



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
CONCURSO PÚBLICO PARA SERVIDORES TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS
EDITAL Nº 86/2013-GR

PROVA ESCRITA PARA O CARGO DE

NUTRICIONISTA

- Opção 106 - 112

INFORMAÇÕES AO CANDIDATO

1. Escreva seu nome e número de CPF, de forma legível, nos locais abaixo indicados:

NOME: _____ Nº. CPF: _____

2. Verifique se o CARGO e o CÓDIGO DE OPÇÃO, colocados acima, são os mesmos constantes da sua FOLHA RESPOSTA. Qualquer divergência, **exija do Fiscal de Sala um caderno de prova, cujo CARGO e o CÓDIGO DE OPÇÃO sejam iguais ao constante da sua FOLHA RESPOSTA.**
3. A FOLHA RESPOSTA tem, obrigatoriamente, de ser assinada. Essa FOLHA RESPOSTA **não** poderá ser substituída, portanto, **não** a rasure nem a amasse.
4. DURAÇÃO DA PROVA: **3 horas**, incluindo o tempo para o preenchimento da FOLHA RESPOSTA.
5. Na prova há 40 (quarenta) questões, sendo 10 (dez) questões de Língua Portuguesa e 30 (trinta) questões de Conhecimentos Específicos, apresentadas no formato de múltipla escolha, com cinco alternativas, das quais **apenas uma** corresponde à resposta correta.
6. Na FOLHA RESPOSTA, as questões estão representadas pelos seus respectivos números. Preencha, por completo, com caneta esferográfica (tinta azul ou preta), toda a área correspondente à opção de sua escolha, sem ultrapassar as bordas.
7. Será anulada a questão cuja resposta contiver emenda ou rasura, ou para a qual for assinalada mais de uma opção. Evite deixar questão sem resposta.
8. Ao receber a ordem do Fiscal de Sala, confira este CADERNO com muita atenção, pois, nenhuma reclamação sobre o total de questões e/ou falhas na impressão será aceita depois de iniciada a prova.
9. Durante a prova, **não** será admitida qualquer espécie de consulta ou comunicação entre os candidatos, nem será permitido o uso de qualquer tipo de equipamento (calculadora, telefone celular, etc.), chapéu, boné, ou similares, e óculos escuros.
10. A saída da sala só poderá ocorrer depois de decorrida 1 (uma) hora do início da prova. A não observância dessa exigência acarretará a sua exclusão do concurso.
11. Ao sair da sala, entregue este CADERNO DE PROVA, juntamente com a FOLHA RESPOSTA, ao Fiscal de Sala.
12. Os três últimos candidatos deverão permanecer na sala de prova e somente poderão sair juntos do recinto, após a aposição em Ata de suas respectivas identificações e assinaturas.

O texto 1 serve de base para responder as questões de 1 a 5.

Texto 1:

Uma questão de bom senso

Ferreira Gullar

Falando francamente, o que você prefere, a segurança ou a insegurança, o previsível ou o imprevisível? Em suma, quer acordar de manhã certo de que as coisas vão caminhar normalmente ou prefere estremecer ao pensar no que fará, neste dia, o seu filho drogado?

Acho muito difícil que alguém prefira viver no desespero, temendo o que pode ocorrer nesse dia que começa. Estou certo de que todo mundo quer viver tranquilo, certo de que as coisas vão transcorrer dentro do previsível.

Mas quem se droga comporta-se, inevitavelmente, fora do previsível, ou não é? Já imaginou a apreensão em que vivem os pais de um filho drogado? Começa que ele já não vai à escola e, se vai, arma sempre alguma encrenca por lá. Se já trabalha, abandona o emprego e começa a roubar o dinheiro da família para comprar drogas.

Se isso se torna inviável, entra para o tráfico, passa a vender drogas ou torna-se assaltante, porque tem de conseguir dinheiro para comprá-las, seja de que modo for. Daí a pouco, não apenas assalta e rouba como também mata. Os pais já não reconhecem nele o filho que criaram com tanto carinho. Pelo contrário, o temem, porque, drogado, ele é capaz de tudo.

E mesmo assim há quem seja a favor da liberação das drogas. Conheço muito bem o argumento que usam para justificá-la: como a repressão não acabou com o tráfico e o consumo, a liberação pode ser a solução do problema. Um argumento simplista, que não se sustenta, pois é o mesmo que propor o fim da repressão à criminalidade em geral. O argumento seria o mesmo: por que insistir em combater o crime, se isso se faz há séculos e não se acabou com ele?

Fora isso, pergunto: se não é proibida a venda de cigarros e bebidas, por que há tráfico dessas mercadorias? E pedras preciosas, é proibido vendê-las? Não e, no entanto, existe tráfico de pedras preciosas. E ainda assim os defensores da liberação das drogas acham que com isso acabariam com o problema. Claro, Fernandinho Beira-Mar certamente passaria a pagar imposto de renda, ISS, ICMS e tudo o mais. Esse pessoal parece estar de gozação.

Todo mundo sabe que, dos que se viciam em drogas, poucos conseguem largar o vício. E, se largam, é por entender que estavam sendo destruídos por ele, uma vez que perdem toda e qualquer capacidade de refletir e escolher; são verdadeiros robôs que a droga monitora.

Qual a saída, então? No meu modo de ver, a saída é uma campanha educativa, em larga escala, em âmbito nacional e internacional, para mostrar às crianças e aos adolescentes que as drogas só destroem as pessoas.

E isso não é difícil de demonstrar porque os exemplos estão aí aos milhares e à vista de quem quiser ver. Os traficantes sabem muito bem disso, tanto que hoje têm agentes dentro das escolas para aliciar meninos de oito, dez anos de idade.

Confesso que tenho dificuldade de entender a tese da descriminalização das drogas. Todas as semanas, a polícia apreende, nas estradas, em casas de subúrbio, em armazéns clandestinos, toneladas de maconha e de cocaína. É preciso muitos drogados para consumir essa quantidade de drogas.

Junto às drogas, apreendem, muitas vezes, verdadeiros arsenais de armas modernas de grosso calibre. É preciso muito dinheiro e muita gente envolvida para que o tráfico tenha alcançado tal amplitude e tal nível de eficiência. Como acreditar que tudo isso desaparecerá, de repente, bastando

tornar a venda de drogas comércio legal? Sem falar nos novos tipos sofisticados de cocaína e maconha, que estão diversificando o mercado.

A verdade é que o tráfico existe e cresce porque cresce o número de pessoas que consomem drogas. Como se sabe, não pode haver produção e venda de mercadoria que ninguém compra. Se se reduzir o número de consumidores, o tráfico se reduzirá inevitavelmente. E a maneira de fazer isso é esclarecer os jovens do desastre que elas significam.

O resultado maior não será junto aos viciados crônicos, que tampouco devem ser abandonados à sua má sorte. Virá certamente do esclarecimento dos mais jovens, dos que ainda não foram cooptados pelo vício. A eles deve ser mostrado que as drogas destroem inevitavelmente os que a elas se entregam.

Ferreira Gullar é cronista, crítico de arte e poeta. Escreve aos domingos na versão impressa de “Ilustrada”.

FERREIRA GULLAR, J. Ribamar. *Folha de S.Paulo*. Disponível em:

<http://www1.folha.uol.com.br/colunas/ferreiragullar/2013/08/1321441-uma-questao-de-bom-senso.shtml>.

Acesso em 11/08/13. Adaptado.

1. Com base na leitura global do Texto 1, é possível inseri-lo no âmbito das discussões acerca do uso de drogas. Dentro dessa temática mais ampla, no entanto, o autor levanta uma questão particular sobre a qual discorre e opina, a saber:
 - a) A descriminalização das drogas.
 - b) A preferência do ser humano pelo que é previsível.
 - c) A disseminação das drogas na sociedade.
 - d) A estreita relação entre a droga e o crime organizado.
 - e) O combate ao tráfico de drogas na escola.

2. O texto “Uma questão de bom senso” é um artigo de opinião. Nele, Ferreira Gullar expressa o seu ponto de vista sobre a questão levantada e argumenta em defesa da tese de que
 - a) a recuperação do drogado passa por sua própria compreensão de que o vício destrói e transforma homens em robôs controlados pelos traficantes.
 - b) todo ser humano almeja viver com tranquilidade, na expectativa de que o dia seguinte transcorra, na medida do possível, sem sobressaltos.
 - c) o traficante tem, sim, conhecimento de que seu maior cliente é o jovem em idade escolar e, por isso, investe em ações na escola.
 - d) a liberação da droga no país não é o caminho para resolver os graves problemas do tráfico e do consumo de drogas.
 - e) se o consumo de drogas deixasse de ser crime, naturalmente, o número de dependentes reduziria junto com o dinheiro que sustenta a eficiência do tráfico.

3. Esse diálogo inicial com o leitor é construído, principalmente, por meio de
 - a) indagações feitas ao leitor, como, por exemplo, “ou não é?”.
 - b) marcadores de opinião, como “acho” ou “estou certo”.
 - c) termos que expressam juízo de valor, a exemplo de “acho muito difícil”.
 - d) repetição de palavras, como acontece com “previsível”.
 - e) ambiguidades, como segurança/insegurança e previsível/imprevisível.

4. Identifique, entre as estratégias discursivas listadas abaixo, aquelas utilizadas pelo autor na construção de sua argumentação.
- I. Argumentos baseados no consenso, a exemplo de “Como se sabe, não pode haver produção e venda de mercadoria que ninguém compra”.
 - II. O uso de citação para conferir autoridade ao texto, como em “a polícia apreende, nas estradas, em casas de subúrbio, em armazéns clandestinos, toneladas de maconha e de cocaína”.
 - III. O emprego de perguntas retóricas, a exemplo de “Como acreditar que tudo isso desaparecerá, de repente, bastando tornar a venda de drogas comércio legal?”.
 - IV. A comprovação por números que falam por si mesmo, como em “A verdade é que o tráfico existe e cresce porque cresce o número de pessoas que consomem drogas”.
 - V. A introdução, no corpo da argumentação, de uma ilustração hipotética, a exemplo de “Fernandinho Beira-Mar certamente passaria a pagar imposto de renda, ISS, ICMS e tudo o mais”.

Estão **CORRETAS** apenas as proposições presentes nos itens

- a) II, IV e V.
 - b) I, II e III.
 - c) I, III e V.
 - d) II e IV.
 - e) III e IV.
5. Na conclusão, Gullar reitera a ideia de que a saída para o problema viria do trabalho junto aos mais jovens e não junto “aos viciados crônicos”. Para evitar um possível mal-entendido, faz uma ressalva marcada no texto pelo uso da palavra
- a) “inevitavelmente”.
 - b) “ainda não”.
 - c) “certamente”.
 - d) “não”.
 - e) “tampouco”.

Leia o texto 2 para responder as questões de 6 a 10.

Texto 2:

DINOS

Martha Medeiros

É um mundo estranho este. De repente, começaram a ser apresentados fósseis de animais pré-históricos descobertos recentemente no estado. Parece até coisa de novela. Primeiro foram as ossadas encontradas em São Gabriel, agora as de Dona Francisca. E eu que achava que os nossos mais antigos ancestrais eram os açorianos. Pois soube agora que tivemos *Tiarajudens* e *Decuriasuchus* residentes. Tivemos, e ainda temos.

Estou só esperando tocarem a campanha aqui de casa. Posso imaginar os paleontólogos entrando com suas escovinhas e pás, buscando embaixo do meu porcelanato algum resíduo de esqueleto. “Soubemos que dinossauros habitaram esse pedaço de chão milhões de anos atrás,

exatamente aqui, onde a senhora vive.” E eu responderei muito circunspecta: “Habitará, não. Habita ainda. Muito prazer”.

Sou uma dinossaura gaúcha.

Outro dia, num encontro entre amigas, me xingaram por não estar no Facebook. Em vez de uma liberdade de escolha, consideraram minha ausência uma afronta. Não estar no Facebook significa que você é uma esnobe com mania de ser diferente. Mas não é nada disso, tenho um bom argumento de defesa: é que me sinto obrigada a dar retorno a todos os contatos que recebo e, se entrar no Facebook, somando os e-mails que recebo (sim, e-mails – é condizente com minha espécie) não terei paz. Sou uma dinossaura. Relevem.

Eu ainda uso aparelho celular com teclas. Poderia ter um iPad, um tablet ou qualquer outro equipamento de última geração lançado dois minutos atrás, mas gosto do meu telefone simplificado, que só serve para fazer e receber chamadas e torpedos (eu ainda chamo de torpedo, e não de SMS). Não leio mensagens fora de casa. Dinossaura.

Lembram quando comentei outro dia sobre a entrevista que fiz com a Patrícia Pillar? A revista que me contratou me ofereceu um gravador. Aceitei. E pedi: não esqueçam de mandar as fitas! É um mistério terem mantido a missão que me confiaram. Gravador digital era coisa que eu ainda não tinha manuseado. Poderia ter gravado a conversa pelo celular também. Mas vocês sabem: não se extraem os resíduos paleolíticos do DNA assim no mais.

Outro dia contei pro escritor Fabrício Carpinejar que, quando estou no escuro do cinema, durante a projeção, costumo anotar nas folhas do talão de cheque as frases que me tocam durante o filme. Ele ficou bege. “Tu usa cheque???”.

E ainda acredito no amor. Podem me empalhar.

In: MEDEIROS, Martha. *Feliz por nada*. Porto Alegre, RS: LP & M, 2011. Adaptado.

6. Uma crônica caracteriza-se por observar e relatar fatos de sua época, a partir dos quais o autor desenvolve reflexões mais gerais sobre o tema associado a esses fatos. O ponto de partida da crônica de Martha Medeiros foi
 - a) a notícia de que *Tiarajudens* e *Decuriasuchus* ainda residem no seu estado.
 - b) uma novela de TV cuja protagonista era uma paleontóloga.
 - c) a descoberta de fósseis de ancestrais humanos no Rio Grande do Sul.
 - d) a constatação repentina de que vivemos em um mundo muito estranho.
 - e) um devaneio, em que a autora imaginou a chegada de paleontólogos em sua casa.

7. A crônica *Dinos* aborda, como tema global,
 - a) os avanços tecnológicos do mundo contemporâneo.
 - b) a resistência da autora em lidar com novas tecnologias.
 - c) a supervalorização da tecnologia no mundo atual.
 - d) a manifestação de certo “preconceito digital” contra a autora.
 - e) a defesa do livre-arbítrio em relação ao uso de redes sociais.

8. Com base no Texto 2, analise o que se afirma nas seguintes proposições:
 - I. Em “Poderia ter um iPad, um tablet ou qualquer outro equipamento de última geração lançado dois minutos atrás” (5º parágrafo), a autora faz uma crítica sutil à rapidez com que, hoje, as inovações tecnológicas tanto surgem quanto caducam.

- II. No trecho, “E ainda acredito no amor. Podem me empalhar” (8º parágrafo), Medeiros deixa implícita a ideia de que crer no amor, seguindo a mesma lógica, seria também coisa do passado.
- III. Em “Tu ainda usa cheque???” (7º parágrafo), a autora recorre ao uso expressivo da interrogação com o intuito de sinalizar o espanto do seu interlocutor.
- IV. A cronista usa parênteses (4º e 5º parágrafos) para intercalar enunciados essenciais à compreensão do texto e dar fluidez à sua narrativa.
- V. Em “É um mistério terem mantido a missão que me confiaram.” (6º parágrafo), é possível inferir que a autora pensou em desistir de fazer a entrevista.

Estão **CORRETAS** apenas as proposições encontradas nos itens

- a) I, II e V.
- b) I, II e III.
- c) I, III e IV.
- d) II, IV e V.
- e) III e IV.

9. Para dar mais coerência ao texto e ajudar a manter a sua unidade temática, a autora repete a palavra “ainda” nada menos do que seis vezes ao longo da crônica. Assim, fatos, ações, crenças ou comportamentos narrados ficam todos atrelados a uma circunstância de

- a) modo.
- b) dúvida.
- c) finalidade.
- d) intensidade.
- e) tempo.

10. Ao afirmar “Sou uma dinossaura gaúcha” (3º parágrafo), a autora usa a palavra “dinossaura” com sentido diferente daquele que lhe é próprio, por meio de uma

- a) ironia.
- b) antítese.
- c) metáfora.
- d) metonímia.
- e) personificação.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

11. Numa Unidade de Alimentação e Nutrição para 800 comensais, qual a área total e a setorização da estocagem, preparo de refeições, higiene e limpeza, distribuição e administração e segurança, respectivamente, pelo método de Lanzilloti, cardápio padrão médio.

- a) 528 m²; 63,36 m²; 105,60 m²; 42,24 m²; 253,44 m²; 63,36 m²
- b) 588 m²; 70,56 m²; 282,24 m²; 70,56 m²; 117,60 m²; 47,04 m²
- c) 560 m²; 67,20 m²; 268,80 m²; 44,80 m²; 112,00 m²; 67,20 m²
- d) 560 m²; 67,20 m²; 112,00 m²; 44,80 m²; 268,80 m²; 67,20 m²
- e) 588 m²; 70,56 m²; 117,60 m²; 47,04 m²; 282,24 m²; 70,56 m²

12. As bactérias se diferenciam pela morfologia, composição química, necessidades nutricionais, atividades bioquímicas, fonte de energia, entre outros. Com base nessa informação, é **CORRETO** afirmar que
- em atividade de água alta ($A_w \geq 0,98$), a resistência dos micro-organismos diminui, com a redução da temperatura.
 - a camada de peptidoglicana da *Listeria monocytogenes* é espessa, portanto não sofre interferência de antibióticos como a penicilina.
 - o leite de vaca contém componentes que favorecem a multiplicação de bactérias, como a lactoferrina que favorece a disponibilidade de ferro para as bactérias.
 - o processo de formação de endósporos dentro de uma célula leva horas, é conhecido como esporulação e pode ocorrer em bactérias como o *Bacillus cereus*.
 - as bactérias Gram-negativas são mais exigentes, especialmente em relação à vitamina B, que as Gram-positivas.
13. Os micro-organismos podem desempenhar papel muito importante na produção e conservação de alimentos. Dessa forma, são bactérias que causam alterações benéficas aos alimentos:
- Botrytes, Pediococcus e Acetobacter*.
 - Leuconostoc, Pediococcus e Acinetobacter*.
 - Leuconostoc, Pediococcus e Acetobacter*.
 - Saccharomyces, Pediococcus e Acinetobacter*.
 - Botrytes, Pediococcus e Acinetobacter*.
14. O estudo dos procedimentos dietéticos torna possível a utilização dos alimentos visando à preservação do valor nutritivo e à obtenção dos caracteres sensoriais desejados da preparação. Sobre a técnica dietética, assinale a alternativa **INCORRETA**.
- O acréscimo de suco de limão ou vinagre à preparação de beterraba torna-a mais vermelha, sem prejudicar o seu valor nutritivo.
 - A acroleína é formada durante a decomposição da gordura e pode ocorrer numa preparação de batatas fritas.
 - Acrescentando-se ácido a uma solução de amido, ele atuará sobre a envoltura do grão modificando-a ou rompendo-a, e o amido não reterá o mesmo volume de água.
 - Na presença de ácido a clorofila transforma-se em feofitina de cor verde-oliva marrom.
 - A frutose é o açúcar mais doce, menos solúvel e que possui propriedade higroscópica mais elevada.
15. Sobre os cereais é **CORRETO** afirmar que
- a farinha de trigo pode ser de trigo duro, com pouco glúten, ou mole com menos amido.
 - o uso de ácido numa solução de amido aumenta a propriedade hidrófila do amido, endurecendo parcialmente a massa.
 - o uso de sal dificulta a cocção dos cereais.
 - o uso do aditivo iodato de cálcio, sob controle, objetiva melhorar a força do glúten do trigo mole.
 - o oxidante, interagindo com os outros ingredientes da massa, desprende oxigênio reduzindo o volume de gases produzidos.

16. O tempo de congelamento de cada alimento depende de vários fatores, além da temperatura. Com o objetivo de congelar frutas e vegetais pequenos em aproximadamente 0,5 a 1 minuto, qual o método de congelamento que deve ser utilizado de acordo com Gava (1998)?
- Congelação criogênica.
 - Congelação com embalagem em ar forçado.
 - Congelamento a granel em esteira.
 - Congelação com embalagem em placa.
 - Congelamento a granel em esteira fluidizada.
17. O tomate recebeu uma atenção significativa nos anos 90 por causa do carotenóide primário encontrado nesta fruta, seus benefícios e interesse no licopeno, porque essa substância apresenta vantagens como:
- aumento da resistência para a oxidação de LDL e redução do risco de doenças cardiovasculares.
 - age como antioxidante e quelador de ferro.
 - função fibionolítica e anticoagulante.
 - redução à resistência de linfócitos para o estresse oxidativo e inibição da agregação plaquetária.
 - prevenção da intolerância à lactose e proteção contra tumores.
18. Anemia hipocrômica microcítica, alteração no metabolismo lipídico e alteração no metabolismo da vitamina B6 são ocasionadas pela deficiência de
- vitamina B3.
 - vitamina B2.
 - vitamina A.
 - vitamina D.
 - vitamina E.
19. A gastrina é um hormônio produzido por células endócrinas da parede do estômago que tem importância na digestão humana. Sobre a gastrina, é **CORRETO** afirmar que
- possui ação semelhante à CCK.
 - reduz a secreção do suco gástrico.
 - aumenta a atividade da bomba pilórica.
 - reduz o tônus no esfíncter, em conjunto com a bile.
 - inibe a motilidade do intestino delgado.
20. O feto recebe os nutrientes necessários para seu crescimento por meio do sangue materno através da placenta. A transferência de eletrólitos, glicídios, aminoácidos e lipoproteínas ocorre respectivamente por meio
- da difusão facilitada, pinocitose, transporte ativo e difusão simples.
 - da difusão facilitada, transporte ativo, difusão simples e pinocitose.
 - do transporte ativo, difusão facilitada, difusão simples e pinocitose.
 - da pinocitose, difusão simples, difusão facilitada, e transporte ativo.
 - da difusão simples, difusão facilitada, transporte ativo e pinocitose.

21. Para realizar a correta conduta nutricional da gestante é preciso que se conheça as alterações que ocorrem no organismo. Sobre a alteração nutricional é **CORRETO** afirmar que nesta fase ocorre

- a) redução do caroteno sérico.
- b) aumento do tocoferol sérico.
- c) excreção reduzida de niacina.
- d) aumento de Vitamina C.
- e) aumento do retinol sérico.

22. Sobre a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), analise as proposições abaixo.

- I. O objetivo da LOSAN é de articular, acompanhar e monitorar as ações inerentes à Política Nacional e ao Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional de forma temporária.
- II. A LOSAN é um instrumento de articulação entre governo e sociedade civil na proposição de diretrizes para as ações na área da alimentação e nutrição.
- III. Após a aprovação da LOSAN, o planejamento da política de Segurança Alimentar e Nutricional garante que este esteja vinculado ao orçamento com metas claras e viáveis e que possa se realizar dentro da capacidade de quem é responsável por ela.
- IV. A LOSAN institucionaliza a Câmara Interministerial de SAN no âmbito do Governo Federal.

Está(ão) **CORRETA(S)**, apenas:

- a) I e IV.
- b) III e IV.
- c) I e III.
- d) I.
- e) I, II e IV.

23. Num ambiente de manipulação de alimentos, é importante que estes estejam higienizados. O método químico é um dos métodos de controle microbiano e atua principalmente sobre células vegetativas dos patógenos. Sobre os métodos químicos, é **CORRETO** afirmar que

- a) álcoois não deixam resíduos, matam efetivamente bactérias e fungos, mas não os endósporos e os vírus não-envelopados.
- b) fenol e compostos fenólicos são indicados na indústria de alimentos e possuem baixa toxicidade.
- c) biguanidas são utilizados para antissepsia da pele, possui alto poder antimicrobiano, baixo custo e ação esporicida.
- d) o iodo, que é um halogênio usado principalmente como antisséptico, é mais esporicida que bactericida e não é indicado em alimentos, pois deixa resíduos.
- e) as cloraminas consistem de cloro e amônia, são muito estáveis, porém pouco efetivos em matéria orgânica.

24. A duração de uma doença é o intervalo médio de tempo que vai desde o momento do seu diagnóstico até a depuração por cura, óbito ou emigração do acometido. Para fins epidemiológicos, é **CORRETO** afirmar que

- a) a febre amarela é uma doença de baixo coeficiente de incidência e alta letalidade.
- b) a conjuntivite viral é uma doença com baixo coeficiente de incidência e cura relativamente rápida.
- c) a leucemia aguda é uma doença que assume caráter epidêmico, caracterizada por alta letalidade.
- d) a gripe é uma doença epidêmica caracterizada por cura rápida.
- e) a meningococemia é uma doença que assume caráter epidêmico, caracterizada por alta letalidade.

25. O Código de Ética Profissional do Nutricionista pressupõe que a prática do exercício profissional seja conduzida sob a égide dos valores humanos vigentes na sociedade. Nesse contexto são tratadas algumas condutas, em relação às responsabilidades profissionais do nutricionista, sendo **CORRETO** afirmar que

- a) a realização de consultas e diagnósticos nutricionais, bem como prescrição dietética, através da *internet* ou qualquer outro meio de comunicação que configure atendimento não presencial é vedada ao nutricionista.
- b) o nutricionista não deve assumir a responsabilidade de qualquer ato profissional que tenha praticado ou delegado pois outros profissionais não nutricionistas ou leigos podem interferir em suas atividades e decisões.
- c) convicções políticas, filosóficas, morais ou religiosas devem ser promovidas por meio da utilização da profissão de nutricionista.
- d) as instituições públicas podem ser utilizadas para executar serviços provenientes de consultório ou instituição privada, como forma de obter vantagens pessoais.
- e) a divulgação, doação ou fornecimento de produtos de fornecedores que não atendam às exigências técnicas e sanitárias cabíveis é essencial no exercício da profissão de nutricionista.

26. As necessidades de aminoácidos essenciais dos adultos foram estabelecidas buscando obter um balanço nitrogenado positivo. A respeito das recomendações dos aminoácidos fenilalanina e tirosina da dieta de adultos estimadas por FAO/OMS (1985), é **CORRETO** afirmar que

- a) é de 53 mg/Kg/dia, tendo como fonte os cereais.
- b) é de 31 mg/Kg/dia, tendo como fonte as frutas.
- c) é de 10 mg/Kg/dia, tendo como fonte leite e iogurte.
- d) é de 69 mg/Kg/dia, tendo como fonte os pescados.
- e) é de 14 mg/Kg/dia, tendo como fonte o feijão e arroz.

27. A lei nº 8.080 de 19 de Setembro de 1990, que regula em todo o território nacional as ações e serviços de saúde, dispõe os princípios do Sistema Único de Saúde (SUS) que correspondem a

- a) regionalização, centralização e individualidade das ações.
- b) centralização, utilização da epidemiologia e regionalização
- c) igualdade, duplicidade de meios e hierarquização.
- d) universalidade, integralidade e autonomia da comunidade.
- e) igualdade, universalidade e direito à informação.

28. Em relação aos atributos básicos que devem ser contemplados em uma alimentação saudável, estabelecidos pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, analise as proposições a seguir.
- I. A alimentação saudável é cara, pois se constitui de frutas e verduras que apresentam altos custos de produção e comercialização.
 - II. Os alimentos devem ser seguros para o consumo, ou seja, não devem apresentar contaminantes de natureza biológica, física ou química ou outros perigos que comprometam a saúde do indivíduo ou da população.
 - III. A alimentação saudável deve ser pragmaticamente saborosa, sendo o resgate do sabor da alimentação um investimento necessário à promoção da alimentação saudável.
 - IV. As práticas de *marketing* da indústria de alimentos sempre vinculam a alimentação saudável ao consumo de alimentos naturais e não privilegiam os alimentos refinados.
 - V. A alimentação saudável contempla uma ampla variedade de grupos de alimentos com múltiplas colorações.

Estão **CORRETAS** apenas:

- a) II, III e IV
- b) I, II e III
- c) II, III e V
- d) I, II, III e IV
- e) II, III, IV e V

29. A respeito da Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica, é **CORRETO** afirmar que

- a) os Municípios são obrigados a fornecer alimentação escolar para os alunos da rede estadual, sendo assim delegado todo o atendimento dos estudantes da rede estadual aos Municípios.
- b) os Estados poderão transferir a seus Municípios a responsabilidade pelo atendimento aos alunos matriculados nos estabelecimentos estaduais de ensino localizados nas respectivas áreas de jurisdição.
- c) o FNDE cobrará a prestação de contas do total dos recursos recebidos apenas aos Municípios que são os responsáveis pelo fornecimento da alimentação escolar.
- d) a aquisição dos gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, não necessita obedecer ao cardápio planejado pelo responsável técnico e será realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas por meio de licitação.
- e) os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo responsável técnico com utilização de gêneros alimentícios variados, respeitando-se as preferências nutricionais e a religião pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola nacional.

30. Em relação aos objetivos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN, Instituído pela Portaria nº 1.156 de 31 de agosto de 1990, julgue as proposições seguintes.

- I. O SISVAN visa identificar as áreas geográficas e grupos populacionais sob risco, avaliando as tendências temporais de evolução dos problemas detectados.
- II. A reunião dos dados que possibilitem identificar e ponderar os fatores mais relevantes na gênese desses problemas relacionados à alimentação e nutrição é objetivo do SISVAN.
- III. O SISVAN oferece subsídios ao planejamento e à execução de medidas para a melhoria da situação alimentar e nutricional da população brasileira.

- IV. O SISVAN objetiva a manutenção do diagnóstico atualizado da situação do país, no que se refere aos problemas da área de alimentação e nutrição que possuem relevância em termos de saúde pública.
- V. O SISVAN tem a finalidade de solucionar problemas de saúde pública referentes à situação alimentar e nutricional do país.

Está(ão) **CORRETA** (s), apenas:

- a) I, II, III e IV.
- b) III, IV e V.
- c) V.
- d) IV.
- e) I, II e III.

31. Qual o diagnóstico nutricional para uma mulher de 52 anos, com peso de 70 Kg, 160 cm de altura e circunferência da cintura de 92 cm, segundo recomendações da Organização Mundial da Saúde, Who(1995) e Who(2000) respectivamente?
- a) Sobrepeso e ausência de risco para doenças cardiovasculares.
 - b) Obesidade e risco aumentado para doenças cardiovasculares.
 - c) Eutrofia e ausência de risco para doenças cardiovasculares.
 - d) Eutrofia e risco aumentado para doenças cardiovasculares.
 - e) Sobrepeso e risco aumentado para doenças cardiovasculares.
32. No preparo de arroz em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), qual a capacidade em litros deve ter o caldeirão a ser utilizado na preparação, considerando um *per capita* de 80g, 2000 refeições produzidas e fator de correção igual a 3?
- a) 360
 - b) 545
 - c) 480
 - d) 528
 - e) 522
33. No que diz respeito às condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho estabelecidas na NR24, a respeito das cozinhas e refeitórios, é **CORRETO** afirmar que
- a) o piso do refeitório não precisa ser impermeável, porém deve ser revestido de cerâmica, plástico ou outro material lavável.
 - b) nos estabelecimentos em que trabalhem mais de 200 (duzentos) operários, é obrigatória a existência de refeitório, não sendo permitido aos trabalhadores tomarem suas refeições em outro local do estabelecimento.
 - c) nos estabelecimentos em que trabalhem mais de 20 (vinte) e até 200 (duzentos) empregados, embora não seja exigido o refeitório, deverão ser asseguradas aos trabalhadores condições suficientes de conforto para a ocasião das refeições.
 - d) as áreas previstas para cozinha e depósito de gêneros alimentícios deverão ser de 35% (trinta e cinco por cento) e 20% (vinte por cento) respectivamente, da área do refeitório.
 - e) o refeitório deverá ser instalado em local apropriado, se comunicando diretamente com os locais de trabalho e instalações sanitárias para facilitar o acesso dos funcionários.

34. A classificação ABC de materiais, também denominada curva de Pareto, é utilizada no planejamento e controle de estoques. Quanto à classificação ABC de materiais, segundo Chiavenato (2005), é **CORRETO** afirmar que
- a) na classificação ABC do estoque, os itens são agrupados conforme a importância nutricional dos itens requisitados nas classes A, B e C.
 - b) a classe A corresponde aos itens mais importantes e devem ser controlados merecendo uma atenção individualizada. Representa o maior percentual de itens no estoque correspondendo a um baixo percentual monetário do valor total.
 - c) a classificação ABC baseia-se no princípio de que a maior parte do investimento em materiais está concentrada em um grande número de itens.
 - d) a classe B corresponde de 80 a 90% do total de itens que representam 70% aproximadamente do valor do estoque. Merece atenção no estoque pela relativa importância de investimento.
 - e) a classe C são os itens mais numerosos e menos importantes, correspondendo a uma pequena porcentagem do valor monetário total dos estoques.
35. O processo de conservação pelo frio pode ocasionar alguns efeitos nos alimentos, sendo **CORRETO** afirmar que
- a) mudanças químicas, bioquímicas e físicas, durante a refrigeração, levam a perdas em qualidade que não interferem na vida de prateleira dos alimentos refrigerados.
 - b) o efeito mais significativo da refrigeração nas características sensoriais de alimentos processados é o endurecimento causado pela solidificação de óleos e gorduras.
 - c) a oxidação de lipídios não é importante na perda de qualidade em produtos cozidos e armazenados em refrigeração.
 - d) o processo de refrigeração, até a sua temperatura correta de armazenamento, gera grandes e irreversíveis perdas em qualidade sensorial e propriedades nutricionais de alimentos.
 - e) carnes cozidas em refrigeração podem desenvolver um sabor oxidado chamado “queimadura pelo frio”.
36. As bactérias patogênicas estão presentes em alimentos contaminados em número, que pode provocar doenças de gravidade variável dependendo do patógeno. Em relação às doenças de origem alimentar, é **CORRETO** afirmar que
- a) a prevenção da salmonelose está baseada em aspectos de higiene, além de evitar o consumo de bebidas ou alimentos que contenham ovos crus e leite não pasteurizado.
 - b) a bactéria *Escherichia coli* é capaz de causar intoxicação de origem alimentar pela ingestão de leite cru e/ou água contaminada.
 - c) a bactéria *Staphylococcus aureus* é o principal agente responsável pela infecção estafilocócica, que ocorre devido à ingestão de alimentos que apresentam toxina pré-formada.
 - d) a campilobacteriose pode ser causada apenas pelo consumo de vegetais mal cozidos.
 - e) a forma mais comum de enfermidade por *Clostridium perfringens* é caracterizada por distúrbios digestivos e neurológicos provocados por intoxicação pela ingestão de toxinas.

37. A sanitização complementa o procedimento de higienização assegurando a qualidade microbiológica das superfícies de manipulação de alimentos. A respeito dos sanitizantes, é **CORRETO** afirmar que
- o peróxido de hidrogênio não é um bom sanitizante, pois apresenta toxicidade alta e precisa ser enxaguado após a aplicação.
 - a ação antimicrobiana do dióxido de cloro está relacionada à liberação do ácido hipocloroso em solução aquosa.
 - os compostos clorados são amplamente utilizados por serem geralmente de baixo custo e efetivos na eliminação das bactérias Gram positivas, Gram negativas, fungos filamentosos e leveduras.
 - os compostos de amônia quaternária são substâncias corrosivas que possuem alta ação sobre bactérias Gram negativas e esporos microbianos.
 - o ácido peracético não possui capacidade esporicida a baixas temperaturas, apresentando, porém, a vantagem de ser estável ao longo do armazenamento.
38. No que diz respeito às boas práticas para serviços de alimentação, evidenciadas na RDC N° 216 de 15 de Setembro de 2004, é **CORRETO** afirmar que
- o controle químico de pragas urbanas por meio de uso de produtos desinfestantes é vedada a fim de evitar a contaminação química dos alimentos, equipamentos e utensílios.
 - a edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado, cruzando todas as etapas da preparação de alimentos a fim de facilitar as operações de manutenção, limpeza e desinfecção.
 - a ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de gases e fumaça por meio da utilização de exaustores e ventiladores de ar, evitando assim a contaminação do ambiente.
 - os manipuladores podem fumar, falar e manipular dinheiro durante o desempenho das atividades, desde que faça a limpeza e sanitização do ambiente e dos utensílios.
 - o quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.
39. No que diz respeito à legislação brasileira de alimentos e cenário internacional, é **CORRETO** afirmar que
- o contexto internacional não interessa à legislação brasileira de alimentos que se baseia apenas em aspectos intrínsecos à realidade nacional.
 - o *Codex Alimentarius* foi criado pela ANVISA e pelo MAPA na década de 1960 a fim de estabelecer normas para fabricação e comercialização de alimentos.
 - a função do *Codex Alimentarius* é desenvolver normas, guias e recomendações de boas práticas para a produção e comércio de alimentos, tendo como principal propósito a proteção da saúde dos consumidores.
 - o acordo internacional da Organização Mundial do Comércio sobre a aplicação de medidas sanitárias e fitossanitárias determinam o lucro das indústrias de alimentos como única prioridade.
 - um acordo nacional importante é o MERCOSUL, onde o INMETRO é responsável pela coordenação de três subgrupos de trabalho.

40. Os custos são elementos de despesas que entram na confecção de um produto ou serviço prestado. Em relação aos custos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), é **CORRETO** afirmar que
- a) os funcionários da UAN devem ser treinados a reduzir o custo das refeições, visando o lucro da empresa independentemente da qualidade dos produtos.
 - b) a política de compras da UAN não interfere no custo da refeição.
 - c) o custo de uma refeição é o resultado da relação entre o total das despesas realizadas e o número de refeições produzidas.
 - d) a depreciação de equipamentos é uma despesa desembolsada pela UAN e representa a perda de um bem ativo pelo seu mau uso.
 - e) para a estimativa de custo em uma UAN não se considera a despesa com água e luz pois não tem como estimar o consumo, principalmente quando não se possui medidor exclusivo.