



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO  
CONCURSO PÚBLICO - Edital 75/2011

**Técnico em Nutrição e Dietética**

**Instruções**

1. Você recebeu do fiscal um cartão de respostas e um caderno de questões contendo 50 (cinquenta) questões. Verifique se os seus dados estão corretos. Se necessário, comunique ao fiscal.
2. É responsabilidade do candidato se certificar de que o nome do cargo informado nesta capa de prova corresponde ao nome do cargo informado no seu cartão de respostas.
3. O cartão de respostas só pode ser preenchido com caneta esferográfica de tinta indelével azul ou preta (Edital 75/2011, subitem 11.9.5).
4. O cartão de respostas NÃO pode ser dobrado, amassado, rasurado, manchado ou conter qualquer registro fora dos locais destinados às respostas.
5. Assinale no cartão de respostas a alternativa correta. O preenchimento do cartão de respostas deve ser feito conforme o exemplo a seguir:

A)  B)  C)  D)  E)

6. Você dispõe de 4 (quatro) horas para fazer a prova, incluindo o preenchimento do cartão de respostas. Respeite o espaço destinado às respostas.
7. Ao ser autorizado o início da prova, verifique, no caderno de questões, se a numeração das questões e a paginação estão corretas.
8. Após o início da prova, será efetuada a coleta da impressão digital de cada candidato (Edital 75/2011, subitem 11.10, alínea "a").
9. Somente após decorrida uma hora do início da prova o candidato poderá entregar o seu cartão de respostas e retirar-se da sala de prova (Edital 75/2011, subitem 11.10, alínea "c").
10. Após o término de sua prova, entregue obrigatoriamente o seu cartão de respostas ao fiscal.
11. Somente será permitido levar seu caderno de questões faltando uma hora para o término estabelecido para o fim da prova (Edital 75/2011, subitem 11.10, alínea "d").
12. É terminantemente vedado copiar respostas, em qualquer fase do concurso público (Edital 75/2011, subitem 11.10, alínea "e").
13. Os 3 (três) últimos candidatos de cada sala só poderão ser liberados juntos (Edital 75/2011, subitem 11.10, alínea "g").
14. Se você precisar de algum esclarecimento solicite a presença do responsável pelo local.
15. Transcreva a frase abaixo, utilizando letra cursiva, no espaço reservado no seu cartão de respostas.

*"Educai as crianças para que não seja necessário punir os adultos." Pitágoras*

**Cronograma Previsto - Divulgação e interposição de recurso**

Atividade	Data	Local / Instruções
Gabarito preliminar	26/09/2011	<a href="http://www.pr4.ufrj.br">www.pr4.ufrj.br</a> , opção "Concursos" do menu principal.
Recursos contra o gabarito preliminar	27 e 28/09/2011	
Resultado do julgamento dos recursos - gabarito preliminar	10/10/2011	
Resultado preliminar da prova objetiva	10/10/2011	

### Língua Portuguesa

Esta prova, por meio de suas questões, vai tratar de um tema bastante atual: a relação dos homens com os animais.

#### Texto 1

"A exploração inadequada dos recursos naturais, sem um plano de manejo adequado, tem causado a extinção de centenas de espécies da fauna brasileira. De acordo com a nova lista do Ibama, lançada no dia 22 de maio de 2003, existem cerca de 400 espécies em vias de extinguir-se, e 8 já extintas. Essa lista recente foi revista e atualizada em parceria com a Fundação Biodiversitas e Sociedade Brasileira de Zoologia, com o apoio da Conservation International e do Instituto Terra Brasilis." (Animais em extinção, Ana Rodrigues)

1. A forma verbal *tem causado* indica uma ação que:

- A) iniciou no passado próximo e deve continuar no futuro;
- B) começou no passado e continua no presente;
- C) começou e terminou no passado;
- D) começa e termina no presente;
- E) iniciou antes de uma outra ação passada.

2. As várias organizações que participaram da elaboração de uma lista de espécies em extinção dão ao texto:

- A) credibilidade e autoridade;
- B) parcialidade e atualização;
- C) autoridade e parcialidade;
- D) distanciamento e credibilidade;
- E) isenção e distanciamento.

