

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
SECRETARIA DE RECURSOS HUMANOS
CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS DE
TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS



12 de junho de 2016

NUTRICIONISTA

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

- Este caderno contém 50 (cinquenta) questões todas de **múltipla escolha**. Confira a numeração das questões e o número de páginas, antes de responder a prova. Em caso de falhas na impressão ou falta de alguma questão, solicite imediata substituição do Caderno.
- Cada questão de **múltipla escolha** contém apenas uma alternativa correta.
- **Preencha, na Folha de Respostas, o espaço correspondente à alternativa escolhida, utilizando preferencialmente caneta esferográfica de tinta azul ou preta.**
- Não é permitida a utilização de **nenhum** material para anotação do GABARITO que não seja o fornecido pela COMPROV.
- Durante a prova o candidato não deverá **comunicar-se** com outros candidatos.
- A duração da prova é de **4 (quatro) horas**, já incluído o tempo destinado ao preenchimento da Folha de Respostas.
- O candidato será avisado de que o tempo de prova estará chegando ao final, **quando faltarem 30 (trinta) minutos**.
- Permanecer na sala onde realiza a prova por, **no mínimo, 3 (três) horas**.
- **Deixar o local de prova com seu gabarito, no mínimo, após 3 (três) horas e 30 (trinta) minutos** do início da prova;
- **A desobediência** a qualquer uma das determinações constantes nas presentes instruções ou na folha de respostas poderá implicar na **anulação da prova** do candidato.

BOA PROVA !

COMISSÃO DE PROCESSOS VESTIBULARES - COMPROV



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
SECRETARIA DE RECURSOS HUMANOS
CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS
DE TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS

NUTRICIONISTA

GABARITO DO CANDIDATO

01	11	21	31	41
02	12	22	32	42
03	13	23	33	43
04	14	24	34	44
05	15	25	35	45
06	16	26	36	46
07	17	27	37	47
08	18	28	38	48
09	19	29	39	49
10	20	30	40	50

Português

Leia, com atenção, o texto a seguir, para responder às questões de 1 a 10.

Os zigue-zagues do conforto

Hoje, a ideologia do conforto varreu nossa sociedade. É um grande motor da publicidade e do consumismo. Contudo, o avanço não é linear, havendo atrasos técnicos e retrocessos. Em três áreas enguiçadas, o conforto e desconforto se embaralham.

A primeira é o conforto acústico. Raras salas de aula oferecem um mínimo de condições. Padecem os professores, pois só berrando podem ser ouvidos. Uma conversa tranquila é impossível na maioria dos restaurantes. Em muitos, não pode haver conversa de espécie alguma. O bê-á-bá do tratamento acústico é trivial. Por que temos de ser torturados por tantos decibéis malvados?

A segunda é o conforto térmico. Quem gosta de sentir frio ou calor? Na verdade, não se trata de gostar, mas de ser atropelado por imperativos culturais. Por não precisarem se impor pela vestimenta, oficiais britânicos usavam bermudas e camisas de mangas curtas nos trópicos. Mas no Rio de Janeiro, a aristocracia do Segundo Império não saía de casa sem terno, colete e sobrecasaca, todos de espessa casimira inglesa. E mais: gravata, camisa de peito duro, cartola e luvas. E se assim fazia a nobreza, o povaréu tentava imitar. Até o meio século passado, as elegantes usavam casaco de pele na capital. Hoje, a moda deu cambalhota, o chique é sentir frio. Quanto mais importante, mais gélido será o gabinete da autoridade. Mas a maneira de conquistar esse conforto térmico tende a ser equivocada.

Estive em um hotel do Nordeste amplamente servido pela agradável brisa do mar e cuja propaganda é ser “ecológico”. No entanto, é ar condicionado dia e noite, pois a arquitetura não permite a circulação natural do ar. Pior, como na maioria das nossas edificações, o isolamento é péssimo. Um minuto desligado, e quase sufocamos de calor. Uma parede comum de alvenaria tem um décimo da resistência térmica recomendada pela Comunidade Europeia. E do excesso de vidros, nem falar!

A terceira é uma birra pessoal, já que minha profissão me leva a falar em público. Os arquitetos não descobriram que o *PowerPoint* requer uma sala que escureça e uma iluminação que não vaze na tela. Sem isso, ou a projeção fica esmaecida ou, se é apagada a luz, do professor só se vê o vulto. A solução é ridiculamente simples: um spot no conferencista.

E assim vamos, aos encontrões com o desconforto, em recorrente zigue-zague.

(CASTRO, Cláudio de Moura. *Veja*, 11/02/2015,p.18,fragmento)

01 Marque a alternativa que caracteriza o texto como, predominantemente,

- a) narrativo, pois faz referência a fatos pontuais (Estive em um hotel do Nordeste) e habituais (Até o meio século passado, as elegantes usavam casaco de pele na capital).
- b) descritivo, uma vez que aponta traços de pessoas (as elegantes usavam casaco de pele), objetos (Uma parede comum de alvenaria tem um décimo da resistência térmica) e processos (Padecem os professores).
- c) expositivo, porque o acontecimento apresentado (Estive em um hotel do Nordeste) confere credibilidade à informação dada.
- d) argumentativo, dado que o autor organiza informações em torno de um ponto de vista (Em três áreas enguiçadas, o conforto e desconforto se embaralham), tendo em vista um posicionamento do leitor.
- e) dialogado, uma vez que utiliza indagação (Por que temos de ser torturados por tantos decibéis malvados?) para envolver o interlocutor com a temática.

