frac{3}{2}$
- e. $a = \frac{5}{2}$

Noções de Informática

3 questões

10. Relacione a aplicação apropriada da suite de aplicações de escritório LibreOffice (Coluna 1) a cada uma das tarefas relacionadas na coluna 2, segundo o manual de uso destes aplicativos.

Coluna 1 Aplicações

- 1. Writer
- 2. Calc
- 3. Impress

Coluna 2 Tarefas

- Realizar cálculos de soma e média de um conjunto de valores, de forma automática.
- Redigir cartas.
- Criar índices de forma automática.
- Exibir um conjunto de slides em uma apresentação.
- Gerar gráficos de barras, do tipo pizza, ou de área a partir de um conjunto de dados.

Assinale a alternativa que indica a sequência **correta**, de cima para baixo.

- a. 1 - 2 - 2 - 3 - 1
- b. 2 - 1 - 1 - 3 - 2
- c. 2 - 1 - 3 - 1 - 2
- d. 3 - 2 - 2 - 1 - 3
- e. 3 - 1 - 3 - 2 - 1

11. Assinale a alternativa que indica o procedimento de *backup* que possibilita restaurar os arquivos da forma mais simples possível.

- a. Backup normal.
- b. Backup diferencial.
- c. Backup incremental.
- d. Combinação de backup normal com incremental.
- e. Combinação de backup normal com diferencial.

12. Com relação às boas práticas de segurança de informação, identifique como verdadeiras (V) as afirmativas consideradas boas práticas de segurança da informação, e como falsas (F) as demais.

- Empregar criptografia para proteger dados sigilosos.
- Trafegar na internet utilizando links ADSL.
- Utilizar técnicas de Phishing Scam para aumentar a segurança na internet.
- Utilizar software antivírus e atualizá-lo constantemente.
- Abrir e-mails suspeitos para verificar a autenticidade do remetente e do conteúdo.

Assinale a alternativa que indica a sequência **correta**, de cima para baixo.

- a. F - V - V - V - F
- b. V - F - V - F - V
- c. F - V - F - V - F
- d. V - F - F - V - F
- e. F - F - F - V - F

**Noções de
Direito Administrativo/
Administração Pública**

3 questões

13. Considere os seguintes conceitos relacionados com a estrutura da Administração Pública:

1. unidade de atuação integrante da estrutura da Administração Direta e da estrutura da Administração Indireta;
2. unidade de atuação dotada de personalidade jurídica;
3. servidor ou agente público dotado do poder de decisão.

Correlacione tais conceitos, pela ordem, com as suas respectivas nomenclaturas fixadas pela Lei Federal nº 9.784/99, em sua redação atual.

- a. () 1. entidade; 2. órgão e 3. autoridade.
- b. () 1. entidade; 2. órgão e 3. agente público.
- c. () 1. agente público; 2. entidade e 3. autoridade.
- d. () 1. órgão; 2. entidade e 3. agente público.
- e. (X) 1. órgão; 2. entidade e 3. autoridade.

14. De acordo com a Lei Federal nº 8.666/93, em sua redação atual, a licitação é obrigatória:

- a. (X) Para as permissões de serviços públicos.
- b. () Na contratação de profissional de qualquer setor artístico.
- c. () Para doação de bens imóveis da Administração Pública para outra entidade da Administração Pública.
- d. () Na alienação de bens imóveis através de dação em pagamento.
- e. () Para aquisição de bens e insumos destinados exclusivamente à pesquisa científica e tecnológica, com recursos concedidos pela Capes, pelo FINEP ou CNPq.

15. O poder de que dispõe a Administração Pública para distribuir e escalonar as funções dos seus órgãos, ordenar e rever a atuação dos seus agentes, estabelecendo a relação de subordinação entre os servidores do seu quadro de pessoal é:

- a. () Poder de Polícia.
- b. () Poder Disciplinar.
- c. (X) Poder Hierárquico.
- d. () Poder Discricionário.
- e. () Poder Regulamentar.