3. Ao dizer que algumas espécies estão "em vias de extinguir-se", o autora do texto quer dizer que essas espécies:

- A) estão iniciando o caminho da extinção;
- B) estão próximas da extinção;
- C) já se extinguíram há algum tempo;
- D) começam a preocupar quanto à sua extinção;
- E) estão longe de extinguir-se.

4. "A exploração inadequada dos recursos naturais tem causado a extinção de centenas de espécies da fauna brasileira"; considerando a frase dada, a forma de reescrevê-la que altera o seu sentido original é:

- A) A exploração inadequada dos recursos naturais da fauna brasileira tem causado a extinção de centenas de suas espécies;
- B) O explorar sem adequação dos recursos naturais tem causado a extinção de centenas de espécies da fauna brasileira;

- C) A extinção de centenas de espécies da fauna brasileira tem sido causada pela exploração inadequada dos recursos naturais;
- D) A extinção de centenas de espécies da fauna do Brasil tem sido causada pela exploração inadequada dos recursos naturais do país;
- E) A exploração inadequada dos recursos naturais, ela tem causado a extinção de centenas de espécies da fauna brasileira.

5. O termo em que o elemento sublinhado NÃO foi substituído de forma adequada é:

- A) exploração inadequada = exploração sem adequação;
- B) recursos naturais = recursos da natureza;
- C) nova lista = lista de novidades;
- D) fauna brasileira = fauna do Brasil;
- E) lista recente = lista de pouco tempo.

6. "Os animais selvagens nunca matam por divertimento. O homem é a única criatura para quem a tortura e a morte de seus semelhantes são divertidas em si".

Podemos inferir dessa citação do historiador inglês J. A. Froude, que:

- A) os homens são vistos como cruéis por matarem outros homens por diversão;
- B) os animais selvagens não matam seus semelhantes;
- C) os animais selvagens creem que os homens são mais cruéis que eles;
- D) a caça é um divertimento sádico e cruel;
- E) animais selvagens e homens são criações de Deus, mas de valores diferentes.

7. "Beber sem ter sede e fazer amor a qualquer hora, senhora, são as únicas coisas que nos distinguem dos outros animais". (Beumarchais) Nessa citação de Beumarchais podemos notar:

- A) a valorização do homem por aspectos que os outros animais não possuem;
- B) o destaque positivo do homem por seu afastamento em relação à natureza;
- C) o descrédito do homem por serem suas ações desprovidas de resultados;
- D) a desvalorização do homem pela falta de real motivação de suas ações;
- E) a consideração de que os animais são mais humanos que os próprios homens.

8. "Todos os homens que aspiram a distinguir-se dos outros seres vivos devem esforçar-se com todos os meios para não viverem na obscuridade como os selvagens que a natureza curvou ao chão e fez escravos do ventre".

Nesse pensamento de Salústio, historiador latino, observamos o emprego de um verbo (aspirar) que tem seu sentido modificado segundo sua

regência: como transitivo indireto – aspirar a – significa “almejar”, enquanto como transitivo direto significa “sorver o ar”. A frase abaixo em que o verbo sublinhado mostra uma possível mudança de significado conforme a regência é:

- A) Os caçadores esqueceram sua dignidade de animais racionais;
- B) Os avisos informavam a proibição da caça a todos os turistas;
- C) Nem todos se lembram de sua origem animal;
- D) Nem todas as aves residem nas árvores;
- E) As autoridades procederam à investigação da caça ilegal de pássaros.

9. Ao dizer que os animais selvagens são “escravos do ventre”, Salústio quer indicar que esses animais:

- A) servem sobretudo de alimentação para os homens;
- B) movimentam-se de rastros, com o ventre no chão;
- C) estão unicamente dedicados a encontrar comida para sua sobrevivência;
- D) desempenham um papel subalterno na cadeia alimentar;
- E) atuam como alimento recíproco entre as diversas espécies animais.

