



T0110019

CONCURSO PÚBLICO

REF. EDITAL N° 06/2013

CLASSE E - TARDE

CARGO

NUTRICIONISTA - HABILITAÇÃO

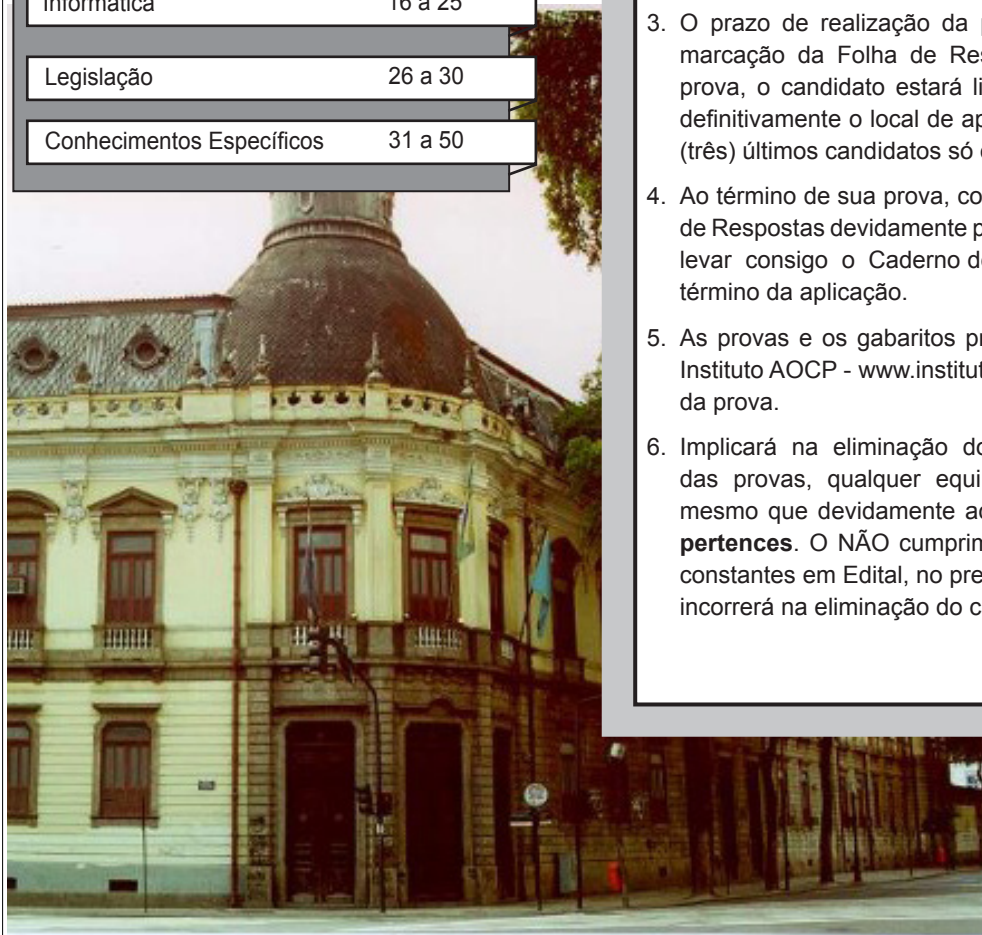
ATENÇÃO

O Caderno de questões possui 50 (cinquenta) questões objetivas, numeradas sequencialmente, de acordo com o exposto no quadro a seguir:

MATÉRIA	QUESTÕES
Língua Portuguesa	01 a 10
Raciocínio Lógico e Quantitativo	11 a 15
Informática	16 a 25
Legislação	26 a 30
Conhecimentos Específicos	31 a 50

INSTRUÇÕES

1. Na sua Folha de Respostas, confira seu nome, o número do seu documento e o número de sua inscrição. Além disso, não se esqueça de conferir seu Caderno de Questões quanto a falhas de impressão e de numeração, e se o cargo corresponde àquele para o qual você se inscreveu. Qualquer divergência comunique ao fiscal.
2. O único documento válido para avaliação da prova é a Folha de Respostas. Só é permitido o uso de caneta esferográfica **transparente** de cor azul ou preta para o preenchimento da Folha de Respostas, que deve ser realizado da seguinte maneira: ■
3. O prazo de realização da prova é de 4 (quatro) horas, incluindo a marcação da Folha de Respostas. Após 60 (minutos) do início da prova, o candidato estará liberado para utilizar o sanitário ou deixar definitivamente o local de aplicação. A retirada da sala de prova dos 3 (três) últimos candidatos só ocorrerá conjuntamente.
4. Ao término de sua prova, comunique ao fiscal, devolvendo-lhe a Folha de Respostas devidamente preenchida e assinada. O candidato poderá levar consigo o Caderno de Questões, desde que aguarde em sala o término da aplicação.
5. As provas e os gabaritos preliminares estarão disponíveis no site do Instituto AOCB - www.institutoaocp.org.br - no dia posterior à aplicação da prova.
6. Implicará na eliminação do candidato, caso, durante a realização das provas, qualquer equipamento eletrônico venha emitir ruídos, mesmo que devidamente acondicionado no **envelope de guarda de pertences**. O NÃO cumprimento a qualquer uma das determinações constantes em Edital, no presente Caderno ou na Folha de Respostas, incorrerá na eliminação do candidato.