02 O objetivo do texto é:

- a) Relatar os hábitos consumistas dos brasileiros desde o Segundo Império.
- b) Argumentar em defesa dos hábitos consumistas dos brasileiros e sua relação com a qualidade de vida.
- c) Defender, sob diversos aspectos, o interesse da classe aristocrática brasileira pelo conforto nos dias atuais.
- d) Descrever a influência estrangeira em relação à introdução de hábitos consumistas na sociedade aristocrática brasileira.
- e) Mostrar contrassenso entre o culto ao conforto e os efeitos deletérios de natureza diversa.

03 O fragmento *Mas no Rio de Janeiro, a aristocracia do Segundo Império não saía de casa sem terno, colete e sobrecasaca, todos de espessa casimira inglesa* (3º §) estabelece, com o segmento anterior do texto, a relação sintático-semântica de:

- a) Comparação.
- b) Contraposição.
- c) Retificação.
- d) Disjunção.
- e) Conclusão.

04 A sequência textual que constitui o 4º parágrafo do texto tem a função de:

- a) Exemplificar a posição do autor do texto.
- b) Definir dados favoráveis à posição do autor.
- c) Negar fatos favoráveis à ideia principal do texto.
- d) Explicar ocorrências contrárias à tese do texto.
- e) Enumerar fatos em prol da tese do texto.

05 Assinale a alternativa em que a orientação argumentativa do texto está marcada pela relação de disjunção.

- a) Contudo, o avanço não é linear, havendo atrasos técnicos e retrocessos.
- b) E se assim fazia a nobreza, o povaréu tentava imitar.
- c) Sem isso, ou a projeção fica esmaecida ou, se é apagada a luz, do professor só se vê o vulto.
- d) Quanto mais importante, mais gélido será o gabinete da autoridade.
- e) No entanto, é ar condicionado dia e noite, pois a arquitetura não permite a circulação natural do ar.

06 O pronome **isso** (5º§) é usado para

- a) referir a “birra pessoal” do autor.
- b) retomar a informação presente no segmento anterior.
- c) estabelecer uma condição para o funcionamento eficiente do *powerPoint*.
- d) introduzir a alternativa apontada na oração “ou a projeção fica esmaecida”.
- e) substituir o termo “*PowerPoint*”.

07 Qual o advérbio ou expressão adverbial que marca a apreciação do autor sobre o conteúdo da oração?

- a) Até o meio século passado (3º§).
- b) Hoje (3º§).
- c) Assim (6º§).
- d) Ridiculamente (5º§).
- e) Em muitos (2º§).

08 Na oração “do professor só se vê o vulto” (5º§),

- a) o deslocamento torna “do professor” o centro de atenção do leitor.
- b) a escolha da voz passiva sintética torna explícito o agente do processo verbal.
- c) o termo “do professor” sintaticamente complementa “vê.”
- d) o uso do pronome “se” permite que o sujeito seja o agente do processo verbal.
- e) o termo “o vulto” desempenha função complementar em relação a “vê”.

09 Nos fragmentos “pois só berrando podem ser ouvidos” (2º§) e “do professor só se vê o vulto” (5º§), a palavra “só” marca o foco da informação, através do(a)

- a) inclusão.
- b) realce.
- c) designação.
- d) adição.
- e) restrição.

10 Marque a alternativa em que se registra a presença de um articulador da organização do texto:

- a) “já que” (5º§) - “Na verdade” (3º§).
- b) “Na verdade” (3º§) – “Sem isso” (5º§).
- c) “A segunda” (3º§) – “Até” (3º§).
- d) “Quanto mais” (3º§) – “Mas” (3º§).
- e) “No entanto” (4º§) - “Hoje” (3º§).

Conhecimentos Básicos de Informática

11 No Word 2013, sobre a ação de controlar alterações, marque a alternativa correta:

- a) A opção "Controlar Alterações" encontra-se na aba Revisão.
- b) A opção "Controlar Alterações" encontra-se na aba Exibição.
- c) A opção "Controlar Alterações" encontra-se na aba Verificação.
- d) A opção "Bloquear Rastreamento" encontra-se na aba Ferramentas.
- e) O Word mostra uma interrogação ao lado do texto, quando alguém faz um comentário.

12 No Power Point 2013, para mover-se no sentido horário entre painéis do modo de exibição Normal, o atalho do teclado é:

- a) F5
- b) Shift + F5
- c) F6
- d) F7
- e) Shift + F7

13 São características do sistema operacional Linux, EXCETO:

- a) Conectividade com outros tipos de plataformas como: Windows, Apple, DOS.
- b) Não é *Case Sensitive*.
- c) Multiusuário.
- d) Preemptivo.
- e) Proteção entre processos executados na memória RAM.

14 Quando o conteúdo da mensagem foi alterado ou quando não se pode mais garantir que a informação é a mais atualizada, houve quebra do princípio de segurança da informação de:

- a) Disponibilidade.
- b) Autenticidade.
- c) Confidencialidade.
- d) Integridade.
- e) Não repúdio.

15 São aplicativos para compartilhamento de arquivos na internet, EXCETO:

- a) DropBox.
- b) Infinit.
- c) WeTransfer.
- d) Sendspace.
- e) LogMein.

Legislação

16 Julgue as assertivas de acordo com o que está previsto no Estatuto da UFCG referente às suas finalidades, marque V (Verdadeiro) e F (Falso).

- () Promover a paz, a solidariedade, a defesa dos direitos humanos e a preservação do meio ambiente;
- () Desenvolver e difundir, de modo teórico e prático, o conhecimento resultante do ensino, da pesquisa e da extensão, nas suas múltiplas áreas;
- () Promover a educação continuada, crítica e profissional do Homem;
- () Envidar esforços para que o conhecimento produzido na Instituição seja capaz de se transformar em políticas públicas de superação das desigualdades.

