

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS
CONCURSO PÚBLICO – CARREIRA TÉCNICO-ADMINISTRATIVA – EDITAL Nº 11/GR-IFCE/2016
CARGO: NUTRICIONISTA/HABILITAÇÃO

LÍNGUA PORTUGUESA

Texto I

*Vou-me embora pra Pasárgada
Lá sou amigo do rei
Lá tenho a mulher que eu quero
Na cama que escolherei
Vou-me embora pra Pasárgada*

*Vou-me embora pra Pasárgada
Aqui eu não sou feliz
Lá a existência é uma aventura
De tal modo inconsequente
Que Joana a Louca de Espanha
Rainha e falsa demente
Vem a ser contraparente
Da nora que nunca tive*

*E como farei ginástica
Andarei de bicicleta
Montarei em burro brabo
Subirei no pau-de-sebo
Tomarei banhos de mar!
E quando estiver cansado
Deito na beira do rio
Mando chamar a mãe-d'água
Pra me contar as histórias
Que no tempo de eu menino
Rosa vinha me contar
Vou-me embora pra Pasárgada*

*Em Pasárgada tem tudo
É outra civilização
Tem um processo seguro
De impedir a concepção
Tem telefone automático
Tem alcaide à vontade
Tem prostitutas bonitas
Para a gente namorar*

*E quando eu estiver mais triste
Mas triste de não ter jeito
Quando de noite me der
Vontade de me matar
— Lá sou amigo do rei —
Terei a mulher que eu quero
Na cama que escolherei
Vou-me embora pra Pasárgada*

*(Vou-me embora para Pasárgada. Manuel Bandeira.
"Bandeira a vida inteira". Alumbamento, Rio, 1986, p. 90)*

01. Sobre o texto, é **correto** afirmar-se que

- A) o poeta exalta a vida bucólica em uma terra distante para a qual deseja retornar.
- B) é um poema centrado no desejo do poeta de escapar de sua dura realidade.
- C) o eu-lírico se foca na busca incessante de novos e diferentes prazeres.
- D) o poeta apresenta um sentimento nostálgico que o leva de volta à juventude.
- E) a busca pelo poder é o que incita o poeta a deixar sua terra e ir para *Pasárgada*.

Texto II

Como o Estado Islâmico consegue sobreviver a ataques

A recaptura, por forças iraquianas, de grandes partes de Ramadi, que estava sob domínio do grupo autodenominado Estado Islâmico, marca o mais recente revés do grupo extremista após este ter perdido outros locais, como Tikrit, Sinjar e Baiji. Mas, apesar das derrotas – e de mais de um ano de bombardeios aéreos –, o Estado Islâmico mostrou ser incrivelmente resistente. O grupo extremista recapturou parte do território perdido na Síria central e no leste, consolidou seu domínio sobre áreas no entorno da cidade de Raqqa, no norte, e continua dominando a segunda maior cidade do Iraque, Mosul. Como já aconteceu em outros casos, vitórias táticas não se traduziram em uma derrota estratégica do EI. E há motivos para isso.

“O Daesh (acrônimo depreciativo em árabe para o EI) se intensifica e ataca praticamente a cada dois meses. O presidente da Síria, Bashar al-Assad, e seus aliados nos bombardeiam em massa a cada meia hora. Você pode calcular as mortes resultantes”, diz um ex-combatente rebelde, que não quis ser identificado. Se a prioridade de combater Assad é clara entre a oposição armada na Síria, a descentralização das estruturas de comando e controle dos rebeldes pode e vai causar grandes reveses para a estratégia proposta pela coalizão liderada pelos EUA. Mas, infelizmente, esse não é o único problema.

Se comparado ao regime do Talibã, que caiu em uma campanha de dois meses com ataques de forças ocidentais coordenadas e de forças rebeldes islamitas afegãs e seculares, descentralizadas, o EI prova ser mais resiliente.

Até agora, o EI sobreviveu a mais de oito mil ataques aéreos e à morte de mais de 10 mil de seus combatentes desde o início da campanha de bombardeios, de acordo com o Departamento de Defesa americano. Mesmo assim, a organização não tem grandes problemas para recrutar e mobilizar, principalmente depois da intervenção da coalizão ocidental. Sua resposta aos ataques aéreos tem sido dispersar e esconder equipamentos e se misturar a civis, quando não está sob ataque direto.

O Estado Islâmico ainda tem capacidade de surpresa tática e de tirar vantagem de batalhas espaciais fluidas e confusas. O grupo também mudou sua estratégia de terror em relação a cidades ocidentais. Antes dos ataques aéreos, houve um ataque ligado ao EI em uma cidade ocidental. Desde o início dos bombardeios, foram mais de 25. Mas isso não quer dizer que o EI não será derrotado em algum momento.

