



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS

Edital 120/2013 – PROGEPE

Prova Objetiva – 14/07/2013

207 – Nutricionista

INSTRUÇÕES

1. Confira, abaixo, o seu número de inscrição, turma e nome. Assine no local indicado.
2. Aguarde autorização para abrir o caderno de prova. Antes de iniciar a resolução das questões, confira a numeração de todas as páginas.
3. Esta prova é constituída de 40 questões objetivas.
4. Nesta prova, as questões objetivas são de múltipla escolha, com 5 alternativas cada uma, sempre na sequência **a, b, c, d, e**, das quais somente uma deve ser assinalada.
5. A interpretação das questões é parte do processo de avaliação, não sendo permitidas perguntas aos aplicadores de prova.
6. Ao receber o cartão-resposta, examine-o e verifique se o nome impresso nele corresponde ao seu. Caso haja qualquer irregularidade, comunique-a imediatamente ao aplicador de prova.
7. O cartão-resposta deverá ser preenchido com caneta esferográfica preta, tendo-se o cuidado de não ultrapassar o limite do espaço para cada marcação.
8. Não serão permitidas consultas, empréstimos e comunicação entre os candidatos, tampouco o uso de livros, apontamentos e equipamentos eletrônicos ou não, inclusive relógio. O não cumprimento dessas exigências implicará a eliminação do candidato.
9. Os aparelhos celulares deverão ser desligados e colocados OBRIGATORIAMENTE no saco plástico. Caso essa exigência seja descumprida, o candidato será excluído do concurso.
10. O tempo de resolução das questões, incluindo o tempo para preenchimento do cartão-resposta, é de 4 horas.
11. Ao concluir a prova, permaneça em seu lugar e comunique ao aplicador de prova. Aguarde autorização para entregar o caderno de prova, o cartão-resposta e a ficha de identificação.
12. Se desejar, anote as respostas no quadro abaixo, recorte na linha indicada e leve-o consigo.

Português

Legislação

Conhecimentos
Específicos

DURAÇÃO DESTA PROVA: 4 horas

INSCRIÇÃO

TURMA

NOME DO CANDIDATO

ASSINATURA DO CANDIDATO

✂

RESPOSTAS							
01 -	06 -	11 -	16 -	21 -	26 -	31 -	36 -
02 -	07 -	12 -	17 -	22 -	27 -	32 -	37 -
03 -	08 -	13 -	18 -	23 -	28 -	33 -	38 -
04 -	09 -	14 -	19 -	24 -	29 -	34 -	39 -
05 -	10 -	15 -	20 -	25 -	30 -	35 -	40 -

PORTUGUÊS

Revendo a Anistia

1 Já que estão todos falando da revisão da Lei da Anistia, também dou meu palpite. Antes, é importante frisar que a discussão
2 não tem muito alcance prático, já que, apenas dois anos atrás, o STF, que é o único órgão que poderia invalidar a norma declarou-
3 a eficaz. É improvável que essa decisão venha a ser modificada tão cedo.

4 Isso esclarecido, podemos debater se o STF errou ou acertou. Minha posição, nessa matéria, admito, é esquisita. Penso que
5 faria bem ao país identificar e julgar os responsáveis pela tortura, mas não creio que deveríamos mandá-los para a cadeia.

6 O que me faz pender pela revisão é que é falso o argumento dos militares de que eles travavam uma guerra na qual ocorreram
7 excessos. Os grupos de esquerda nunca ameaçaram seriamente o “status quo” e, sob o prisma das leis cunhadas pelos próprios
8 governantes, militantes capturados eram presos comuns que estavam sob a guarda do Estado e deveriam ter sua integridade física
9 respeitada.

10 Ao contrário do que disse a maioria dos ministros do STF, a anistia de 1979 não resultou de uma negociação entre militares e
11 oposição, mas foi imposta pelos poderosos da época. Pior, mesmo depois de se terem posto fora do alcance de punições, os militares
12 continuaram sonhando informações sobre a estrutura de comando dos subterrâneos da ditadura e o paradeiro dos desaparecidos.

13 Um julgamento de verdade, que mobilizasse investigadores, promotores e advogados, seria uma ótima oportunidade para
14 esclarecer tudo. Mesmo assim, penso que eventuais condenados nesse processo deveriam ser poupados da cadeia. Punições que
15 chegam 40 anos depois dos fatos já não atingem os autores dos delitos, mas encontram pessoas totalmente distintas, tanto em suas
16 células como em suas ideias.

17 Na verdade, desconfio do conceito de crime imprescritível. Ou o Estado pune em tempo hábil ou perde o direito de fazê-lo.

(Hélio Schwartzman. *Folha de S. Paulo*, 31 maio 2013.)

01 - Pela leitura do texto, é correto deduzir que:

- a) a revisão da Lei da Anistia busca invalidar a condenação dos presos políticos.
- ▶ b) o STF ratificou há dois anos a lei da anistia, ou seja, considerou que a lei produziu o efeito desejado.
- c) a posição do autor do texto em relação à revisão da lei em questão é radical.
- d) a lei da Anistia foi obtida depois de se ponderar a responsabilidade de todos.
- e) o autor defende que se considere o decurso de tempo predeterminado em lei, para extinguir uma condenação.

02 - Considere os seguintes resumos do posicionamento do autor do texto:

1. É recomendável apurar as responsabilidades dos que torturaram, revelando os bastidores das práticas de tortura, mas sem condenar os culpados na forma da lei.
2. É importante mostrar que os militares ameaçavam o “status quo”, mas tinham a proteção do Estado.
3. As punições devem prescrever, já que os culpados estão física e mentalmente diferentes 40 anos depois.
4. Depois de garantida a impunidade com a Lei da Anistia, os militares passaram a colaborar com as investigações e isso deve ser considerado.

Estão de acordo com o texto:

- a) 1 e 2 apenas.
- b) 2 e 4 apenas.
- c) 1, 3 e 4 apenas.
- ▶ d) 1 e 3 apenas.
- e) 2, 3 e 4 apenas.

03 - Retome as passagens do texto citadas abaixo e identifique a expressão que os pronomes grifados retomam. Assinale a alternativa em que a associação está INCORRETA.