10. Molière, o grande dramaturgo francês, disse certa vez que “Os animais não são tão animais como se pensa!”. Para a obtenção do humor, o autor:

- A) mostra a superioridade dos homens sobre os animais;
- B) nega uma verdade aceita por todos os humanos;
- C) utiliza uma construção de sujeito indeterminado;
- D) desloca a ação de *pensar*, figurativamente, para os animais;
- E) emprega o vocábulo *animais* em duas classes diferentes.

11. “O porco tornou-se sujo apenas depois de entrar em contato com o homem. Em estado selvagem, é um animal muito limpo”. (Pierre Loti) Este pensamento do escritor francês Pierre Loti tem relações de sentido com um ditado popular:

- A) Mais vale um gosto que dois vinténs;
- B) Dize-me com quem andas e te direi quem és;
- C) Deus ajuda a quem cedo madruga;
- D) A economia é a base da porcaria;
- E) O inferno está cheio de boas intenções.

12. “Os deuses puseram nos bichos da terra, da água e do ar a essência de todos os sentimentos e capacidades humanas”. (Machado de Assis)

A frase de Machado de Assis valoriza:

- A) os animais, por meio da valorização dos homens;
- B) os animais, em detrimento dos homens;
- C) os homens, por meio da desvalorização dos animais;
- D) os homens, em detrimento dos animais;
- E) homens e animais, por motivos diferentes.

13. “O boi, substantivo masculino, com que nós acudimos às urgências do estômago, pai do rosbife, rival da garoupa, ente pacífico e filantrópico, não é justo que viva... isto é, que morra obscuramente nos matadouros.” (Machado de Assis)

Ao dizer que o boi é um animal filantrópico, o autor quer dizer que o boi:

- A) morre pela crueldade dos homens;
- B) comporta-se como um filósofo, diante da morte;
- C) alimenta-se exclusivamente de vegetais;
- D) vive para o bem dos demais;
- E) evita alimentar-se da carne de outros animais.

14. “Mais vale um cachorro amigo, que um amigo cachorro” (ditado popular). Na composição desse ditado entre os termos “cachorro amigo” e “amigo cachorro” houve troca de:

- A) somente houve troca de significado;
- B) somente houve troca de significado e classe gramatical;
- C) significado, classe gramatical e função sintática;
- D) somente houve troca de significado e função sintática;
- E) somente houve troca de classe gramatical e função sintática.

15. “O homem é o único animal que (1) ri, mas é rindo que (2) ele mostra o animal que (3) é!” (Millôr Fernandes). Nas ocorrências sublinhadas do vocábulo *que*, as que pertencem à mesma classe de palavras são:

- A) 1 e 2.
- B) 2 e 3.
- C) 1, 2 e 3.
- D) todas são de classes diferentes.
- E) 1 e 3.

#### Lei 8.112/90 - RJU

16. A legislação estatutária oriunda da Lei no. 8.112/90 é direcionada aos servidores civis da:

- A) União, dos Estados e dos Municípios;

Técnico em Nutrição e Dietética

- B) União, dos Estados, dos Municípios, somado aos das Autarquias e das Empresas Públicas;
- C) União e suas Empresas Públicas;
- D) União e suas Autarquias, excluindo as Empresas Públicas e as Sociedades de Economia Mista;
- E) União, Fundações, Autarquias, Empresas Públicas, além das Sociedades de Economia Mista.

17. Após todas as fases de um concurso público a posse de um servidor federal regido pelo Regime Jurídico Único instituído pela Lei 8112/90, ocorrerá no prazo de trinta dias contados da publicação do ato de provimento, se por algum motivo a posse não ocorrer neste prazo a previsão legal é:

- A) Tornar sem efeito o Ato de Provimento;
- B) Exoneração do servidor;
- C) Disponibilidade do servidor;
- D) Demissão do servidor;
- E) Fazer a anulação da classificação do candidato no concurso.

18. Silvia foi nomeada e tomou posse em cargo público federal, tem sua vida funcional regida pela lei estatutária 8112/90. Dentre as concepções legais do RJU dos servidores da União é correto afirmar que é:

- A) impossível o provimento em comissão em se tratando de cargo público;
- B) possível a criação de cargos públicos por ato administrativo;
- C) possível a criação de cargos públicos sem denominação própria;
- D) possível o pagamento de vencimentos decorrentes do cargo público com verba oriunda da iniciativa privada;
- E) possível a prestação de serviços gratuitos, desde que haja previsão legal.