Retirado e adaptado de: www.bbc.com/portuguese/noticias/2015/12/151215_analise_forca_estado_islamico_lab

02. De acordo com o texto,

- A) apesar de ter perdido milhares de seus combatentes, o Estado Islâmico continua tendo bastante força em regiões do Iraque e da Síria.
- B) a resiliência do Estado Islâmico tem a ver com sua grande capacidade militar, especialmente a de combate aéreo.
- C) o autor do texto perdeu toda a esperança de que um dia o Estado Islâmico possa ser derrotado.
- D) os Estados Unidos e o presidente sírio fazem parte de uma coalizão para combater o Estado Islâmico.
- E) o Estado Islâmico foi derrotado na cidade iraniana de Ramadi, mas conseguiu recapturar a cidade de Raqqa, que fica no norte da Síria.

03. Estão grafadas **corretamente** as palavras

- A) essência, impecilho, quisestes.
- B) obsecado, amortização, persuasão.
- C) exceção, assessoria, ânsia.
- D) repercussão, pretencioso, sucinto.
- E) limpeza, esplendor, excessivo.

04. Uma das palavras **mal** e **mau** está empregada **corretamente** na frase da opção

- A) *Mal* chegou ao apartamento, começou a telefonar para os parentes.
- B) O chefe está muito estressado. Creio que ele esteja de *mau* com a vida.
- C) Os documentos estavam *mau* dispostos sobre a mesa, então ninguém sabia por onde o processo se iniciava.
- D) Deve-se evitar fazer o *mau* às pessoas.
- E) Seu *mal* humor ultrapassa todos os limites.

05. São acentuadas pela mesma regra:

- A) papéis, heróis, baús.
- B) nós, sofá, pajé.
- C) bíceps, árvore, patético.
- D) pôde, pôr, mês.
- E) saúde, baía, egoísmo.

06. Com base na norma culta da língua portuguesa, o emprego do sinal de crase está **inadequado** na frase da opção
- O jogo começara à uma hora da madrugada.
 - Eduardo declarou-se à Mônica.
 - Assisti à peça que está em cartaz no teatro municipal.
 - Eu irei à Brasília semana que vem.
 - À medida que o tempo passa, fico mais feliz por você estar aqui comigo.
07. Na frase: “**A Minha vizinha, ouvi dizer que teve um acidente**”, encontramos a seguinte figura de linguagem:
- Metonímia.
 - Anacoluto.
 - Catacrese.
 - Hipérbato.
 - Silepse.
08. Ainda em relação às figuras de linguagem, relacione as duas colunas.
- | | |
|---|----------------|
| I. Os microfones foram atrás dos jogadores. | () Sinestesia |
| II. Havia paixão no seu olhar, no seu olhar havia paixão. | () Quiasmo |
| III. Deitado na rede, meu pai lia um livro sonolento. | () Metonímia |
| IV. Aquele grito áspero revelou tudo que ele sentia. | () Hipálage |
- A sequência **correta** é
- II, I, III, IV.
 - III, IV, II, I.
 - IV, II, I, III.
 - I, II, IV, III.
 - II, III, IV, I.
09. Há um substantivo epiceno na frase da opção
- Se o **indivíduo** for cobiçoso e egoísta, assim será a sociedade.
 - Apesar da gravidade do acidente, a **criança** sofreu apenas alguns arranhões.
 - Ele é um **jovem** bastante competente e com um futuro brilhante.
 - Os **lápiz** que dei para minha filha estão espalhados no chão da sala.
 - O **tigre** que assustava os moradores da região foi abatido perto da floresta.
10. Está **correta** a classificação da palavra destacada da frase da opção
- Mandou-me ir embora, mas eu não **o** fiz. (pronome demonstrativo)
 - Certas** pessoas do meu trabalho não pensam no bem comum. (adjetivo)
 - Desejo **que** você venha logo. (pronome relativo)
 - Não há nenhuma acusação contra **ti**. (pronome oblíquo átono).
 - Da minha casa até o trabalho, eu gasto em torno de **um** litro de gasolina. (artigo indefinido)
11. O elemento mórfico em destaque está **inadequadamente** identificado na palavra da opção
- Livro – vogal temática.
 - Nasceram** – radical.
 - Adjacentes – desinência de número.
 - Conta – desinência de gênero.
 - Falas – desinência número-pessoal.
12. A concordância nominal da palavra destacada está **errada** na opção
- Havia **menos** pessoas do que o previsto na reunião.
 - Péssimo** lugar e ocasião para tratarmos do assunto.
 - Bastante** elogios o meu filho recebeu na reunião escolar.
 - Anexos** ao processo, encaminhamos dois arquivos de áudio.
 - Eles estavam **sós**.
13. A regência verbal segue a norma culta em
- Eles chegaram cedo na casa do amigo.
 - Ela obedeceu o código penal.
 - O grupo a informou que ela podia entrar no templo.
 - O rapaz lhe aludiu àqueles detalhes.
 - Eles preferiam muito mais brincar a trabalhar.
14. O emprego da vírgula é gramaticalmente facultativo em
- Cristiano estudou todo o conteúdo, ou seja, todas as três apostilas.
 - Aqui está, crianças, o que eu havia prometido.
 - Queremos ir à praia. Não será, porém, nesta viagem.

- D) Hoje, mais da metade da população está acima de peso.
E) Tua irmã, aluna do quarto ano, já está dispensada.

15. “Naquele momento, depois de tantos anos no comando da organização, aproximou-se a passos largos e determinados do **apogeu** de sua carreira”.

