



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Realização:



CADERNO DE QUESTÕES

CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS NAS CATEGORIAS FUNCIONAIS DE
TÉCNICO-ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO – EDITAL 06/2012

**CARGO:
NUTRICIONISTA**

DATA: 10/06/2012

HORÁRIO: das 08 às 12 horas

**LEIA AS INSTRUÇÕES E AGUARDE AUTORIZAÇÃO PARA ABRIR O
CADERNO DE QUESTÕES**

- ☒ Verifique se este CADERNO contém um total de 50 (cinquenta) questões do tipo múltipla escolha, com 5 (cinco) opções cada. Se o caderno não estiver completo, solicite ao fiscal de sala um outro caderno. **Não serão aceitas reclamações posteriores.**

LÍNGUA PORTUGUESA: 01 a 10
NOÇÕES DE INFORMÁTICA: 11 a 20
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: 21 a 50

- ☒ O candidato não poderá entregar o **caderno de questões** antes de decorridos 60 (sessenta) minutos do início da prova, ressalvados os casos de emergência médica.
- ☒ As respostas devem ser marcadas, obrigatoriamente, no **cartão-resposta**, utilizando caneta esferográfica, **tinta preta** ou **azul escrita grossa**.
- ☒ Ao concluir a prova, o candidato terá que devolver o **cartão-resposta** devidamente ASSINADO e o **caderno de questões**. A não devolução de qualquer um deles implicará na **eliminação** do candidato.

LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto abaixo e responda às questões 01 a 05.

A ciência divertida

01 Em um ambiente ruidoso e tomado por chips e placas robóticas, o brasileiro Paulo Blikstein, 39 anos,
02 produz inventos para a aula de ciências pelos quais passou a ser conhecido e cortejado no meio acadêmico
03 mundial. Não são grandes inovações tecnológicas, mas experimentos bastante simples que o colocam em
04 posição de destaque.

05 Na Universidade Stanford, onde comanda desde 2009 um laboratório com 25 pessoas, Blikstein cria
06 maquininhas como um sensor que a criança leva para casa para acoplar à roda da bicicleta. Ele captura e
07 armazena dados que serão o ponto de partida para ensinar os conceitos de velocidade, tração e aceleração.
08 “Não há outra saída para despertar o interesse pelas ciências senão aproximá-las do dia a dia”, diz Blikstein.
09 Seu maior desafio é encontrar soluções que permitam replicar as experiências em grande escala, a preço
10 inferior ao de um livro escolar. Formado em engenharia e um dos mais respeitados especialistas em
11 tecnologias aplicadas à educação, Blikstein já foi chamado para levar seus experimentos a países como
12 Senegal, México, Tailândia e Rússia.

13 Atualmente, dez escolas americanas fazem fila para receber laboratórios de alto nível, sob a
14 consultoria do brasileiro. Vivendo nos Estados Unidos há doze anos, ele acaba de ser laureado com o
15 EarlyCareerAward, da National Science Foundation (NSF), o prêmio de maior prestígio concedido a jovens
16 docentes. Em breve começará a treinar sessenta professores para que façam trabalho parecido no Brasil.
17 Iniciativa mais do que bem-vinda em país em que as aulas de ciências são tão temidas quanto odiadas.

Renata Betti, Revista Veja, 1º de fevereiro de 2012.p.68.

01. A partir da leitura do primeiro parágrafo, afirma-se que Paulo Blikstein

- (A) é um conceituado professor de ciências, capaz de trabalhar em uma sala de aula bastante barulhenta.
- (B) é um cientista conhecido no mundo todo por suas grandes invenções, verdadeiras inovações tecnológicas.
- (C) é um brasileiro conhecido nas universidades do mundo todo por desenvolver experimentos simples e úteis ao ensino de ciências.
- (D) é um cientista que busca uma posição de destaque no meio acadêmico desenvolvendo grandes inovações tecnológicas.
- (E) é um estudante de ciências que trabalha em um laboratório dedicado ao desenvolvimento de chips e robôs.

02. Em “aproximá-las” (linha 08), o pronome destacado refere-se a

- (A) soluções (linha 09).
- (B) experiências (linha 09).
- (C) velocidade, tração e aceleração (linha 07).
- (D) tecnologias (linha 11).
- (E) ciências (linha 08).

03. Todas as formas verbais a seguir foram extraídas do texto e estão no mesmo tempo, modo e voz, EXCETO:

- (A) permitam (linha 09)
- (B) comanda (linha 05)
- (C) produz (linha 02)
- (D) colocam (linha 03)
- (E) captura (linha 06)

04. O último período do texto (linhas 16 e 17) contém uma comparação entendida da seguinte forma:

- (A) As aulas de ciências hoje são menos temidas e odiadas do que no passado.
- (B) As aulas de ciências no Brasil são temidas enquanto, nos Estados Unidos, elas são odiadas.
- (C) As aulas de ciências no Brasil são mais temidas do que odiadas.
- (D) As aulas de ciências no Brasil são igualmente temidas e odiadas.
- (E) As aulas de ciências no Brasil são temidas, mas não odiadas.