19. Nos anais da legislação estatutária, a Lei 8112/90 estabelece um rol de atos administrativos dos quais decorre o Instituto da Vacância do cargo público. NÃO pertence a este rol a:

- A) reintegração;
- B) aposentadoria compulsória;
- C) promoção;
- D) falecimento;
- E) posse em outro cargo Inacumulável.

20. Pedro é servidor público federal regido pela Lei 8112/90 e encontra-se com sérias dificuldades financeiras, dívidas no mercado financeiro e consequentemente com restrições de crédito. Neste caso, levando em consideração o apetite financeiro dos credores, o vencimento, provento ou remuneração de Pedro não será objeto de

arresto, sequestro ou penhora, que é admitido no caso de:

- A) multa indenizatória decorrente de condenação judicial penal;
- B) pensão alimentícia decorrentes de condenação judicial cível;
- C) débito com o erário;
- D) dívida de empréstimo consignado em atraso;
- E) ressarcimento a terceiro decorrente de dano por omissão funcional.

Informática

21. Sabemos que no Windows e na MAIORIA dos aplicativos o atalho de teclado CTRL+C copia dados do aplicativo para a área de transferência (função copiar) e que o atalho de teclado CTRL+V copia dados da área de transferência para o aplicativo (função colar). Entretanto isto não é uma regra e é possível que o programador que escreva um aplicativo os use para outros fins. Para evitar tais problemas o Windows disponibiliza dois atalhos de teclado que SEMPRE são usados para COPIAR e COLAR itens e independem dos aplicativos. São eles:

- A) CTRL+INSERT e SHIFT+INSERT
- B) CTRL+ALT+C e CTRL+ALT+V
- C) ALT+X e ALT+V
- D) SHIFT+HOME e SHIFT+END
- E) ALT+HOME e ALT+END

22. Ao utilizar um computador instalado com Windows XP com sua configuração padrão, um usuário deseja excluir um arquivo sem que este seja colocado na "Lixeira". Para realizar esta operação ele pode, após selecionar o arquivo, pressionar a tecla "DELETE" ou "DEL" em conjunto com a tecla:

- A) CTRL
- B) F1
- C) SHIFT
- D) WinKey
- E) ALT

23. Considere as seguintes assertivas acerca da utilização do sistema operacional Windows XP:

- I. Ao se executar "cmd.exe", a partir do menu "Executar", será aberta uma janela com o "Prompt de Comando", que permite a execução de programas através de linha de comando;
- II. Não é possível criar uma pasta com o nome PASTA.PSS, uma vez que nomes contendo o caracter ponto são exclusivamente utilizados para nomes de arquivos;

- III. O atalho ALT + TAB permite que usuário alterne entre as diversas janelas abertas.

Podemos afirmar que:

- A) I é correta e II é correta;
- B) II é incorreta e III é incorreta;
- C) I é incorreta e II é correta;
- D) I é correta e III é incorreta;
- E) I é correta e III é correta.

24. No Microsoft Word 2003 e no BrOffice Writer, em português, é possível copiar a formatação de um determinado trecho do texto para outro local. O nome desta função é:

- A) insert;
- B) layout de página;
- C) template;
- D) pincel;
- E) referência.

25. Considere as assertivas relacionadas a seguir, referentes à utilização do editor Microsoft Word 2003:

- I. Não é possível editar um arquivo com extensão ".TXT" no Word, uma vez que esta extensão está associada, por padrão, ao programa NOTEPAD.EXE;
- II. Para inserir um novo texto em determinado trecho do arquivo, é necessário utilizar a tecla de atalho CTRL + I no ponto de inserção desejado;
- III. Os tipos de extensão de arquivos ".DOC", ".DOT" são próprios e nativos do Microsoft Word.

Podemos afirmar que:

- A) II é correta e III é correta;
- B) I é incorreta e III é correta;
- C) I é correta e II é incorreta;
- D) I é correta e II é correta;
- E) II é incorreta e III é incorreta.