Sem prejuízo do sentido do enunciado, a palavra destacada pode ser substituída por

- A) aclave. B) auge.
C) devaneio. D) ocaso.
E) crepúsculo.

16. A palavra destacada está empregada **inadequadamente** em

- A) A família **emigrou** do Canadá no início da década de 90.
B) O projeto para **discriminar** o uso da maconha foi negado.
C) A bandeira é **arriada** todo dia no final da tarde.
D) O poeta **comprimentou** a jovem com um aceno.
E) As decisões podem **diferir** segundo os países.

17. Está empregada em sentido conotativo uma palavra da frase da opção

- A) A Praça da Sé é localizada no coração da cidade de São Paulo.
B) Demoraram dois dias para concluir a coluna.
C) Os domadores conseguiram dominar a fera.
D) O animal foi abatido, e sua carne foi distribuída aos aldeões.
E) Ela fala daquela forma apenas para causar inveja aos colegas.

18. São palavras polissêmicas as destacadas da opção

- A) I. O funcionário levou o **papel** timbrado.
II. A **papelada** está na mesa do diretor.
B) I. O peão colocou a **sela** no cavalo e continuou a viagem.
II. A **cela** da prisão causava pavor a todos.
C) I. O compositor escreveu a **letra** da canção para os seus pais.
II. A **letra** do seu filho tem melhorado bastante nos últimos meses.
D) I. A previsão foi **ratificada** pelas fortes chuvas.
II. A correia foi **retificada** pelos mecânicos.
E) I. Dizem que ela **cura** qualquer tipo de doença.
II. Os médicos afirmam que o **remédio** para a doença será criado em poucos anos.

19. De acordo com a redação de correspondências oficiais, é **verdadeiro** afirmar-se que

- A) o *memorando* é a modalidade de comunicação que ocorre entre unidades administrativas de órgãos diferentes que podem estar hierarquicamente em mesmo nível. Trata-se, portanto, de uma forma de comunicação eminentemente externa.
B) os pronomes de tratamento são empregados de acordo com o cargo ou a função do destinatário.
C) o *ofício* é uma forma de comunicação oficial expedida exclusivamente pelos Ministros de Estado.
D) a *mensagem* é o instrumento de comunicação bastante utilizado, tanto na esfera municipal, somente por prefeitos e vereadores, como na esfera estadual, somente por deputados e governadores.
E) o *aviso* tem por finalidade o tratamento de assuntos oficiais e é enviado somente para órgãos privados.

20. Em relação ao *ofício*, é **correto** dizer-se que

- A) tem que ser assinado por três funcionários.
B) o fecho é constituído da expressão **pede deferimento**.
C) é utilizado apenas por autoridades jurídicas.
D) o local e a data são dispensados.
E) tem algumas semelhanças estruturais com o memorando.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. Após a leitura do texto, analise as proposições.

“O homem civilizado come, não apenas porque sente fome, mas porque sente prazer. E este prazer abre caminhos para novos desejos, profissões, objetos de consumo, rituais de agregação, obras literárias e cinematográficas, novas formas de relacionamento. Os rituais relacionados à comida podem ser encontrados nos momentos mais marcantes da vida em

sociedade". (Angelina de Aragão Bulcão Soares Nascimento. Comida: prazeres, gozos e transgressões. Salvador: SciELO Books, 2007).

- I. A alimentação possui importância diminuída para o entendimento psicológico do ser humano.
- II. A alimentação é motivada por vários fatores, entre eles, a manutenção de relações, a expressão de carinho e amor, a distinção de um grupo, a resposta a um estresse e o significado de *status* e de riqueza.
- III. O homem que vive na sociedade atual come, primeiramente, para matar a fome e, em segundo plano, fica o prazer de comer.
- IV. Atualmente, a alimentação é considerada de extrema importância, pois a ela estão associados diversos fatores, como qualidade de vida, condição de saúde e beleza.

Estão **corretas**:

- | | |
|--------------------|-----------------|
| A) apenas II e IV. | B) I, II e III. |
| C) II, III e IV. | D) I, III e IV. |
| E) apenas I e II. | |

22. A fibra alimentar (FA) é definida como uma classe de compostos, constituída, principalmente, de polissacarídeos e substâncias associadas que não sofrem digestão, hidrólise ou absorção no trato gastrointestinal de humanos. Sobre fibras alimentares, é **correto** afirmar-se que

- A) as FAs são importantes para o aumento dos níveis de LDL colesterol e glicemia sanguínea.
- B) algas marinhas vermelhas são fontes de pectina, um tipo de fibra alimentar.
- C) a absorção de minerais independe do consumo de fibras, pois a biodisponibilidade dos minerais depende da fonte alimentar.
- D) são fermentadas pela microbiota colônia, produzindo diversas substâncias; dentre elas, gases, fumarado, lactato, succinato.
- E) frutas como maçã, limão e laranja são fontes de amido resistente.

23. Analise as afirmativas e escreva V (verdadeiro) ou F (falso).

- I. () O gasto energético basal (GEB) é definido como a quantidade de energia mínima para a manutenção da vida.
- II. () O efeito térmico do alimento (ETA) é o gasto energético associado ao consumo de alimentos, sendo responsável por cerca de 37% do gasto energético total (GET).
- III. () O gasto energético total (GET) é a soma do gasto energético basal (GEB), da termogênese e do efeito térmico do alimento (ETA), para um indivíduo, por um período de 12 horas.
- IV. () A necessidade estimada de energia (NEE) é definida como a energia proveniente de alimentos, para manter o balanço energético de um indivíduo com idade, sexo, altura e peso definidos e com grau de atividade física compatível com a boa saúde.

É(são) **verdadeira(s)** apenas

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

24. Sobre a nutrição nos ciclos de vida, analise as afirmativas, marcando (V) para as verdadeiras e (F) para as falsas.

- I. () Durante a gravidez, é requerido um adicional de energia de aproximadamente 600Kcal, para o segundo trimestre.
- II. () Na adolescência, a necessidade de carboidratos, assim como a maioria dos nutrientes, diminui, quando comparados com os dos adultos. As necessidades de carboidratos para adolescentes são estimadas em 130g/dia (IOM, 2002).
- III. () Em idosos, o fator hidratação pode ser bastante crítico, devido à perda de massa magra e consequente desidratação, entretanto o consumo de 1,5L/dia de líquidos assegura uma hidratação adequada.

A sequência **correta** é

- | | |
|-------------|-------------|
| A) V, V, V. | B) F, F, V. |
| C) F, F, F. | D) V, V, F. |
| E) F, V, V. | |

25. É **correto** dizer-se que

- A) a alergia ao leite de mamíferos é uma reação mediada pela imunoglobulina E. Os sintomas se manifestam imediatamente ou até duas horas após a ingestão do alimento.
- B) a doença celíaca é uma intolerância ao glúten, que é uma proteína encontrada em alimentos derivados do trigo.
- C) a intolerância à lactose é uma reação mediada pela imunoglobulina E. Os sintomas se manifestam imediatamente ou até duas horas após a ingestão do alimento.

- D) a alergia ao ovo é uma reação mediada pela imunoglobulina E. A reação ocorre em resposta às proteínas ovoalbumina, ovotransferrina e ovomucoide, presentes na gema do ovo.
E) glicina, vicilina e conglicina são proteínas alergênicas encontradas no leite de mamíferos.

26. A pancreatite é uma inflamação do pâncreas, que pode ocorrer sob as formas aguda ou crônica. Esta patologia pode ter diversos sinais e sintomas, **exceto**:

- A) dor e distensão abdominal. B) vômitos.
C) perfuração gástrica. D) pele mosqueada.
E) febre.

27. O magnésio é o segundo cátion intracelular mais abundante do corpo humano, perdendo apenas para o potássio. Sobre o magnésio, é **correto** afirmar-se que

- A) em uma contração muscular normal, o magnésio atua como um estimulador, e o cálcio, como um relaxador.
B) laranja, pera e melão são alimentos que contêm grande quantidade de magnésio.
C) a ingestão diária recomendada de magnésio para mulheres adultas é de 700mg.
D) anorexia, náuseas, vômitos, letargia, fraqueza, irritabilidade, diminuição da atenção e confusão mental são sintomas típicos da deficiência de magnésio.
E) maior densidade óssea está associada com menor ingestão de magnésio.

28. O mineral zinco é um componente essencial para a atividade de mais de trezentas enzimas, além de ser estabilizador de estruturas moleculares e celulares. Sobre o zinco, é **incorreto** afirmar-se que

- A) o uso de antiácidos para o estômago compromete a solubilização e a consequente absorção de zinco.
B) as principais fontes alimentares de zinco são frutas, hortaliças e vegetais em geral.
C) o zinco pode ser considerado antioxidante, pois é constituinte da enzima superóxido dismutase (antirradicais livres).
D) o líquido prostático possui grande quantidade de zinco, portanto sua deficiência pode estar relacionada à infertilidade masculina.
E) a recomendação de ingestão diária de zinco para um homem adulto é de 11mg/dia.

29. Sobre as leis da alimentação, correlacione a primeira coluna com a segunda.

1. Lei da qualidade
2. Lei da quantidade
3. Lei da harmonia
4. Lei da adequação

- () A alimentação deve atender às necessidades de cada organismo, levando em conta os ciclos da vida, o estado de saúde ou doença e o comportamento alimentar.
() Tem relação com o total de calorias e de nutrientes presentes na alimentação, capaz de suprir as necessidades do indivíduo.
() Leva em conta a distribuição e a proporcionalidade entre os macronutrientes e os micronutrientes.
() A alimentação de um indivíduo deve fornecer todos os nutrientes necessários para a formação e a manutenção do organismo.

A sequência **correta** é

- A) 1, 4, 3, 2. B) 4, 3, 1, 2.
C) 2, 3, 4, 1. D) 3, 2, 4, 1.
E) 4, 2, 3, 1.

30. Sobre os transtornos alimentares, é **correto** afirmar-se que

- A) os transtornos alimentares são mais prevalentes em adultos do sexo masculino, de classe mais alta, e entre profissionais que trabalham com o corpo e a estética, como modelos, atletas e bailarinas.
B) a Bulimia Nervosa (BN) pode ser definida como episódios recorrentes de compulsão alimentar, com ingestão de comida maior que a maior parte das pessoas comeriam em um pequeno intervalo de tempo.
C) o Transtorno da Compulsão Alimentar Periódica (TCAP) pode ser definido como episódios recorrentes de compulsão alimentar, com ingestão de comida maior que a maior parte das pessoas comeriam em um pequeno intervalo de tempo, seguido de comportamentos compensatórios inapropriados, como o uso de diuréticos e substâncias laxativas.
D) a Anorexia Nervosa (AN) pode ser definida como episódios recorrentes de compulsão alimentar, com ingestão de comida maior que a maior parte das pessoas comeriam em um pequeno intervalo de tempo.
E) o Transtorno da Compulsão Alimentar Periódica (TCAP) pode ser definido como episódios recorrentes de compulsão alimentar, com ingestão de comida maior que a maior parte das pessoas comeriam em um pequeno intervalo de tempo.

31. É correto afirmar-se que

- A) a gelatinização ocorre, quando os grânulos de amido são submetidos à água aquecida. O amido é hidrófilo e, com o aquecimento, sua membrana torna-se permeável.
- B) a retrogradação é a hidrólise do amido. Ocorre no aquecimento por um longo período de tempo, resultando no rompimento da membrana que envolve o amido.
- C) a dextrinização ocorre, quando, após gelatinizada, em repouso, a rede de amido contrai-se e expulsa parte da água, fenômeno chamado de sinérese.
- D) milho, ervilha, arroz, trigo, aveia, centeio, cevada e triticale são exemplos de cereais.
- E) o glúten, encontrado em alguns tipos de cereais, dá a massas propriedades viscoelásticas, que impossibilitam a massa de esticar-se e distender-se.

32. Está correto dizer-se que

- A) as hortaliças verdes devem ser cozidas lentamente para melhor conservação da cor.
- B) a cocção por ebulição é indicada para hortaliças, cujas perdas se pretendem diminuir por dissolução.
- C) a cocção em fogo brando é utilizada para hortaliças tenras e novas que exigem muito tempo de cozimento e muita água.
- D) para as hortaliças endurecidas ou naturalmente mais compactas, indica-se a cocção por pressão, pois encurta o tempo de cocção e diminui as perdas por dissolução.
- E) as hortaliças amarelas e as vermelhas devem ser cozidas com bastante água, para diminuir a perda de nutrientes.

33. É correto declarar-se que

- A) o ácido cianídrico é o responsável pelo sabor ácido das frutas cítricas.
- B) antocianinas são enzimas proteolíticas encontradas em alguns tipos de frutas.
- C) hemaglutininas são substâncias que dificultam a absorção de minerais.
- D) os ácidos orgânicos, como o málico, o cítrico, o tartárico e o oxálico, são considerados enzimas proteolíticas encontradas principalmente em frutas.
- E) a betaína é um pigmento de coloração vermelha presente na beterraba. Ela é destruída, quando submetida a altas temperaturas ou ao longo período de armazenamento.

34. Sobre as frutas, é incorreto afirmar-se que

- A) a melhor forma de armazenar as frutas é em refrigeradores com temperaturas entre 13°C e 16°C, pois a baixa temperatura reduz as atividades orgânicas que alteram, por exemplo, sabor e aroma.
- B) o congelamento de frutas frescas tem utilização limitada, pois cria cristais de gelo no interior das frutas, comprometendo principalmente sua consistência.
- C) com o amadurecimento das frutas, a pró-pectina (presente em frutos verdes) é convertida em pectina (presente em frutos maduros) e esta última em ácido péctico (que ocasiona a degradação da fruta).
- D) os gases de etileno são utilizados para o amadurecimento de plantas colhidas verdes, como o limão, a laranja, a banana e o caqui.
- E) para a conservação de frutas, é utilizada a diminuição da quantidade de oxigênio, substituindo-o por gás carbônico.

35. Sobre os leites e os derivados, é correto dizer-se que

- A) a ultrapasteurização garante que o leite está livre de bactérias patogênicas, necessitando de refrigeração.
- B) a homogeneização do leite é um processo mecânico que faz a subdivisão dos corpúsculos de gordura, permitindo que esta não se separe dos outros elementos constituintes do leite.
- C) a pasteurização é o aquecimento do leite à temperatura aproximada de 150°C, por alguns segundos.
- D) o leite evaporado é aquele que foi tratado termicamente para a retirada de água e com adição de açúcar.
- E) o leite modificado é aquele que foi fermentado por lactobacilos, que atuam na defesa natural e na regulação das funções do sistema digestivo.

36. Sobre as carnes, é correto afirmar-se-se que

- A) nas carnes que contêm muito tecido conjuntivo (peixes e aves), devem-se utilizar temperaturas mais altas, na faixa de 80°C e 90°C.
- B) as carnes são fontes de proteína de baixo valor biológico, por isso precisam vir acompanhadas de uma leguminosa.
- C) o calor seco pode ser usado em cortes de carne mais macias, como alcatra, lagarto e peito de frango.
- D) as carnes são importantes fontes de cálcio presentes nas moléculas de mioglobina.
- E) para cortes de carne que contêm pouco colágeno (paleta, acém e fraldinha), recomenda-se utilizar calor seco para o preparo.

37. Marque (V) para as proposições verdadeira e (F) para as falsas.

- () Ao aquecer uma gordura a altas temperaturas, o glicerol é desidratado, produzindo a acroleína. Essa substância é importante para a ionização de metais no estômago, facilitando sua absorção no intestino.
- () A hidrólise da gordura pode ser observada pela liberação de uma fumaça densa e branca, alteração conhecida como “ponto de fumaça” do óleo.
- () A oxidação das gorduras ocorre, quando elas são expostas ao ambiente e sofrem a ação da luz, do calor ou da umidade, produzindo sabor e odor característicos.

A sequência **certa** é

- A) V, V, V.
- B) V, F, F.
- C) F, V, F.
- D) F, V, V.
- E) F, F, F.

38. Sobre as leguminosas, é **incorreto** afirmar-se que

- A) o amendoim é a única leguminosa que pode ser submetida ao calor seco.
- B) para a cocção de leguminosas secas, o método de ebulição é o mais demorado, de 2 a 3 horas.
- C) elas contêm cerca de 23% de proteínas, sendo estas deficientes do aminoácido lisina.
- D) elas possuem minerais, como ferro, zinco e potássio, e vitaminas, principalmente as do complexo B.
- E) lentilha, soja e ervilha são algumas das espécies de leguminosas.

39. Sobre as hortaliças, é **correto** dizer-se que

- A) a vitamina E, presente em frutas cítricas, é estável a temperaturas altas (até 200°C), porém é sensível à presença de oxigênio e à luz.
- B) a vitamina K, encontrada em vegetais de folhas verdes, é moderadamente estável ao calor, porém muito sensível aos ácidos, à luz e aos agentes oxidantes.
- C) para minimizar a perda dos minerais das hortaliças, deve-se retirar a casca antes da cocção.
- D) a vitamina D é facilmente encontrada em vegetais, sendo bem estável na presença de luz, calor, oxigênio e meio ácido.
- E) a vitamina C é uma das mais estáveis, encontrada até em frutas desidratadas e secas.

40. Associe a primeira coluna com a segunda.

- 1. Calor úmido
- 2. Calor seco por meio indireto
- 3. Calor seco por meio direto
- () Preparação de carnes no forno.
- () Imersão de batata inglesa no óleo para fritura.
- () Preparo de peixe grelhado.
- () Utilização da água como meio de cocção.
- () Preparo de leguminosas sob pressão.

A sequência **correta** é

- A) 1, 2, 3, 1, 2.
- B) 3, 2, 1, 2, 1.
- C) 2, 1, 3, 2, 3.
- D) 2, 2, 3, 1, 1.
- E) 2, 2, 1, 3, 1.

41. De acordo com a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, é **correto** afirmar-se que

- A) é desnecessária a elaboração dos POP de higienização do reservatório, quando ela for realizada por empresa terceirizada.
- B) é dispensável a determinação da carga horária do programa de capacitação dos manipuladores.
- C) os POP não precisam ser aprovados pelo responsável pelo estabelecimento, desde que sejam elaborados e assinados por profissionais habilitados.
- D) os serviços de alimentação que dispõem do Manual de Boas Práticas atualizado não precisam estabelecer Procedimentos Operacionais Padronizados.
- E) os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) relacionados à higiene e à saúde dos manipuladores.

42. Em relação à conservação de alimentos através do uso de baixas temperaturas,

- I. O congelamento rápido é mais vantajoso que o lento, porque forma cristais de gelo menores.
- II. O método de congelamento mais eficiente é o branqueamento
- III. Quanto mais baixa a temperatura, mais eficiente é sua ação conservadora.

IV. Alimentos que necessitam de maior período de armazenamento devem ser conservados refrigerados.

Estão **corretas** as afirmações

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

43. Em relação ao transporte do alimento preparado, estão corretas as afirmações abaixo, **exceto**

- A) o armazenamento adequado do alimento preparado em caixas térmicas de transporte garante sua conservação e dispensa o monitoramento de temperatura.
- B) o armazenamento e o transporte do alimento preparado devem ocorrer em condições de tempo e temperatura ideais para a preservação da qualidade higiênico-sanitária.
- C) os veículos utilizados no transporte de alimentos prontos para o consumo não devem transportar outras cargas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária das preparações.
- D) segundo a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, publicada pela ANVISA, os alimentos preparados que aguardam o transporte devem ser identificados, sendo obrigatória a informação do prazo de validade.
- E) os meios de transporte do alimento preparado devem ser dotados de cobertura para proteger a carga.

44. Assinale com “V” as alternativas verdadeiras e com “F”, as falsas.

- () O tipo de cardápio interfere nos custos diretos de um serviço de alimentação.
- () Em uma Unidade Produtora de Refeições, o custo com matéria-prima envolve o custo direto com gêneros alimentícios e produtos descartáveis.
- () Considerando-se a produção de alimentos, os custos indiretos dizem respeito às despesas com mão de obra e manutenção de equipamentos.
- () A ficha técnica de preparo é considerada um instrumento eficiente para o planejamento de cardápios e uma ferramenta de apoio para a avaliação dos custos da preparação.