Conhecimentos Específicos

(25 questões)

16. Assinale a alternativa **correta** sobre os nutrientes.

- a. () As fibras, de acordo com suas propriedades físicas, podem ser classificadas em solúveis, tais como celulosas e hemicelulosas, e insolúveis, tais como pectina e mucilagens.
- b. () A ingestão de gorduras saturadas, presentes em alimentos de origem vegetal, não deve ultrapassar 20% da ingestão calórica.
- c. (X) O carboidrato é um nutriente essencial na nutrição humana. Algumas de suas funções são: fornecer energia para o organismo, preservar a proteína, servir como único substrato energético para o sistema nervoso central e ativar o metabolismo.
- d. () As proteínas são formadas por diferentes combinações dos 20 aminoácidos e exercem funções estruturais, reguladoras, de defesa e de transporte nos fluidos biológicos. A melhor fonte proteica são as de origem vegetal, considerando que a mistura de cereais e leguminosas fornece a quantidade necessária de aminoácidos para a síntese proteica.
- e. () Os lipídeos desempenham funções energéticas, estruturais e hormonais no organismo, além de auxiliar na absorção e no transporte de vitaminas hidrossolúveis.

17. Em relação ao aleitamento materno, é **correto** afirmar:

- a. () A composição do leite materno atende às necessidades nutricionais do lactente até o sexto mês de vida, sendo necessária apenas a oferta de água e chás.
- b. () A promoção do aleitamento materno é considerada uma das ações básicas para a promoção do pleno crescimento e desenvolvimento, redução da mortalidade infantil e prevenção de doenças na infância; entretanto, não repercute nas doenças na fase adulta.
- c. () Por volta dos seis meses de idade, o leite materno sozinho não atende às necessidades nutricionais da criança; portanto, as crianças devem começar a receber outros alimentos e o leite materno deve ser suspenso.
- d. (X) O bebê que mama no peito tem mais saúde, cresce bem e adocece menos. Por meio da amamentação exclusiva se evita o risco de contaminações, diluições inadequadas de leite, prejuízos ao estado nutricional infantil, prevenindo diversas infecções como diarreia e pneumonia, que ocorrem nesta fase.
- e. () Lactentes alimentados exclusivamente com leite materno até seis meses apresentam maior morbidade por infecção gastrointestinal.

18. Em relação à gestação, assinale a alternativa **correta**.

- a. (X) A gravidez é um importante período do ciclo vital feminino, caracterizando-se por transformações biológicas, assim como por reajustes interpessoais e intrapsíquicos.
- b. () A obesidade na gestação está cada vez mais colocada como um problema de saúde pública, contribuindo para a morbimortalidade materna, mas não fetal.
- c. () Vários fatores podem interferir na evolução e no prognóstico da gravidez, destacando-se: idade materna; paridade; intervalo entre gestações e parto; infecções maternas. Entretanto, o tabagismo não interfere na evolução e no prognóstico da gravidez.
- d. () Destaca-se que as gestantes deverão ter os mesmos ganhos de peso, não interferindo o seu Índice de Massa Corporal pré-gestacional.
- e. () Gestante com diagnóstico nutricional de obesidade deve apresentar ganho de peso em torno de 15 kg.

19. Assinale a alternativa **correta** sobre nutrição enteral.

- a. () Gastrostomia: são sondas colocadas no nariz e que vão até o estômago.
- b. (X) Nasoduodenal: para pacientes com alto risco de aspiração, refluxo, retardo no esvaziamento gástrico, náuseas e vômitos.
- c. () Via nasogástrica: são sondas colocadas sem procedimento cirúrgico no estômago e trazidas para fora através da parede abdominal para permitir a via de acesso para a alimentação, todo o procedimento é feito por via endoscópica.
- d. () Enterostomia: são sondas colocadas sem procedimento cirúrgico no jejuno e trazidas para fora através da parede abdominal para permitir a via de acesso para a alimentação, todo o procedimento é feito por via endoscópica.
- e. () Jejunostomia: é feito por cirurgia, em pacientes que requerem algum suporte nutricional e submetidos a algum procedimento cirúrgico.