26. Considere as seguintes assertivas referentes a conceitos ligados a Internet e Intranet:

- I. As letras iniciais www constituem parte obrigatória do nome de todas as páginas web, pois servem para indicar para o navegador qual protocolo a ser utilizado;
- II. "http" é o nome de um protocolo utilizado pelos navegadores para acessar páginas em servidores web;
- III. Para que um computador possa se conectar à Internet ele precisa dispor de um endereço IP.

Estão corretas as assertivas:

- A) I é correta e II é correta;
- B) II é correta e III é correta;
- C) II é correta e III é incorreta;
- D) I é correta e II é incorreta;
- E) I é correta e III é correta.

27. Considere a seguinte planilha do Microsoft Excel 2003:

	A	B	C	D	E
1		Janeiro	Fevereiro		
2	Produto A	85	10		
3	Produto B	120	30		
4	Produto C	45	40		
5		250			
6					
7					
8					

O conteúdo da célula B5 é =SOMA(\$B\$2:\$B\$4). Caso o conteúdo da célula B5 seja copiado para a célula C5, a célula C5 apresentará o seguinte valor:

- A) 500
- B) 80
- C) 250
- D) 330
- E) 160

28. Considere as assertivas abaixo referentes a problemas comuns na utilização de computadores em uma rede, tais como vírus e spams:

- I. Tirar backups periódicos impede a contaminação de um computador por vírus;
- II. Um spam é, por definição, uma mensagem eletrônica infectada por um vírus que os programas antivírus ainda não conseguem detectar;
- III. Um vírus de computador pode ser transmitido a seu computador através de um arquivo executável cuja extensão é ".exe".

Podemos afirmar que:

- A) I é incorreta e III é correta;
- B) II é correta e III é correta;
- C) I é correta e II é incorreta;
- D) I é correta e II é correta;
- E) II é incorreta e III é incorreta.

29. Ao utilizarmos o Internet Explorer ou o Mozilla Firefox, verificamos que ambos possuem meios

Técnico em Nutrição e Dietética

de bloquear ou permitir a utilização de “cookies” pelos websites. Neste contexto “cookies” são:

- A) protocolos de criptografia utilizados pelas versões mais atuais dos navegadores, tais como o Internet Explorer 9;
- B) arquivos executáveis que podem conter vírus e contaminar os computadores clientes;
- C) a lista de sites visitados pelo usuário;
- D) arquivos que armazenam toda a configuração dos navegadores;
- E) pequenos arquivos de texto que alguns websites colocam no computador cliente para armazenar informações, por exemplo, de suas preferências de uso.

30. A opção que apresenta uma forma correta de representar um endereço eletrônico (e-mail) é:

- A) ftp://contato.empresaxyz.com.br
- B) https://contato.empresaxyz.com.br
- C) contato.empresaxyz.com.br
- D) contato@empresaxyz.com.br
- E) contato\$empresaxyz.com.br

**Parte Específica**

31. As dietas hospitalares devem ser planejadas de acordo com os fundamentos de um padrão de dieta adequada, porém com modificações para atender às necessidades do paciente. Em relação às modificações quanto à textura, sugere-se que a dieta:

- A) normal não contenha alimentos cremosos e líquidos;
- B) líquida completa contenha alimentos como sorvete e gelatina;
- C) líquida clara ou restrita contenha líquidos como chás e leite;
- D) leve não contenha alimentos líquidos como sucos e vitaminas;
- E) líquida contenha alimentos pobres em fibras e ricos em resíduos.

32. A desnutrição energético-protéica (DEP) ocorre quando as necessidades de proteínas ou de energia, ou de ambas, não são satisfeitas pela dieta. Na DEP grave, após normalização dos distúrbios hídricos, eletrolíticos, hemodinâmicos e outras complicações que possam ameaçar a vida do paciente, a restauração do estado nutricional (EN) deve ser iniciada. Para isso, a conduta nutricional inicial para recuperação do EN do paciente adulto se constitui em:

- A) introduzir dieta hiperprotéica e hipercalórica por sonda;

- B) fornecer dieta que atenda às necessidades nutricionais, com aumento gradual das calorias;
- C) reduzir o aporte de vitaminas e minerais por tempo indeterminado;
- D) não oferecer alimentos líquidos por conterem baixa densidade energética;
- E) inserir alimentos hipercalóricos como açúcar e óleo para aumentar o aporte energético.