A sequência para as assertivas acima é:

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

17 Julgue os itens de acordo com o Regimento da UFCG quanto aos aspectos legais previstos referentes ao pessoal técnico- administrativo:

- I- O provimento dos cargos de servidores técnico-administrativos dar-se-á exclusivamente por concurso público de provas ou de provas e títulos, nos termos da legislação federal;
- II- O pessoal técnico-administrativo da UFCG terá direito a 30 dias de férias semestrais, salvo casos específicos previstos em lei;
- III- A repreensão e a suspensão são sanções disciplinares aplicáveis ao pessoal docente e técnico-administrativo;
- IV- Para atender necessidades temporárias de excepcional interesse público, poderá haver contratação de pessoal, por tempo determinado, para desempenho de atividades técnico-administrativas, observada a legislação federal.

São verdadeiros os seguintes itens:

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

18 Marque a alternativa INCORRETA de acordo com as disposições legais da Lei 8.112/90:

- a) Às pessoas portadoras de deficiência é assegurado o direito de se inscreverem em concurso público para provimento de cargo cujas atribuições sejam compatíveis com a deficiência de que são portadoras; para tais pessoas serão reservadas até 25% (vinte e cinco por cento) das vagas oferecidas no concurso.
- b) A exoneração do cargo efetivo dar-se-á à pedido do servidor, ou de ofício.
- c) As universidades e instituições de pesquisa científica e tecnológica federais poderão prover seus cargos com professores, técnicos e cientistas estrangeiros.
- d) A promoção constitui uma das formas de provimento de cargo público.
- e) A nacionalidade brasileira apresenta-se como um dos requisitos básicos para a investidura em cargo público.

19 Quanto aos atributos do ato administrativo, é INCORRETO afirmar que a:

- a) Presunção de legitimidade depende de previsão legal.
- b) Presunção de legitimidade do ato administrativo é relativa.
- c) Imperatividade implica que a imposição do ato independe da anuência do administrado.
- d) Autoexecutoriedade consiste na possibilidade que certos atos administrativos ensejam de imediata e direta execução pela própria Administração.
- e) Presunção de legitimidade não impede o questionamento do ato administrativo perante o Poder Judiciário.

20 Indique quais os elementos do ato administrativo que se caracterizam por serem sempre vinculados:

- a) Sujeito e objeto;
- b) Objeto e finalidade;
- c) Forma e motivo;
- d) Sujeito e finalidade.
- e) Objeto e motivo.

21 Não integra o rol dos princípios que norteiam o procedimento licitatório:

- a) Julgamento objetivo.
- b) Vinculação ao instrumento convocatório.
- c) Proibição administrativa.
- d) Igualdade de condições a todos os concorrentes.
- e) Dispensa e exigibilidade.

22 Maria Cláudia, servidora pública aposentada por invalidez, após passagem prévia por junta médica oficial que considerou insubsistentes os motivos de sua aposentadoria, retornou à atividade. Neste caso, ocorreu especificamente a:

- a) Readaptação;
- b) Reversão;
- c) Exoneração
- d) Reintegração
- e) Recondução.

23 O servidor público José Luiz encontra-se afastado por motivo de férias, na data da publicação do ato de provimento. Neste caso, o prazo para a posse será contado do

- a) término das férias;
- b) início das férias;
- c) início das férias, descontado o tempo decorrido desta;
- d) término das férias, porém reduzido pela metade;
- e) quinto dia do mês subsequente ao do término das férias.

24 O ato que se encontra sujeito à condição ou termo para que se tenha início a produção de seus efeitos jurídicos denomina-se, quanto à classificação dos atos administrativos:

- a) Pendente.
- b) Condicionado.
- c) Imperfeito.
- d) Resolutivo.
- e) Suspensivo.

25 A Constituição Federal em seu art. 5º, XXXV diz que “a lei não excluirá da apreciação do Poder Judiciário lesão ou ameaça a direito”. Tal dispositivo consagra o Princípio do(a)

- a) razoável duração do processo;
- b) juiz natural;
- c) tutela jurisdicional;
- d) cooperação;
- e) isonomia perante a lei.

Política Pública de Educação

26 Sobre as propostas e consequências da política neoliberal implantada na década de 1990 para a educação brasileira é INCORRETO afirmar que:

- a) Promoveu a descentralização e a municipalização dos sistemas de ensino.
- b) Incorreu para a desresponsabilização do Estado quanto à manutenção dos sistemas públicos.
- c) Promoveu a focalização dos gastos no Ensino Fundamental.
- d) Colaborou para a expansão do sistema educacional privado.
- e) Aumentou os gastos públicos na educação infantil e superior.

27 De acordo com o artigo 6º da Lei de Diretrizes e Bases da Educação nacional (LDB, Lei nº 9394/96), os sistemas de ensino promoverão a valorização dos profissionais da educação, assegurando-lhes, inclusive, nos termos dos estatutos e dos planos de carreira do magistério público:

- I- Ingresso prioritariamente por concurso de provas e títulos.
- II- Aperfeiçoamento profissional continuado, inclusive com licenciamento periódico remunerado para tal fim;
- III- Salário mínimo profissional.
- IV- Progressão funcional baseada na titulação ou habilitação, e na avaliação de desempenho.
- V- Período reservado a estudos, planejamento e avaliação, incluído na carga de trabalho.
- VI- Condições adequadas de trabalho.

