



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
CONCURSO PÚBLICO PARA SERVIDORES TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO  
EDITAL 10/2015

Realização:



# CADERNO DE QUESTÕES

CARGO

TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

DATA: 04/10/2015

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 de resposta cada, das quais, apenas uma é correta. Se o caderno não estiver completo, solicite ao fiscal de sala um outro caderno. **Não serão aceitas reclamações posteriores.**
- ☒ As questões estão assim distribuídas:
  - LÍNGUA PORTUGUESA: 01 a 10
  - LEGISLAÇÃO DO REGIME JURÍDICO ÚNICO: 11 a 15
  - NOÇÕES DE INFORMÁTICA: 16 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 que se segue e responda às questões de 01 a 10.

**Envelhecer ou escolher?**

Na verdade, a gente fica velho desde que nasce e a grande questão é como trabalhar este envelhecimento

01 Decididamente, estou ficando velha. Ou com pequenos sintomas da velhice. Reclamo mais das coisas  
02 banais, das coisas que, quando se é jovem, a gente passa batido. A reclamação mais recente foi do enorme  
03 número de e-mails e spans que me atormentam todas as manhãs. Quanta gente chata, meu Deus, parece  
04 gincana. E a amiga com quem me lamento, num ato de “sincericídio”, declara em alto e bom som: seu e-mail é  
05 velho, tudo que é velho é complicado. Fato. Meu e-mail é meu faz tempo, mas por que eu deveria criar outro e  
06 passar a gerenciar dois ou três se eles cairão na boca do povo e ficarão chatos como o primeiro?

07 Aproveito para reclamar que o mesmo vem acontecendo com meu telefone fixo, igualmente velho, que  
08 se virou o preferido do telemarketing e dos pedidos de doação. Segundo a tese dela, devo trocar o número?  
09 Vou sair trocando tudo que é velho em mim? E como faço, por exemplo, com o meu cabelo, que também ficou  
10 fino e escasso? Ou com meus lábios, agora mais finos? Ou meu par de joelhos, que já não correspondem,  
11 como eu gostaria, às atividades que ainda quero fazer? Esse negócio de envelhecer é complicado mesmo, mas  
12 como a outra hipótese não me agrada (se é que vocês me entendem) daí a necessidade de conviver com estas  
13 questões, que aumentam a cada dia, incluindo aí a impaciência.

14 Mas nem o envelhecimento é igual pra todos. E tudo isto fica claro agora que volto depois de um longo  
15 tempo à hidroterapia da Patrícia Marques, lá no Studio da Stella Torreão. Cada um envelhece de um jeito, numa  
16 velocidade, ou, como nas pesquisas eleitorais, numa direção, para mais ou para menos. Há mulheres muito  
17 mais velhas que eu que me deixam feliz com seus exemplos, e há outras mais novas, mais sofridas e  
18 taciturnas. “Todas sentem dor, a vida dói”, sentencia a lépida e talentosa Débora Colker. Verdade absoluta. A  
19 diferença é que quase todas têm planos, projetos e humor. E é aí, neste tal do quase, que mora a grande  
20 diferença entre o envelhecer de umas e de outras. Na verdade, a gente fica velho desde que nasce e a grande  
21 questão é como trabalhar este envelhecimento.

22 Pesquisas recentes mostram que a idade biológica varia com uma força tão grande ou maior que a  
23 idade cronológica. Uma questão importante é a hora em que a gente percebe isto e como podemos atuar ou  
24 alterar esta situação. “Não desista nunca”, me diz um fisiatra que quase se transformou no meu médico. Ele  
25 tem razão. E tem razão também a aluna de Patrícia que, do alto dos seus 82 anos, ao ouvir de uma colega de  
26 piscina que ela vai chegar aos 100, responde com um sorriso animado: “Não querida, vou chegar aos 135”.  
27 Decididamente, ela não está ficando velha, e reforça a tese de que a velhice pode ser uma questão de escolha.  
28 Como na hora de escolher a sobremesa: doce de ovos ou uma fatia de abacaxi?

NAGLE, Leda. Envelhecer ou Escolher. Jornal O Dia, Rio de Janeiro, 09 jul. 2015. Disponível em:  
<<http://odia.ig.com.br/noticia/opiniaio/2015-07-09/leda-nagle-envelhecer-ou-escolher.html>>

01. O título “Envelhecer ou escolher?” se relaciona ao conteúdo do texto porque

- (A) a tese defendida no texto é a de que, se as pessoas escolherem hábitos alimentares mais saudáveis, envelhecerão melhor.
- (B) a tese defendida no texto é a de que a maneira como acontece o envelhecimento depende de que atitudes as pessoas escolhem tomar diante dele.
- (C) a tese defendida no texto é a de que as pessoas podem viver melhor se escolherem deixar para trás tudo que é velho.
- (D) a tese defendida no texto é a de que, para se ter um envelhecimento saudável, é preciso escolher atividades físicas adequadas.
- (E) a tese defendida no texto é a de que se deve seguir exemplos de pessoas que envelheceram bem.

02. Sobre o trecho “se é que vocês me entendem” (linha 12), que está entre parênteses, julgue os itens a seguir:

- I. A autora demonstra contar com o conhecimento compartilhado do leitor para que ele entenda qual é a outra opção que se apresenta, além de envelhecer.

- II. A autora duvida que o leitor seja capaz de entender que as coisas velhas não devem ser jogadas fora.  
III. A autora evidencia estar insatisfeita com a maneira como a velhice é entendida pelas pessoas, já que, para ela, a velhice é uma etapa da vida que pode ser bem vivida.

- (A) Somente o item III está correto. (D) Somente os itens I, II e III estão corretos.  
(B) Somente os itens II e III estão corretos. (E) Somente os itens I e II estão corretos.  
(C) Somente o item I está correto.

03. Na linha 07, “o mesmo” realiza uma retomada que encapsula informações dadas anteriormente no texto, para indicar, na frase em que aparece, que

- (A) a situação do e-mail da autora é comparada a do seu telefone fixo, pois ambos recebem mensagens indesejadas.  
(B) o número do telefone fixo da autora, assim como aconteceu com o endereço do seu e-mail, foi trocado por um mais novo.  
(C) a autora passou a gerenciar vários números de telefone fixo, assim como possui vários endereços de e-mail.  
(D) o telefone fixo da autora, assim como ela, está sofrendo um processo de envelhecimento.  
(E) a amiga da autora diz que o telefone fixo é velho, assim como disse em relação ao e-mail.

04. Nas linhas 17 e 18, a autora fala de mulheres que, mesmo sendo mais novas que ela, são “mais sofridas e taciturnas”. Mantendo o sentido do trecho mencionado, o vocábulo “taciturnas” poderia ser substituído por

- (A) “felizes”. (D) “tranquilas”.  
(B) “delicadas”. (E) “tristes”.  
(C) “agressivas”.

05. Considerando a utilização das vírgulas no texto, julgue as seguintes afirmativas:

- I. Na linha 26 o vocábulo “querida” assume o papel sintático de vocativo, portanto deveria haver uma vírgula também antes dele.  
II. Na linha 7, a vírgula colocada após o vocábulo “fixo” não é necessária e pode ser retirada sem causar mudança de sentido na frase.  
III. Na linha 12, a oração “como a outra hipótese não me agrada (se é que vocês me entendem)” precisaria estar entre vírgulas, já que é uma oração intercalada.  
IV. Na linha 17, a oração “que me deixam feliz com seus exemplos” não precisa estar entre vírgulas, pois especifica uma parte das mulheres muito mais velhas que a autora.

- (A) Somente as afirmativas I e II estão corretas. (D) Somente as afirmativas I, III e IV estão corretas.  
(B) Somente as afirmativas I e III estão corretas. (E) Somente as afirmativas II e IV estão corretas.  
(C) Somente as afirmativas II, III e IV estão corretas.

06. Considerando a acentuação gráfica das palavras no texto, julgue os itens a seguir:

- I. As palavras “biológica” (linha 22) e “cronológica” (linha 23) possuem a acentuação gráfica justificada pela mesma regra gramatical.  
II. Quando se retira o acento gráfico da palavra “negócio” (linha 11), ela é transformada em outra palavra da língua portuguesa.  
III. As palavras “médico” (linha 24) e “número” (linha 08) são acentuadas por motivos gramaticais distintos.  
IV. A forma verbal “têm” (linha 19) recebe acento gráfico para indicar que está flexionada na 3ª pessoa do plural.

- (A) Somente o item I está correto. (D) Somente os itens I, III e IV estão corretos.  
(B) Somente os itens I, II e IV estão corretos. (E) Somente os itens III e IV estão corretos.  
(C) Somente os itens II e IV estão corretos.

Leia o texto que se segue e responda às questões de 7 a 10.

### Como a sua profissão afeta o seu cérebro

01 O seu trabalho influencia aspectos da sua vida que vão muito além daquelas oito horas que você  
02 passa na firma – pode afetar sua saúde, sua vida familiar e até determinar o tipo de pessoas com quem você  
03 anda e o tipo de lugar que frequenta. Mas um estudo publicado na *Neurology*, jornal médico da Academia  
04 Americana de Neurologia, indica que ele faz ainda mais: pode determinar como o seu cérebro vai envelhecer.

05 Os pesquisadores acompanharam 1.054 pessoas com mais de 75 anos por oito anos. Eles passavam,  
06 a cada 18 meses, mais ou menos, por um teste clínico chamado “Mini-Mental State Examination” (MMSE), que  
07 media sua memória e habilidades de raciocínio.

08 Os participantes também tiveram que contar sua história profissional e categorizar as tarefas que  
09 desempenhavam no trabalho em três grupos: executivo (inclui programar trabalhos e atividades, desenvolver  
10 estratégias e resolver conflitos), verbal (envolve avaliar e interpretar informações) e fluido (inclui aquelas  
11 tarefas que exigem atenção seletiva e análise de dados).

12 A conclusão foi que profissionais cujos empregos exigem mais atividades verbais, desenvolvimento de  
13 estratégias, resolução de conflitos e atividades gerenciais podem apresentar melhor proteção contra o declínio  
14 da memória e do raciocínio decorrente da velhice.

15 “Nosso estudo é importante porque sugere que o tipo de trabalho que você faz toda a sua carreira  
16 pode ter um significado ainda maior em sua saúde cerebral do que a educação que você teve”, afirmou ao  
17 *Medical Xpress* a autora, Francisca S., da Universidade de Leipzig, na Alemanha. “A educação é um fator bem  
18 conhecido que influencia o risco de demência”, completa.

19 Nos testes de memória e raciocínio, aqueles cujas carreiras tinham o nível mais alto dos três tipos de  
20 tarefas marcaram dois pontos a mais em relação às pessoas com nível mais baixo. É importante notar que,  
21 nos testes MMSE, uma pequena diferença em pontos faz muita diferença na prática. Eles também tiveram a  
22 taxa mais lenta de declínio cognitivo: durante os oito anos em que foram acompanhados, sua taxa de declínio  
23 foi a metade da taxa dos outros participantes. As tarefas que mais pesaram para essa diferença foram as  
24 executivas e verbais.

25 Isso quer dizer que ter um trabalho desafiador pode significar um futuro saudável para o seu cérebro.  
26 Nas palavras da autora do estudo: “Esses desafios podem ser um elemento positivo, se ajudarem a construir a  
27 reserva mental de uma pessoa no longo prazo.”

PRADO, Ana Carolina. Como a sua profissão afeta o seu cérebro. Revista Superinteressante, São Paulo, 30 abr. 2015.  
Disponível em: <<http://super.abril.com.br/blogs/como-pessoas-funcionam/como-a-sua-profissao-afeta-o-seu-cerebro/>>

07. O assunto principal do texto é

- (A) a relação entre tarefas profissionais e saúde do cérebro.
- (B) a relação entre trabalhos prazerosos e o bem estar mental.
- (C) a relação entre saúde do cérebro, trabalho e vida familiar.
- (D) a relação entre atividade verbal e desenvolvimento profissional.
- (E) a relação entre atividade verbal, trabalho e memória.

08. No quinto parágrafo (linhas 15 a 18), são mostradas falas sobre a importância da pesquisa proferidas por sua autora. Nesse sentido, é CORRETO afirmar que, segundo a pesquisadora,

- (A) o estudo indica que a educação não é tão importante para a saúde mental das pessoas quanto o tipo de trabalho que realizam.
- (B) o estudo indica que a educação que as pessoas tiveram ao longo de sua vida e o tipo de trabalho que realizam podem influenciar de maneira equivalente a sua saúde mental.
- (C) o estudo indica que o tipo de trabalho que as pessoas realizam ao longo de sua carreira não influencia o risco de terem demência no futuro.
- (D) o estudo indica que a educação não influencia mais a saúde mental das pessoas, mas sim as relações familiares.
- (E) o estudo indica que o tipo de trabalho que as pessoas realizam em suas carreiras pode influenciar mais a sua saúde cerebral do que a educação recebida ao longo da vida.

09. O pronome “Ele” (linha 04) está retomando
- (A) “Um estudo”.
  - (B) “O seu trabalho”.
  - (C) “O tipo de pessoas com quem você anda”.
  - (D) “O tipo de lugar que frequenta”.
  - (E) “Seu cérebro”.
10. O trecho “Isso quer dizer que ter um trabalho desafiador pode significar um futuro saudável para o seu cérebro” (linha 25) pode ser reescrito, sem alteração de sentido, da seguinte maneira:
- (A) “Esses resultados indicam que um trabalho desafiador significa mais saúde cerebral no futuro dos profissionais”.
  - (B) “Esses resultados indicam que as pessoas que possuem trabalhos mais desafiadores tendem a ter mais saúde cerebral no futuro”.
  - (C) “Esses resultados indicam que a possibilidade de ter um cérebro saudável no futuro pode ser influenciada pelo desempenho de um trabalho desafiador”.
  - (D) “Esses resultados indicam que a possibilidade de ter um cérebro saudável no futuro depende dos desafios que as pessoas enfrentam em seu trabalho”.
  - (E) “Esses resultados indicam que é importante que as pessoas enfrentem desafios no trabalho para que desenvolvam a saúde do seu cérebro no futuro”.

### **LEGISLAÇÃO DO REGIME JURÍDICO ÚNICO**

11. A Lei 8.112/90 institui o Regime Jurídico dos Servidores Públicos Civis da União, das autarquias, inclusive as em regime especial, e das fundações públicas federais. Para os efeitos desta Lei, servidor é a pessoa legalmente investida em cargo público. Cargo público é o conjunto de atribuições e responsabilidades previstas na estrutura organizacional que devem ser cometidas a um servidor. Com relação aos cargos públicos, está INCORRETO afirmar que:
- (A) são requisitos básicos para investidura em cargo público a nacionalidade brasileira, o gozo dos direitos políticos, a quitação com as obrigações militares e eleitorais, o nível de escolaridade exigido para o exercício do cargo, a idade mínima de dezoito anos e aptidão física e mental.
  - (B) os servidores cumprirão jornada de trabalho fixada em razão das atribuições pertinentes aos respectivos cargos, respeitada a duração máxima do trabalho semanal de quarenta horas e observados os limites mínimo e máximo de seis horas e oito horas diárias, respectivamente.
  - (C) a posse dar-se-á pela assinatura do ponto no primeiro dia de trabalho, quando deverão ser informadas as atribuições, os deveres, as responsabilidades e os direitos inerentes ao cargo ocupado, que poderão ser alterados unilateralmente, por qualquer das partes.
  - (D) é de quinze dias o prazo para o servidor empossado em cargo público entrar em exercício, contados da data da posse.
  - (E) o servidor estável só perderá o cargo em virtude de sentença judicial transitada em julgado ou de processo administrativo disciplinar no qual lhe seja assegurada ampla defesa.
12. O provimento dos cargos públicos far-se-á mediante ato da autoridade competente de cada Poder e a investidura em cargo público ocorrerá com a posse. Com relação as formas de provimento do cargo público, é INCORRETO afirmar que:
- (A) são formas de provimento de cargo público a nomeação, a promoção, a readaptação; a reversão, o aproveitamento, a reintegração, a recondução.
  - (B) a nomeação far-se-á em caráter efetivo, quando se tratar de cargo isolado de provimento efetivo ou de carreira.
  - (C) a readaptação é a investidura do servidor em cargo de atribuições e responsabilidades compatíveis com a limitação que tenha sofrido em sua capacidade física ou mental verificada em inspeção médica.

- (D) a reversão é o retorno à atividade de servidor aposentado.
- (E) o aproveitamento é a reinvestidura do servidor estável no cargo anteriormente ocupado, ou no cargo resultante de sua transformação, quando invalidada a sua demissão por decisão administrativa ou judicial, com ressarcimento de todas as vantagens.
13. Ressalvados os casos previstos na Constituição, é vedada a acumulação remunerada de cargos públicos. A proibição de acumular estende-se a cargos, empregos e funções em autarquias, fundações públicas, empresas públicas, sociedades de economia mista da União, do Distrito Federal, dos Estados, dos Territórios e dos Municípios. A esse respeito pode-se afirmar que:
- (A) a acumulação de cargos não está condicionada à comprovação da compatibilidade de horários.
- (B) considera-se acumulação lícita a percepção de vencimento de cargo ou emprego público efetivo com proventos da inatividade, mesmo quando os cargos de que decorram essas remunerações não forem acumuláveis na atividade.
- (C) de acordo com o que prescreve a lei 8.112/90 com indicação da ressalva aos casos previstos na Constituição, os cargos que podem ser acumulados são: a de dois cargos de professor; a de um cargo administrativo com outro técnico ou científico; a de dois cargos ou empregos privativos de profissionais de saúde, com profissões regulamentadas.
- (D) o servidor vinculado ao regime da lei 8.112/90 que acumular licitamente dois cargos efetivos, quando investido em cargo de provimento em comissão, ficará afastado de ambos os cargos efetivos, salvo na hipótese em que houver compatibilidade de horário e local com o exercício de um deles, declarada pelas autoridades máximas dos órgãos ou entidades envolvidos.
- (E) pela lei 8.112/90, a acumulação também se aplica à remuneração devida pela participação em conselhos de administração e fiscal das empresas públicas e sociedades de economia mista, suas subsidiárias e controladas, bem como quaisquer empresas ou entidades em que a União, direta ou indiretamente, detenha participação no capital social, observado o que, a respeito, dispuser legislação específica.
14. A União manterá Plano de Seguridade Social para o servidor e sua família. O Plano de Seguridade Social visa a dar cobertura aos riscos a que estão sujeitos o servidor e sua família, e compreende um conjunto de benefícios e ações que buscam garantir meios de subsistência nos eventos de doença, invalidez, velhice, acidente em serviço, inatividade, falecimento e reclusão, proteção à maternidade, à adoção e à paternidade, e a assistência à saúde. Com relação aos benefícios concedidos ao servidor, pode-se afirmar que
- (A) a aposentadoria compulsória será automática e declarada por ato, com vigência a partir do dia imediato àquele em que o servidor atingir a idade-limite de permanência no serviço ativo.
- (B) não são estendidos aos inativos quaisquer benefícios ou vantagens posteriormente concedidas aos servidores em atividade, inclusive quando decorrentes de transformação ou reclassificação do cargo ou função em que se deu a aposentadoria.
- (C) a aposentadoria voluntária ou por invalidez vigorará a partir da data em que o servidor protocolar o pedido do respectivo ato.
- (D) o salário-família é devido somente ao servidor ativo, por dependente econômico.
- (E) será concedida ao servidor licença para tratamento de saúde, a pedido ou de ofício, com base em perícia médica, com redução da remuneração a que fizer jus.
15. A autoridade que tiver ciência de irregularidade no serviço público é obrigada a promover a sua apuração imediata, mediante sindicância ou processo administrativo disciplinar, assegurada ao acusado ampla defesa. Diante dessa afirmação, pode-se afirmar que é CORRETO:
- (A) o servidor que responder a processo disciplinar poderá ser exonerado a pedido, ou aposentado voluntariamente, antes da conclusão do processo e do possível cumprimento de penalidade, acaso esta tivesse que ser aplicada.
- (B) Sempre que o ilícito praticado pelo servidor ensejar a imposição de penalidade de suspensão por mais de 30 (trinta) dias, de demissão, cassação de aposentadoria ou disponibilidade, ou destituição de cargo em comissão, será obrigatória a instauração de processo disciplinar.