33. O desequilíbrio entre ingestão e gasto de energia corporal pode resultar em obesidade. Dentre as formas de controle desta doença se destaca a intervenção dietética, a qual deve incluir dieta com:

- A) restrição energética intensa e aumento do consumo de carboidratos totais;
- B) adequação energética e aumento de lipídios totais;
- C) restrição energética e protéica com redução do consumo de vitaminas lipossolúveis;
- D) déficit energético moderado e redução do consumo de açúcares simples;
- E) déficit energético leve e redução do consumo de proteínas.

34. Os macronutrientes da dieta (carboidratos, proteínas e lipídios) são responsáveis pelo fornecimento de energia para o organismo. Os lipídios possuem maior densidade energética, quando comparados com os demais macronutrientes, apesar da variação na qualidade dos mesmos. Em relação aos diferentes tipos de lipídios é correto afirmar que:

- A) os óleos vegetais como canola e soja são fonte de ácidos graxos polinsaturados n-6;
- B) os lipídios essenciais são sintetizados pelo organismo humano, não sendo necessário ingeri-los;
- C) nas gorduras animais como a de frango e de boi são encontrados ácidos graxos polinsaturados n-3;
- D) os derivados de carnes como presunto e salame são fonte de ácidos graxos trans;
- E) o colesterol não pode ser sintetizado no organismo humano, sendo obtido por meio da ingestão de gorduras vegetais.

35. Para uma gestação saudável, faz-se necessária a nutrição adequada, que inclui o equilíbrio dos macro e micronutrientes. Os nutrientes que devem ter seu consumo aumentado durante a gestação são:

- A) gorduras e zinco;
- B) carboidratos e vitamina K;
- C) proteínas e folato;
- D) vitamina A e fósforo;
- E) ferro e flúor.

36. O bebê com baixo peso ao nascer (BPN) necessita de cuidados especiais, os quais incluem o tratamento nutricional adequado. O aleitamento materno exclusivo deve ser indicado para qualquer bebê, incluindo aqueles com BPN, porém o leite materno não atende todas as necessidades nutricionais desses bebês, necessitando da suplementação de:

- A) cálcio e fósforo;
- B) carboidratos e vitamina C;
- C) lipídios insaturados e vitamina B12;
- D) cobre e magnésio;
- E) proteínas e riboflavina.

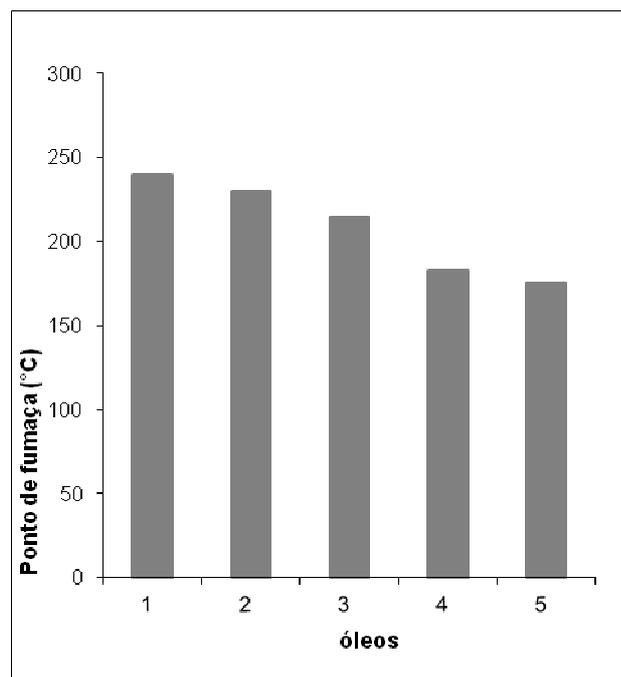
37. O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) prevê na atenção primária, para os usuários do Sistema Único de Saúde (SUS), a avaliação e o monitoramento rotineiro da saúde que inclui ações de vigilância alimentar e nutricional. Considerando os índices antropométricos empregados na classificação do estado nutricional para cada fase do ciclo da vida, está correto o critério:

- A) Índice de Massa Corporal  $\geq 18,5 \text{ kg/m}^2$  e  $< 25,0 \text{ kg/m}^2$  indica um quadro de eutrofia entre indivíduos idosos;
- B) Índice de Massa Corporal  $\geq 30,0 \text{ kg/m}^2$  indica um quadro de sobrepeso entre os indivíduos adultos;
- C) Índice de Massa Corporal para Idade com percentil  $\geq 3$  e  $\leq 85$  indica um quadro de risco de sobrepeso entre as crianças com idade de 0 a 5 anos incompletos;
- D) Índice de Massa Corporal para Idade com percentil  $> 85$  e  $\leq 97$  indica um quadro de obesidade entre os adolescentes;
- E) Índice de Massa Corporal para Idade com percentil  $> 97$  e  $\leq 99,9$  indica um quadro de obesidade entre as crianças com idade de 5 a 10 anos incompletos.

38. O direito a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) consiste, entre outros, no "direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente". As ações e programas de transferência de renda e alimentação e nutrição que estão estrategicamente implantados hoje em nosso país para promover o acesso regular aos alimentos são:

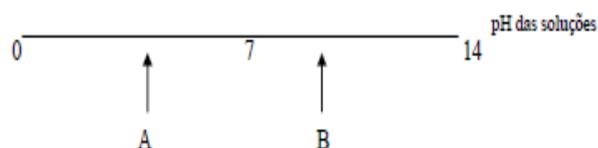
- A) Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar, Programa Nacional de Alimentação Escolar e Bolsa Família;
- B) Programa Nacional de Alimentação Escolar, Restaurantes Populares e Bolsa-Alimentação;

- C) Programa Nutrição em Saúde, Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar e Bolsa Família;
  - D) Programa de Alimentação do Trabalhador, Restaurantes Populares e Bolsa-Alimentação;
  - E) Programa Nutrição em Saúde, Programa de Alimentação do Trabalhador e Bolsa Família.
39. O gráfico a seguir mostra a variação do ponto de fumaça de alguns óleos vegetais. O óleo que representa o de SOJA é:



- A) 2
- B) 3
- C) 4
- D) 1
- E) 5

40. Em um experimento foram coccionados dois alimentos A e B em soluções diferentes de pH, conforme apresentado a seguir.



Considerando-se que o método e a técnica de cocção aplicados são adequados aos alimentos em estudo, pode-se afirmar que:

- A) A e B são fontes de antoxantina;

- B) A e B são fontes tanto de antocianina como antoxantina;
- C) A e B são fontes de antocianina e antoxantina, respectivamente;
- D) A e B são fontes de antocianina;
- E) A e B são fontes de antoxantina e antocianina, respectivamente.

41. Considere o quadro a seguir:

Fontes de Variação	Alimentos	
	I	II
Fator de Correção	1,6	1,2
Fator Térmico	0,84	0,92

Para porcionamentos idênticos dos alimentos precisa-se de:

- A) menor quantidade bruta do alimento II;
- B) igual quantidade líquida dos alimentos I e II;
- C) menor quantidade líquida do alimento I;
- D) maior quantidade líquida do alimento II;
- E) menor quantidade bruta do alimento I.

42. O controle de resto ou rejeito é uma das atividades realizadas após a produção e distribuição de refeições e tem como objetivo avaliar falhas na elaboração e execução dos cardápios. O Índice de Resto em uma Unidade de Alimentação e Nutrição onde foram produzidos 230 Kg de alimentos e o peso das sobras e dos restos foram, respectivamente, 30 Kg e 20 Kg, é:

- A) 8%
- B) 9%
- C) 10%
- D) 13%
- E) 14%

43. A Portaria 1.428/93 do Ministério da Saúde, pautada na recomendação da Organização Mundial da Saúde, propõe para estabelecimentos produtores e prestadores de serviços de alimentos o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle como uma metodologia sistemática de identificação, avaliação e controle de perigos de contaminação dos alimentos. Considerando a preparação carne assada, dois dos principais parâmetros de monitoramento dos pontos críticos de controle utilizados são:

- A) atividade água e tempo;
- B) umidade e temperatura;
- C) concentração de sal e umidade;
- D) viscosidade e concentração de sal;
- E) temperatura e tempo.