São INCORRETAS as seguintes afirmações:

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

28 A Lei n. 13.005/2014 institui o Plano Nacional de Educação e, em seu artigo 5º, parágrafo 4º trata sobre os itens que caracterizam o investimento público a ser empregado para a consecução das metas e estratégias estabelecidas, em especial a meta 20, que prevê uma ampliação dos repasses, de modo a atingir 10% do PIB ao término da vigência do Plano. Nesse sentido, o cumprimento desse patamar de investimento

- a) dependerá da rentabilidade do Pré-Sal e dos ganhos que se obtenha através da exploração do petróleo e do gás.
- b) refere-se ao esforço que o poder público fará com relação aos investimentos a serem efetuados somente nas redes públicas de educação, ou seja, federal, estadual e municipal.
- c) inclui os subsídios, vantagens e benefícios outorgados a empresas e instituições filantrópicas consideradas "amigas da escola".
- d) está condicionado à flutuação dos investimentos e rendimentos efetivados nas bolsas de valores por empresas e entidades bancárias comprometidas com a educação.
- e) inclui os recursos públicos a serem aplicados nos programas de expansão da educação profissional e superior, inclusive na forma de incentivo e isenção fiscal e os subsídios concedidos em programas de financiamento estudantil.

29 Nos últimos dez anos, o Brasil fortaleceu os mecanismos de avaliação da educação básica, especialmente por meio da reestruturação do Sistema de Avaliação da Educação Básica (SAEB) e da institucionalização do Índice de Desenvolvimento da Educação Básica (IDEB). A partir de contribuições teóricas críticas sobre o tema, essa política:

- a) Repercute significativamente nos currículos e no trabalho dos docentes, uma vez que os sistemas educacionais de todo o país passam a priorizar algumas matérias e conteúdos específicos, além de colocar os docentes como únicos responsáveis pela aprendizagem dos alunos, na medida em que a nota obtida implica, muitas vezes, no pagamento de bônus e premiações.
- b) Classifica as escolas de acordo com as notas obtidas pelos alunos nas provas, as quais abrangem as diferentes áreas do conhecimento, criando uma competição saudável entre os sistemas e fazendo com que os mesmos se empenhem em tirar boas notas.
- c) É capaz de melhorar a qualidade da educação, já que, ao longo dos anos, os sistemas de ensino vêm tirando notas cada vez mais altas, atingindo as metas estipuladas pelos respectivos sistemas (municipais e estaduais).
- d) Vem se demonstrando eficaz, na medida em que por meio de um índice numérico, mede corretamente e com precisão a qualidade da aprendizagem dos alunos matriculados na educação básica em todo o país, estabelecendo metas adequadas para a melhoria do ensino.
- e) Não influencia na melhora da qualidade da educação, pois não é obrigatório para os diferentes sistemas educativos e estes tem autonomia para escolher se querem ou não participar da avaliação nacional.

30 Com o intuito de promover a valorização do magistério, foi instituída a Lei n. 11.738 de 17 de julho de 2008, que institui o Piso Salarial Profissional Nacional para os profissionais do magistério público da educação básica. Este instrumento legal define o Piso Salarial Profissional Nacional como:

- a) O salário abaixo do qual a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios não poderão fixar a quantia a ser percebida por todos os profissionais do magistério da educação pública de todo o país, para uma jornada de, no mínimo, 40 (quarenta) horas semanais.
- b) O valor abaixo do qual a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios não poderão fixar o vencimento inicial das carreiras do magistério público da educação básica, para a jornada de, no máximo, 40 (quarenta) horas semanais.
- c) O salário mínimo dos professores a ser reajustado anualmente de acordo com a inflação e a ser pago por uma jornada de, no mínimo, 30 (trinta) horas semanais, a qual deve ser cumprida em uma mesma unidade escolar.
- d) O valor a ser pago aos profissionais do magistério e aos demais profissionais que atuam no âmbito escolar, inclusive o pessoal que trabalha na secretaria, nos serviços gerais, merendeiras e zeladores, entendendo que o trabalho dos mesmos também é essencial para garantir a qualidade da escola.
- e) O salário mínimo a ser pago aos profissionais do magistério da educação básica para uma jornada de, no máximo, 40 (quarenta) horas semanais, e que inclui o vencimento base e as gratificações percebidas pelos mesmos.

Conhecimentos Específicos

31 Os alimentos passam por processos digestivos, e os nutrientes são absorvidos e utilizados via mecanismos bioquímicos e fisiológicos, para disponibilizar energia e materiais “construtores” ao bom funcionamento orgânico, contribuindo para o crescimento e a sobrevivência dos seres vivos. Sobre esse aspecto, assinale a alternativa correta quanto à digestão e absorção de nutrientes:

- a) O tripsinogênio é secretado pelas células principais ou zimogênicas do estômago em resposta à ingestão de uma refeição e à diminuição do pH.
- b) A α -amilase pancreática é capaz de hidrolisar ligações do tipo $\alpha 1 \rightarrow 6$ do amido, liberando grandes oligossacarídeos.
- c) Os ácidos graxos de cadeia curta e média são absorvidos diretamente pela veia porta, e transportados ligados à albumina até o fígado, onde são oxidados.
- d) O PepT-1 (Proteína Transportadora de Oligopeptídeos) representa a principal rota de absorção dos produtos finais da digestão de proteínas, por um mecanismo de transporte sem exigência de energia na forma do trifosfato de adenosina (ATP).
- e) A absorção de monossacarídeos ocorre com auxílio de uma família de transportadores conhecidos como GLUT, por um mecanismo de transporte ativo dependente de sódio e por difusão facilitada.