- (C) como medida cautelar e a fim de que o servidor não venha a influir na apuração da irregularidade, a autoridade instauradora do processo disciplinar poderá determinar o seu afastamento do exercício do cargo, pelo prazo de até 180 (cento e oitenta) dias, com redução da respectiva remuneração.
- (D) não há impedimento para participação de comissão de sindicância ou de inquérito, cônjuge, companheiro ou parente do acusado, consanguíneo ou afim, em linha reta ou colateral, até o terceiro grau.
- (E) concluído o processo disciplinar, a comissão que conduziu o processo fará, ela mesma, o julgamento e decidirá pela penalidade a ser aplicada, cabendo à autoridade instauradora do processo autorizar a publicação do resultado do julgamento feito no processo administrativo disciplinar.

### NOÇÕES DE INFORMÁTICA

16. O termo barramento refere-se a um conjunto de linhas de comunicação (contatos físicos) que permitem a interligação entre dispositivos de um sistema de computação (CPU; Memória Principal; HD e outros periféricos), ou entre vários sistemas de computação. Assinale a opção do barramento que permite a conexão de vários periféricos externos ao computador, através de uma única interface e um único protocolo, eliminando a necessidade de instalação e configuração de placas extras.

- (A) RFID
- (B) USB
- (C) WIFI
- (D) VESA
- (E) HDMI

17. Assinale a opção que corresponde a um sistema operacional cujo código fonte está disponível sob a licença GPL (*General Public License* – Licença Pública Geral) para que qualquer pessoa o possa utilizar, estudar, modificar e distribuir livremente de acordo com os termos da licença.

- (A) Windows XP.
- (B) Windows Vista.
- (C) Linux.
- (D) Word 2010.
- (E) BrOffice.

18. Assinale a opção que corresponde a ameaças ou ataques que podem atingir os computadores.

- (A) Vírus, Software e TCP/IP.
- (B) Vírus, Certificado Digital, Worms.
- (C) Vírus, Worms e Spyware.
- (D) Worms, Spyware e Firewall.
- (E) Firewall, TCP/IP, Certificado Digital.

19. Considere as seguintes afirmativas sobre a suíte de aplicativos de escritório, Microsoft Office:

- I. O PowerPoint, a partir de sua versão 2007, pode salvar e ler uma apresentação usando a extensão .ppt e .pptx;
- II. No MS-Word 2007, ao salvar um documento através da opção “Salvar como ...”, pode-se escolher extensões do tipo “.doc”, “.rtf”, “.htm”, “.dot”, entre outras, o que permitirá que outras versões do Word e até mesmo outros processadores de textos possam utilizá-lo;
- III. Para se editar uma planilha eletrônica com a extensão .xls, deve-se usar o aplicativo PowerPoint.

São CORRETAS apenas as afirmativas:

- (A) I.
- (B) II
- (C) III
- (D) I e II.
- (E) II e III.

20. Sobre o Microsoft Excel 2013, assinale a opção CORRETA.

- (A) Quando em uma célula, que deveria aparecer um número resultado de alguma fórmula inserida nesta célula, aparecer #####, significa que a fórmula contém um erro.
- (B) Só é possível ocultar linhas ou colunas que não contiver nenhum dado nelas, ou seja, que estão vazias.
- (C) Os nomes de planilhas não podem ser usados como referência em uma fórmula.

- (D) Cálculos simples, que envolvem apenas números, podem ser realizados em uma célula sem o uso do sinal =(igual) antes da operação.
- (E) A função =Agora() retorna à data e a hora corrente.

### CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. A utilização de medidas caseiras é importante para que uma preparação alimentícia seja produzida com sucesso. Em relação ao emprego dessas medidas caseiras, marque a opção INCORRETA.
- (A) O conhecimento da capacidade volumétrica dos utensílios possibilita o cálculo da densidade do alimento e a estimativa da quantidade do ingrediente para qualquer utensílio caseiro.
  - (B) Por meio da medida, pode-se obter um produto final diferente a cada execução da receita, sem que haja dificuldade no controle de qualidade, quantidade e custo.
  - (C) Podem ocorrer variações nas quantidades dos ingredientes, pois as medidas caseiras possuem diferentes tamanhos.
  - (D) Quando se executa uma receita, devem-se considerar o tipo de utensílio e a acomodação do alimento no recipiente.
  - (E) O uso dessas medidas caseiras é favorecido pela disponibilidade de utensílios domésticos, baixo custo e facilidade de manuseio.
22. As equivalências de medidas caseiras devem ser consideradas quando há necessidade de entender as medidas utilizadas nas receitas. Para os copos tipo requeijão, americano, descartável (suco) e descartável (água) as equivalências em mililitros (mL) correspondem respectivamente:
- (A) 140, 170, 250 e 250.
  - (B) 170, 250, 250 e 140.
  - (C) 250, 140, 250 e 170.
  - (D) 250, 250, 170 e 140.
  - (E) 170, 250, 140 e 250.
23. Para o planejamento e execução de refeições, faz-se necessário o conhecimento do Índice de parte comestível (IPC) dos alimentos. Esse IPC é obtido da relação:
- (A) do peso bruto e peso líquido do alimento.
  - (B) do peso do alimento processado e peso do alimento no estágio inicial.
  - (C) do peso do alimento reidratado e peso do alimento seco.
  - (D) do peso do alimento processado e peso do alimento reidratado.
  - (E) do peso das aparas e peso total do alimento.
24. A previsão de gêneros alimentícios, para um determinado período, é uma atividade realizada em uma UAN que antecede à solicitação de compras. Essa previsão correlaciona-se com:
- I. per capita líquido dos alimentos;
  - II. per capita bruto dos alimentos;
  - III. porção alimentar;
  - IV. a frequência de utilização do alimento;
  - V. número estimado de refeições a serem servidas.
- Estão CORRETOS **apenas** os itens da opção:
- (A) I, II e IV.
  - (B) II, III e V.
  - (C) I, II e III.
  - (D) II, IV e V.
  - (E) I, IV e V.



25. As técnicas dietéticas utilizadas na produção de refeições devem assegurar aos consumidores, uma alimentação adequada quanto ao valor nutritivo, agradável palatabilidade, digestibilidade e apresentação que favoreça sua aceitação. Acerca dessas técnicas, marque a opção CORRETA:
- (A) O pré-preparo corresponde às operações que utilizam energia mecânica e ou energia térmica.
  - (B) Os alimentos são submetidos ao preparo que corresponde às operações de limpeza, divisão ou mistura para serem consumidos crus ou submetidos à cocção.
  - (C) Os métodos de divisão simples mais utilizados nos alimentos são cortar, espremer triturar e coar.
  - (D) Durante o preparo, são utilizadas operações de união de alimentos, tais como sedimentar, misturar e bater.
  - (E) Os processos básicos da cocção são por meio de calor úmido, de calor seco e de calor misto.
26. No recebimento e estocagem de alimento, são exigidos cuidados que visam, além da preservação do valor nutritivo, a manutenção das características sensoriais dos alimentos. Em relação a essas características sensoriais, marque a opção INCORRETA.
- (A) As hortaliças folhosas devem estar frescas, viscosas e com coloração uniforme, com talos firmes e sem manchas.
  - (B) As hortaliças compactas devem apresentar a superfície rugosa e firme, com casca brilhante e uniforme, sem manchas ou partes amassadas.
  - (C) As frutas devem estar frescas, ter atingido o grau máximo de qualidade em relação ao tamanho, cor e sabor conforme espécie e variedade.
  - (D) As frutas devem estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor atípicos.
  - (E) O congelamento rápido de alimentos, na faixa de 0 a  $-4^{\circ}\text{C}$ , não altera as características da textura, cor, sabor e aroma do alimento *in natura*.
27. Nas etapas de conservação e estocagem, alguns cuidados devem ser observados acerca da qualidade dos alimentos e ou preparações. Em relação a esses cuidados, marque a opção CORRETA.
- (A) Alimentos que estragam com maior facilidade devem ser refrigerados ou congelados. As preparações culinárias guardadas para a próxima refeição devem ser conservadas em temperatura refrigerada.
  - (B) As frutas, legumes e verduras que tenham partes mofadas ou com coloração ou textura alterada podem ser estocadas desde que essas partes alteradas sejam descartadas e que sejam mantidas refrigeradas.
  - (C) Peixes frescos devem estar sob refrigeração e apresentar escamas não aderidas ou couro íntegro, guelras róseas e olhos brilhantes e opacos.
  - (D) Alimentos não perecíveis devem ser armazenados em local seco e não arejado, em temperatura ambiente e longe de raios solares.
  - (E) Alimentos embalados devem estar dentro do prazo de validade, a embalagem deve estar lacrada, com poucos amassados, isentos de furos ou áreas estufadas e sem alterações de cor.
28. Com relação ao reconhecimento das características sensoriais dos alimentos, marque a opção INCORRETA.
- (A) A fruta possui aroma característico, é rica em suco, normalmente de sabor doce.
  - (B) A cocção a vapor mantém as características sensoriais das hortaliças.
  - (C) A utilização de leite nas preparações confere sabor, cor, maciez, umidade e cremosidade aos alimentos.
  - (D) Os queijos são muito utilizados em preparações culinárias. Para a preservação de suas qualidades sensoriais, devem ser observadas as condições de temperatura e de cocção.
  - (E) A gordura encontrada na carne melhora o sabor, a suculência e a maciez da carne cozida, entretanto, aumenta o tempo de cocção e as perdas de sucos por evaporação.
29. O Guia Alimentar Brasileiro (BRASIL, 2014) é um instrumento que apoia e incentiva praticas alimentares saudáveis, com abordagem de categorias de alimentos, definidas de acordo com o tipo de processamento empregado na sua produção. Concernente a essas categorias, marque a opção CORRETA.

- (A) A primeira categoria corresponde aos alimentos *in natura* e a produtos extraídos de *alimentos in natura* ou diretamente da natureza e usados pelas pessoas para temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinária.
- (B) A segunda categoria corresponde aos alimentos minimamente processados que são alimentos *in natura* que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas.
- (C) A terceira categoria corresponde a produtos fabricados essencialmente sem a adição de sal ou açúcar a um alimento *in natura* ou minimamente processado.
- (D) A quarta categoria corresponde a produtos cuja fabricação envolve diversas etapas e técnicas de processamento e vários ingredientes, muitos deles de uso exclusivamente industrial.
- (E) A quinta categoria corresponde aos alimentos *diet*, *light* e alimentos para fins especiais.
30. As diretrizes alimentares nacionais, contidas no guia elaborado pelo Ministério da Saúde (BRASIL, 2014), recomendam que a base da alimentação saudável deve ser constituída por alimentos *in natura* ou minimamente processados, predominantemente de origem vegetal. Em relação a essas recomendações, marque a opção INCORRETA.
- (A) Alimentos *in natura* ou minimamente processados incluem muitas variedades de grãos, tubérculos e raízes, legumes e verduras, frutas, leite, ovos, peixes, carnes e, também, a água.
- (B) A aquisição de alimentos *in natura* é limitada a algumas variedades, como frutas, legumes, verduras, raízes, tubérculos e ovos.
- (C) Secagem, embalagem, pasteurização, resfriamento e fermentação são exemplos de processos mínimos que transformam alimentos *in natura* em minimamente processados.
- (D) Alimentos *in natura* tendem a se deteriorar muito rapidamente e esta é uma razão para que sejam minimamente processados antes de sua aquisição.
- (E) Processos mínimos podem aumentar as etapas da preparação do alimento ou dificultar a sua digestão ou torná-los menos agradáveis ao paladar.
31. Ainda concernente às recomendações alimentares, o guia alimentar para a população brasileira (BRASIL, 2014) recomenda limitar o uso de alimentos processados. Em relação a esses alimentos, marque a opção CORRETA.
- (A) Alimentos processados em geral são facilmente reconhecidos como versões modificadas do alimento original, incluindo biscoitos recheados e salgadinhos de pacote, refrigerantes e macarrão instantâneo.
- (B) Por conta de sua formulação, apresentação e hipersabor, os alimentos processados tendem a ser consumidos em excesso e a substituir alimentos *in natura* ou minimamente processados.
- (C) Os ingredientes e métodos usados na fabricação de alimentos processados – como conservas de legumes, compota de frutas, queijos e pães – alteram de modo desfavorável à composição nutricional dos alimentos dos quais derivam.
- (D) Alimentos processados envolvem muitos ingredientes, incluindo sal, açúcar, óleos, gorduras e substâncias de uso exclusivamente industrial como proteínas de soja e do leite e extratos de carnes.
- (E) Alimentos processados tais como pós para refresco, embutidos e outros produtos derivados de carne e gordura animal e produtos congelados prontos para aquecer, tendem a limitar o consumo de *alimentos in natura* ou minimamente processados.
32. Leia e analise as afirmativas abaixo sobre os métodos de inquérito alimentar utilizado em nível individual.
- I. O recordatório de 24h (R24h) descreve o consumo de alimentos e bebidas nas últimas 24h, depende da habilidade do entrevistador em conduzir a entrevista, apresenta como desvantagem a possibilidade de alterar o consumo de alimentos;
- II. A Frequência de Consumo Alimentar (FCA) é obtida utilizando-se o Questionário de Frequência Alimentar (QFA) que pode ser auto-aplicado e cujas vantagens são caracterizar o hábito alimentar e discriminar a variação de consumo interindividual;
- III. O diário alimentar, indicado para avaliar o consumo atual ou usual, o registro pode levar o entrevistado a alterar a ingestão de alimentos, a confiabilidade dos dados aumenta com o aumento do número de dias de registro;

IV. As dificuldades para avaliar o consumo de alimentos englobam: dificuldade de percepção e quantificação das porções consumidas pelo entrevistado, informações não disponíveis, incompletas ou imprecisas para a quantificação dos alimentos ingeridos.

A opção que contém somente as afirmativas CORRETAS é:

- (A) I; II; III e IV.
- (B) I; II e IV.
- (C) II; III e IV.
- (D) I e III.
- (E) II e IV.

33. Leia e analise as afirmativas abaixo sobre a antropometria, método de avaliação nutricional amplamente utilizado para caracterizar o estado nutricional de indivíduos em todos os ciclos de vida; em seguida marque a opção INCORRETA.

- (A) No momento da internação das crianças com idade até 5 anos, o índice peso-para-estatura (P/E) é indicado para verificar a presença ou ausência de comprometimento nutricional anterior à internação e, ao longo do período de hospitalização, deve ser usado sequencialmente para monitorar o suporte nutricional.
- (B) No momento da internação de adolescentes, o Índice de Massa Corporal (IMC), a Circunferência do Braço (CB) e a Dobra Cutânea Tricipital (DCT) podem ser utilizadas para avaliar condição nutricional global, a massa gorda e massa magra, respectivamente, anterior a hospitalização. Os mesmos parâmetros antropométricos podem ser utilizados de modo sequencial para monitorar o suporte nutricional.
- (C) O Índice de Massa Corporal (IMC) é um indicador antropométrico largamente utilizado para avaliar o estado nutricional tanto da clínica como em estudos populacionais, com recomendação de uso em nível internacional porque informa sobre a quantidade da gordura corporal.
- (D) Considerando-se os eventos importantes e diferentes relativos às mudanças na composição corporal dos idosos, é recomendado utilizar os parâmetros antropométricos IMC, circunferência do abdômen e da panturrilha na prática clínica.
- (E) Um indicador antropométrico que pode ser utilizado para identificar a gravidade da perda de peso num determinado período anterior a internação hospitalar é o percentual (%) de perda de peso não intencional cujo cálculo é realizado subtraindo-se o peso usual do peso atual; a diferença obtida divide-se pelo peso usual e o quociente resultante multiplica-se por 100. Em seguida, classifica-se o percentual (%) de perda de peso obtido que, se for igual a 5% em 1(um) mês, por exemplo, indica perda significativa de peso.

34. A higienização de utensílios em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é essencial para manter a qualidade higienicossanitária dos alimentos. Sobre esta higienização, é CORRETO afirmar:

- (A) Considera-se a Higienização Eficiente (HE) como sendo o resultado da inter-relação entre as energias química, mecânica e térmica, além do tempo de duração do procedimento.
- (B) A pré-lavagem visa à eliminação de microrganismos presentes nas superfícies dos equipamentos e utensílios.
- (C) A temperatura ideal para a utilização da água é aproximadamente 60°C, pois, quando excessivamente quente, desnatura as proteínas e, quando fria, pode provocar a solidificação de gorduras.
- (D) A ação mecânica da água é responsável pela remoção de resíduos solúveis e eliminação total da carga microbiana das superfícies.
- (E) Envolve etapas que devem ser seguidas sequencialmente para sua eficácia: pré-lavagem, enxague, sanitização e lavagem.

35. Marque a opção que consta o microrganismo gram-negativo não esporogênico oxidase positivo, espiralado com períodos de incubação que varia de 2 a 5 dias. Sintomas prodrômicos são semelhantes aos da gripe, duram mais ou menos um dia e caracterizam-se por febre, cefaleia, mal estar e dores musculares. A seguir, aparece diarreia aquosa ou mucosa, podendo ser acompanhada de sangue, cólicas e vômitos e está intimamente associado à síndrome de Guillain-Barré.

- (A) *Bacillus cereus*
- (B) *Clostridium perfringens*
- (C) *Campylobacter jejuni*
- (D) *Escherichia coli*
- (E) *Shigella spp*

36. Marque a opção CORRETA que indica a patologia em que o microrganismo possui características de multiplicar-se em uma temperatura ótima de 37°C e pH mínimo de 3,8. Em 4 horas, o alimento contaminado transforma-se em alimento infectante e os sintomas podem manifestar-se a partir de 6 horas após a ingestão do alimento, com manifestações clínicas agudas traduzidas por cólicas abdominais, náuseas, vômitos, diarreia, calafrios, febre e cefaleia.

- (A) Salmonelose
- (B) Disenteria bacilar
- (C) Intoxicação estafilocócica
- (D) Listeriose
- (E) Botulismo

37. Todos os manipuladores de alimentos devem ser conscientizados a praticar as medidas de higiene, a fim de proteger os alimentos de contaminações químicas, físicas e microbiológicas. Para tanto, devem ser capacitados periodicamente em higiene pessoal. Neste contexto, marque a opção INCORRETA.

- (A) As mascaras usadas devem ser descartáveis e devem ser trocadas, no máximo, a cada 30 minutos.
- (B) As luvas descartáveis podem ser utilizadas na manipulação de alimentos prontos para consumo, que já tenham sofrido tratamento térmico.
- (C) Usar, preferencialmente uniformes de cores claras, sem bolsos acima da cintura.
- (D) Manter os cabelos totalmente cobertos e protegidos, através de rede própria, touca, gorro ou similar, utilizando grampos para fixação das redes, toucas e gorros.
- (E) Usar no procedimento de antissepsia das mãos álcool gel a 70% e deixar secar no ar naturalmente.

38. Em uma UAN, o controle de temperatura dos alimentos no balcão da distribuição de refeições deve ser aferido para manter a qualidade. Marque a opção CORRETA acerca desta afirmativa.

- (A) Deve-se manter registro das temperaturas de distribuição, que devem ser aferidas de 4 em 4 horas.
- (B) Deve-se manter registro das temperaturas de distribuição, que devem ser aferidas de 3 em 3 horas.
- (C) Deve-se manter registro das temperaturas de distribuição, que devem ser aferidas de 2 em 2 horas.
- (D) Deve-se manter registro das temperaturas de distribuição, que devem ser aferidas de 1 em 1 hora.
- (E) Deve-se manter registro das temperaturas de distribuição, que devem ser aferidas de meia em meia hora.

39. Os vegetais folhosos são importantes na alimentação por serem fontes nutrientes. Para que estes não sejam veículos de contaminação em uma refeição, são necessários procedimentos adequados de higienização. Diante deste contexto, assinale a opção INCORRETA.

- (A) Desfolhar as verduras folha a folha, retirando as partes estragadas antes de começar a usar a água.
- (B) Lavar as folhas um a um, em água potável, garantindo a limpeza e a retirada da matéria orgânica que fica aderida.
- (C) O vinagre deve ser usado na etapa de desinfecção para eliminação dos microrganismos.
- (D) Imergir os folhosos durante, pelo menos, 15 minutos em solução clorada a 200 ppm, mergulhando todo o lote ao mesmo tempo.
- (E) A solução clorada 200 ppm deve ser trocada a cada lote imerso ou ser reutilizada até quando o monitoramento da solução indicar um mínimo de 100 ppm de cloro ativo.

40. Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) são documentos com métodos a serem seguidos rotineiramente para a melhoria de operações em uma UAN, exigidos pela autoridade sanitária. Sobre estes, é INCORRETO afirmar:

- (A) Devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução das atividades.
- (B) Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 20 (vinte) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.
- (C) Os POPs relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antisepsia das mãos dos manipuladores.
- (D) Os POPs relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos
- (E) Os POPs referentes à higienização do reservatório devem constar o certificado de execução do serviço, quando esta higienização for realizada por terceiros.

41. Analise as assertivas seguintes usando V para Verdadeiro ou F para Falso.

- [ ] O exercício da profissão de Técnico de Nutrição e Dietética (TND) é permitido exclusivamente aos inscritos nos Conselhos Regionais de Nutrição.
- [ ] São Técnicos de Nutrição e Dietética (TND) os egressos dos cursos técnicos que atendam às disposições da Lei Nº 9.394/1996, exclusivamente.
- [ ] São Técnicos de Nutrição e Dietética (TND) os egressos dos cursos técnicos que atendam à legislação reguladora do ensino médio anterior à Lei Nº 9.394/1996, desde que haja equivalência quanto aos conteúdos da formação escolar.
- [ ] São Técnicos de Nutrição e Dietética (TND) os que tenham diploma de Técnicos de Nutrição e Dietética, cujos cursos estejam adequados às Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Profissional de Nível Técnico, do Ministério da Educação.

Marque a opção com a sequência CORRETA.

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

42. O Técnico de Nutrição e Dietética (TND) pode atuar nas seguintes áreas profissionais, EXCETO:

- (A) Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) que prestam atendimento a populações sadias.
- (B) Serviços que desenvolvem ações de saúde coletiva, como programas institucionais, unidades básicas de saúde e similares.
- (C) Unidades de Nutrição e Dietética de empresas e instituições que assistem populações portadoras de patologias.
- (D) Serviços que coletam dados estatísticos ou informações específicos para pesquisas experimentais, conforme protocolo definido pelo nutricionista responsável técnico.
- (E) Participar de programas de educação alimentar para a clientela atendida, conforme planejamento estabelecido pelo nutricionista.

43. A dieta normal ou geral hospitalar destina-se:

- I. para pacientes que necessitam manter o seu adequado estado nutricional;
- II. para pessoas com ausência de alterações metabólicas significativas ao risco nutricional;
- III. para indivíduos com necessidade de aporte energético aumentado;
- IV. para crianças e idosos com função mastigatória pobres em resíduos conjuntivos e que forneça aporte calórico aumentado;
- V. para indivíduos que têm preservados suas funções metabólicas e gastrointestinais.

Marque a opção que contém somente os itens CORRETOS.

- (A) I – II – III.
- (B) II – III – IV.
- (C) I – II – V.
- (D) II – IV – V.
- (E) III – IV – V.

44. A dieta líquida restrita ou líquida clara é indicada para alguns pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição, preparos para exames e cirurgias, pré e pós-operatório. Ela fornece apenas alimentos líquidos com as seguintes características:

- (A) Sem adição de potássio, carboidratos e sódio.
- (B) Normocalórica, hiperproteica e hiperlipídica.
- (C) Principalmente água, sem adição de açúcar, hiperlipídica.
- (D) Principalmente água, carboidratos e com restrição de lipídios.
- (E) Hiperproteica, hipercalórica e hiperlipídica.

45. Nas Boas Práticas, o armazenamento é um procedimento que visa manter a qualidade do alimento em uma UAN. Com relação a esta afirmativa, analise as afirmativas abaixo:

- I. Os ovos “*in natura*” devem ser armazenados sobre refrigeração até 10°C por 7 dias;
- II. As sobras de alimentos devem ser refrigeradas até 4°C por 24 horas;
- III. Os alimentos não perecíveis devem ser armazenados em temperaturas de 26°C com umidade entre 50 e 60;
- IV. As sobras de alimentos podem ser mantidas em temperatura ambiente por 12 horas;
- V. Os alimentos não perecíveis devem ser armazenados em temperaturas de 28°C com umidade entre 50 e 60.

Marque a opção CORRETA.

- (A) Somente os itens I, IV e V estão corretos.
- (B) Somente os itens I e II e V estão corretos.
- (C) Apenas o item III está correto.
- (D) Apenas os itens I e III estão corretos.
- (E) Os itens I, II e III estão corretos.

46. As formas mais comuns de processamento térmico do leite são a pasteurização e ultrapasteurização, também conhecido por UHT. Sobre estes processos é CORRETO afirmar:

- (A) A pasteurização é a combinação de tempo e temperatura para destruir os microrganismos patogênicos e o número total de bactérias.
- (B) Na pasteurização, o leite é aquecido de 72 a 76°C, por 15 a 20 segundos e resfriado a seguir, podendo ser transportado em temperatura ambiente.
- (C) No processo UHT o aquecimento do leite é realizado em temperatura de 130 a 150°C, por 2 a 4 segundos e resfriado imediatamente, sobrevivendo algumas bactérias patogênicas.
- (D) O leite UHT pode ser transportado e armazenado sob temperatura ambiente porque no processamento foram destruídos todos os microrganismos.
- (E) O leite pasteurizado tipo “C” é de elevada qualidade microbiológica, contendo todo o teor de gordura original.

47. A qualidade da carne é influenciada pelo seu estado de maturação que reflete sobre a consistência desta. No processamento da carne, são utilizados alguns procedimentos com a finalidade de amaciá-la. Nesse sentido, assinale a opção CORRETA.

- (A) A ação mecânica e a vácuo podem ser realizadas com equipamentos que contem várias lâminas que desnaturam as fibras da carne, tornando-a mais macia.

- (B) O uso da vinha d'alhos (temperos e vinagre ou vinho) na carne por algum tempo é um exemplo de ação enzimática que aumenta o pH e hidroliza a proteína da carne.
- (C) A papaína e a bromelina respectivamente geram hidrólise geral dos componentes da carne, resultando em uma consistência gelatinosa, muito usada na maturação a vácuo.
- (D) Na maturação a vácuo, a carne deve ser colocada em sacos plásticos e mantidas sobre refrigeração para evitar a contaminação de microrganismos e sua coloração se torna mais clara.
- (E) A papaína e a bromelina respectivamente geram hidrólise geral dos componentes da carne, resultando em uma consistência gelatinosa, muito usada na maturação enzimática.
48. Para se evitar a contaminação de alimentos e, conseqüentemente, comprometer a saúde do consumidor, deve-se adotar o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Nesse sistema, algumas definições foram desenvolvidas para esclarecer as ações realizadas. Nas opções abaixo estão relacionadas a estas, EXCETO:
- (A) Etapa pode ser o ponto, procedimento, operação ou estágio da cadeia alimentar, desde as matérias-primas cozidas na produção terciária até o consumo.
- (B) Limite crítico é o valor utilizado como critério, o qual traz segurança no controle dos pontos críticos.
- (C) Ponto de controle é um local ou situação a ser corrigido, porém sem risco imediato à saúde.
- (D) Risco é a probabilidade de ocorrência dos perigos.
- (E) Ponto crítico significa o local ou situação onde estão presentes os perigos com riscos à saúde e que devem ser controlados.
49. Em trabalhos executados por Técnicos de Nutrição e Dietética (TND), é obrigatório, EXCETO:
- (A) assinatura do técnico (TND).
- (B) menção explícita do título.
- (C) número do registro profissional.
- (D) número do Conselho Regional de Nutricionistas.
- (E) número do Conselho Municipal de Saúde vinculado ao serviço de atuação.
50. São atividades profissionais do Técnico em Nutrição e Dietética (TND) nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) que prestam atendimento a populações sadias. Marque a opção CORRETA.
- (A) Acompanhar e orientar atividades de controle de qualidade dos alimentos, conforme a legislação, somente nas etapas iniciais do processo.
- (B) Acompanhar e orientar os procedimentos culinários de pré-preparo e preparo de refeições e alimentos, obedecendo às normas técnicas e sanitárias vigentes.
- (C) Definir as ações de controle de saúde dos colaboradores da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).
- (D) Elaborar campanhas educativas do serviço para o nutricionista.
- (E) Orientar exclusivamente, funcionários operacionais sobre o uso de uniformes e equipamentos de segurança coletiva do serviço.