05. As palavras abaixo foram extraídas do texto e obedecem à mesma regra de acentuação gráfica, EXCETO:
- (A) robóticas (linha 01) (D) nível (linha 13)
(B) tecnológicas (linha 03) (E) México (linha 12)
(C) acadêmico (linha 02)
06. Os pares de palavras abaixo são sinônimos, EXCETO:
- (A) docente e educador (D) discente e estudante
(B) latente e evidente (E) comovente e enternecedor
(C) incipiente e rudimentar
07. Marque a opção CORRETA quanto à regência dos verbos “gostar” e “precisar”.
- (A) Não gosto desse supermercado porque não tem as coisas que preciso.
(B) Eu compro tudo que gosto, mesmo quando não preciso.
(C) Gosto de almoçar em casa, mas preciso tempo para fazer isso.
(D) Preciso de dinheiro para fazer apenas as coisas que gosto.
(E) Gosto dessa farmácia porque tem todos os remédios de que preciso.
08. Marque a opção CORRETA quanto à concordância nominal.
- (A) Fica proibido a entrada aqui sem a devida autorização.
(B) Segue anexo os documentos e as fotos que me pediu.
(C) A maioria dos que vieram chegou atrasada.
(D) As crianças estavam os mais alegres possíveis quanto à festa.
(E) Já está incluso a diária e as taxas na conta do hotel.
09. Marque a opção CORRETA quanto ao emprego de pronomes relativos.
- (A) Trabalho com um rapaz cujo pai é um exímio alfaiate.
(B) Estudei muito para o exame, onde espero tirar boa nota.
(C) Trabalho em uma sala na qual fica à direita de quem entra.
(D) Ele tem dois irmãos, onde um está desempregado no momento.
(E) A educação no país precisa melhorar, cujo resultado refletirá em tudo.
10. Após a eleição de Dilma Rousseff, surgiu uma polêmica acerca do seu título: presidente ou presidenta? Marque a opção que responde à escolha e que a justifica.
- (A) “Presidente” é a forma masculina e “presidenta”, feminina; como se trata de uma mulher, Dilma, deve-se usar a forma “presidenta”.
(B) A língua culta só admite a forma “presidente”, comum aos dois gêneros como todas as palavras derivadas do participio presente latino.
(C) A língua culta admite as duas formas e a flexão do nome em “-a” se justifica pela concordância com o gênero feminino.
(D) A palavra “presidenta” é aceita pela norma culta, mas causou polêmica porque o país nunca teve mulher à sua frente, sempre presidentes homens.
(E) O gênero feminino aceita as duas formas, presidente ou presidenta, enquanto o masculino só admite a forma presidente.

NOÇÕES DE INFORMÁTICA

11. Marque a opção que completa CORRETAMENTE a seguinte sentença: “Durante a operação de um computador, caso ocorra interrupção do fornecimento de energia elétrica e o computador seja desligado, os dados em utilização que serão perdidos estão armazenados _____”
- (A) no disco rígido e na memória RAM.
 (B) em dispositivos removidos com segurança.
 (C) no disco rígido.
 (D) somente na memória RAM.
 (E) na BIOS do computador.
12. Considerando o sistema operacional Windows XP (português e versão padrão do fabricante), analise as seguintes assertivas e marque a opção CORRETA.
- I. Um arquivo excluído de uma mídia móvel, um *pendrive*, por exemplo, não vai para lixeira.
 II. A possibilidade de reverter operações perigosas no computador pode ser feita por meio da restauração do sistema.
 III. A comunicação de uma impressora com o sistema operacional é possibilitada por um programa chamado *driver*.
- (A) Apenas I está correta. (D) Apenas I e II estão corretas.
 (B) Apenas II está correta. (E) I, II e III estão corretas.
 (C) Apenas III está correta.
13. No sistema operacional Linux, o diretório padrão utilizado para guardar os diretórios pessoais dos usuários é:
- (A) /users (D) /usuario
 (B) /home (E) /begin
 (C) /inic
14. Marque a opção CORRETA que apresenta itens com o mesmo nome e a mesma funcionalidade considerando os editores de texto Microsoft Word 2007 e BrOffice.org 3.2 Writer (português e versão padrão do fabricante).
- (A) Ortografia e gramática; Idioma.
 (B) Galeria; AutoResumo.
 (C) *Hiperlink*; Mapa do Documento.
 (D) AutoResumo; Idioma.
 (E) Galeria; Ortografia e gramática.
15. Considere que um usuário preencheu de forma idêntica duas planilhas, uma criada no BrOffice.org 3.2 Calc e outra criada no Microsoft Excel 2007. O usuário digita a fórmula =MÉDIA(A1:E1) na célula F1 de ambas as planilhas. Os valores apresentados na célula F1 da planilha do Calc e na célula F1 da planilha do Excel são respectivamente:

	A	B	C	D	E	F
1	10		20		30	

- (A) 20 e 12 (D) 12 e 12
 (B) 12 e 20 (E) Erro e Erro
 (C) 20 e 20
16. Com relação à Internet, correio eletrônico e navegadores da Internet, assinale a opção CORRETA.
- (A) No Internet Explorer 6, é possível que o usuário configure a página que estiver sendo exibida em uma sessão de uso do navegador como sendo a primeira página que será acessada na próxima vez que uma sessão de uso do navegador for iniciada.
 (B) Não existe funcionalidade do Internet Explorer 6 que permite interromper o processo de download de uma página web.
 (C) O Mozilla Thunderbird é um navegador da Internet que apresenta funcionalidades similares às do Internet Explorer 6, entretanto é incompatível com o sistema operacional Windows XP.