20. Assinale a alternativa **correta** em relação à obesidade infantil.

- a. () No Brasil tem-se observado um aumento da prevalência de obesidade, o qual está estritamente relacionado com mudanças no estilo de vida, mas não com mudanças nos hábitos alimentares.
- b. () Tem-se observado mudanças relevantes na prevalência de obesidade entre crianças menores de 5 anos de idade. Observou-se redução da prevalência nas regiões menos desenvolvidas e aumento em regiões mais desenvolvidas.
- c. (X) É consenso que a obesidade infantil vem aumentando de forma significativa e determina várias complicações na infância e na idade adulta. Na infância, o manejo pode ser ainda mais difícil do que na fase adulta, pois está relacionado a mudanças de hábitos e disponibilidade dos pais, além de uma falta de entendimento da criança quanto aos danos da obesidade.
- d. () A obesidade, já na infância, está relacionada a várias complicações, como também a uma maior taxa de mortalidade. Quanto mais tempo o indivíduo se mantém obeso, menor é a chance das complicações ocorrerem, assim como mais precocemente.
- e. () Hábitos sedentários, como assistir televisão e jogar videogame, contribuem para um aumento do gasto calórico diário.

21. Assinale a alternativa **correta**.

- a. () Gorduras são substâncias orgânicas, solúveis em água e em solventes orgânicos.
- b. () Os lipídeos participam da absorção das vitaminas A, D, E e K por elas serem hidrossolúveis.
- c. () Os lipídeos são formados somente por ácidos graxos insaturados.
- d. () São lipídeos compostos: fosfolipídios, ceras e glicolipídeos.
- e. (X) Os lipídeos estão distribuídos em todos os tecidos, principalmente nas membranas celulares e células do tecido adiposo.

22. Assinale a alternativa correta.

- a. (X) A obesidade pode ser compreendida como um agravo de caráter multifatorial, envolvendo desde questões biológicas às históricas, ecológicas, econômicas, sociais, culturais e políticas.
- b. () O determinante mais imediato do acúmulo excessivo de gordura e, por consequência, da obesidade, é o balanço energético positivo. O balanço energético positivo acontece quando a quantidade de energia consumida é menor do que a quantidade gasta.
- c. () O padrão de consumo alimentar atual está baseado na excessiva ingestão de alimentos de baixa densidade energética, ricos em açúcares simples, gorduras saturadas, sódio e conservantes, e pobres em fibras e micronutrientes.
- d. () O Índice de Massa Corporal (IMC) é o índice recomendado para a medida da obesidade em nível populacional, mas não na prática clínica. Este índice é estimado pela relação entre o peso e a estatura, e expresso em kg/m^2 .
- e. () A obesidade é um dos fatores de risco mais importantes para outras doenças transmissíveis, com destaque especial para as cardiovasculares e diabetes.

23. Assinale a alternativa correta sobre as proteínas.

- a. () A principal função das proteínas é fornecer energia para o organismo.
- b. (X) As proteínas são compostos orgânicos de alto peso molecular e são constituídas de aminoácidos.
- c. () As proteínas podem ser de alto valor biológico, quando são compostas de aminoácidos não essenciais.
- d. () São exemplos de aminoácidos essenciais: fenilalanina, metionina, lisina, glutamina, histidina e ácido glutâmico.
- e. () A combinação arroz e feijão na proporção de 2:6 fornece uma proteína de alto valor biológico.

24. Em relação às normas de boas práticas para manipulação de alimento, assinale a alternativa correta.

- a. () A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até 12 horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C , ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C .
- b. () O tempo para o consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração à temperatura de 4°C , ou inferior, deve ser de 10 dias.
- c. () Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, podendo assim transportar outras cargas.
- d. (X) Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento. 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.
- e. () Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, podendo ser recongelados.

25. Sobre os carboidratos, assinale a alternativa correta.

- a. () São exemplos de monossacarídeos: glicose, frutose, sacarose e galactose.
- b. () São exemplos de dissacarídeos: sacarose e amido.
- c. () Os monossacarídeos são também conhecidos como carboidratos simples de longa absorção.
- d. () Os dissacarídeos são denominados de complexos e de curta absorção.
- e. (X) Os carboidratos são divididos em: monossacarídeos, dissacarídeos e polissacarídeos, além dos oligossacarídeos.

26. Em relação às dietas hospitalares, assinale a alternativa **correta**.

- a. () Dieta líquida restrita: é fundamentalmente à base de leite, que é a maior fonte proteica, e pobre em resíduo.
- b. (X) Dieta normal: saladas cruas ou cozidas; carnes cozidas, assadas, grelhadas, fritas; vegetais crus ou cozidos, refogados ou fritos; pastelaria (forno, frituras); sopas e bolos; frutas e sorvetes (sem restrição); óleos, margarinas e açúcar.
- c. () Dieta branda: leite e derivados (queijos cremosos, naturais ou coagulados); carnes moídas e desfiadas; ovos (quente, pochê, cozido); frutas (cozidas, em purê, em suco); sopas (massas, legumes liquidificados); arroz papa; pão e similares (torradas, biscoitos, bolachas); sobremesas (sorvete, geleia, doce em pasta, pudins, cremes, arroz doce, fruta cozida, bolo).
- d. () Dieta pastosa: saladas cozidas; carnes cozidas, assadas e grelhadas; vegetais cozidos e refogados; ovo cozido, pochê ou quente; frutas (em compotas e sem casca); torradas, biscoitos, pães enriquecidos (não integrais); pastelaria de forno, bolos, sorvetes; sopas.
- e. () Dieta líquida completa: preparações indicadas: água e chá, café, mate com açúcar ou dextrosol; sucos de frutas coados; caldo de carne e de legumes coados; sobremesas: gelatina, sorvetes ou picolés à base de suco de frutas coadas, sem leite.

27. Assinale a alternativa **correta** sobre lipídeos.

- a. () Triglicerídeos são ésteres do álcool ligados a uma cadeia de ácido graxo e glicerol.
- b. () Os fosfolipídios são os principais componentes intracelulares.
- c. () Taxas menores de HDL reduzem os riscos de problemas cardiovasculares.
- d. (X) Os isômeros trans reduzem os níveis de High Density Lipoprotein (HDL) e aumentam os de Low Density Lipoprotein (LDL) e o colesterol total.
- e. () São fontes de ácido linoleico (ácido graxo não essencial): óleo de milho, algodão, amendoim e óleo de girassol.

28. Assinale a alternativa **correta**.

- a. () Existem evidências de que o sal adicionado ao alimento é o fator mais importante para o aumento da pressão arterial em adultos normotensos e hipertensos, mas não em crianças.
- b. () O informe técnico da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação recomenda a ingestão de sal menor do que 5 g por dia por pessoa. Estes 5 g de sal equivalem a 3000 mg de sódio.
- c. () A redução de sal na alimentação de populações deve considerar apenas o sal que se utiliza na mesa, não sendo necessário considerar aquele que é adicionado ao processamento dos alimentos como pães, carnes e cereais matinais.
- d. () A Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS) aponta que nas Américas, o consumo de sal pode chegar ao dobro do nível recomendado pela OMS, que é menor do que 5 g/dia/pessoa, em adultos, excluindo as crianças.
- e. (X) Conforme a Organização Mundial da Saúde (OMS), o aumento da pressão arterial no mundo é o principal fator de risco de morte e o segundo de incapacidades por doenças cardíacas, acidente cérebro vascular e insuficiência renal.

29. Sobre processamento dos alimentos, assinale a alternativa **correta**.

- a. (X) O descongelamento ideal de aves é efetuado no refrigerador.
- b. () Cortes de carne: o patinho é uma carne ótima para ensopados.
- c. () Cortes de carne: a fraldinha tem fibras curtas e é indicada especialmente para bifês.
- d. () O papel alumínio é a embalagem mais apropriada para o bom congelamento dos alimentos.
- e. () Na compra da carne deve-se observar a consistência firme e compacta e a cor vermelho-escuro. A gordura deve ser branca ou amarelo-forte; quando for pálida, é sinal de que o animal era velho e, portanto, a carne é dura.

30. Assinale a alternativa **correta** em relação à Unidade Alimentação e Nutrição (UAN).

- a. () Os alimentos não são os principais veículos transmissores de doenças por bactérias.
- b. () As unidades de alimentação e nutrição são um dos principais locais onde ocorrem surtos de doenças transmitidas por vírus.
- c. (X) A refeição servida em uma UAN, além de bem nutrir, poderá servir de exemplo para a criação de hábitos alimentares adequados nos comensais.
- d. () O objetivo de uma UAN é o fornecimento de uma refeição equilibrada nutricionalmente, apresentando bom nível de sanidade, não precisando ser adequada ao comensal.
- e. () A alimentação em uma UAN deve atender alguns requisitos: ser equilibrada em nutrientes; segura sob o aspecto de higiene, de acordo com os hábitos alimentares da clientela. Entretanto, não deve ser ajustada à disponibilidade financeira da empresa.

31. Em relação a planejamento de cardápio, é **correto** afirmar:

- a. (X) Os cardápios elaborados devem se encontrar balanceados de modo que as necessidades em energia e nutrientes possam ser atendidas, garantindo saúde e capacitação para o trabalho.
- b. () Uma alimentação balanceada está diretamente relacionada com o rendimento do trabalho, diminuindo a produtividade e aumentando os riscos de acidentes de trabalho.
- c. () Durante a formulação do cardápio é necessário ressaltar que ele deve alcançar no mínimo 2.000 calorias, segundo o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).
- d. () Deve-se, também, garantir o equilíbrio de nutrientes, observando a quantidade de alimentos oferecidos, não sendo necessária a inclusão de um alimento de cada grupo básico na refeição planejada.
- e. () A alimentação saudável preserva o valor nutritivo e os aspectos sensoriais dos alimentos, os quais devem ser quantitativamente, mas não qualitativamente, adequados ao hábito alimentar e capazes de promover uma vida saudável.

32. Sobre as vitaminas, é **correto** se afirmar:

- a. () A carência da Tiamina causa Pelagra.
- b. () O Beribérie é uma sequela da falta da Niacina.
- c. () A falta da vitamina B₁₂ pode levar ao aparecimento do Escorbuto.
- d. () Entre as vitaminas lipossolúveis tem-se: vitamina K, C, A, E e D.
- e. (X) Função da vitamina A: importante para o crescimento e formação dos ossos, assim como para a visão, pele e cabelo.

33. Assinale a alternativa **correta**.

- a. () A falta de iodo pode levar à Cegueira Noturna.
- b. () A carência de ferro pode levar à Anemia Megaloblástica.
- c. (X) A vitamina C é um dos principais antioxidantes do organismo.
- d. () O Bócio Endêmico ocorre devido à carência de cálcio.
- e. () Flúor é um mineral indispensável para o controle hidroeletrólítico.

34. Assinale a alternativa **correta**.

- a. () Os ovos são ricos em ácido úrico.
- b. () A principal proteína do ovo é a globulina.
- c. () Os ovos são ricos em vitamina C, fibra e carboidrato.
- d. (X) Os ovos podem conter restos de metais pesados de pesticidas e/ou de antibióticos administrados à galinhas.
- e. () Contaminação química: o ovo, quando é expulso, pode entrar em contato com as fezes da galinha e se contaminar com as salmonelas.

35. Sobre Técnica Dietética, assinale a alternativa **correta**.

- a. () Os processos culinários como cozer, assar, fritar e grelhar diminuem, mas nunca eliminam as bactérias totais dos alimentos.
- b. (X) Técnica dietética é o método que se baseia em dados científicos para estudar os processamentos a que serão submetidos os alimentos, após criteriosa seleção.
- c. () Envolve apenas as transformações químicas, físicas e sensoriais sofridas pelos alimentos durante os processos culinários.
- d. () A finalidade da técnica dietética está em relação ao valor nutricional original dos alimentos. Entretanto, a forma destes não precisa ser preservada.
- e. () Preocupa-se com o aspecto higiênico dos alimentos durante o seu processamento uma vez que a higiene durante a aquisição destes é de responsabilidade do fornecedor.

36. Sobre Técnica Dietética, assinale a alternativa **correta**.

- a. (X) As características sensoriais como cor, sabor, aroma, consistência e aspecto geral dos alimentos devem contribuir de forma a potencializar a aceitabilidade das preparações.
- b. () Aspectos econômicos não devem ser levados em consideração, principalmente no que diz respeito à minimização ou eliminação de desperdícios.
- c. () Entre as características físicas dos alimentos tem-se: a cor, o odor e o sabor. Entre as características químicas: viscosidade, temperatura e consistência.
- d. () São características físicas a composição nutricional dos alimentos, a digestibilidade, o potencial de Hidrogênio (pH), fatores antinutricionais, enzimas e substâncias bio-ativas.
- e. () A microbiota presente em cada alimento não é determinante nos processos de pré-preparo e preparo culinário.

37. Assinale a alternativa **correta** sobre o índice de Massa Corporal (IMC).

- a. () A fórmula para calcular o Índice de Massa Corporal é: $IMC = \text{peso (kg)}/\text{altura (metros)}$
- b. () O sobrepeso pode ser observado quando o IMC for entre 30,0 e 34,9 kg/m^2 .
- c. () O grau de obesidade II para o IMC é maior que 40,0 kg/m^2 .
- d. (X) O IMC é uma fórmula que indica se um adulto está acima do peso, se está obeso ou abaixo do peso ideal considerado saudável.
- e. () O ponto de corte do IMC que indica a normalidade de um indivíduo para o peso é: maior que 18,5 kg/m^2 .

38. Assinale a alternativa **correta**.

- a. () A circunferência da cintura e o perímetro da cintura não são preditores para o desenvolvimento das dislipidemias e hipertensão arterial.
- b. () Entre as anormalidades da SM tem-se: distúrbios no metabolismo de insulina e glicose, decorrentes de resistência insulínica, gordura periférica, diminuição dos níveis séricos de lipoproteína de alta densidade (HDL-c), triglicérides séricos elevados e hipertensão arterial.
- c. () Os marcadores para avaliar a localização de gordura mais conhecidos são a circunferência do braço e a relação cintura quadril.
- d. () Na síndrome metabólica, o aumento do excesso de peso e a deposição de gordura abdominal não alteram a resistência à insulina no organismo.
- e. (X) A síndrome metabólica (SM) é caracterizada por um grupo de anormalidades metabólicas frequentemente encontradas em indivíduos com grande localização abdominal de gordura.

39. Assinale a alternativa correta.

- a. () A Organização Mundial de Saúde classifica o *Diabetes Mellitus* como a primeira causa de morte em todo o mundo.
 - b. (X) O *Diabetes Mellitus* é uma doença crônica que aumenta a sua prevalência à medida que avança a idade, sobretudo a partir da idade adulta.
 - c. () Na etiologia do diabetes pode-se relacionar apenas a hereditariedade, a presença de processos infecciosos, obesidade e gravidez, mas sem nenhuma relação com as situações de stress.
 - d. () O *Diabetes Mellitus* é uma doença reconhecida pela redução crônica de glicose na corrente sanguínea.
 - e. () Entre as manifestações clínicas do *Diabetes Mellitus* a presença de poliúria, polidipsia e polifagia são sintomas que raramente aparecem.
-

40. Assinale a alternativa correta.

- a. () São exemplos de carboidratos simples os açúcares e os amidos.
- b. () O cálcio participa da formação dos ossos, mas não dos dentes, e é encontrado no leite e seus derivados.
- c. (X) As gorduras ou lipídios são importantes nutrientes de nossa dieta, pois são fontes de energia, além de entrarem na composição de substâncias fundamentais como hormônios e enzimas de nosso organismo.
- d. () Existem vários tipos de gorduras, as de origem animal (manteiga, creme de leite), devem ser consumidas em maior quantidade e as vegetais (azeite, óleo de canola, milho, soja, etc), devem ser consumidas em menor quantidade.
- e. () O benefício de uma alimentação rica em fibras está apenas relacionado ao funcionamento intestinal, pois elas não influenciam no controle do colesterol, da glicemia e da saciedade.

**Página
em Branco.
(rascunho)**



FEPESE • Fundação de Estudos e Pesquisas Sócio-Econômicos
Campus Universitário • UFSC • 88040-900 • Florianópolis • SC
Fone/Fax: (48) 3953-1000 • <http://www.fepese.org.br>