Informações Adicionais

0(xx)44 3344-4242 / www.institutoaocp.org.br / candidato@institutoaocp.org.br

LÍNGUA PORTUGUESA

PM do Rio de Janeiro diminui participação no desfile da Independência

Mudança será feita para aumentar a segurança das ruas no sábado, quando estão programadas mais manifestações

O tradicional desfile de 7 de Setembro na avenida Presidente Vargas, no centro, vai ficar desfalcado neste ano. A Polícia Militar do Estado, que conta com várias unidades na parada, confirmou apenas a presença da Academia Dom João VI, de oficiais. O porta-voz da corporação, tenente-coronel Cláudio Costa Oliveira, explicou nesta quinta-feira (05) que a mudança será feita para aumentar a segurança das ruas no próximo sábado, quando estão programadas diversas manifestações.

“Estamos definindo o aumento do efetivo em razão dessas manifestações que estão sendo passadas pela internet”, explicou. “Mas isso não está totalmente definido”, disse o tenente-coronel. Ele informou que nesta sexta-feira (6) será decidida a programação do desfile.

Anualmente, homens e mulheres dos batalhões de Choque, Florestal e de Operações Especiais, entre outras unidades, participam do desfile da Independência. A parada também conta com representantes da Marinha, do Exército, além de bandas de escolas públicas. Amanhã, segundo Oliveira, será divulgado ainda o esquema de segurança para o sábado.

Martha Rocha, chefe da Polícia Civil, disse que o esquema da corporação para sábado será o mesmo de todos os feriados, com os delegados titulares de plantão. “Todos estarão trabalhando como sempre estivemos em qualquer feriado”, comentou, em entrevista concedida ontem.

Na página do grupo Black Bloc, no Facebook, foi convocado pelo grupo um ato paralelo ao desfile, às 7h30, na Avenida Presidente Vargas, na altura da Rua Uruguiana, no centro. No mesmo local, está marcada para começar às 9h a manifestação popular do Grito dos Excluídos, que desde 1995 reúne no Dia da Independência, entidades, indivíduos, movimentos sociais e religiosos comprometidos com as causas dos excluídos. Também estão agendados nas mídias sociais o bloco Antiproibicionista, às 10h, em frente ao Instituto de Filosofia e Ciências Sociais (Ifics), da Universidade Federal do Rio, no centro; o manifesto Fora Renan, às 17h, na Cinelândia; e o ato Independência de Quem?, também às 17h, no Largo do Machado, na zona sul da cidade.

Adaptado de <http://ultimosegundo.ig.com.br/brasil/rj/2013-09-05/pm-do-rio-de-janeiro-diminui-participacao-no-desfile-da-independencia>

QUESTÃO 01

O texto acima representa o gênero textual denominado

- (A) entrevista.
- (B) tutorial.
- (C) notícia.
- (D) resumo.
- (E) relato.

QUESTÃO 02

Em “A Polícia Militar do Estado, que conta com várias unidades na parada, confirmou apenas a presença da Academia Dom João VI, de oficiais.”, as vírgulas foram utilizadas

- (A) para separar uma oração subordinada adjetiva que restringe o termo antecedente.
- (B) para separar uma oração subordinada adverbial que apresenta uma concessão em relação ao termo antecedente.
- (C) para separar uma oração subordinada adjetiva que acrescenta ao termo antecedente uma qualidade acessória.
- (D) para separar uma oração subordinada adverbial que apresenta uma finalidade em relação ao termo antecedente.
- (E) para separar uma oração subordinada adverbial que apresenta uma comparação com o termo antecedente.

QUESTÃO 03

Quanto à estrutura desse tipo de texto, podemos afirmar que em “Mudança será feita para aumentar a segurança das ruas no sábado, quando estão programadas mais manifestações” temos

- (A) o corpo do texto.
- (B) o lead.
- (C) o destinatário da mensagem.
- (D) a manchete ou título principal.
- (E) a submanchete ou título auxiliar.

QUESTÃO 04

Em “Mas isso não está totalmente definido”, o termo destacado é um elemento coesivo que se refere

- (A) ao desfile de 7 de setembro.
- (B) à programação do desfile.
- (C) ao local onde ocorrerá o desfile.
- (D) à definição do aumento do efetivo.
- (E) à quantidade de manifestações que ocorrerão.

QUESTÃO 05

Em “Martha Rocha, chefe da Polícia Civil, disse que o esquema da corporação...”, a expressão destacada exerce no texto função de

- (A) vocativo.
- (B) aposto.
- (C) adjunto adverbial.
- (D) adjunto adnominal.
- (E) agente da passiva.

QUESTÃO 06

O gênero textual apresentado tem como característica a utilização de tempos verbais específicos nas diferentes sequências estruturais que o compõe. Assim, em “PM do Rio de Janeiro diminui participação no desfile da Independência”, o verbo destacado está empregado no

- (A) pretérito perfeito do indicativo.
- (B) pretérito imperfeito do subjuntivo.
- (C) futuro do indicativo.
- (D) presente do subjuntivo.
- (E) presente do indicativo.

QUESTÃO 07

Em “Estamos definindo o aumento do efetivo...” [...] “Mas isso não está totalmente definido”, o termo destacado acrescenta à relação das orações um sentido de

- (A) contraste.
- (B) adição.
- (C) alternância.
- (D) conclusão.
- (E) explicação.

QUESTÃO 08

Em “... foi convocado pele grupo um ato paralelo ao desfile...”, a expressão destacada na oração exerce função de

- (A) aposto.
- (B) agente da passiva.
- (C) objeto direto.
- (D) objeto indireto.
- (E) complemento nominal.

QUESTÃO 09

De acordo com o texto, podemos inferir que

- (A) o texto em questão tem a função de informar que o evento de 7 de setembro, ao qual se refere o texto, ocorrerá do mesmo modo que em anos anteriores.
- (B) a programação do desfile de 7 de setembro foi decidida com vários meses de antecedência ao evento.
- (C) as manifestações previstas para acontecer influenciarão diretamente na participação da corporação militar no desfile.
- (D) não existe a chance de ocorrer manifestações concomitantes ao desfile, caso as convocações realizadas pela internet sejam atendidas.
- (E) a Polícia civil participará efetivamente do desfile de 7 de setembro, como tem feito todos os anos.

QUESTÃO 10

Assinale a alternativa correta quanto ao que se afirma.

- (A) Em “Também estão agendados nas mídias sociais...” os termos destacados podem ser substituídos por está agendado para que a concordância fique adequada.
- (B) Em “a segurança das ruas no próximo sábado, quando estão programadas diversas manifestações.”, a utilização da vírgula é obrigatória.
- (C) Em “Na página do grupo Black Bloc, no Facebook, foi

convocado pelo grupo um ato paralelo ao desfile...” a utilização das vírgulas está inadequada.

- (D) Em “Mas isso não está totalmente definido”, o termo destacado pode ser substituído por “Contudo” sem que haja prejuízo sintático e semântico.
- (E) A utilização das aspas em “Todos estarão trabalhando como sempre estivemos em qualquer feriado” ocorreu por tratar-se de discurso indireto.

RACIOCÍNIO LÓGICO E QUANTITATIVO

QUESTÃO 11

Para encher uma piscina, 6 torneiras totalmente abertas despejam 32 litros de água por minuto. Quantos litros por minuto despejarão 15 torneiras, nas mesmas condições?

- (A) 50 litros.
- (B) 60 litros.
- (C) 70 litros.
- (D) 80 litros.
- (E) 90 litros.

QUESTÃO 12

Joana tinha uma dívida. Em um determinado mês ela pagou 20% do valor total dessa dívida. Sabendo que R\$ 1.080,00 correspondem a 45% do restante a ser pago, qual o valor da dívida inicial de Joana?

- (A) R\$ 2000,00.
- (B) R\$ 2200,00.
- (C) R\$ 2400,00.
- (D) R\$ 2600,00.
- (E) R\$ 3000,00.

QUESTÃO 13

Se um número desconhecido x está entre 10^7 e 10^8 , ou seja, $10^7 < x < 10^8$, assinale a alternativa que apresenta o número de algarismos da parte inteira de x .

- (A) 9.
- (B) 8.
- (C) 7.
- (D) 6.
- (E) 5.

QUESTÃO 14

Utilizando noções sobre porcentagem, assinale a alternativa que apresenta o mesmo valor de $(20\%)^2$.

- (A) 2%.
- (B) 200%.
- (C) 4%.
- (D) 40%.
- (E) 400%.

QUESTÃO 15

Fazendo uma divisão entre a população pela área da região, obtemos uma razão chamada densidade demográfica, geralmente expressa em habitantes por quilometro quadrado. Esteio é um município pequeno

com aproximadamente 27,543 km², situado no Rio Grande do Sul. Se esse município possui aproximadamente 80.669 habitantes, qual é a sua densidade demográfica (aproximadamente)?

- (A) 2.928 hab/km².
- (B) 2.876 hab/km².
- (C) 2.543 hab/km².
- (D) 1.876 hab/km².
- (E) 1.654 hab/km².

INFORMÁTICA

QUESTÃO 16

Assinale a alternativa que NÃO apresenta um Software.

- (A) CMOS
- (B) Windows Explorer
- (C) BIOS
- (D) Planilha eletrônica (Microsoft Excel)
- (E) Linux

QUESTÃO 17

Considere a figura a seguir, que ilustra parte de uma planilha eletrônica Microsoft Excel 2010 (instalação padrão português – Brasil). Nesta planilha, foi inserida, na célula C12, uma fórmula conforme mostrado na imagem. O valor obtido na referida célula será

	A	B	C	D	E
1					
2	PRODUTO	VALOR UNIT.	QUANT		
3	Caderno	R\$ 5,50	100		
4	Lapis	R\$ 1,00	200		
5	Caneta	R\$ 1,20	150		
6	Caneta	R\$ 1,20	100		
7	Caderno	R\$ 5,50	50		
8	Caderno	R\$ 5,50	70		
9	Lapis	R\$ 1,00	120		
10	Lapis	R\$ 1,00	100		
11					
12			=SOMASE(A3:A10;A4;C3:C10)		
13					

- (A) 890
- (B) R\$ 3,00
- (C) 420
- (D) 470
- (E) ERRO

QUESTÃO 18

Considerando a figura a seguir, que ilustra parte de uma planilha eletrônica Microsoft Excel 2010 (instalação padrão português – Brasil), analise as assertivas e assinale a alternativa que aponta a(s) correta(s).

	A	B	C	D	E
1					
2	MÊS	RECEITA	DESPESA	LÍQUIDO	
3	Janeiro	R\$ 100.000,00	R\$ 98.000,00	R\$ 2.000,00	
4	Fevereiro	R\$ 120.000,00	R\$ 115.000,00	R\$ 5.000,00	
5	Março	R\$ 110.000,00	R\$ 111.000,00	-R\$ 1.000,00	
6	Abril	R\$ 160.000,00	R\$ 158.000,00	R\$ 2.000,00	
7	Maior	R\$ 140.000,00	R\$ 139.000,00	R\$ 1.000,00	
8	Junho	R\$ 100.000,00	R\$ 96.000,00	R\$ 4.000,00	
9					

- I. Ao ser aplicada na célula E3, a fórmula =SOMASE(B3:D8;"<=4000") obtêm-se como resultado o valor 8000.
- II. Para inserir um gráfico contendo MÊS e RECEITA, é necessário selecionar a coluna MÊS e a coluna RECEITA e na guia DADOS selecionar a opção GRÁFICOS.
- III. Ao ser aplicada na célula D9, a fórmula =SOMA(D3:D8) obtêm-se como resultado o valor R\$13.000,00.
- IV. Ao ser aplicada na célula E9, a fórmula =SE(SOMA(B3:B8)>=SOMA(C3:C8);"LUCRO";"PREJUÍZO") obtêm-se como resultado a expressão LUCRO.

- (A) Apenas I.
- (B) Apenas I e III.
- (C) Apenas III e IV.
- (D) Apenas I, III e IV.
- (E) I, II, III e IV.

QUESTÃO 19

Preencha as lacunas abaixo e, em seguida, assinale a alternativa correta.

Software _____ ou _____ é aquele cuja cópia, redistribuição ou modificação é em alguma medida _____ pelo seu criador ou distribuidor.

- (A) Free / não livre / restrito
- (B) Open Source / não livre / liberado
- (C) Proprietário / não livre / restrito
- (D) Proprietário / Aberto / liberado
- (E) Operacional / livre / bloqueado

QUESTÃO 20

Sobre conceitos de segurança (proteção de informação, vírus e assemelhados). O programa autorreplicante que se assemelha a um vírus, porém não necessita de hospedeiro para se propagar é denominado

- (A) Spam.
- (B) Phishing.
- (C) Cavalor de Troia (Trojan).
- (D) Vírus de Boot.
- (E) Worm.

QUESTÃO 21

Considerando os conceitos de segurança (proteção de informação, vírus e assemelhados), o vírus que tem a habilidade de se alterar a cada infecção, o que torna sua identificação mais difícil, é um vírus do tipo

- (A) Macro.
- (B) Polimórfico.
- (C) Encriptado.
- (D) Paravírus.
- (E) Trojan.

QUESTÃO 22

Sobre conceitos básicos em informática, assinale a alternativa correta.

- (A) O Hardware de um computador é composto de CPU, periféricos e Sistema Operacional.
- (B) A lixeira do Sistema Operacional Windows tem a função de armazenar os vírus detectados pelo antivírus.
- (C) O Linux Ubuntu é um Editor de Imagem avançado.
- (D) BrOffice Writer e Microsoft Word são Softwares aplicativos com a função de edição de texto.
- (E) O Excel é um hardware com função de calculadora.

QUESTÃO 23

Um usuário de computador com o Sistema Operacional Windows 7 (instalação padrão português – Brasil) utilizou o computador por um período de tempo. Nesse período, excluiu vários arquivos e programas, criou outros arquivos e instalou novos programas. Esse usuário notou que seu computador ficou um pouco mais lento. Que ferramenta do sistema operacional é indicada para ser utilizada por esse usuário para tornar o computador mais rápido e eficiente?

- (A) Monitor de recursos.
- (B) Ponto de partida.
- (C) Desfragmentador de disco.
- (D) Ferramenta de captura.
- (E) Firewall do Windows.

QUESTÃO 24

Preencha as lacunas abaixo e, em seguida, assinale a alternativa correta.

O _____ faz parte do pacote _____, uma suíte de produtos que combina diversos tipos de _____ para a criação de documentos, _____ e para o gerenciamento de e-mails.

- (A) Writer / Microsoft Office / Softwares / Planilhas e apresentações
- (B) Word - Microsoft Office / Softwares / Planilhas e apresentações
- (C) Windows / Microsoft Office / Softwares / Planilhas e apresentações
- (D) Word / Broffice.org / Hardware / Planilhas e apresentações
- (E) Writer / Microsoft Office / Hardware / Planilhas e apresentações

QUESTÃO 25

Com relação a Spam no ambiente de internet, assinale a alternativa correta.

- (A) São sistemas de gerenciamento de dados.
- (B) É o processo de enviar arquivos de texto, vídeo ou imagens de um computador para um servidor remoto.
- (C) Consiste em uma linguagem de marcação utilizada para produção de páginas na web.
- (D) É um padrão baseado na linguagem XML que informa aos leitores as novidades dos sites do seu interesse.
- (E) Uma mensagem eletrônica recebida, mas não solicitada pelo usuário.

LEGISLAÇÃO**QUESTÃO 26**

De acordo com a Constituição Federal, extinto o cargo ou declarada a sua desnecessidade, o servidor estável

- (A) será imediatamente exonerado, com direito à indenização proporcional ao tempo de serviço.
- (B) será compulsoriamente demitido, sem direito à indenização.
- (C) ficará em disponibilidade, com remuneração proporcional ao tempo de serviço, até seu adequado aproveitamento em outro cargo.
- (D) ficará em disponibilidade, recebendo o valor equivalente a sua remuneração, acrescida de 25%, até seu adequado aproveitamento em outro cargo.
- (E) será imediatamente afastado por férias e, em seguida, por licença sem remuneração, até dois anos, posteriormente será exonerado.

QUESTÃO 27

De acordo com a Lei 8.112/90, o deslocamento do servidor, a pedido ou de ofício, no âmbito do mesmo quadro, com ou sem mudança de sede, caracteriza

- (A) Redistribuição.
- (B) Remoção.
- (C) Substituição.
- (D) Vacância.
- (E) Promoção.

QUESTÃO 28

De acordo com a Lei 8.112/90, a ajuda de custo

- (A) destina-se a compensar as despesas de instalação do servidor que, no interesse do serviço, passa a ter exercício em nova sede, com mudança de domicílio em caráter permanente, vedado o duplo pagamento de indenização, a qualquer tempo, no caso de o cônjuge ou companheiro que detenha também a condição de servidor, vir a ter exercício na mesma sede.
- (B) destina-se ao servidor que, a serviço, afastar-se da sede em caráter eventual ou transitório para outro ponto do território nacional ou para o exterior, para compensar despesas com passagens e com pousada, alimentação e locomoção urbana.
- (C) destina-se ao servidor que realizar despesas com a utilização de meio próprio de locomoção para a execução de serviços externos, por força das atribuições próprias do cargo.
- (D) destina-se ao ressarcimento das despesas comprovadamente realizadas pelo servidor com aluguel de moradia ou com meio de hospedagem administrado por empresa hoteleira, no prazo de um mês após a comprovação da despesa pelo servidor.
- (E) destina-se ao servidor que atuar como instrutor em curso de formação, de desenvolvimento ou de treinamento regularmente instituído no âmbito da administração pública federal.

QUESTÃO 29

De acordo com o Código Penal, a conduta de apropriar-se de dinheiro ou qualquer utilidade que, no exercício do cargo, recebeu por erro de outrem

- (A) não é crime, podendo caracterizar somente ato de improbidade administrativa.
- (B) embora seja crime, a conduta não é punível.
- (C) caracteriza o crime de Prevaricação.
- (D) caracteriza o crime de Peculato mediante erro de outrem.
- (E) caracteriza o crime de Corrupção passiva.

QUESTÃO 30

De acordo com a Lei 11.892/2008, para efeito de incidência das disposições que regem a autonomia e a utilização dos instrumentos de gestão do quadro de pessoal e de ações de regulação, avaliação e supervisão das instituições e dos cursos de educação profissional e superior, o Colégio Pedro II é equiparado

- (A) aos Centros Federais de Educação Tecnológica.
- (B) às Empresas Públicas.
- (C) às Instituições Particulares.
- (D) às Universidades Tecnológicas.
- (E) aos Institutos Federais.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 31

Em relação às fontes de glicose sanguínea, analise as assertivas e assinale a alternativa que aponta a(s) correta(s).

- I. Três fontes de carboidratos asseguram a glicose sanguínea: (1) amidos e açúcares dietéticos, (2) glicogênio armazenado no fígado e no tecido muscular, (3) produtos do metabolismo intermediário de carboidrato, tal como o ácido láctico e o ácido pirúvico.
- II. Depois da transformação da gordura em ácidos graxos e glicerol, uma grande porção de glicerol (cerca de 50% da gordura) pode ser convertida em glicogênio no fígado e tornar-se disponível para a formação da glicose.
- III. Proteínas e gorduras fornecem fontes indiretas de glicose. Certos aminoácidos da proteína são chamados de aminoácidos glicogênicos porque eles formam glicose depois que são degradados.
- IV. Cerca de 58% das proteínas de uma dieta mista são compostas de aminoácidos glicogênicos. Então, mais da metade da proteína dietética pode ser usada como energia, se quantidades suficientes de carboidratos e gorduras não

estão disponíveis para combustível.

- (A) Apenas I.
- (B) Apenas II e III.
- (C) Apenas I e IV.
- (D) Apenas I, III e IV.
- (E) I, II, III e IV.

QUESTÃO 32

Como é chamada a produção de glicose proveniente da proteína, gordura e metabólitos intermediários dos carboidratos?

- (A) Glicólise.
- (B) Glicogênio.
- (C) Gliconogênese.
- (D) Glicogênese.
- (E) Glicemia.

QUESTÃO 33

Metabolismo da proteína. Aminoácidos liberados pela degradação tecidual, se não reutilizados numa nova síntese tecidual, são novamente degradados e usados para outros fins. Duas partes principais desses aminoácidos são: o grupo que contém nitrogênio e o resíduo remanescente sem nitrogênio. Os resíduos sem nitrogênio são chamados de

- (A) desaminação.
- (B) cetoácidos.
- (C) monoácidos.
- (D) co-enzimas.
- (E) agentes controladores.

QUESTÃO 34

Em relação à diluição das amostras de alimentos para método de análise, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) Alimentos sólidos: com auxílio de pinças, tesouras ou bisturis, espátulas ou colher, cortar e pesar assepticamente 25 gramas representativos da amostra (laterais e meio).
- (B) Alimentos sólidos: homogeneizar em liquidificador com 225 ml de água peptonada 0,1%. A partir dessa diluição inicial, proceder uma série de diluições decimais, empregando tubos contendo 9 ml de água peptonada.
- (C) O número de diluições dependerá da origem do alimento e do tipo de análise a ser realizada.
- (D) Alimentos líquidos: homogeneizar a amostra e pipetar, assepticamente, 1 ml da amostra para um tubo contendo 9 ml de água peptonada.
- (E) Produtos congelados devem ser descongelados em refrigerador a 2-5°C, por um tempo mínimo de 18 horas antes da análise.

QUESTÃO 35

Qual o fator químico que modifica o alimento?

- (A) Cocção.
- (B) Subdivisão.
- (C) Temperatura.
- (D) União.
- (E) Enzima.

QUESTÃO 36

Preencha as lacunas e assinale a alternativa correta. Com a aplicação do frio na carne, são buscados fundamentalmente alguns objetivos, como controle ou inibição (refrigeração e congelamento, respectivamente) de enzimas tissulares ou microbianas. Há uma série de micro-organismos que causam alteração e que se proliferam na fase líquida, mesmo abaixo do ponto de congelamento. Até aproximadamente -8°C proliferam-se algumas _____; até -10°C , algumas _____; e até -12°C , alguns tipos de _____, significando que, na carne, consegue-se a estabilidade microbiológica apenas quando ela é armazenada a temperaturas inferiores a -12°C .

- (A) leveduras / mofos / bactérias
- (B) leveduras / bactérias / mofos
- (C) bactérias / leveduras / mofos
- (D) bactérias / mofos / leveduras
- (E) mofos / bactérias / leveduras

QUESTÃO 37

Em relação à refrigeração da carne, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) No resfriamento rápido, a carcaça é resfriada imediatamente após o abate em temperatura ambiente de -1 a 2°C , até conseguir temperatura interna de 4°C . Mediante esse procedimento, o tempo de resfriamento de carcaça de bovino reduz-se a 18 até 24 horas, enquanto com os métodos tradicionais que incluem aragem eram necessárias de 36 a 48 horas.
- (B) No resfriamento super rápido, aplicam-se durante as duas primeiras horas, ou até que se esteja próximo de alcançar o ponto de congelamento na superfície da carne, temperaturas de -3 a -5°C no bovino e de -5 a -8°C no suíno. Em seguida, continua-se resfriando à temperatura de 0 a 2°C . Esse processo requer entre 12 e 18 horas para conseguir que as carcaças de bovino cheguem a 4°C . Os tempos de resfriamento, análogos para o suíno, são de 10 a 16 horas.
- (C) Mediante esses processos de refrigeração acelerada, atinge-se melhoria em relação à higiene da carne e, simultaneamente, redução na perda de peso por evaporação durante a fase de resfriamento.
- (D) A refrigeração rápida pode influir positivamente na parte periférica das carcaças, visto que melhora a rigidez da carne tornando-a mais macia, principalmente as partes mais valiosas como o lombo e certas regiões do quarto traseiro. O encurtamento pelo frio já não ocorre mais quando a carne atinge o pH de 7 ou inferior.
- (E) O acondicionamento das carcaças completa-se em 24 horas, mas, se forem mantidas assim por mais 24 horas, ter-se-á melhora da qualidade sensorial devido à maturação.

QUESTÃO 38

Em relação aos procedimentos básicos em uma consulta de nutrição pediátrica, analise as assertivas e assinale a alternativa que aponta a(s) correta(s).

- I. Avaliação antropométrica da criança – deve-se proceder ao preenchimento dos gráficos de crescimento presentes no prontuário, bem como a realização de cálculos antropométricos pertinentes à situação.
- II. Anamnese alimentar – Deve-se detalhar horário, refeição, alimentos, forma de preparo quantidade e frequência de utilização dos alimentos. Conhecer tipo de água consumida, bem como presença de filtro e geladeira no domicílio. Este momento destina-se a ouvir o relato da mãe, devendo qualquer orientação ser feita ao final da consulta.
- III. Verificação da utilização de suplementos vitamínico-minerais (tipo e dosagem).
- IV. Verificação de resultados de exames e dados complementares.

- (A) Apenas I.
- (B) Apenas II e III.
- (C) Apenas I e IV.
- (D) Apenas I, III e IV.
- (E) I, II, III e IV.

QUESTÃO 39

Qual é a composição do leite materno?

- (A) 70 Kcal/100ml – 51% LIP – 43% CHO – 6% PTN.
- (B) 50 Kcal/100ml – 31% LIP – 43% CHO – 26% PTN.
- (C) 30 Kcal/100ml – 21% LIP – 63% CHO – 16% PTN.
- (D) 90 Kcal/100ml – 71% LIP – 13% CHO – 16% PTN.
- (E) 20 Kcal/100ml – 81% LIP – 13% CHO – 6% PTN.

QUESTÃO 40

Em qual das seguintes patologias o bebê deve ser isolado da mãe e o leite ordenhado pode ser oferecido após o bebê receber imunoglobulina standart?

- (A) HIV.
- (B) Sarampo.
- (C) Tuberculose.
- (D) Varicela.
- (E) Herpes.

QUESTÃO 41

A educação nutricional para ser completa deve utilizar métodos, técnicas e recursos auxiliares que permitam conduzir o educando a observar, experimentar, comparar, selecionar, concluir, transferir aprendizagem e finalmente agir com base nas informações recebidas. A seleção criteriosa dos métodos e técnicas a serem utilizados tem por finalidade

- (A) o diagnóstico do problema.
- (B) as características da população-alvo.
- (C) objetivos educativos.
- (D) aumentar a possibilidade de sucesso no processo de mudança de comportamento desejada.
- (E) aumentar os recursos disponíveis.

QUESTÃO 42

Relacione as colunas e assinale a alternativa com a sequência correta.

1. Tecnologias Independentes.
 2. Tecnologias Dependentes.
- A. Álbum Seriado – confeccionado com um bloco de papel A4, preso em um cabide. Pode ser confeccionado pelo nutricionista ou pelos alunos.
 - B. Baralho dos Alimentos – cartões confeccionados com cartolina ou papel A4. Pode ser confeccionado pelo nutricionista ou pelos alunos.
 - C. Fita de Vídeo – fita magnética na qual são gravadas imagens e som simultaneamente. O conteúdo da fita e a filmagem podem ser feitos pelo nutricionista ou pelos alunos.
 - D. CD Histórias / Músicas – para sua confecção o nutricionista deve contar com o apoio de profissionais especializados. As histórias podem ser criadas pelo nutricionista ou pelos alunos.
 - E. Imântógrafo – confeccionado de chapa fina de ferro. As gravuras podem ser confeccionadas com feltro, tecido ou papel, todos com imã no verso. Pode ser confeccionado pelo nutricionista ou pelos alunos.
 - F. Livro Didático – material impresso, baseado nas áreas do currículo, contém um roteiro de conteúdo das áreas de conhecimento, gravuras pertinentes ao assunto e atividades de aplicação. Pode ser confeccionado pelo nutricionista.
 - G. Computador / Jogos Interativos – equipamento que recebe, guarda e emite dados e símbolos.
 - H. Transparência para Retroprojektor ou Aula em Data Show – recurso feito de material transparente ou computador.

- (A) 1A – 1B – 1C – 1D – 2E – 2F – 2G – 2H.
 (B) 1D – 1E – 1F – 1G – 2A – 2B – 2C – 2H.
 (C) 1E – 1F – 1G – 1H – 2A – 2B – 2C – 2D.
 (D) 1B – 1C – 1E – 1F – 2A – 2D – 2G – 2H.
 (E) 1A – 1B – 1E – 1F – 2C – 2D – 2G – 2H.

QUESTÃO 43

Assinale a alternativa que NÃO apresenta uma das características do Botulismo de origem alimentar.

- (A) O botulismo de origem alimentar tem um período de incubação que varia de 12 a 36 horas, dependendo da quantidade de toxina ingerida.
 (B) A musculatura que controla a respiração é progressivamente paralisada, podendo provocar a morte em três a cinco dias por parada respiratória.
 (C) A constipação intestinal ocorre em todos os estágios da doença.

- (D) O início da ação da neurotoxina botulínica provoca fadiga e fraqueza muscular.
 (E) Secura da boca, dificuldade de deglutição e de controle da língua são sintomas característicos.

QUESTÃO 44

Preencha as lacunas e assinale a alternativa correta.

Os nitritos e os nitratos são conservadores químicos utilizados há muito tempo na preparação de produtos cárneos visando o controle do botulismo. Sua eficiência é dependente da _____ e da _____ da carne e pode ser aumentada pela adição de _____ ou de _____.

- (A) rigidez / atividade enzimática / ascorbato / isoascorbato
 (B) acidez / atividade de água / ascorbato / isoascorbato
 (C) maciez / atividade de água / ascorbato / isoascorbato
 (D) rigidez / atividade enzimática / sódio / potássio
 (E) acidez / atividade enzimática / sódio / potássio

QUESTÃO 45

A cocção é a etapa que garante o consumo de certos alimentos, melhorando sua digestibilidade e caracteres sensoriais, garantindo que atinjam no centro geométrico do alimento temperaturas capazes de eliminar micro-organismos patogênicos. A escolha do método correto garante o sucesso da preparação, assim como define suas características sensoriais. Relacione as colunas e assinale a alternativa com a sequência correta.

1. Calor úmido.
2. Calor seco.
3. Calor misto.

- A. Assar no forno: indicado para carnes macias, ovos, massas em geral. Deve-se ter a preocupação de não exceder o tempo de cocção para evitar ressecamentos indesejáveis ou regar o alimento com o líquido de cocção quente.
 B. Grelhar: prepara-se o alimento utilizando a chapa que é colocada sobre a chama do fogão ou com resistências elétricas ou a gás.
 C. Pocher: consiste na cocção em líquido com temperatura entre 65 e 80°C, em recipiente sem tampa, podendo haver variações no líquido de cocção.
 D. Fervura: cocção em líquido em ebulição, indicado para leguminosas, tubérculos, massas e cereais.
 E. Vapor: simples ou sob pressão. Método que preserva os nutrientes do alimento.
 F. Fritar por imersão: utiliza-se gordura suficiente para encobrir o alimento. Pode-se fazer toda cocção do alimento ou simplesmente obter corado superficial.
 G. Brasear: ideal para carnes em peça, para que ocorra coagulação das proteínas,

evitando perdas dos sucos e encolhimento, pois o alimento é previamente dourado em pouca gordura e em seguida acrescenta-se líquido para cocção.

- H. Estufar ou refogar: consiste em aplicação de calor seco com pouca gordura e posteriormente conclusão da cocção no próprio líquido desprendido do alimento, quando coberto com tampa ou papel alumínio.
- I. Ensopar ou guisar: consiste em dourar o alimento em gordura previamente e depois acrescentar líquido aos poucos. No ensopado, utiliza-se mais líquido que no guisado.

- (A) 1C – 1D – 1E – 2A – 2B – 2F – 3G – 3H – 3I.
(B) 1A – 1B – 1F – 2C – 2D – 2E – 3G – 3H – 3I.
(C) 1G – 1H – 1I – 2A – 2B – 2F – 3C – 3D – 3E.
(D) 1B – 1C – 1D – 2E – 2F – 2G – 3A – 3H – 3I.
(E) 1D – 1H – 1I – 2A – 2B – 2C – 3E – 3F – 3G.

QUESTÃO 46

Em relação aos procedimentos básicos em laboratório, analise as assertivas e assinale a alternativa que aponta a(s) correta(s).

- I. Colocar jaleco, touca e lavar as mãos com sabão neutro no início e término de cada aula.
- II. Desinfetar a bancada de trabalho no início e término de cada aula prática.
- III. Não comer durante a execução do experimento.
- IV. Proceder à higienização do material utilizado durante a aula, secar e guardar nos devidos lugares.

- (A) Apenas I.
(B) Apenas II e III.
(C) Apenas I e IV.
(D) Apenas I, III e IV.
(E) I, II, III e IV.

QUESTÃO 47

Para o ser humano, o alimento é muito mais do que um veículo de energia e de nutrientes. O componente afetivo do comportamento alimentar diz respeito, exatamente, às outras necessidades que são satisfeitas pela alimentação, além das fisiológicas. Em relação às necessidades psicológicas, analise as assertivas e assinale a alternativa que aponta a(s) correta(s).

- I. Segurança (necessidade de sentir que nossas necessidades fisiológicas e emocionais podem ser satisfeitas).

II. Sono e repouso (necessidade de repor a energia e manter o equilíbrio).

III. Afeto (todo ser humano deseja viver numa relação de afeição recíproca com uma ou mais pessoas).

IV. Autoestima (desejo de sentir que o que somos e fazemos está de acordo com os nossos padrões e nosso autoconceito).

- (A) Apenas I.
(B) Apenas II e III.
(C) Apenas I e IV.
(D) Apenas I, III e IV.
(E) I, II, III e IV.

QUESTÃO 48

Quais são os princípios gerais de administração aplicáveis ao planejamento?

- (A) O da especialização e definição funcional.
(B) O da paridade entre autoridades e responsabilidade.
(C) O da definição do objetivo e o da flexibilidade.
(D) O da unidade de comando e delegação.
(E) O da coordenação e relações funcionais.

QUESTÃO 49

Em relação às atribuições pertinentes ao responsável técnico na aplicação de boas práticas de fabricação em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) A qualidade de seu fornecedor e matéria-prima, adotando controles de seleção e qualidade.
(B) Oferecer alimentação saudável exclusivamente do ponto de vista nutricional.
(C) Saúde dos funcionários.
(D) Higiene pessoal, do ambiente e equipamentos, atuando por meio de treinamentos e supervisão.
(E) Auxiliar ou intervir na melhoria do ambiente sabendo avaliar: construção, fluxograma, pisos, ventilação, iluminação, ajuste de equipamentos e utensílios, higienização e sanificação, seleção de pessoal e treinamento, controle de estoque.

QUESTÃO 50

Assinale a alternativa que NÃO apresenta uma das características do APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).

- (A) Estabelecer as quantidades de alimentos a serem porcionadas em cada preparação.
(B) Realizar a análise de perigos.
(C) Estabelecer ações corretivas.
(D) Determinar os pontos críticos de controle – PCC.
(E) Estabelecer procedimentos de verificação e estabelecer documentação, procedimentos e registros apropriados.