- ▶ a) “...o único órgão que poderia invalidar a norma declarou-a eficaz” (linhas 2-3). (= discussão).
- b) “...mas não creio que deveríamos mandá-los para a cadeia” (linha 5). (= os responsáveis pela tortura)
- c) “...é falso o argumento dos militares de que eles travavam uma guerra na qual ocorreram excessos” (linhas 6-7). (= os militares)
- d) “...estavam sob a guarda do Estado e deveriam ter sua integridade física respeitada” (linhas 8-9). (= militantes capturados)
- e) “Ou o Estado pune em tempo hábil ou perde o direito de fazê-lo” (linha 17). (= punir)

04 - Algumas sentenças do texto, modificadas, foram transcritas abaixo. Assinale a que apresenta problema de concordância, tendo em vista as regras da escrita na língua padrão.

- a) As discussões não têm alcance prático.
- b) Mesmo depois de se ter colocado fora do alcance de punições, o exército continuou sonhando informações.
- ▶ c) É falso os argumentos dos militares de que eles travavam uma guerra.
- d) Ao contrário do que disseram os ministros do STF, a situação ainda não está resolvida.
- e) É improvável que essas decisões venham a ser modificadas.

O texto a seguir foi retirado do manual de instrução de um computador e é referência para as questões 05 a 07.

AMBIENTE OPERACIONAL

Serão descritas a seguir dicas de como operar o computador de maneira ergonomicamente adequada e como ajustar a iluminação e ruídos do ambiente, diminuindo, dessa maneira, o cansaço visual e a fadiga corporal.

- Quando o usuário estiver sentado, as pernas devem formar um ângulo reto (90°) com o solo.
- Ajustar a cadeira de forma que a planta dos pés toque o solo ou, se necessário, o usuário deve utilizar um apoio.
- A parte dos joelhos voltada para a cadeira não deve tocar no assento, pois pode provocar má circulação sanguínea.
- Deixar a coluna reta e bem encostada na cadeira.
- O usuário deve apoiar o pulso sobre a borda da mesa e não permitir que seja formada uma curva superior a 15°. Encostar o pulso na mesa somente para descansar. Ao digitar, o usuário precisa pressionar as teclas sem demasiada pressão.
- Posicionar os cotovelos rentes ao corpo e os antebraços perpendiculares ao solo.
- O mouse deve estar sempre próximo do corpo. O teclado e o mouse devem ficar na altura dos cotovelos, num ângulo de 70° a 90° com a mesa.
- A cabeça, com relação ao monitor, não deve ser inclinada mais do que 15° ou 20°, para evitar tensão no pescoço.
- Realizar ajustes no monitor, para prevenir o cansaço visual, como excesso de brilho, imagem borrada ou distorcida.
- O topo da tela deve estar posicionado na altura dos olhos a uma distância razoável.
- Não permitir que a luz do sol ou do ambiente incida diretamente na tela.
- Realizar intervalos regulares para descanso.
- Se alguma dor, ou desconforto, persistir mesmo após o usuário tomar essas medidas, um médico deverá ser consultado.

05 - Um fabricante de computador tem diferentes orientações a dar aos usuários. As apresentadas no texto acima se relacionam a hábitos saudáveis. Esse tipo de recomendação é antecipado, no primeiro parágrafo, pela palavra:

- a) dicas.
- b) adequada.
- c) operar.
- d) ruídos.
- ▶ e) ergonomicamente.

06 - Considere a seguinte descrição de algumas medidas:

1. Cruzar as pernas.
2. Usar cadeira com braço.
3. Usar cadeira com encosto.
4. Curvar-se para ficar mais próximo da tela.

Que medida(s) contraria(m) as orientações acima?

- a) 1 apenas.
- b) 2 e 3 apenas.
- c) 2, 3 e 4 apenas.
- ▶ d) 1 e 4 apenas.
- e) 1, 2, 3 e 4.

07 - “A parte dos joelhos voltada para a cadeira não deve tocar no assento, pois pode provocar má circulação sanguínea”.

A sentença acima foi reescrita adequadamente de acordo com a norma padrão, sem prejuízo de sentido, em:

- a) Os joelhos voltados para a cadeira não devem tocar o assento, de modo a evitar má circulação sanguínea.
- ▶ b) Por provocar má circulação sanguínea, deve-se evitar que a parte dos joelhos voltada para a cadeira toque no assento.
- c) Porque provocam má circulação sanguínea, os joelhos não devem tocar no assento.
- d) De modo a provocar má circulação sanguínea, a parte dos joelhos voltada para a cadeira não devem tocar no assento.
- e) Como provocam má circulação sanguínea, devemos evitar tocar o joelho com a parte interna do assento da cadeira.

08 - Tendo em vista as regras de acentuação gráfica, considere os seguintes grupos de palavras:

1. usuário, sanguínea, distância.
2. ângulo, próximo, médico.
3. deverá, distância, após.
4. razoável, pés, ângulo.

As palavras são acentuadas com base na mesma regra ortográfica em:

- ▶ a) 1 e 2 apenas.
- b) 2 e 3 apenas.
- c) 1, 3 e 4 apenas.
- d) 1 e 4 apenas.
- e) 2, 3 e 4 apenas.



(Latuff, <<http://torturanuncamaispr.wordpress.com/2013/01/21/charges-sobre-a-ditadura-e-a-anistia/>>. Acesso em 31 de maio de 2013.)

09 - A charge do Latuff foi publicada sob o título “O sono dos injustos”. É possível reconhecer nessa charge aspectos citados por Hélio Schwartzman no texto “Revendo a Anistia”. Numere a coluna da direita, relacionando trechos do texto com imagens veiculadas na charge e apresentadas na coluna da esquerda.

- | | | |
|--|-----|--|
| 1. O velhinho deitado na cama. | () | “subterrâneos da ditadura e o paradeiro dos desaparecidos”. |
| 2. As caveiras sob a cama. | () | “eventuais condenados no processo se a lei da anistia fosse revista”. |
| 3. A bandeira brasileira usada como coberta e a palavra que substitui “Ordem e Progresso”. | () | “é improvável que essa decisão venha a ser modificada tão cedo”. |
| 4. O boné na cabeceira da cama. | () | “40 anos depois dos fatos já não atingem os autores dos delitos, mas encontram pessoas totalmente distintas, tanto em suas células como em suas ideias”. |

Assinale a alternativa que apresenta a numeração correta na coluna da direita, de cima para baixo.

- a) 1 – 4 – 2 – 3.
 b) 3 – 4 – 2 – 1.
 c) 2 – 3 – 1 – 4.
 d) 4 – 2 – 3 – 1.
 ► e) 2 – 4 – 3 – 1.