- (D) O termo *worm* é usado na informática para designar programas que combatem tipos específicos de vírus de computador que costumam se disseminar, criando cópias de si mesmos em outros sistemas e são transmitidos por conexão de rede ou por anexos de e-mail.
- (E) Caso um usuário envie uma mensagem de correio eletrônico e deseje que ela não possa ser lida por alguém que, por algum meio, a intercepte, ele deve certificar-se de que nenhum processo de criptografia seja usado para codificá-la.
17. Sobre as ferramentas antivírus, é CORRETO afirmar que
- (A) São recomendadas apenas para redes com mais de 100 estações.
(B) Dependem de um *firewall* para funcionarem.
(C) Podem ser utilizadas independente do uso de *proxy* e *firewall*.
(D) Significa a mesma coisa que *firewall* e tem as mesmas funções.
(E) Devem ser instaladas somente nos servidores de rede.
18. Em sistemas de informação, o termo usado para designar “um pacote de software de negócios que permite a uma companhia automatizar e integrar a maioria de seus processos de negócios” é:
- (A) USB. (B) SIC. (C) IA. (D) ERP. (E) SCN.
19. Leia as afirmações abaixo e marque a opção CORRETA.
- I. Quando uma conexão de internet está ativada, o dispositivo que se encarrega de estabelecer a comunicação física entre o computador e o servidor é o processador.
- II. A ligação entre conjuntos de informações na forma de documentos, textos, imagens, vídeos e sons é uma aplicação das propriedades do protocolo TCP.
- III. A internet usa um modelo de rede, baseado em requisições e respostas, denominado cliente-servidor.
- (A) Apenas I está correta. (D) Apenas I e II estão corretas.
(B) Apenas II está correta. (E) I, II e III estão corretas.
(C) Apenas III está correta.
20. Para acessar um serviço de *webmail*, é necessário:
- (A) instalar um servidor WEB. (D) instalar um servidor de FTP.
(B) instalar um servidor de correio POP3. (E) instalar um navegador.
(C) instalar um servidor de correio IMAP.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. Dada a ausência de informações recentes sobre o consumo alimentar pessoal com abrangência nacional na Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 (POF 2008-2009/ IBGE, 2011), foi realizado o estudo Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil, com o objetivo de inferir o perfil de consumo da população brasileira com 10 anos ou mais de idade. Julgue as opções abaixo e marque a INCORRETA.
- (A) Cada indivíduo com 10 ou mais anos de idade registrou, em formulário próprio, os alimentos e bebidas consumidas no domicílio ou fora dele, ao longo de dois dias, não consecutivos e anteriores aos dias do inquérito.
- (B) Este método de inquérito alimentar apresenta a vantagem de não interferir sobre o consumo alimentar, uma vez que o registro ocorre após o momento do consumo.
- (C) A informação obtida por este método de inquérito depende da memória do indivíduo, sendo, portanto, menos precisa do que a obtida com o uso do método de registro alimentar ao longo do dia do inquérito e no momento do consumo.
- (D) O consumo alimentar pessoal foi introduzido na Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009, porque a disponibilidade domiciliar de alimentos, tão somente, e objeto de estudo das POF's anteriores (POF 1987-1988; POF 1995-1996; POF 2002-2003), não possibilita determinar o consumo alimentar individual.
- (E) As informações do inquérito sobre a disponibilidade domiciliar de alimentos em conjunto com as obtidas na investigação sobre o consumo alimentar pessoal são fundamentais para o planejamento e monitoramento de ações de saúde e nutrição.