A sequência **correta** é

- A) V; V; V; V.
- B) V; F; V; V.
- C) F; F; V; F.
- D) F; V; F; F.
- E) V; V; F; V.

45. Em um serviço de alimentação, é **falso** afirmar-se que

- A) o alimento descongelado deve ser mantido sob refrigeração, quando não for imediatamente utilizado.
- B) é preciso evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus e prontos para consumo, objetivando diminuir o risco de contaminação cruzada.
- C) o prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração, em temperatura inferior a 4 °C, deve ser de 8 dias.
- D) os alimentos preparados que tenham sido submetidos à cocção devem ser conservados em temperatura superior a 60 °C (sessenta graus Celsius), por, no máximo, 6 (seis) horas.
- E) as telas milimetradas, utilizadas no sistema de exaustão, devem ser removíveis, para facilitar a limpeza.

46. Considere um serviço de alimentação que atenda 650 pessoas diariamente e sirva salada crua de alface (*per capita* = 15g), tomate (*per capita* = 40g), cebola (*per capita* = 10g) e pimentão (*per capita* = 10g), duas vezes por semana, apenas no horário do jantar. Sabendo-se que os fatores de correção para alface, tomate, cebola e pimentão são 1,51; 1,18; 1,08 e 1,34, respectivamente, a quantidade de cada vegetal a ser comprada, para o consumo em 2 semanas, será

- A) 38,26 kg de alface, 72,06 kg de tomate, 16,24 kg de cebola e 18,54 kg de pimentão.
- B) 29,445 kg de alface, 61,36 kg de tomate, 14,04 kg de cebola e 17,420 kg de pimentão.
- C) 14,72 kg de alface, 30,68 kg de tomate, 7,02 kg de cebola e 8,710 kg de pimentão.
- D) 65,78 kg de alface, 142,52 kg de tomate, 18,08 kg de cebola e 14,60 kg de pimentão.
- E) 58,89 kg de alface, 122,72 kg de tomate, 28,08 kg de cebola e 34,84 kg de pimentão.

47. A respeito do desenvolvimento de microrganismos nos alimentos, é **correto** afirmar-se que

- A) a conservação do alimento, em temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), é eficaz para a destruição dos microrganismos patogênicos.
- B) o calor úmido é mais eficiente que o calor seco, para destruir microrganismos.
- C) para os microrganismos psicrotróficos, quanto mais baixa for a temperatura, maior será a sua velocidade de crescimento.
- D) o crescimento microbiano independe de fatores físicos ambientais, estando estreitamente relacionado a fatores químicos, como a presença de vitaminas e fontes de carbono.

E) as bactérias patogênicas têm crescimento acelerado em concentrações superiores a 10% de sal (NaCl), sendo a adição de sal um método ineficaz para a conservação de alimentos.

48. Sobre as Doenças Transmitidas por Alimentos – DTAs, é **correto** afirmar-se que

- A) a salmonelose está bastante relacionada à ingestão de produtos à base de ovos crus e conservas caseiras.
- B) o aquecimento do alimento, em temperaturas superiores a 60°C (setenta graus Celsius), por um tempo máximo de 30 (trinta) minutos, garante a completa destruição de perigos biológicos.
- C) infecções de origem alimentar, como o botulismo, resultam da ingestão de alimentos contaminados por microrganismos patogênicos, enquanto as toxi-infecções alimentares estão relacionadas à ingestão de toxinas produzidas por microrganismos, como no caso da Hepatite A.
- D) podem ser ocasionadas pela presença de perigos biológicos, físicos ou químicos nos alimentos.
- E) o acondicionamento do alimento sob refrigeração é condição suficiente, para evitar uma doença de origem alimentar.

49. Em relação à segurança do trabalho em uma Unidade Produtora de Refeições, estão corretas as afirmações abaixo, **exceto**

- A) alguns equipamentos utilizados no pré-preparo de alimentos podem ocasionar mutilações.
- B) alguns EPIs, como a touca ou a rede para prender os cabelos, podem ter mais de uma função protetora.
- C) a iluminação do ambiente não interfere nas condições de segurança do trabalhador que esteja utilizando adequadamente o Equipamento de Proteção Individual – EPI.
- D) em um serviço de alimentação, o calor e o ruído são exemplos de riscos ambientais do tipo físico.
- E) as bancadas em um serviço de alimentação devem ser adequadas à altura mediana dos funcionários, a fim de se evitar lesões por posturas irregulares.

50. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira:

- | | |
|----------------|---|
| 1. Organograma | () Padronização de atividades |
| 2. Fluxograma | () Impedimento de cruzamento de atividades |
| 3. Roteiro | () Definição de horários para as tarefas |
| 4. Rotina | () Mostra das relações funcionais |

Com base na organização dos serviços de alimentação, a sequência **correta** é

- | | |
|----------------|----------------|
| A) 4; 1; 2; 3. | B) 3; 2; 1; 4. |
| C) 3; 1; 2; 4. | D) 4; 2; 3; 1. |
| E) 2; 3; 4; 1. | |

51. Sobre o preparo de alimentos, é **correto** afirmar-se que

- A) o processo de subdivisão simples não altera a constituição do alimento, mas pode provocar perdas e alterações por oxidação.
- B) os alimentos submetidos à cocção por calor seco aumentam de volume e de massa pela incorporação de água.
- C) a operação de descascar um legume, antes de levá-lo à cocção, constitui um exemplo de subdivisão simples.
- D) a filtração é um processo preliminar de preparo para unir os alimentos.
- E) o valor nutricional do alimento submetido ao processo de cocção não sofre alterações, independente do tempo de cozimento.

52. Sobre o dimensionamento físico adequado da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, é **correto** afirmar-se que

- A) o planejamento físico da UAN não constitui um fator limitante para a execução de diferentes tipos de cardápios.
- B) o número de funcionários não constitui um critério obrigatório, para estimar o dimensionamento dos diversos setores.
- C) a disposição linear do sistema de distribuição de refeições requer maior disponibilidade de espaço, tendo impacto direto sobre o dimensionamento da área de distribuição.
- D) em todas as áreas da UAN, devem existir caixas de gordura e esgoto com dimensão compatível com o volume de resíduos.
- E) são parâmetros que influenciam o dimensionamento de uma uan o estilo dos cardápios, a capacidade máxima de atendimento e o tipo de sistema de produção de refeições.

53. Em um serviço de alimentação que forneça refeições de segunda à sexta-feira e forneça 800 refeições diárias, sendo o tempo de produção de cada refeição igual a 12 minutos, a quantidade fixa de funcionários, considerando-se uma carga horária semanal de 40 horas, deve ser de

- | | |
|--------|--------|
| A) 18. | B) 23. |
| C) 20. | D) 17. |
| E) 27. | |

54. O Índice de Produtividade Individual – IPI é um bom indicador do rendimento da mão de obra em uma UAN. O IPI em um serviço de alimentação com 25 funcionários, que serve 1.500 refeições diárias, é
- A) 60. B) 0,02.
C) 50. D) 37,5.
E) 25.
55. São considerados instrumentos de controle de estoque de mercadorias em serviços de alimentação, **exceto**
- A) temperatura. B) validade.
C) fluxograma de execução de atividade. D) ficha de prateleira.
E) formulário de requisições.
56. Em relação à administração de Unidades de Alimentação e Nutrição, assinale com “V” as alternativas verdadeiras e com “F”, as falsas.
- () O planejamento é a etapa administrativa que consiste em verificar se as atividades foram efetivamente cumpridas.
() A etapa de coordenação dos serviços envolve o acompanhamento do processo de compras e o recebimento de mercadorias.
() Planejamento, organização, coordenação e controle constituem etapas administrativas comuns em serviços de alimentação.
() São atribuições do nutricionista as atividades de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação dos serviços de alimentação e nutrição.
- A sequência **correta** é
- A) V; V; F; F. B) V; F; V; F.
C) F; V; F; V. D) V; V; F; V.
E) F; V; V; V.
57. São ações de controle do serviço executado no âmbito da UAN, **exceto**
- A) resto-ingesta.
B) estimativa prévia de despesas com materiais descartáveis.
C) pesquisa de satisfação.
D) controle de estoque.
E) aplicação de lista de verificação de procedimentos higiênicos.
58. Em relação aos Procedimentos Operacionais Padronizados – POP, é **falso** afirmar-se que
- A) são considerados documentos obrigatórios, para os serviços de alimentação, os POP relacionados à higienização de instalações, equipamentos e móveis, e ao controle integrado de vetores e pragas urbanas.
B) as instruções contidas nos POP devem incluir a frequência de execução da atividade, bem como o nome, o cargo ou a função do responsável pelo procedimento.
C) devem ficar acessíveis aos funcionários do serviço de alimentação para consultas, sempre que necessário.
D) constituem descrições resumidas e objetivas das atividades a serem executadas no serviço de alimentação.
E) nos relacionados à higiene e à saúde dos manipuladores, devem ser especificados os exames aos quais os funcionários do serviço são submetidos.
59. É um objetivo do Manual de Boas Práticas:
- A) normatizar as práticas e as técnicas do estabelecimento.
B) descrever, detalhadamente e em sequência, as atividades a serem executadas.
C) planejar custos.
D) controlar a rotatividade do estoque.
E) definir a política de compras do material de higienização.
60. Em relação à produção de refeições, é correto afirmar-se, **exceto**
- A) o resto-ingesta consiste na relação entre o resto devolvido nas bandejas pelo comensal e a quantidade de alimentos e preparações alimentares oferecidas, sendo expresso em percentual.
B) o aproveitamento integral dos alimentos não contribui significativamente para uma refeição mais nutritiva.
C) as partes comumente desprezadas de alguns alimentos (casca, folhas e talos) podem ser consumidas em preparações diversas, sendo boas fontes de vitaminas e minerais.
D) o resto-ingesta, acima de 10% em coletividades sadias, indica inadequação dos cardápios.
E) o desperdício de alimentos em serviços de alimentação pode promover um impacto negativo no meio ambiente.