10 - As afirmativas a seguir comparam os dois textos:

1. A charge, ao contrário do texto de Schwartzman, se mostra desfavorável à revisão da Lei da Anistia.
2. Ambos os textos reconhecem que houve excessos e os responsáveis seriam os militares que atuaram na época.
3. Ambos os textos explicitam, cada um ao seu modo, que houve um decurso significativo de tempo da época em que ocorreram os fatos até o momento.
4. Ambos os textos põem em xeque o conceito de crime imprescritível.

Assinale a alternativa correta.

- a) Somente a afirmativa 4 é verdadeira.
 ► b) Somente as afirmativas 2 e 3 são verdadeiras.
 c) Somente as afirmativas 2, 3 e 4 são verdadeiras.
 d) Somente as afirmativas 1 e 3 são verdadeiras.
 e) As afirmativas 1, 2, 3 e 4 são verdadeiras.

LEGISLAÇÃO

11 - Sobre os requisitos básicos para investidura em cargo público da União, assinale a alternativa correta.

- a) É moralmente inidôneo e, portanto, impedido de ser investido em cargo público o indivíduo que está respondendo a processo criminal.
 b) A investidura em cargo público de pessoa estrangeira ou naturalizada é vedada.
 c) A investidura em cargo público ocorrerá com a homologação do concurso público de provas e títulos.
 ► d) A lei pode estabelecer requisitos para a investidura em cargo público conforme a exigência das atribuições do cargo.
 e) É requisito básico para investidura em cargo público a idade mínima de 16 anos.

12 - Considere as seguintes afirmativas sobre o servidor público da União:

1. A nomeação do servidor público far-se-á em caráter efetivo, quando se tratar de cargo isolado de provimento efetivo ou de carreira.
2. A nomeação do servidor público far-se-á em comissão, inclusive na condição de interino, para cargos de confiança vagos.
3. A nomeação do servidor público depende de prévia habilitação em concurso público de provas ou de provas e títulos, obedecidos a ordem de classificação e o prazo de validade.
4. Nomeação é uma forma de provimento de cargo público.

Assinale a alternativa correta.

- a) Somente a afirmativa 3 é verdadeira.
- b) Somente as afirmativas 1 e 2 são verdadeiras.
- ▶ c) Somente as afirmativas 1, 2 e 4 são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas 3 e 4 são verdadeiras.
- e) As afirmativas 1, 2, 3 e 4 são verdadeiras.

13 - Sobre o estágio probatório a que se submete o servidor público da União nomeado para cargo de provimento efetivo, é correto afirmar:

- a) Ao entrar em exercício, o servidor nomeado para cargo de provimento efetivo ficará sujeito a estágio probatório por período de 48 (quarenta e oito) meses.
- b) O servidor não aprovado no estágio probatório será demitido.
- ▶ c) O servidor em estágio probatório poderá exercer quaisquer cargos de provimento em comissão ou funções de direção, chefia ou assessoramento no órgão ou entidade de lotação.
- d) O servidor em estágio probatório não possui direito a licenças ou afastamentos.
- e) A avaliação do desempenho do servidor será promovida pelo superior hierárquico direto ou, na sua falta, por comissão constituída para essa finalidade.

****14 - A empresa XYZ, em 1999, participa de licitação promovida pela União, cujo objeto é a construção de um trecho de rodovia federal. A empresa XYZ tem sucesso no certame licitatório, cuja homologação ocorre imediatamente. Em seguida, celebra o contrato administrativo com a União Federal e, em 2005, conclui a obra pública. Nesse mesmo ano, recebe a integralidade do pagamento. Em 2013, a União notifica a empresa XYZ para que devolva o pagamento recebido, pois, de acordo com a notificante, houve ilegalidade patente no processo licitatório e é imprescindível sua anulação. Sobre esses fatos, é correto afirmar que:**

- ▶ a) a União deve anular seus próprios atos, quando eivados de vício de legalidade; nesse caso, a União deverá anular o ato, sendo devida a devolução dos valores recebidos pela empresa XYZ.
- b) trata-se, ao contrário do conteúdo da notificação promovida pela União Federal, de revogação de ato administrativo.
- c) a anulação é imediata; quando evidente a ilegalidade de atos da Administração Pública, a anulação independe de processo administrativo.
- d) o direito da Administração Pública de anular o ato administrativo que homologou a licitação decai em cinco anos, razão pela qual nada poderá ser exigido da empresa XYZ.
- e) o direito da Administração Pública de revogar o ato administrativo que homologou a licitação é imprescritível, em razão do princípio da supremacia do interesse público.

15 - Sobre a responsabilidade civil do Estado, assinale a alternativa correta.

- ▶ a) As pessoas jurídicas de direito público e as de direito privado prestadoras de serviços públicos responderão pelos danos que seus agentes, nessa qualidade, causarem a terceiros, assegurado o direito de regresso contra o responsável nos casos de dolo ou culpa.
- b) O Estado é responsável por danos causados a terceiros por ato praticado por servidor público efetivo; atos praticados por servidor público ocupante de cargo em comissão não resultam responsabilidade do Estado, mas apenas pessoal, do servidor que causou o dano.
- c) As pessoas jurídicas de direito público e as de direito privado prestadoras de serviços públicos não responderão pelos danos que seus agentes, nessa qualidade, causarem a terceiros.
- d) O Estado é responsável por danos causados a terceiros, sendo obrigação dos prejudicados pelos atos do Estado comprovar o dolo ou a culpa do agente estatal que deu causa ao dano.
- e) As pessoas jurídicas de direito público e as de direito privado exploradoras de atividade econômica responderão pelos danos que seus agentes, nessa qualidade, causarem a terceiros, assegurado o direito de regresso contra o responsável, independentemente da existência de culpa.

16 - Os atos de improbidade administrativa importarão:

- ▶ a) a suspensão dos direitos políticos, a perda da função pública, a indisponibilidade dos bens e o ressarcimento ao erário, na forma e gradação previstas em lei, sem prejuízo da ação penal cabível.
- b) a suspensão dos direitos políticos, a perda da função pública, a indisponibilidade dos bens e o ressarcimento ao erário, em valor a ser definido de acordo com o prudente arbítrio do juiz, sendo que o ressarcimento do erário suspenderá a ação penal.
- c) a exclusão permanente dos direitos políticos, a critério do juiz, a perda da função pública, a indisponibilidade dos bens e o ressarcimento ao erário, na forma e gradação previstas em lei, sem prejuízo da ação penal cabível.
- d) a suspensão dos direitos políticos, a perda da função pública, salvo se servidor público efetivo e estável, a indisponibilidade dos bens e o ressarcimento ao erário, na forma e gradação previstas em lei.
- e) a extinção dos direitos políticos e do direito de ocupar função pública, a indisponibilidade dos bens e o ressarcimento ao erário, na forma e gradação previstas em lei, sem prejuízo da ação penal cabível.

**** – Questão com resposta alterada.**

17 - José é servidor público efetivo da Universidade Federal do Paraná, que possui natureza jurídica de autarquia. Candidatou-se, nas eleições de 2012, para o cargo de vereador do município de Curitiba. Logrou êxito e foi eleito. Em que condições o servidor poderá exercer o mandato de vereador?

- a) José deverá se afastar do cargo na Universidade a partir do dia em que passar a exercer o mandato de vereador, sendo-lhe facultado optar pela sua remuneração.
- b) José deverá se afastar do cargo na Universidade a partir do dia em que passar a exercer o mandato de vereador, e receberá, cumulativamente, as remunerações dos dois cargos, da UFPR e de vereador.
- c) Havendo compatibilidade de horários, perceberá as vantagens de seu cargo, emprego ou função, sem prejuízo da remuneração do cargo eletivo, e, não havendo compatibilidade, será afastado do cargo, emprego ou função, percebendo somente a remuneração do cargo de vereador.
- d) Havendo compatibilidade de horários, perceberá as vantagens de seu cargo, emprego ou função, sem prejuízo da remuneração do cargo eletivo, e, não havendo compatibilidade, ser-lhe-á vedado exercer o cargo de vereador.
- ▶ e) Havendo compatibilidade de horários, perceberá as vantagens de seu cargo, emprego ou função, sem prejuízo da remuneração do cargo eletivo, e, não havendo compatibilidade, será afastado do cargo, emprego ou função, sendo-lhe facultado optar pela sua remuneração.

18 - Sobre a Lei 8.666/93 (Lei Geral de Licitações), numere a coluna da direita de acordo com sua correspondência com a coluna da esquerda.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Concorrência. 2. Tomada de preços. 3. Convite. 4. Concurso. 5. Leilão. | <ul style="list-style-type: none"> () É a modalidade de licitação entre interessados do ramo pertinente ao seu objeto, cadastrados ou não, escolhidos e convidados em número mínimo de 3 (três) pela unidade administrativa, a qual afixará, em local apropriado, cópia do instrumento convocatório e o estenderá aos demais cadastrados na correspondente especialidade que manifestarem seu interesse com antecedência de até 24 (vinte e quatro) horas da apresentação das propostas. () É a modalidade de licitação entre quaisquer interessados que, na fase inicial de habilitação preliminar, comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos no edital para execução de seu objeto. () É a modalidade de licitação entre quaisquer interessados para a venda de bens móveis inservíveis para a administração ou de produtos legalmente apreendidos ou penhorados, ou para a alienação de bens imóveis, nos termos da Lei 8.666/93, a quem oferecer o maior lance, igual ou superior ao valor da avaliação. () É a modalidade de licitação entre interessados devidamente cadastrados ou que atenderem a todas as condições exigidas para cadastramento até o terceiro dia anterior à data do recebimento das propostas, observada a necessária qualificação. () É a modalidade de licitação entre quaisquer interessados para escolha de trabalho técnico, científico ou artístico, mediante a instituição de prêmios ou remuneração aos vencedores, conforme critérios constantes de edital publicado na imprensa oficial com antecedência mínima de 45 (quarenta e cinco) dias. |
|---|--|

Assinale a alternativa que apresenta a numeração correta da coluna da direita, de cima para baixo.

- a) 3 – 2 – 4 – 5 – 1.
- b) 1 – 2 – 4 – 3 – 5.
- c) 3 – 4 – 5 – 2 – 1.
- ▶ d) 3 – 1 – 5 – 2 – 4.
- e) 1 – 2 – 3 – 5 – 4.

19 - Com relação aos crimes contra a administração pública previstos no Código Penal, identifique as afirmativas a seguir como verdadeiras (V) ou falsas (F):

- () Comete peculato o funcionário público que se apropria de dinheiro, valor ou qualquer outro bem móvel, público ou particular, de que tem a posse em razão do cargo, ou o desvia em proveito próprio ou alheio.
- () O peculato requer dolo, não existindo o peculato na forma culposa.
- () Comete concussão o funcionário público que exige, para si ou para outrem, direta ou indiretamente, ainda que fora da função ou antes de assumi-la, mas em razão dela, vantagem indevida.
- () Comete prevaricação o funcionário público que, por indulgência, deixar de responsabilizar subordinado que cometeu infração no exercício do cargo ou, quando lhe falte competência, não levar o fato ao conhecimento da autoridade competente.

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

- ▶ a) V – F – V – F.
- b) F – V – V – V.
- c) V – V – F – F.
- d) F – V – F – V.
- e) V – F – F – V.

20 - É inexigível a licitação:

- a) nos casos de guerra ou grave perturbação da ordem.
- b) quando a União tiver que intervir no domínio econômico para regular preços ou normalizar o abastecimento.
- ▶ c) quando houver inviabilidade de competição, em especial, por exemplo, para contratação de profissional de qualquer setor artístico, diretamente ou através de empresário exclusivo, desde que consagrado pela crítica especializada ou pela opinião pública.
- d) para a compra ou locação de imóvel destinado ao atendimento das finalidades precípuas da administração, cujas necessidades de instalação e localização condicionem a sua escolha, desde que o preço seja compatível com o valor de mercado, segundo avaliação prévia.
- e) nas compras de hortifrutigranjeiros, pão e outros gêneros perecíveis, no tempo necessário para a realização dos processos licitatórios correspondentes, realizadas diretamente com base no preço do dia.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**21 - A correta pesagem de alimentos se inicia com a escolha de um equipamento de medição adequado, com manutenção simples, ótima sensibilidade e de fácil higienização. O conhecimento da capacidade volumétrica dos utensílios e a padronização das medidas auxiliam na padronização de receitas e preparo de dietas.**

Com relação ao assunto, considere as seguintes afirmativas:

1. As superfícies de pesagem devem ser de aço inoxidável, removíveis, para facilitar a higienização, e com dimensões compatíveis com os utensílios empregados.
2. Para trabalhos em campo, onde o nutricionista faz avaliação de consumo ou educação alimentar, trabalhar com medidas caseiras é um recurso útil, por ser familiar à rotina dos indivíduos.
3. As medidas caseiras mais utilizadas pelo nutricionista são: colher chá, colher sobremesa, colher de sopa, xícara de chá, copo, prato fundo e prato raso.
4. Sabendo-se o volume do utensílio, pode-se conhecer a densidade do alimento, determinada pela razão entre volume que a massa ocupa e a massa do alimento. Assim, pode-se estimar a quantidade de alimento para qualquer utensílio de capacidade conhecida.
5. Na pesagem dos alimentos pastosos, como, por exemplo, a margarina ou a manteiga, estes devem estar à temperatura ambiente, e os sólidos devem ser peneirados e nivelados com o dorso regular de uma faca.