22. Considere as seguintes assertivas dentro do contexto de avaliação nutricional de adultos e assinale a opção CORRETA.
- (A) mulher, altura 1,50m, peso 87kg e circunferência abdominal 107cm. Esta mulher apresenta obesidade grau II, segundo o índice de massa corporal e risco severo para doenças crônicas não transmissíveis, bem como acúmulo de tecido adiposo na região do abdome com risco muito alto de doenças associadas à circunferência abdominal, segundo o gênero.
 - (B) homem, altura 1,60m, peso 50kg, circunferência abdominal 80cm. Este homem apresenta eutrofia de acordo com o índice de massa corporal e sem risco de doenças associadas a circunferência abdominal, segundo o gênero.
 - (C) homem, altura 1,52m, peso 68,5kg, circunferência abdominal 115cm. Este homem apresenta pré-obesidade de acordo com o índice de massa corporal e acúmulo de tecido adiposo na região do abdome, compatível com risco muito alto de doenças associadas à circunferência abdominal, segundo o gênero.
 - (D) mulher, altura 1,45m, peso 45,6kg e circunferência abdominal 73cm. Segundo o índice de massa corporal, esta mulher encontra-se eutrófica, e sem risco de doenças associadas à circunferência abdominal, segundo o gênero.
 - (E) homem, altura 1,66m, peso 78kg, circunferência abdominal 106cm. De acordo com o índice de massa corporal, este homem apresenta-se eutrófico e com risco alto de doenças associadas à circunferência abdominal, segundo o gênero.
23. A RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, do Ministério da Saúde, é a legislação que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação no Brasil. Esta legislação tem como objetivo garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Marque a opção CORRETA acerca desta legislação.
- (A) excluem-se deste Regulamento os lactários, as Unidades de Terapias de Nutrição Enteral e as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde.
 - (B) excluem-se deste Regulamento as cantinas, bufês e cozinhas institucionais.
 - (C) excluem-se deste Regulamento as comissarias, delicatessens e padarias.
 - (D) excluem-se deste Regulamento as lanchonetes, pastelarias e confeitarias.
 - (E) excluem-se deste Regulamento os *self services*, rotisserias e congêneres.
24. O prazo de validade é o período de tempo no qual os alimentos são conservados de modo a manter as características nutricionais, sensoriais, físico-químicas e microbiológicas próprias para o consumo (SILVA JR, 2005). Sobre este prazo de validade, é INCORRETO afirmar que:
- (A) após a abertura da embalagem original, perde-se imediatamente o prazo de validade informado pelo fornecedor.
 - (B) para os produtos industrializados, deverá ser respeitado o prazo informado pelo fornecedor nas embalagens originais.
 - (C) carnes e aves descongeladas podem ser armazenadas por 72 horas na refrigeração até 4°C.
 - (D) alimentos prontos que sofreram cocção podem ser refrigerados até 4°C e mantidos por 48 horas.
 - (E) alimentos prontos que sofreram cocção podem ser congelados a -10°C e mantidos por 30 dias, devidamente identificados por etiquetas.
25. O microrganismo que causa uma síndrome diarreica, acompanhado de dores abdominais e náuseas e está associado a uma longa lista de alimentos, entre os quais se incluem produtos cárneos, pescados, hortaliças. Ervas secas e especiarias utilizadas como condimentos são apontadas como a origem da contaminação dos alimentos por seus esporos. Trata-se então de:
- (A) *Campylobacter jejuni*
 - (B) *Clostridium botulinum*
 - (C) *Bacillus cereus*
 - (D) *Escherichia coli*
 - (E) *Listeria monocytogenes*
26. Em serviço de bufê, a exposição de alimentos pode durar várias horas, principalmente se as porções forem grandes e não houver reposições frequentes das preparações. Neste caso, devem-se seguir procedimentos relacionados a controle de tempo e de temperatura para garantir a qualidade destes alimentos. Marque a opção INCORRETA relacionada a este tipo de serviço.
- (A) Folhas, legumes crus, embutidos defumados e queijos curados e duros não oferecem risco em períodos de exposição prolongada.
 - (B) As preparações de produtos quentes devem ser servidas em *réchaud* em temperatura de 60°C por, no máximo, 6 horas; se abaixo de 60°C, no máximo, por 1 hora.

- (C) As sobremesas geladas devem estar sob controle de temperatura até 10°C por 4 horas; se 21°C por, no máximo, 2 horas.
- (D) Preparações, como sopa, ensopados, cozidos, molhos e outros que tenham na sua composição grande quantidade de líquidos, podem permanecer em temperatura ambiente sem nenhum problema.
- (E) Carpaccio, salmão *in natura* e ostras frescas devem ficar em exposição em temperatura ambiente por no máximo 30 minutos.
27. Quanto à RDC nº 275, do Ministério da Saúde de 21/10/2002, aplicada aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, é CORRETO afirmar.
- (A) normatiza o Regulamento Técnico para os estabelecimentos de Padrões de Identidade e Qualidade (PIQs) para serviços na área de alimentos.
- (B) dispõe sobre o Regulamento Técnico de procedimentos operacionais padronizados (POP) e a lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação (BPF).
- (C) estabelece os procedimentos relativos ao controle de qualidade da água para consumo humano.
- (D) dispõe sobre o regulamento técnico para os padrões microbiológicos para alimentos.
- (E) dispõe sobre o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.
28. Iluminação, ventilação, temperatura e sonorização são fatores que interferem na produção em Unidades de Alimentação e Nutrição. Nesse contexto, marque a opção INCORRETA.
- (A) A iluminação natural é mais econômica e pode ser assegurada por meio de aberturas nas paredes equivalentes a 1/5 a 1/4 da área do piso a ser projetada.
- (B) Há uma tendência ao uso de lâmpadas fluorescentes nas Unidades de Alimentação e Nutrição, visando à manutenção da cor natural dos alimentos.
- (C) Para a circulação do ar ambiente nas Unidades de Alimentação e Nutrição, são recomendadas aberturas nas paredes com área equivalente a 1/10 da área do piso projetado.
- (D) Para reduzir a concentração de som no ambiente de trabalho, recomenda-se instalar os equipamentos das Unidades de Alimentação e Nutrição junto às paredes.
- (E) Considera-se compatível com as atividades realizadas em Unidades de Alimentação e Nutrição, de um modo geral, manter a temperatura do ambiente de trabalho na faixa de 22 a 26°C.
29. A escolha adequada e o dimensionamento correto dos equipamentos de Unidades de Alimentação e Nutrição requerem do nutricionista conhecimento específico e atenção aos objetivos definidos. Diante do exposto, marque a opção CORRETA que indica a capacidade mínima, em litros, que uma panela deveria ter para preparar arroz, sabendo-se que: o per capita cru da instituição é de 100g, o fator de cocção é 3(três) e que a preparação será distribuída a 500 pessoas.
- (A) 150 L (B) 324 L (C) 165 L (D) 565 L (E) 54 L
30. Unidades de Alimentação e Nutrição devem possuir áreas operacionais que facilitem a produção de alimentos seguros. Quanto a este tema, marque a opção INCORRETA.
- (A) A despensa ou almoxarifado não deve apresentar ralos para escoamento da água.
- (B) A delimitação com paredes completas de áreas destinadas à higienização dos utensílios visa minimizar o risco de contaminação.
- (C) O cálculo da área do refeitório baseado na acomodação de 1/3 dos comensais é justificado pela reutilização do espaço durante a distribuição das refeições.
- (D) A política de compras e de abastecimento e o padrão de cardápios constituem fatores intervenientes no dimensionamento de áreas em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- (E) Para facilitar as operações de limpeza, é permitida a instalação de ralos, quando sifonados, no interior das câmaras frigoríficas e antecâmaras.
31. O cálculo de pessoal em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) poderá ser baseado no somatório das refeições diárias servidas. Desse modo, sabendo-se que uma determinada UAN hospitalar adota a jornada de 8 horas diárias de trabalho para seus funcionários e que produz 960 refeições ao dia, marque a opção CORRETA referente ao Indicador de Pessoal Fixo (IPF) para a UAN referida.
- (A) 30 (B) 180 (C) 20,6 (D) 10,4 (E) 127

32. A ergonomia aplicada em Unidades de Alimentação e Nutrição poderá contribuir sobremaneira para a melhoria da produtividade e segurança do trabalhador. Sobre ergonomia, marque a opção INCORRETA.
- (A) Os riscos ergonômicos no setor de corte de carnes podem ser minimizados com espaço necessário para o exercício das funções e disposição racional dos equipamentos.
 - (B) A Norma Regulamentadora nº 17 (Ministério do Trabalho e Emprego) visa estabelecer parâmetros que permitam a adaptação das condições de trabalho às características psicofisiológicas dos trabalhadores.
 - (C) Os assentos utilizados nos postos de trabalho devem ter altura ajustável à estatura do trabalhador e à natureza da função exercida.
 - (D) Como orientação geral para o levantamento de pesos, os trabalhadores devem levantar a carga o mais distante possível do corpo, com as costas retas e os joelhos dobrados.
 - (E) A análise ergonômica do trabalho compreende as seguintes fases, respectivamente: análise da demanda; análise da tarefa e da atividade; e diagnóstico.
33. A distribuição de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição deve adequar-se aos objetivos propostos pela instituição. Nesse sentido, marque a opção INCORRETA.
- (A) A descentralização na distribuição de refeições para coletividades sadia e enferma é a melhor opção, quando a empresa apresenta quadro reduzido de funcionários.
 - (B) A distribuição de refeições no sistema centralizado favorece maior controle do desperdício, pois possibilita melhor acompanhamento das sobras.
 - (C) O risco de contaminação é maior, devido à maior manipulação dos alimentos no sistema descentralizado de distribuição de refeições.
 - (D) Quando as refeições principais são porcionadas na cozinha e os lanches nas copas de apoio, diz-se que o sistema de distribuição é misto.
 - (E) Na cafeteria, são exigidos balcões de distribuição bem dimensionados para dispor as preparações e atender à demanda.
34. O cardápio é a tradução culinária das preparações e da forma de apresentação dos alimentos, podendo refletir a imagem do serviço, traduzir o padrão de qualidade do produto ofertado bem como o atendimento das expectativas dos clientes. Nesse contexto, o RT da UAN deve considerar os fatores determinantes no planejamento do cardápio, tais como:
- I. consumidores e preferências regionais;
 - II. espaço físico e ambiência da unidade de alimentação;
 - III. orçamento, tipo de serviço e número de refeições;
 - IV. horário de atendimento interno, equipamentos e mão-de-obra especializada;
 - V. sistema de compras, estocagem e regime trabalhista dos colaboradores da UAN.
- Estão CORRETOS apenas os itens da opção:
- (A) I, II e IV (B) II, III e V (C) I, II e III (D) I, IV e V (E) II, IV e V
35. Em relação à técnica de planejamento, os cardápios devem obedecer a uma sequência predeterminada. Ao planejar uma refeição principal de um restaurante institucional, deve-se obedecer à seguinte ordem:
- (A) entrada, guarnição, prato principal, prato-base, sobremesa e complemento.
 - (B) entrada, prato-base, prato principal, guarnição, complemento e sobremesa.
 - (C) entrada, prato principal, guarnição, complemento, prato-base e sobremesa.
 - (D) entrada, prato principal, guarnição, prato-base, sobremesa e complemento.
 - (E) entrada, complemento, guarnição, prato-base, prato principal, sobremesa.
36. No planejamento dietético, a definição da composição percentual quanto à energia, segundo Philippi (2008), deve corresponder, para o desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite, respectivamente:
- (A) 10, 5, 40, 5, 35, 5
 - (B) 15, 10, 35, 5, 25 e 10
 - (C) 20, 5, 35, 5, 30 e 5
 - (D) 25, 5, 35, 5, 25 e 5
 - (E) 30, 5, 30,5, 20 e 10

37. Para a definição da composição nutricional da dieta, indique a opção INCORRETA.
- (A) A composição do valor energético total, segundo o Ministério da Saúde (2008), corresponde a 55 a 75% para os carboidratos, 15 a 30% para os lipídios e 10 a 15% para as proteínas.
 - (B) O Ministério da Saúde (2008) recomenda que a ingestão diária de fibras seja, no mínimo, 20 gramas.
 - (C) A recomendação de micronutrientes, de acordo com a Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (1990), é com base na recomendação energética.
 - (D) A recomendação de micronutrientes, segundo *Dietary Reference Intakes* (2001), corresponde ao valor diário de acordo com o sexo e a faixa etária da pessoa.
 - (E) A quantidade diária de cloreto de sódio não deve exceder 5 (cinco) gramas, conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde (2008).
38. Nas etapas para elaboração de dietas, são utilizados os seguintes critérios: qualitativo, semiquantitativo e o quantitativo. Com relação a tais parâmetros, indique a opção CORRETA.
- (A) O critério qualitativo é baseado em guias alimentares que determinam as porções de alimentos de todos os grupos, as características organolépticas, a variedade e disponibilidade do alimento.
 - (B) O critério semiquantitativo corresponde à quantificação dos nutrientes que compõem a dieta com emprego de tabelas de composição de alimentos e pirâmides alimentares.
 - (C) No critério quantitativo, pressupõe-se a quantificação dos nutrientes que compõem a dieta, sendo necessária a definição dos alimentos e de suas quantidades, bem como da utilização de tabelas de composição de alimentos.
 - (D) As leis da alimentação são ferramentas utilizadas na avaliação da dieta segundo o critério semiquantitativo.
 - (E) A compensação da utilização dos alimentos dos diversos grupos entre as refeições é utilizada na avaliação conforme o critério quantitativo.
39. Em relação à avaliação nutricional da dieta, indique a opção CORRETA.
- (A) A análise qualitativa da proteína pode ser mensurada por meio do cálculo do NDPcal%, que corresponde à taxa de utilização proteica.
 - (B) Para adequação dos micronutrientes, segundo *Dietary Reference Intakes*, quando a ingestão habitual for superior a Ingestão Adequada (AI), existe grande probabilidade de adequação.
 - (C) Densidade nutricional da dieta corresponde à relação entre quantidade total de energia ofertada e a quantidade total de alimentos.
 - (D) Uma dieta é avaliada como de média biodisponibilidade de ferro quando fornece quantidade superior a 90 gramas de carne e 75 miligramas de ácido ascórbico.
 - (E) O Índice de Adequação indica a proporção de energia em relação à recomendação percentual de nutrientes na composição do total de energia recomendada.
40. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), o custo corresponde à soma dos gastos necessários à produção de alimentos e sua distribuição. Com relação ao custo, indique a opção CORRETA.
- (A) Os custos podem ser constituídos pela matéria-prima, materiais descartáveis, gastos gerais de produção, mão-de-obra e impostos.
 - (B) Os custos podem ser associados diretamente ao produto, compreendendo alimentos, energia elétrica, gás, entre outros;
 - (C) Os custos indiretos correspondem os gastos com toda a mão-de-obra, aluguel e gastos em geral.
 - (D) O custo unitário de matéria-prima pode ser calculado com base no custo per capita, porém não pode ser calculado com base no consumo por preparações ou serviços.
 - (E) Os gastos decorrentes do processo de produção, denominados gastos gerais, mantêm em grande parte a relação direta com a quantidade produzida, e o seu custo não é por sistema de rateio.
41. Os guias alimentares expressam a meta em termos de alimentos ou combinações de alimentos a serem consumidos por indivíduos. No Brasil, o guia alimentar do Ministério da Saúde é constituído por diretrizes que fornecem a base para a promoção de sistemas alimentares saudáveis e o consumo de alimentos saudáveis, visando reduzir a ocorrência de doenças causadas por deficiências nutricionais, bem como a incidência de doenças crônicas não transmissíveis, dentre outros. Nesse contexto, indique a opção INCORRETA.
- (A) As diretrizes seguem um conjunto de princípios dentre os quais a abordagem integrada, referencial científico e a cultura alimentar.
 - (B) As diretrizes enfatizam a utilização dos alimentos e das refeições com enfoque positivo, estimulando o consumo de determinados alimentos mais do que proibindo o de outros.

- (C) As diretrizes são baseadas em alimentos, abarcam um plano alimentar completo e os atributos para uma alimentação saudável, tendo como referência o princípio do nutriente.
- (D) O guia é composto por diretrizes que especificam os componentes da alimentação que correspondem ao grupo dos grãos, frutas, legumes e verduras, leguminosas, alimentos de origem animal, bebidas com altos teores de gordura, açúcares e sal e o consumo de água.
- (E) O guia apresenta diretrizes especiais que tratam da atividade física e dos cuidados para manter a qualidade sanitária dos alimentos.
42. Sabendo-se que os alimentos são substâncias dotadas de características sensoriais e nutritivas, fornecendo ao organismo substâncias que tem função biológica, indique a opção INCORRETA.
- (A) As hortaliças são fontes de vitaminas, minerais, fibras e água, destacando-se a vitamina C, complexo B e pró-vitamina A.
- (B) As frutas são consideradas fontes de vitaminas, minerais, carboidratos e fibras, destacando-se a vitamina C e o caroteno.
- (C) Os leites destacam-se nutricionalmente como fontes de lipídios, vitaminas, em especial vitamina A, proteína, cálcio, fósforo e carboidratos.
- (D) As leguminosas são ricas em tecido fibroso e contém, no seu interior, 50% de amido e cerca de 23% de proteína.
- (E) Os cereais são excelentes fontes de carboidratos e energia, contém vitaminas como tiamina, riboflavina e niacina, sendo também boa fonte de aminoácidos, como a lisina, treonina e triptofano.
43. A sistematização e o estudo dos procedimentos possibilitam a utilização dos alimentos, as modificações ocorridas no processamento, visando à preservação do valor nutritivo e à obtenção dos caracteres sensoriais desejados e as operações tecnológicas a que esses são submetidos, corresponde à Técnica Dietética. O estudo e a aplicação da Dietética é ferramenta essencial no planejamento e execução de cardápios de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Neste escopo, analise as assertivas seguintes acerca dos objetivos da técnica dietética.
- I. adequar a forma de preparo dos alimentos da dieta às necessidades fisiológicas do comensal;
- II. modificar os alimentos por meio de processos culinários a fim de facilitar a digestão;
- III. selecionar os melhores métodos de preparo de alimentos para otimização e conservação máxima do seu valor nutritivo;
- IV. apresentar o alimento de forma que desperte todos os sentidos, de modo que suas características sensoriais possam ser preservadas, ressaltadas ou modificadas por meio de adequadas técnicas culinárias;
- V. escolher técnicas a serem empregadas no preparo de alimentos, considerando os custos e os recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis. Isto envolve o planejamento do cardápio e a aplicação de técnicas culinárias que aumentem o valor nutritivo e a produtividade do alimento.
- É CORRETO apenas o que se afirma na opção:
- (A) I, II e III.
- (B) II, III e IV.
- (C) III, IV e V.
- (D) IV, V e I.
- (E) V, IV e II.
44. Uma UAN que atende usuários adultos, jovens e trabalhadores, localizada em área periférica de grande cidade, está implantando um programa de indicadores de qualidade do serviço cuja aplicabilidade destina-se ao aprimoramento do padrão de produção alimentícia. O indicador CORRETO é apenas o apresentado na opção:
- (A) IC (Indicador de Conversão). A conversão do alimento (IC) pode ser medida por meio de uma constante 0,7245 multiplicada pela relação do peso do alimento processado (gramas) e o peso do alimento no estado inicial (gramas). O conhecimento do IC permite que as quantidades de alimentos nos processos de compra não seja inadequadamente estimada.
- (B) IQD (Índice de Qualidade da Dieta). Esse Índice é medido pela multiplicação do somatório do total (gramas) de carboidratos, lipídios e proteínas, dividido pelo total de calorias fornecido no cardápio, subtraído pelo valor resultante do NDPCal%. Parâmetro de uso menos frequente na rotina de serviços de alimentação, contudo fornece importante padrão quantitativo do cômputo nutricional, também aplicado em pesquisa quali-quantitativa em alimentação coletiva.
- (C) IR (Índice de Reidratação) Normalmente é utilizado para cereais, carnes, leguminosas e alimento em remolhos, quanto menor o tempo de hidratação menor o tempo de cocção. Obtido pelo peso do alimento

reidratado (gramas), dividido pelo peso do alimento seco (gramas), multiplicado por 100 e dividido pela constante 0,02873.

- (D) IPC (Índice de Parte Comestível). O IPC é uma constante obtida pela relação do peso bruto do alimento (gramas) dividido pelo peso líquido (gramas) do alimento. O conhecimento da forma do consumo e de parte comestível do alimento permite que a avaliação do valor nutritivo da dieta e/ou do cardápio não seja subestimada ou superestimada.
- (E) IDCP (Indicador de Densidade Calórico-Lipídica). Habitualmente é usado em clientela saudável, com serviços de distribuição de refeição para atendimento rápido pois revela prontamente a densidade calórica de cada parte do cardápio, por grupo de equivalentes alimentares, sinalizando a adequação ou inadequação de energia e micronutrientes. Obtido pelo valor calórico de cada grupo de alimentos dividido pela gramatura total da refeição, multiplicado pela constante 2,051, para população adulta.
45. As frutas, legumes e verduras fontes de vitaminas, minerais, fibras, água e compostos bioativos devem estar presentes diariamente nas refeições, pois contribuem para a proteção à saúde e diminuição do risco de ocorrência de doenças. Dada sua relevância nutricional, a OMS e a Pirâmide Alimentar Brasileira recomendam parâmetros quantitativos para o alcance do consumo mínimo de adulto com VET de 2000 kcal. São indicadores corretos apenas o apresentado na opção:
- (A) 4 porções de frutas/dia, 1 porção de verduras/dia; 300 gramas/dia para garantir 8 a 10% do VET
 (B) 2 porções de frutas/dia, 4 porções de verduras/dia; 450 gramas/dia para garantir 9 a 12% do VET
 (C) 3 porções de frutas/dia, 3 porções de verduras/dia; 400 gramas/dia para garantir 9 a 12% do VET
 (D) 4 porções de frutas/dia, 1 porção de verduras/dia; 430 gramas/dia para garantir 7 a 10% do VET
 (E) 2 porções de frutas/dia, 3 porções de verduras/dia; 420 gramas/dia para garantir 8 a 10% do VET
46. A informação nutricional no rótulo de alimentos regulamentada pela ANVISA é um instrumento fundamental de apoio à seleção e compra. Deve conter a quantidade de energia daquela porção e a quantidade em grama ou mililitro dos seguintes nutrientes: carboidrato, proteína, gordura total, gordura saturada, gordura trans, fibra alimentar e sódio. Estão excluídos dessa obrigatoriedade, EXCETO:
- (A) café e vinagre.
 (B) alimentos com embalagens cuja superfície visível não ultrapasse 250 cm².
 (C) frutas, vegetais, carnes *in natura* e os alimentos refrigerados e congelados.
 (D) produtos fracionados nos pontos de venda do varejo, comercializados como pré-medidos.
 (E) água mineral natural.
47. Novas recomendações nutricionais começaram a ser estudadas nos anos 90 como forma de se estabelecer parâmetros atualizados, com um conjunto de valores de referências para a ingestão de nutrientes. Assim, quando o valor médio de ingestão diária de um nutriente cujos estudos disponíveis não permitirem o estabelecimento de RDA e EAR, mas a observação de consumo e/ou dados experimentais possibilitarem recomendá-lo, corresponde a essa definição a opção.
- (A) EAR (*Estimated Average Requirement*)
 (B) RDA (*Recommended Dietary Allowances*)
 (C) UL (*Tolerable Intake Level*)
 (D) AMDR (*Acceptable Macronutrient Distribution Range*)
 (E) AI (*Adequate Intake*)
48. Práticas alimentares correspondem a um complexo conjunto de determinações cuja origem remonta sensações e estímulos bioquímicos de prazer ou aversão, experimentados desde a fase intraútero até o processo de envelhecimento. Assinale a assertiva que não pertence a esse contexto.
- (A) Na infância, o repertório alimentar da família, as oportunidades de compartilhar a refeição com alegria ou não contribui para a hierarquização dos alimentos numa escala de valor.
 (B) O papel da cultura tem crescente influência de valores sociais e econômicos indutores de um modelo de consumo cada vez mais globalizado e menos regional.
 (C) Práticas associadas às refeições e ao ambiente do indivíduo no momento da alimentação são decisivos para reconhecer alimentos saudáveis, preferi-los e aceitar novos alimentos.
 (D) Campanhas publicitárias são destinadas à análise de mercado do setor produtivo.
 (E) práticas culturais associadas a valores religiosos e formação política são determinantes no perfil de hábito alimentar

49. Para a investigação do consumo alimentar, dispõe-se hoje de diversificado conjunto de protocolos de pesquisa a serem escolhidos conforme o objetivo do estudo que devem propiciar ao pesquisador, seja institucional ou individual, os alimentos, as quantidades e as suas condições de oferta, consumo e significado que compõem a alimentação de grupos ou indivíduos.

Estão corretos os itens, EXCETO os que constam na opção:

- (A) Indicadores dietéticos que explicam a deficiência de macro ou micronutrientes permitem identificar os fatores de proteção ou de risco à saúde, associado às práticas alimentares, pois a insuficiente oferta de nutrientes, energia e compostos bioativos pode levar ao desenvolvimento de carências nutricionais.
 - (B) Os inquéritos por telefone permitem estimar frequências e tendências de consumo de determinados alimentos enquanto marcadores de comportamento alimentar de risco ou proteção para doenças têm alto custo e lenta rapidez na coleta e divulgação dos resultados. Estudos de validação têm sustentado o uso de entrevistas telefônicas para a obtenção de marcadores nutricionais. Contudo, essa estratégia ainda se mostra de baixa factibilidade na realidade nacional.
 - (C) O estudo das preferências alimentares fornece subsídios para peças publicitárias destinadas à promoção de certo produto alimentício. A partir do perfil de consumo de um segmento, a indústria de alimentos desenvolve embalagens com quantidade, forma e apresentação de alimentos de acordo com as necessidades do grupo.
 - (D) Em estudos retrospectivos, a memória privilegia alimentos habituais e prediletos, consumidos nas principais refeições; enquanto aqueles consumidos entre refeições, no ambiente de trabalho/escola ou no deslocamento do domicílio, tendem a ser esquecidos, produzindo viés de informação no estudo.
 - (E) A pesagem direta dos alimentos é um método de grande precisão para a estimativa de consumo. O entrevistado, preferencialmente, compõe suas porções e escolhe os alimentos como faz habitualmente, e então a refeição é pesada. Todavia, a presença do entrevistador pode interferir no consumo, pois o entrevistado tende a aprimorar a escolha alimentar. Por outro lado, a permanência do pesquisador e o uso da balança ainda impactam nos custos da pesquisa.
50. A vigilância alimentar e nutricional de coletividades pode ser implementada em serviços de alimentação, seja monitorando a UAN, seja seus colaboradores (funcionários) ou ainda o próprio produto. Dada à importância da vigilância da qualidade sanitária dos alimentos, o Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde, adotou-a como Diretriz Especial que estabelece as seguintes recomendações. Indique então a opção INCORRETA.
- (A) O segmento produtivo deve capacitar os manipuladores de alimentos nos temas relacionados à prática de análises dietéticas e à correta manipulação sensorial dos alimentos.
 - (B) Estabelece parcerias com setores de apoio ao segmento produtivo e comercial de alimentos com a finalidade de difundir e apoiar a implementação da legislação por meio de capacitações, orientações técnicas e assessorias aos estabelecimentos.
 - (C) Garante uma legislação e um sistema de controle e fiscalização eficiente, para que, em todas as etapas da cadeia produtiva, sejam adotadas medidas necessárias para que a população disponha de alimentos seguros para o consumo.
 - (D) Orienta a população sobre os riscos da incorreta manipulação e conservação dos alimentos e sobre as medidas e práticas de higiene.
 - (E) Adota medidas preventivas e de controle, incluindo as boas práticas de higiene, necessárias para que a população disponha de alimentos seguros para o consumo, por parte do setor.