32 As fibras alimentares compreendem os componentes das paredes celulares dos vegetais que não são hidrolisadas pela ação das enzimas digestivas humanas, e vêm despertando o interesse dos especialistas nas áreas da saúde e nutrição por suas propriedades fisiológicas. Nesse contexto, julgue a alternativa que não corresponde a uma propriedade ou funcionalidade das fibras:

- a) As fibras insolúveis aumentam o volume do bolo fecal, reduzem o tempo de trânsito no intestino grosso, tornando a eliminação fecal mais fácil e rápida.
- b) As fibras solúveis estão ligadas ao retardo do esvaziamento gástrico e modulação da glicemia, por isso são importantes coadjuvantes na redução do risco e controle de doenças como a obesidade e diabetes.
- c) As fibras são substratos para fermentação pela microbiota colônica, produzindo ácidos graxos de cadeia curta que são utilizados como fonte de energia para os colonócitos.
- d) A ingestão de alguns tipos de fibras aumenta a excreção de ácidos biliares, aumentando a captação de colesterol pelo aumento da expressão de receptores de LDL, promovendo redução na concentração sanguínea de colesterol.
- e) Os frutooligossacarídeos (FOS) são carboidratos indigeríveis com função probiótica, que contribuem com a melhora da microbiota intestinal, auxilia na redução de riscos de infecções gastrintestinais e de translocação bacteriana.

33 A padronização do processo de produção de refeições a partir do uso de ferramentas gerenciais e de apoio operacional beneficia o trabalho do nutricionista. A Ficha Técnica de Preparo (FTP) é uma das ferramentas que auxilia a racionalização do trabalho na área de produção. Analise as alternativas abaixo quanto a veracidade em relação as vantagens proporcionadas pelo uso desse instrumento e assinale a alternativa cujos itens são corretos.

- I- Auxilia na programação de compras.
- II- É útil para subsidiar o planejamento do cardápio, sem influenciar no tempo para a execução dos pratos.
- III- Oferece meios para a base de cálculos do custo da preparação.
- IV- Fornece dados sobre composição de nutrientes, permitindo controlar o valor energético e nutricional das preparações elaboradas.

- a) Apenas os itens I, III e IV
- b) Apenas os itens I, II e III
- c) Apenas os itens II, III e IV
- d) Apenas os itens I e IV
- e) Apenas os itens III e IV

34 As operações térmicas empregadas nos alimentos (cocção) conferem características novas à preparação, modificando seu sabor, suas características físicas e, às vezes, sua composição química. Com base no exposto, e considerando as técnicas usadas previamente à cocção, bem como as alterações que podem ocorrer em diferentes grupos de alimentos submetidos às operações térmicas, marque a alternativa INCORRETA:

- a) Quando a carne é submetida à cocção prolongada em meio úmido, o colágeno é transformado em gelatina, desintegrando o tecido conjuntivo e abrandando as fibras musculares.
- b) A adição de bicarbonato de sódio na água de remolho das hortaliças abrevia o tempo de cocção e preserva o teor vitamínico nesses alimentos.
- c) Vegetais subdivididos devem ser submetidos à água em ebulição, que produz coagulação superficial, diminuindo as perdas de nutrientes por dissolução.
- d) A celulose presente nos cereais sofre alterações estruturais pelo emprego da cocção úmida prolongada; enquanto que o amido é gelatinizado e absorve até três vezes seu volume em água.
- e) A cocção rápida em temperatura alta contribui para o endurecimento da carne, uma vez que, ocorre retração brusca das fibras musculares e do tecido conjuntivo.

35 Na orientação nutricional de indivíduos adultos, devemos levar consideração os dados antropométricos, bioquímicos, clínicos, dietéticos, histórico familiar e fatores de risco associados, que devem ser analisados em conjunto e utilizados como base na elaboração da prescrição dietética, a fim de atender os objetivos propostos para o plano alimentar. Neste contexto, leia os itens abaixo:

- I- O sobrepeso (IMC de 25 a 29kg/m²) e a obesidade (IMC \geq 30kg/m²) nos adultos são considerados fatores de risco para o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis como as cardiovasculares, diabetes e alguns tipos de câncer.
- II- A ingestão dietética recomendada (RDA, *recommended dietary allowances*) de proteína de boa qualidade, para homens e mulheres adultos, foi estabelecida em 0,8g de proteína por quilo de peso corporal por dia.
- III- O recordatório de 24hs e o questionário de frequência alimentar (QFA) permitem avaliar o hábito alimentar do indivíduo por meio de uma análise quantitativa da dieta.
- IV- O *Institute of Medicine* propõe adequar a ingestão energética dos macronutrientes utilizando o conceito de faixa de distribuição aceitável (AMDR, *acceptable macronutrient distribution ranges*), propondo recomendações de 10 a 15% de proteínas, 15 a 35% de lipídeos e 55 a 75% de carboidratos.
- V- A necessidade de fibras total, proposta para adultos, pode ser expressa em g/dia, g/kg de peso e g/1000kcal.

Marque a alternativa correta, indicando os itens que são verdadeiros:

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

36 A adolescência é uma fase que compreende intensas mudanças corporais, psicossociais e de necessidades nutricionais. O acompanhamento nutricional deve incluir a avaliação da velocidade de crescimento, aumento das necessidades de nutrientes durante o estirão puberal, comportamento alimentar e a prevenção das principais situações de risco nutricional. A esse respeito, leia as assertivas abaixo, avalie-as como verdadeira (V) ou falsa (F) e assinale a alternativa que apresenta a sequência correta estabelecida de cima para baixo.

- () Segundo o parâmetro IMC/idade, os adolescentes são classificados com sobrepeso quando o IMC \geq p85.
- () A elevada ingestão de refrigerantes pode favorecer um baixo consumo de cálcio, relacionado à substituição dos laticínios.
- () O crescimento acelerado pode contribuir para o desenvolvimento de anemia fisiológica, pela diminuição temporária nas concentrações de ferro circulantes.
- () A estimativa do requerimento energético (EER) para adolescentes é calculada a partir do gasto energético total, que considera as variáveis sexo, idade, atividade física, peso e altura; além da energia adicional para deposição ou crescimento, que é de 35 kcal/dia.

- a) V, V, V e F
- b) V, V, F e F
- c) F, V, V e F
- d) F, F, V e V
- e) F, V, F e V

37 Cabe ao nutricionista propiciar conhecimento sobre a Alimentação e a Nutrição nas diferentes áreas de atuação, fundamentada nos princípios éticos da prática científica e do exercício da profissão. Segundo o Código Ética do Nutricionista/Resolução CFN N° 334/2004, avalie os itens abaixo referentes ao contexto da relação desse profissional com os alunos e estagiários.

- I- Delegar atividades privativas do nutricionista sem a sua supervisão direta.
- II- Quando na função de diretor de escolas de Nutrição, coordenador de cursos ou orientador de estágios, é permitido aceitar como campo de estágio, instituições e empresas que não dispõem de nutricionista como responsável técnico no seu quadro de pessoal.
- III- Assumir a devida responsabilidade no acompanhamento e orientação de estagiários.
- IV- Nas instituições e empresas que não dispõem de nutricionista responsável pelos serviços, poderá ser aceito o campo de estágio, desde que seja garantido ao estagiário a supervisão docente sistemática, de forma ética e tecnicamente adequada.

É vedado ao profissional nutricionista:

- a) Apenas os itens I e II
- b) Apenas os itens I e IV
- c) Apenas os itens II e IV
- d) Apenas os itens I, II e III
- e) Apenas os itens II, III e IV

38 A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) como um campo de conspexões e práticas vem assumindo crescente relevância política e social. Como parte desse processo, o princípio da soberania alimentar define estratégias de produção e consumo dos alimentos. Nessa perspectiva, e com base nos elementos nucleares da soberania alimentar, são áreas prioritárias de ação, EXCETO:

- a) Políticas agrícolas e alimentares com abordagem baseada em direitos.
- b) Acesso a recursos produtivos pelos pequenos produtores e pelos povos indígenas.
- c) Modelos agroecológicos familiares e comunitários de produção de alimentos.
- d) Oligopolização do mercado de alimentos e produção em larga escala.
- e) Políticas comerciais equitativas e promoção de mercados locais.

39 O Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) é um documento oficial do Ministério da Saúde que aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população, que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, e objetiva contribuir para o desenvolvimento de estratégias na perspectiva de promoção da saúde. Sobre esse documento, avalie os itens abaixo como verdadeiros (V) ou falsos (F), e assinale a alternativa que apresenta a sequência correta estabelecida de cima para baixo.

- () Leva em conta o cenário da evolução da alimentação e das condições de saúde da população.
- () Considera o impacto das formas de produção e distribuição dos alimentos sobre a justiça social e a integridade do ambiente.
- () Fornece orientações específicas sobre como combinar alimentos na forma de refeições, baseado no consumo alimentar que privilegiem alimentos in natura ou minimamente processados.
- () Orienta sobre os cuidados na escolha, conservação e manipulação de alimentos.

- a) V, V, V e F
- b) V, V, F e F
- c) F, V, V e F
- d) F, F, V e V
- e) V, V, V e V

40 A obesidade consiste num distúrbio metabólico-nutricional definido pelo aumento de tecido adiposo no organismo, associado ao aumento do peso corporal, contribuindo para o aparecimento de condições patológicas como diabetes, doenças cardiovasculares, hipertensão, alguns tipos de câncer, doença da vesícula biliar, gota e distúrbios alimentares, do sono e de humor. Nessa perspectiva, assinale a alternativa correta quanto ao tratamento dietoterápico para indivíduos obesos.

- a) O conteúdo de lipídeos não deve ser superior a 20% do total calórico fornecido. Valores acima dessa recomendação parecem estar relacionados ao aumento dos estoques corporais de gordura, elevada palatabilidade e alta densidade calórica.
- b) Recomenda-se a suplementação de vitaminas e minerais quando a quantidade calórica total do plano alimentar ofertado for inferior a 1200kcal/dia.
- c) Não há relação entre o consumo regular de sementes oleaginosas, ricas em ácidos graxos moninsaturados (AGM), com a manutenção e redução do peso, das taxas de triglicérides e colesterol.
- d) A qualidade do carboidrato deve ser priorizada, independente da quantidade consumida, pois alimentos com alto índice glicêmico mostram associação positiva com o índice de massa corporal (IMC).
- e) As dietas com restrição extrema de energia, que fornecem menos de 600kcal/dia, são indicadas para indivíduos com IMC de 27 a 30kg/m², a fim de proporcionar perda de peso rápida, sem potenciais efeitos adversos.

41 R.S.M é um paciente do sexo masculino, 9 anos de idade, que foi encaminhado a um endocrinologista com história clínica de emagrecimento, apesar do apetite aumentado, fraqueza, fadiga e dor abdominal. Os exames bioquímicos mostraram uma glicemia em jejum de 153 mg/dL e glicemia casual de 252mg/dL, em duas ocasiões; além de glicosúria e cetonemia positiva. Baseado nos dados apresentados, nas alterações funcionais e metabólicas da doença que acomete a criança com diabetes tipo I, bem como o tratamento dietoterápico direcionado para essa patologia, leia alternativas e marque a sentença cujos itens estão corretos.

- I- A polifagia decorre da inanição celular e esgotamento das reservas de carboidratos, gorduras e das proteínas do corpo.
- II- A cetonemia positiva é mais susceptível no diabetes tipo I, como resultado da mobilização dos ácidos graxos dos tecidos adiposo. Pode ser precedida pelo estresse físico e emocional que aumenta a liberação de hormônios gliconeogênicos.
- III- A composição dos macronutrientes no plano alimentar do diabético deve ser baseada numa recomendação de 50% a 65% de carboidratos totais, até 35% de gordura total e 10 a 15% de proteínas.
- IV- O consumo de sacarose pode ser inserido no plano alimentar para portadores de diabetes, desde que contribua com até 10% da ingestão recomendada por dia.

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

42 F.A.T é uma criança de 2 anos com um histórico clínico de diarreia, cólicas intestinais, flatulência e eructações, desencadeadas após consumo de alimentos à base de trigo. A genitora relata que a criança não ganha peso e que seu último hemograma mostrou anemia. Pelo padrão geral dos sintomas e relato da genitora, foi levantada a hipótese de que a criança é portadora de doença celíaca. Sobre essa patologia, julgue as asserções abaixo como proposições verdadeiras ou falsas, e assinale a alternativa correta.

- I- É considerada uma doença inflamatória intestinal causada por uma resposta alérgica à alfagliadina, um componente da proteína do glúten.
- II- O diagnóstico da doença celíaca baseia-se nas manifestações clínicas, nos exames sorológicos e na confirmação por biópsia do intestino.
- III- Há deficiência de dissacaridases e peptidases, comprometimento das secreções digestórias e secretórias, além da diminuição na liberação de hormônios do intestino delgado.
- IV- É desencadeada pela ingestão de grãos contendo glúten, como o trigo, cevada, centeio e milho.

- a) As asserções I e II são proposições verdadeiras.
- b) Apenas a asserção I é uma proposição verdadeira.
- c) A asserção I é uma proposição falsa, e a III é uma proposição verdadeira.
- d) As asserções III e IV são proposições falsas.
- e) As asserções II e IV são proposições verdadeiras.

43 Para a elaboração de um cardápio é necessário levarmos em consideração fatores relacionados às características dos comensais, que envolve aspectos nutricionais, sensoriais e culturais; bem como o planejamento físico e administrativo do serviço. Analise as alternativas abaixo e marque a que contempla um aspecto nutricional e administrativo, respectivamente, no planejamento de cardápios.

- a) Tipo de serviço e orçamento.
- b) Número de refeições e preferências regionais.
- c) Política de compras e questões culturais.
- d) Exigências nutricionais e disponibilidade de equipamentos.
- e) Estado de saúde e faixa etária.

44 A Unidade de Alimentação e Nutrição (U.A.N.) necessita contar com um quadro de funcionários, considerando todos os aspectos funcionais, adequado para atender as atividades desenvolvidas e em consonância com as políticas, diretrizes e objetivos da Organização da qual faz parte.

PORQUE

As atividades de planejamento, organização, acompanhamento e controle buscam assegurar uma gestão de pessoas capazes de produzir bens e serviços com eficiência, procurando atender as exigências e necessidade da U.A.N.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- a) As duas asserções são proposições verdadeiras, e a segunda é uma justificativa da primeira.
- b) A primeira asserção é uma proposição verdadeira, e a segunda é uma proposição falsa.
- c) A primeira asserção é uma proposição falsa, e a segunda é uma proposição verdadeira.
- d) As duas asserções são proposições falsas.
- e) As duas asserções são proposições verdadeiras, mas a segunda não é uma justificativa correta da primeira.

45 As áreas que compõem uma Unidade de Alimentação e Nutrição (U.A.N) devem ser planejadas seguindo uma linha de produção coerente, a fim de evitar cruzamentos que possam comprometer as refeições. Cada área de uma U.A.N. tem objetivos e composições específicos, e dessa forma contribuem para o fluxo adequado da matéria-prima. Sobre esse aspecto, relacione a área à função e ou composições.

1. Áreas de provisionamento
2. Área para processamento
3. Área para distribuição das refeições

- (a) São realizadas operações para a expedição das preparações.
- (b) Contempla a área para higienização de bandejas e as copas nas unidades de internações.
- (c) Recepcionamento, controle e armazenamento das mercadorias.

A sequência correta é:

- a) 1 (c); 2 (a); 3 (b)
- b) 1 (a); 2 (b); 3 (c)
- c) 1 (b); 2 (c); 3 (a)
- d) 1 (c); 2 (b); 3 (a)
- e) 1 (a); 2 (c); 3 (b)

46 A base de uma boa gestão econômica de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (U.A.N.) é o conhecimento dos custos, bem como dos fatores que interferem no mesmo. O processo de custo envolve o detalhamento dos gastos envolvidos na produção de bens ou serviços, e inclui o acompanhamento, análise e registros dos gastos diretos e/ou indiretos. Sobre esse aspecto, assinale a alternativa correta:

- a) Nas U.A.N. com serviço próprio, o custo comercial compreende o valor estabelecido para que se possa colocar o produto no mercado.
- b) O custo indireto compreende as despesas contabilizadas através de rateio.
- c) Os custos fixos aumentam para cada número maior de bens produzidos.
- d) Os custos variáveis decrescem com o aumento dos gastos em relação ao volume de produção.
- e) A estimativa do custo global da refeição compreende as despesas com a matéria-prima (alimentos), baseadas no “per capita” dos ingredientes que compõem uma amostra representativa dos cardápios.

47 Considerando a necessidade de harmonização das ações de inspeção sanitária em serviços de alimentação, e a necessidade de estabelecer procedimentos de boas práticas a fim de garantir as condições higiênico sanitárias dos alimentos preparados, foi criado o regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação a partir da Resolução - RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004. Sobre a higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, estabelecidos nessa resolução, assinale a alternativa correta.

- a) A área de preparação do alimento deve ser higienizada uma vez ao dia, após o término do trabalho, tomando as precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes.
- b) As caixas de gordura devem ser limpas a cada 6 (seis) meses, e o descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.
- c) As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.
- d) Substâncias desodorizantes podem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.
- e) Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. Devem ser diluídos o mínimo possível e utilizados de forma a permitir um tempo de contato maior para uma melhor ação do produto.

48 Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) compreendem instruções sequenciais escritas de forma objetiva para a realização de operações específicas que contemplam a rotina na produção, armazenamento e transporte de alimentos, objetivando manter as Boas Práticas (BP) e, conseqüentemente, a segurança alimentar dos comensais. Sobre esse assunto, assinale a alternativa INCORRETA:

- a) Os procedimentos para higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem abordar a natureza da superfície a ser higienizada e o método empregado; o princípio ativo, sua concentração e o tempo de contato do produto utilizado; além dos responsáveis pela execução.
- b) No controle integrado de vetores e pragas urbanas, o POP deve apontar a seleção e gerenciamento de terceiros, os métodos empregados na prevenção e controle, produto químico utilizado, com aprovação por órgãos competentes; frequência de aplicação e inspeção, equipamentos para aplicação e responsáveis pela função.
- c) Na higienização dos reservatórios, é importante especificar as operações para controle da potabilidade da água, mostrando os locais de coleta das amostras, a frequência de sua realização, a metodologia aplicada e análises executadas; bem como os responsáveis pela atribuição.
- d) O controle da higiene e saúde dos manipuladores deve abordar os meios da avaliação dos riscos operacionais, realização de exames médicos e acompanhamento da saúde dos manipuladores; sendo opcional a inclusão do programa de capacitação e a frequência de sua realização.
- e) Na implementação dos POPs, é importante o cumprimento das normatizações estabelecidas pelos operadores, havendo a necessidade de treinamentos para cada função determinada.

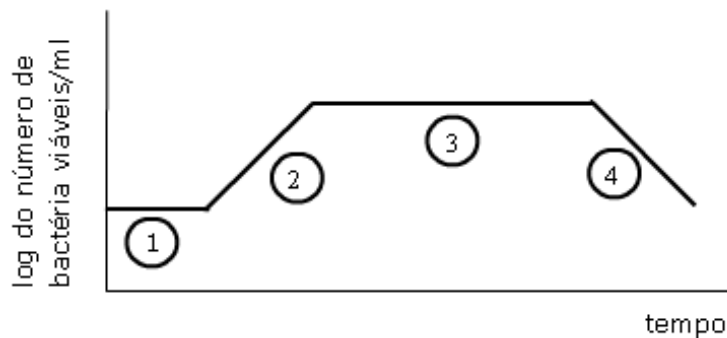
49) O sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC é um importante instrumento de gestão de segurança alimentar, pois contribui para a produção de alimentos microbiologicamente seguros, por meio do diagnóstico dos perigos referentes às matérias primas e os pontos críticos em todas as etapas do processamento. Mediante a análise do sistema APPCC como ferramenta de gestão de qualidade, julgue as asserções abaixo como proposições verdadeiras ou falsas, e assinale a alternativa correta.

- I- Objetiva prevenir ou manter em níveis aceitáveis a contaminação química, física e biológica dos alimentos.
- II- É aplicável nas etapas de obtenção, elaboração e comercialização de alimentos.
- III- É reconhecido como um sistema de custo elevado.
- IV- Pode ser aplicado para indicar perdas por falhas primárias de processo ou de procedimentos operacionais, auxiliando na redução de custos.

- a) As asserções I e II são proposições verdadeiras.
- b) Apenas a asserção I é uma proposição verdadeira.
- c) A asserção I é uma proposição falsa, e a III é uma proposição verdadeira.
- d) As asserções III e IV são proposições verdadeiras.
- e) As asserções II e IV são proposições falsas.

50) Observe o gráfico abaixo

Gráfico da curva de crescimento populacional de micro-organismos vivos



É INCORRETO afirmar que:

- a) A diminuição das condições ótimas para o crescimento e desenvolvimento microbiano levará, dentre outras situações, a horizontalização da curva de crescimento identificada como fase 2.
- b) Ao utilizarmos alimentos cárneos em atmosfera modificada, o CO₂ apresentará efeito bacteriostático para muitos micro-organismos, levando a uma diminuição da fase de adaptação e consequente diminuição da taxa de crescimento microbiano.
- c) Com relação ao *Clostridium botulinum* haverá menores riscos de produção da sua toxina quando o alimento apresentar pH inferior a 4, fato este que estenderá a fase lag.
- d) Atividade de água acima de 0,9 levará a verticalização da fase 2 para a quase totalidade dos micro-organismos.
- e) Os fatores intrínsecos e extrínsecos são interdependentes: quanto mais próxima da temperatura ótima de multiplicação mais larga é a faixa de Aa em que o crescimento microbiano poderá ocorrer.

RASCUNHO

IDENTIFICAÇÃO DO CANDIDATO

Nome: _____ Carteira nº _____