Assinale a alternativa correta.

- a) Somente as afirmativas 1, 2 e 4 são verdadeiras.
- b) Somente as afirmativas 1 e 5 são verdadeiras.
- c) Somente as afirmativas 2, 3 e 4 são verdadeiras.
- ▶ d) Somente as afirmativas 1, 2, 3 e 5 são verdadeiras.
- e) Somente as afirmativas 1, 3, 4 e 5 são verdadeiras.

22 - O fator de correção (FC) e o índice de conversão (IC) de alimentos são indicadores para dimensionar a compra, o custo e o rendimento de alimentos e preparações. As tabelas de composição de alimentos expressam os teores de macro e micronutrientes, compostos bioativos e umidade, por peso do alimento, e esse peso varia de acordo com a retirada de partes não aproveitáveis e o seu peso cru e cozido. A respeito do assunto, identifique as afirmativas a seguir como verdadeiras (V) ou falsas (F):

- () O fator de correção corrige a variação do peso que o alimento apresenta decorrente da fase de pré-preparo, permitindo também a estimativa do custo real do alimento.
- () O peso bruto é a fração aproveitável do alimento no estado cru, obtido a partir do pré-preparo, que elimina as aparas.
- () O peso líquido é o peso do alimento tal como é adquirido, com aparas, cascas, sementes, talos e ossos.
- () O índice de conversão (IC), também conhecido como fator de cocção, corrige a variação de peso que o alimento apresenta decorrente da etapa de cocção.
- () O peso bruto do alimento é empregado para o dimensionamento de pedidos de compra e cálculo do custo, e o peso líquido é empregado para o cálculo dietético, na atividade de planejamento dietético.

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

- a) V – V – V – V – F.
- b) F – F – V – F – V.
- ▶ c) V – F – F – V – V.
- d) V – F – F – V – F.
- e) F – V – V – F – V.

23 - Os métodos utilizados para cocção de alimentos se diferenciam pela forma de transmissão de calor, que pode ser através da água, de corpos gordurosos, do ar seco e do ar úmido. Para o preparo dos alimentos, o calor é transmitido por condução, convecção e irradiação – empregados isoladamente ou em combinação. O método adequado de cocção oferece vantagens para o preparo de alimentos com maior qualidade nutricional e melhor aceitação. A respeito do assunto, assinale a alternativa correta.

- a) A condução ocorre em equipamento de aquecimento por micro-ondas, cuja energia produz calor responsável por cozinhar os alimentos.
- ▶ b) A convecção é o método utilizado em fornos combinados com aplicação de vapor para transferência de energia e que permitem o preparo simultâneo de vegetais, carnes e outros alimentos, sem a mistura de odores.
- c) No cozimento por calor úmido há variação no tempo e na temperatura, mas, para preservar o valor nutritivo, a recomendação é sempre utilizar bastante água com temperatura alta por pouco tempo.
- d) Na utilização do calor seco como método de cocção, como a condução é mais lenta, devem-se aplicar altas temperaturas para cozinhar primeiro a parte externa do alimento e depois o seu interior.
- e) No processo de fritura para cocção dos alimentos, utiliza-se o óleo ou a gordura como meio de condução de calor. Nesse caso, a quantidade de óleo deve ser mínima, para não elevar demais o valor calórico dos alimentos.

24 - Na culinária, a aplicação de calor tem a finalidade principal de desenvolver as características sensoriais dos alimentos, aumentando a vida útil, destruindo micro-organismos e inativando enzimas. O aquecimento do tecido muscular nos produtos cárneos provoca mudanças no aspecto, no sabor, na cor e na estrutura física, causando desnaturação proteica. A respeito do assunto, considere as seguintes afirmativas:

1. Ao aplicar o tratamento térmico sobre a carne, a globina é desnaturada, ocorrendo formação de pigmentos de cor parda decorrente da reação de caramelização e de Maillard, que contribuem para coloração da carne.
2. Com o aumento da temperatura de cocção e o início da desnaturação, ocorre o encurtamento das fibras, com liberação de água que conduz a diversos níveis de desidratação do músculo, alterando a firmeza da carne.
3. O calor também atua na desnaturação do colágeno, que é hidrolisado e convertido em gelatina, proporcionando maciez à carne.
4. Ao grelhar uma carne, deve-se utilizar grande quantidade de óleo sobre a grelha e o calor deve ser pouco intenso e lento, para selar a carne primeiramente e manter o suco no seu interior.
5. Para carnes com maior concentração de tecido conjuntivo, o método do calor seco é o mais indicado, para que promova o amaciamento homogêneo durante a cocção.

Assinale a alternativa correta.

- a) Somente as afirmativas 1 e 5 são verdadeiras.
- b) Somente as afirmativas 3 e 5 são verdadeiras.
- ▶ c) Somente as afirmativas 1, 2 e 3 são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas 1, 2, 4 e 5 são verdadeiras.
- e) Somente as afirmativas 2, 3 e 4 são verdadeiras.

25 - A cocção dos alimentos consiste em aplicar calor ao alimento para modificá-lo física e quimicamente, para que se sobressaiam suas melhores características sensoriais, como sabor, aspecto, consistência e aroma. Ela ocorre após os processos básicos de seleção, armazenagem e pré-preparo. Melhora a digestibilidade, modifica volume e peso e elimina micro-organismos.

A respeito da cocção, identifique as afirmativas a seguir como verdadeiras (V) ou falsas (F):

- () A fervura consiste em submergir o alimento em meio aquoso fervente a uma temperatura de 100 °C, geralmente.
- () O branqueamento consiste na pré-cocção do alimento em água fervente por curto tempo, seguida de resfriamento imediato, para dar firmeza com manutenção da cor, inativação de enzimas e inibição de micro-organismos.
- () O método de refogar utiliza a gordura e a água interna do alimento como meio, e a transmissão do calor é por condução.
- () Saltear um alimento consiste em colocá-lo em imersão no óleo em altas temperaturas por pouco tempo, para que não haja desidratação.
- () A panela de pressão é um método eficiente que proporciona o cozimento a vapor sob pressão.

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

- a) F – F – V – V – F.
- b) F – V – F – F – V.
- c) V – F – V – V – F.
- ▶ d) V – V – V – F – V.
- e) F – V – F – V – F.

26 - A incorporação de boas práticas e a sistematização do trabalho dentro de uma unidade de alimentação e nutrição são necessárias para o bom andamento da rotina de manipulação de alimentos que permeiam as etapas de seleção, modificação e distribuição, de modo a evitar contaminações que provoquem a ocorrência de enfermidades transmitidas por alimentos. Sobre as boas práticas, considere as seguintes afirmativas:

1. O manipulador não deverá mascar gomas e ingerir alimentos, conversar, usar joias, maquiagens e unhas esmaltadas durante suas atividades.
2. A paramentação adequada se resume em touca para os cabelos e avental sem manga, para evitar suor excessivo.
3. Antes de iniciar as atividades, deve-se fazer a higienização das mãos com sabonete líquido neutro e escova para as unhas, por 40 segundos. Deve-se lavar as mãos e os antebraços até a altura dos cotovelos. Secar com papel absorvente e fazer a antissepsia com álcool 70% glicerinado.
4. Os objetos pessoais dos manipuladores devem ser mantidos em armários, em ambiente separado e próprio para essa finalidade.
5. Os alimentos devem ser carregados ao local de servimento nas panelas onde foram preparados, para que se conserve a temperatura.

Assinale a alternativa correta.

- ▶ a) Somente as afirmativas 1, 3 e 4 são verdadeiras.
- b) Somente as afirmativas 2, 3, 4 e 5 são verdadeiras.
- c) Somente as afirmativas 2 e 4 são verdadeiras.
- d) Somente a afirmativa 1 é verdadeira.
- e) Somente as afirmativas 1, 3 e 5 são verdadeiras.

27 - Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), em sua série de Informes Técnicos nº 705 de 1984, são vários os fatores que contribuem para os surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA). Com relação a essas doenças, considere os seguintes fatores:

1. Práticas inadequadas de manipulação, limpeza e desinfecção de equipamentos.
2. Preparação com excessiva antecipação.
3. Inadequada conservação a quente.
4. Alimentos deixados à temperatura ambiente.
5. Descongelamento inadequado.

São fatores que contribuem para os surtos de doenças os apontados nos itens:

- a) 1, 2 e 5 apenas.
- b) 2, 3 e 4 apenas.
- c) 1, 2, 4 e 5 apenas.
- d) 1 e 5 apenas.
- ▶ e) 1, 2, 3, 4 e 5.

28 - O Sistema de Análise dos Perigos, Pontos e Controles Críticos (APPCC) vem sendo utilizado desde a década de 70 como um sistema de garantia da segurança alimentar. O sistema é implantado em nível de produção, transformação, transporte, distribuição, armazenamento, exposição à venda, consumo ou qualquer outra etapa que represente um risco à segurança do produto. Sobre esse sistema, é correto afirmar:

- a) É um sistema para o controle de produção alimentícia aplicado no momento do consumo final.
- b) É um sistema de risco zero.
- c) É um sistema que protege os produtos alimentícios contra os perigos microbiológicos, mas com pouca eficiência sobre os perigos químicos e físicos.
- ▶ d) É um sistema que tem como pré-requisito ou como base as regras e princípios de boas práticas.
- e) É um sistema que pode ser aplicado em pequenas indústrias com um número limitado de refeições.

29 - O Controle da matéria-prima, material básico para elaboração dos cardápios das empresas e restaurantes, merece atenção especial por parte da equipe de nutrição, pois podem ser agentes de contaminação e assim colaborar para o desenvolvimento de doenças e toxinfecções alimentares. Das matérias-primas utilizadas em restaurantes, as mais importantes em relação ao controle higiênico-sanitário são os produtos perecíveis. Algumas características sensoriais devem ser cuidadosamente observadas no momento do recebimento da unidade, e produtos reprovados devem ser devolvidos no ato do recebimento. Considerando o momento do recebimento da matéria-prima, assinale a alternativa correta.

- a) As carnes podem apresentar cristais de gelo e consistência amolecida, o que facilita seu posterior preparo.
- b) Os peixes, pela sua própria característica, apresentam textura pouco firme e pegajosa, escamas pouco aderidas e opacas e olhos brilhantes.
- c) Os hortifrutigranjeiros, pelas suas características diversas e tipo de plantio, apresentam, na sua maioria, pequenas rachaduras ou perfurações e uma umidade externa normal.
- d) Os ovos recebidos com pequenas sujidades são um bom indicador de alimento fresco.
- ▶ e) O leite deve ser um líquido homogêneo de cor branca e opaca, sabor suave, entre salgado e adocicado.

30 - O controle da qualidade no serviço de alimentação é importante e abrangente e envolve a preparação do alimento, as técnicas de preparo que definem as necessidades culinárias e as regras e técnicas adequadas para o preparo em condições de segurança higiênico-sanitárias, para evitar as doenças transmitidas por alimentos.

Sobre o controle de qualidade, é correto afirmar:

- a) Para evitar as DTAs, deve-se dar mais importância ao que entra na cozinha e menos ao que sai dela.
- b) Os únicos itens pertencentes à cozinha que podem apresentar risco considerável são o balcão térmico, as fritadeiras e a geladeira.
- ▶ c) Durante o preparo de alimentos, os itens a serem fiscalizados são: técnica, tempo e temperatura do local e condições higiênico-sanitárias dos utensílios, equipamentos, ambiente, manipuladores e do próprio alimento.
- d) Os alimentos prontos, ao saírem da cozinha para o servimento, precisam de uma análise microbiológica que deve ser feita quinzenalmente.
- e) Durante todo o processo de fiscalização e inspeção do preparo de refeições, as condutas tomadas para correção de falhas são basicamente punitivas.

31 - A influência de filósofos, como Sócrates, Platão e Aristóteles, nas tarefas de Administração na antiguidade é notável. Sócrates acreditava na Administração como habilidade pessoal separada do conhecimento técnico; Platão, discípulo de Sócrates, falava de uma Administração voltada à democracia e aos negócios públicos; Aristóteles, criador da lógica, distinguia três formas de Administração pública: monarquia, aristocracia e democracia. Já no século XX, dois engenheiros desenvolveram os primeiros trabalhos pioneiros a respeito da Administração, Taylor e Fayol, e suas ideias constituem hoje as bases da abordagem clássica da Administração. Acerca desse tema, considere as seguintes afirmativas:

1. A Administração Científica, fundada por Taylor, dá ênfase às tarefas e constitui a primeira tentativa da Teoria da Administração.
2. A Teoria Clássica, fundada por Fayol, dá ênfase à estrutura, definindo funções essenciais da empresa.
3. Na Administração Científica, o desenho de cargos e tarefas enfatizava basicamente o trabalho simples, repetitivo, nas linhas de produção e montagem, padronizando as condições de trabalho para assegurar a eficiência. Essa abordagem ficou conhecida como a “teoria da máquina”.
4. Fayol, em sua Teoria Clássica, aborda a divisão do trabalho, a partir da qual irão ocorrer especializações que necessitarão de uma coordenação para garantir a harmonia do conjunto e a eficiência da organização.
5. A Abordagem Clássica da Administração pode ser desdobrada em duas orientações: Taylor (Administração Científica) e Fayol (Teoria Clássica), que são muito semelhantes, mas que não se completam por falta de coerência entre si.

Assinale a alternativa correta.

- a) Somente as afirmativas 3, 4 e 5 são verdadeiras.
- b) Somente as afirmativas 2 e 4 são verdadeiras.
- c) Somente as afirmativas 2, 3 e 5 são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas 1 e 2 são verdadeiras.
- ▶ e) Somente as afirmativas 1, 2, 3 e 4 são verdadeiras.

32 - O gestor da unidade de alimentação e nutrição acumula a função de administrador de recursos humanos, normalmente, sendo responsável pela definição do perfil exigido para o cargo, seleção, descrição das funções, aperfeiçoamento da mão de obra e determinação de normas de segurança no trabalho. No processo de seleção, o nutricionista deverá considerar alguns fatores determinantes à contratação do novo funcionário. Acerca desses fatores, assinale a alternativa correta.

- a) Estará apto para a função aquele candidato que estiver desempregado ou precisando de qualquer tipo de emprego, desde que demonstre disposição para o cargo.
- b) Não devem ser contratados candidatos sem experiência anterior no setor de restaurantes, uma vez que a experiência é requisito fundamental.
- ▶ c) Deve-se considerar o tipo físico do candidato, uma vez que o trabalho em UAN é realizado em pé e em condições nem sempre adequadas de conforto térmico e ergonômico.
- d) A escolaridade do candidato é irrelevante para esse tipo de recrutamento.
- e) A facilidade de acesso ao local de trabalho não é decisiva, desde que o indivíduo chegue na hora do seu turno.

33 - As vitaminas e minerais são micronutrientes fundamentais para a manutenção da saúde e à prevenção de doenças relacionadas à alimentação. As vitaminas são classificadas com base na sua solubilidade, e os minerais são reconhecidos como essenciais para a função humana. A biodisponibilidade é equacionada com a absorção de um elemento mineral após sua ingestão a partir do alimento e antes do seu uso nos tecidos das células. Inúmeros fatores podem afetar a biodisponibilidade dos minerais, diminuindo a sua porcentagem de absorção pelo organismo. Sobre vitaminas e minerais, assinale a alternativa correta.

- a) Os minerais que são quelados após a digestão ficam armazenados no fígado e podem ser tóxicos.
- ▶ b) Para aumentar a biodisponibilidade do ferro e, portanto, sua absorção, devem-se acrescentar ao cardápio alimentos ricos em vitamina C.
- c) Fatores fisiológicos como a acidez gástrica aumentam a biodisponibilidade de alguns minerais.
- d) A ingestão excessiva de zinco reduz a absorção de magnésio.
- e) Os alimentos ricos em ácido ascórbico melhoram a biodisponibilidade de todos os minerais.

34 - As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são setores conhecidos por apresentarem uma rotatividade muito grande de seus funcionários e uma rotina de produção pesada, cansativa e com horários distintos. Um método para assegurar a execução eficiente de um trabalho é ensinar, capacitar e motivar os empregados nas habilidades e conhecimentos requeridos pelo cargo. Os programas de treinamento e capacitação transmitem conhecimentos que podem levar à mudança de atitude. A capacitação deve oferecer ao candidato:

1. satisfação pessoal de realização e oportunidades de promoção.
2. diminuição da produtividade e do lucro da empresa.
3. redução da rotatividade, das faltas, dos acidentes de trabalho e dos desperdícios.
4. possibilidade de aumento salarial por mérito.
5. confiança, realização, orgulho pelo trabalho desenvolvido.

Estão corretos os itens:

- a) 1, 3 e 4 apenas.
- ▶ b) 1, 3, 4 e 5 apenas.
- c) 2 e 5 apenas.
- d) 1, 2, 3 e 5 apenas.
- e) 2, 4 e 5 apenas.

35 - A alimentação coletiva vem cada vez mais fazendo parte de toda reflexão sobre a qualidade da vida cotidiana deste século, fato perfeitamente compreensível quando se tem conhecimento de que a alimentação fora do lar cresce a cada ano, chegando a aproximadamente 2 trilhões de refeições servidas em restaurantes/ano no Brasil. Assim sendo, o planejamento físico funcional de uma UAN deve contar com o auxílio de profissionais da área de recursos humanos, da nutrição e projetistas da área de arquitetura e engenharia. Para planejar uma cozinha institucional, o profissional precisa de diversos dados sobre a realidade do local a ser projetado. Sobre o tema, considere as seguintes afirmativas:

1. São necessários dados, como número de refeições diárias servidas, tipo de atendimento e quantidade de turnos.
2. Deve-se dimensionar e especificar os equipamentos necessários.
3. Devem-se prever locais específicos a cada operação, a saber: recebimento, armazenamento, pré-preparo, confeitaria, cocção, distribuição, higienização e tratamento do lixo.
4. Desde a recepção até a distribuição do alimento, deve haver um fluxo com sequência lógica e de acordo com o tamanho da unidade. O circuito próprio pode até cruzar com o impróprio, desde que não atrase a fila para entrada dos clientes no restaurante.
5. Caso não haja lugar suficiente na unidade, pode-se deixar o pré-preparo, cocção e confeitaria em um mesmo espaço, para que o refeitório seja mais espaçoso e comporte o número adequado de clientes, sem que atrapalhe o fluxo correto da distribuição das refeições.

Assinale a alternativa correta.

- ▶ a) Somente as afirmativas 1, 2 e 3 são verdadeiras.
- b) Somente as afirmativas 1 e 3 são verdadeiras.
- c) Somente as afirmativas 2, 3, 4 e 5 são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas 2 e 5 são verdadeiras.
- e) Somente a afirmativa 4 é verdadeira.

36 - *Cardápio* significa uma sequência de pratos a serem servidos em uma refeição ou todas as refeições de um dia. A partir do seu planejamento, podem ser dimensionados os recursos humanos e materiais, os custos, as compras, o nível do estoque, o detalhamento de fichas técnicas de preparo e ainda uma análise das preferências alimentares dos clientes. Sobre a elaboração de cardápios, identifique as afirmativas a seguir como verdadeiras (V) ou falsas (F):

- () O NDPCal é a relação entre calorias e carboidratos e procura garantir que o cardápio seja elaborado com uma quantidade adequada de calorias, com base no aporte de carboidratos.
- () Se a empresa possui o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), as refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter de 200 a 500 calorias e corresponder a 10% do VET (valor energético total) diário.
- () O cardápio deve seguir as recomendações clássicas: quantidade, qualidade, harmonia e adequação, sendo que o guia alimentar representado pela Pirâmide é uma ferramenta de grande valia a ser utilizada pelos nutricionistas.
- () O prato-base deve ser composto por arroz e feijão (ou outro tipo de leguminosa) ou por uma massa com porcionamento equivalente ao arroz e feijão.
- () O prato proteico ou principal, representado normalmente pela carne, é assim chamado pois se refere ao custo principal da refeição, que é na maior parte das vezes o maior entre os componentes do cardápio.

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

- a) V – V – V – F – F.
- b) V – F – F – V – F.
- c) F – F – V – F – V.
- ▶ d) F – F – V – V – V.
- e) V – V – F – V – F.

***37 - Alimentos funcionais são alimentos que apresentam em sua composição compostos capazes de produzir benefícios à saúde, além daqueles tradicionalmente atribuídos aos nutrientes que contém. A incorporação de ingredientes funcionais rotineiramente no cardápio promove a exposição constante dos clientes a esses alimentos e incrementa os benefícios da dieta, do ponto de vista nutricional e sensorial, além de se tornar um hábito. Entre os mais estudados estão aqueles que já foram incorporados por consensos internacionais, com benefícios à saúde reconhecidos pela literatura científica, pela presença de compostos bioativos. Assinale a alternativa que apresenta apenas alimentos funcionais.**

- a) Arroz e feijão.
- b) Soja, feijão, castanha e aveia.
- c) Nozes e chá-preto.
- d) Cebola, alho e farinha de trigo.
- e) Linhaça, cogumelos e lentilha.

***38 - As principais funções do trato gastrointestinal (GI) são: extrair nutrientes, proteínas, carboidratos, lipídios e água dos alimentos e bebidas ingeridos; absorver micronutrientes necessários e funcionar como barreira física e imunológica. A digestão começa na boca e termina no ânus e precisa de componentes como enzimas e hormônios para que ocorra de maneira satisfatória. A respeito do assunto, considere as seguintes afirmativas:**

1. Visão, aroma, sons, pensamentos e presença do alimento na boca já inicia o processo de secreção de hormônios, aumento do fluxo biliar, secreções enzimáticas e aumento da motilidade do GI e do fluxo sanguíneo.
2. Gastrina, secretina e colecistoquinina são os principais hormônios gastrointestinais liberados pelo duodeno e intestino delgado e afetam órgãos como estômago, pâncreas e vesícula biliar.
3. A digestão, secreção e absorção se dão no intestino delgado, vesícula biliar e intestino grosso, respectivamente.
4. A quantidade e tipo de secreções são constantes, independentemente do tipo de alimento consumido, mas não das características físicas do indivíduo.
5. Cerca de 97% dos lipídios estão na forma de triglicerídeos, sendo a maior parte digerida na boca, pela lipase sublingual, e o restante no intestino delgado, pela lipase pancreática.

Assinale a alternativa correta.

- a) Somente a afirmativa 1 é verdadeira.
- b) Somente as afirmativas 2 e 4 são verdadeiras.
- c) Somente as afirmativas 1, 2 e 3 são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas 3, 4 e 5 são verdadeiras.
- e) Somente as afirmativas 2, 3, 4 e 5 são verdadeiras.

39 - A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) tem como foco principal contribuir com um conjunto de políticas de governo voltadas à concretização do direito humano universal à alimentação e nutrição adequadas, garantindo a segurança alimentar e nutricional da população brasileira. Visa a promoção de práticas de alimentação saudável e a prevenção de distúrbios nutricionais associados à má alimentação. Sobre essa política, é correto afirmar:

- a) Somente profissionais da área de nutrição estão habilitados a trabalhar com o Guia Alimentar.
- ▶ b) O Guia Alimentar para a População Brasileira é um exemplo de programas e ações em Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde.
- c) O Guia Alimentar é composto de uma lista de alimentos saudáveis e de algumas receitas que podem ser elaboradas com eles.
- d) A alimentação saudável diz respeito à escolha de certos alimentos que fazem parte da cultura alimentar de uma comunidade.
- e) O PNAN tem como foco principal atender populações em risco nutricional, como gestantes e idosos.

40 - A Food and Agriculture Organization (FAO) e a Organização Mundial da Saúde (OMS), da Organização das Nações Unidas, estabeleceram normas internacionais em muitas áreas de qualidade e segurança alimentar, bem como recomendações dietéticas e nutricionais. As normas americanas de exigências nutricionais são conhecidas como cotas dietéticas recomendadas (RDA). Em 1993, a Food and Nutrition Board (FNB) criou um quadro para desenvolvimento de recomendações nutricionais, as DRI (ingestão dietética de referência). A respeito do assunto, identifique as afirmativas a seguir como verdadeiras (V) ou falsas (F):

- () As DRI são aplicadas apenas para 2 grupos populacionais: gestantes e lactantes.
- () RDA e DRI são sinônimos e visam manter a ingestão de micronutrientes adequada em populações de risco nutricional.
- () As DRI englobam quatro tipos de recomendações para indivíduos saudáveis: ingestão adequada (IA), necessidade média estimada (EAR), cota dietética recomendada RDA e grau de ingestão máxima tolerável (IM).
- () O modelo DRI amplia o RDA, que se concentrava apenas sobre teores de nutrientes para a população saudável, visando prevenir doenças por deficiência.
- () A cota dietética recomendada (RDA) de um nutriente deve servir como meta de consumo para indivíduos, e não como referencial de adequação de dietas de populações.

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

- a) V – V – V – V – F.
- b) V – F – F – V – F.
- c) F – V – V – F – V.
- d) V – V – F – F – F.
- ▶ e) F – F – V – V – V.

*** – Questão anulada, portanto todos os candidatos serão pontuados.**