44. A etapa de armazenamento de alimentos é caracterizada por um conjunto de atividades e requisitos necessários à obtenção de uma correta

conservação de matéria-prima, insumos e produtos acabados. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento. O adequado processo de resfriamento de um alimento termicamente processado consiste em:

- A) Reduzir a temperatura de 60°C a 5°C em até uma hora;
- B) Reduzir a temperatura de 60°C a 10°C em até duas horas;
- C) Manter a temperatura de 10°C durante seis horas;
- D) Reduzir a temperatura de 55°C a 4°C em até três horas;
- E) Manter a temperatura de 55°C até que o alimento esfrie.

45. Segundo a Portaria SVS/MS Nº 326, de 30 de julho de 1997, com a finalidade de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, de modo a não serem fontes de contaminação nas áreas de produção de alimentos em serviços de alimentação, as instalações para lavagem das mãos devem dispor de:

- A) toalhas de tecido ou de papel;
- B) tubulações desprovidas de sifões;
- C) lixeiras com acionamento manual ou de pedal;
- D) dispositivos de distribuição de toalhas de tecido;
- E) água fria ou fria e quente.

46. A Resolução do Ministério da Saúde-RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, define Manual de Boas Práticas (MBP) como sendo um documento que descreve as operações realizadas nos serviços de alimentação. De acordo com esta Resolução, o MBP deve apresentar operações mínimas implantadas no serviço relacionadas a:

- A) seleção de técnicas para o dimensionamento de recursos humanos;
- B) elaboração de instrumentos para o controle dos recursos materiais e financeiros;
- C) adoção de estratégias para viabilizar a relação entre empresa beneficiária e fornecedora;
- D) definição de critérios para orientar os procedimentos higiênico-sanitários;
- E) implantação de atividades de educação nutricional para o comensal.

47. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana, segundo a

RDC 216 de 15 de setembro de 2004. Para conservação a quente, os alimentos devem ser mantidos à temperatura superior a:

- A) 65 °C por, no máximo, 4 horas;
- B) 70 °C por, no máximo, 4 horas;
- C) 75 °C por, no máximo, 6 horas;
- D) 60 °C por, no máximo, 6 horas;
- E) 80 °C por, no máximo, 4 horas.

48. Doenças transmitidas por alimentos, mais comumente conhecidas como DTA, são causadas pela ingestão de alimentos contaminados ou de bebidas contaminadas. Existem mais de 250 tipos de DTA e a maioria é formada de infecções causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e parasitas. Em alimentos vegetais frescos, o indicador válido de contaminação fecal é o microorganismo:

- A) *Salmonella typhi*;
- B) *Staphylococcus aureus*;
- C) *Escherichia coli*;
- D) *Coxiella burnetti*;
- E) *Brucella suis*.

49. De acordo com a Resolução do Ministério da Saúde-RDC N°216, de 15 de setembro de 2004,

o prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C, ou inferior, em número de dias, deve ser de:

- A) 5
- B) 4
- C) 3
- D) 2
- E) 1

50. Considerando a Resolução 312, de 28 de julho de 2003, o Técnico em Nutrição e Dietética que atua em hospitais, tem a seguinte atribuição:

- A) realizar treinamento e reciclagem de recursos humanos em saúde;
- B) estabelecer a elaboração de protocolos técnicos do serviço, de acordo com a legislação vigente;
- C) aplicar técnicas de mensuração de dados corporais definidas pela concretização da avaliação nutricional;
- D) planejar o Manual de Boas Práticas do serviço de alimentação do hospital;
- E) elaborar o diagnóstico nutricional, baseado nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos.