

## Declaração de amor

Esta é uma confissão de amor: amo a língua portuguesa. Ela não é fácil. Não é maleável. E, como não foi profundamente trabalhada pelo pensamento, a sua tendência é a de não ter sutilezas e de reagir às vezes com um verdadeiro pontapé contra os que temerariamente ousam transformá-la numa linguagem de sentimento e de alerteza. E de amor. A língua portuguesa é um verdadeiro desafio para quem escreve. Sobretudo para quem escreve tirando das coisas e das pessoas a primeira capa de superficialismo.

Às vezes ela reage diante de um pensamento mais complicado. Às vezes se assusta com o imprevisível de uma frase. Eu gosto de manejá-la - como gostava de estar montada num cavalo e guiá-lo pelas rédeas, às vezes lentamente, às vezes a galope.

Eu queria que a língua portuguesa chegasse ao máximo nas minhas mãos. Este desejo todos os que escrevem têm. Um Camões e outros iguais não bastaram para nos dar para sempre uma herança da língua já feita. Todos nós que escrevemos estamos fazendo do túmulo do pensamento alguma coisa que lhe dê vida.

Essas dificuldades, nós as temos. Mas não falei do encantamento de lidar com uma língua que não foi aprofundada. O que recebi de herança não me chega.

Se eu fosse muda, e também não pudesse escrever, e me perguntassem a que língua eu queria pertencer, eu diria: inglês, que é preciso e belo. Mas como não nasci muda e pude escrever, tornou-se absolutamente claro para mim que eu queria mesmo era escrever em português. Eu até queria não ter aprendido outras línguas: só para que a minha abordagem do português fosse virgem e límpida.

(LISPECTOR, Clarice, *A descoberta do mundo*. Rio de Janeiro: Rocco, 1999)

1. No fragmento “[...] contra os que **temerariamente** ousam transformá-la numa linguagem [...]”, a palavra destacada significa:

- a) de maneira arrojada
- b) de forma respeitosa
- c) de forma responsável
- d) com bastante temor
- e) com muita criatividade

2. Considere o fragmento:

“A língua portuguesa é um verdadeiro desafio para quem escreve.”

A afirmativa da autora é fundamentada, no texto, por alguns argumentos. Considerando esses argumentos, julgue as proposições abaixo.

- I. A língua oferece ao escritor diversas potencialidades que ele pode utilizar no seu processo criativo marcado pelo esforço de elaboração.
- II. A transformação para a realidade do texto, com a expressividade necessária, do que está no pensamento é, ao mesmo tempo, ser desbravador e sentir-se encantado, traços que caracterizam o escritor.
- III. O uso da língua impõe ao escritor obediência irrestrita às prescrições gramaticais.
- IV. O domínio da herança de uma língua já construída por autores como Camões intimida a atividade do escritor.

Está(ão) correta(s):

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

3. A partir do fragmento “Um Camões e outros iguais não bastaram para nos dar para sempre uma herança da língua já feita”, afirma-se:

- a) O legado linguístico deixado por grandes nomes do passado satisfaz plenamente o escritor contemporâneo, portanto não há necessidade de qualquer inovação.
- b) O escritor é livre no seu processo criativo, usando a língua com ousadia no propósito de buscar uma nova linguagem.
- c) O escritor pode introduzir novidades na língua, mas sempre fixando no antigo as bases para o novo.
- d) Os autores clássicos não foram importantes uma vez que não conseguiram impor modelos às gerações posteriores.
- e) Só escritores já consagrados são capazes de dominar com profundidade a complexidade da língua.

4. Considere os fragmentos:

“**E, como** não foi profundamente trabalhada pelo pensamento, a sua tendência é [...]”  
“[...] **como** gostava de estar montada num cavalo [...]”

Em relação ao termo destacado, é correto afirmar que

- a) traduz, respectivamente, a noção de causa e comparação visto que a sua significação está condicionada a cada um dos contextos em que se encontra inserido.
- b) é um elemento conector que não contribui para harmonia de sentido do texto.
- c) pode ser substituído por **porque** e **conforme**, respectivamente.
- d) dá, ao primeiro fragmento, um sentido ambíguo.
- e) traduz uma relação sintático-semântica de comparação em ambos os textos.

5. Considere os fragmentos:

“Às vezes se **assusta** com o imprevisível de uma frase.”

“Todos nós que escrevemos estamos fazendo do **túmulo do pensamento** alguma coisa que lhe dê vida.”

“Essas dificuldades, nós **as** temos”.

Sobre os elementos em destaque, é correto afirmar:

- I. A forma verbal **assusta** exemplifica um recurso da linguagem literária, personificando **a língua**.
- II. A expressão **túmulo do pensamento** não constitui um processo metafórico.
- III. O pronome **as** retoma a expressão **essas dificuldades**, atribuindo-lhe maior ênfase.

Está(ão) correta(s):

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

6. Em “Mas como não **nasci** muda [...], a regência do verbo **nascer** é a mesma da forma destacada em:

- a) “Eu **gosto** de manejá-la”.
- b) “O que **recebi** de herança [...]”
- c) “E este desejo todos os que escrevem **têm**”.
- d) “Não é maleável.”
- e) “Às vezes ela **reage** diante de um pensamento mais complicado.”

7. Em relação à concordância verbal, **NÃO** se obedece à norma culta em:

- a) Eles hão de realizar novas abordagens linguísticas.
- b) Ouvem-se, na mídia, bastantes elogios à produção literária daquele escritor.
- c) Devem haver formas diversas de se fazer uma declaração de amor à língua materna.
- d) Fizeram cinquenta anos os escritores homenageados.
- e) Assistiu-se a palestras sobre o assunto.

8. Considere os fragmentos:

“**Esta** é uma confissão de amor [...]”

“E **este** desejo todos os que escrevem têm”.

“**Essas** dificuldades, nós as temos”.

Quanto aos elementos em destaque, é correto afirmar:

- I. O termo **esta** faz referência à ideia anteriormente expressa.
- II. O uso estilístico do termo **este** pode revelar a intenção da autora de se incluir no grupo daqueles que desejam dominar a língua.
- III. O termo **essas** retoma todas as dificuldades citadas nos parágrafos anteriores.

Está (ão) correta (s):

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

9. Considere o fragmento:

“Eu **até** queria não ter aprendido outras línguas: **só para que** a minha abordagem fosse **virgem e límpida**”.

Em relação aos termos em destaque, **NÃO** é correto afirmar:

- a) A retirada do termo **até** não altera a semântica do fragmento.
- b) O termo **só** tem função **adverbial**.
- c) A estrutura **para que** é uma locução prepositiva, podendo ser substituída por **a fim de que**.
- d) **O dois pontos** anunciam um esclarecimento.
- e) Os termos **virgem** e **límpida** têm função adjetiva.

10. O prefixo da palavra **imprevisível** tem a mesma significação em:

- a) improutivo / infiel
- b) ingerir / ilegal
- c) imigrar / ingerir
- d) imberbe / injetar
- e) injetar / imigrar

**CONHECIMENTO ESPECÍFICO**

11. A educação nutricional é o processo pelo qual os clientes são efetivamente auxiliados a selecionar e implementar comportamentos desejáveis de nutrição e estilo de vida. Assinale (F) para a alternativa falsa e (V) para a alternativa verdadeira e indique a sequência correta.

- ( ) Os indivíduos só alteram seu comportamento quando estão prontos para isso.  
( ) A ambivalência não é uma chave bloqueadora da motivação que pode ser resolvida através de intervenção.  
( ) Resistência e recusa são obstáculos para serem atingidos os objetivos de mudança de comportamento.  
( ) A educação nutricional efetiva em geral é um processo realizado com o cliente, mais do que para o cliente.  
( ) São necessárias diferentes intervenções para os indivíduos em diferentes fases de motivações.
- a) V, F, V, F, V.  
b) V, F, V, V, V.  
c) F, V, F, F, V.  
d) V, F, V, V, F.  
e) F, V, F, V, F.

12. A Doença Arterial Coronariana (DAC) é a mais mortal das doenças cardiovasculares, 50% de todas as mortes cardíacas são decorrentes de DAC. Analise as alternativas abaixo:

1. As lipoproteínas de baixa densidade (LDL) são as maiores carreadoras do colesterol no sangue.
2. Um perfil lipoprotéico completo inclui medidas em jejum, de colesterol total, de LDL colesterol, de HDL colesterol e de triglicerídeos.
3. A hipertensão arterial é um fator de risco da DAC, acidente vascular cerebral e insuficiência cardíaca congestiva.
4. A inatividade física é um fator de risco independente para a DAC.
5. O consumo de álcool moderado é associado com a redução de 40 a 50% no risco de DAC.

São consideradas correta.

- a) Alternativas 3, 4 e 5.  
b) Alternativas 1, 2, 3 e 5.  
c) Alternativas 1, 2, 4 e 5.  
d) Alternativas 1, 2 e 3.  
e) Todas as alternativas

13. Edson têm altura de 1,70 cm, peso de 82 kg e índice de massa corporal de 28,37 kg/m<sup>2</sup>. Assinale a alternativa que indica o seu estado nutricional:

- a) Obesidade Mórbida  
b) Eutrófico

- c) Pré-obeso
- d) Obesidade Grau III
- e) Baixo Peso

14. No que se refere à dietoterapia da obesidade no adulto, assinale a alternativa correta quanto ao conteúdo ideal de nutrientes:

- a) Carboidratos (55 – 60%, com cerca de 15% de absorção simples), proteínas (15 – 20%), gorduras (20 – 25%, com 10% saturadas, 7% polinsaturadas e 5% monoinsaturadas).
- b) Carboidratos (40 – 60%, com cerca de 15% de absorção simples), proteínas (10 – 15%), gorduras (20 – 25%, com 5% saturadas, 7% polinsaturadas e 10 % monoinsaturadas).
- c) Carboidratos (55 – 60%, com cerca de 20% de absorção simples), proteínas (15 – 20%), gorduras (20 – 25%, com 7% saturadas, 10% polinsaturadas e 13 % monoinsaturadas).
- d) Carboidratos (55 – 60%, com cerca de 50% de absorção simples), proteínas (10 – 15%), gorduras (15 – 20%, com 7% saturadas, 10% polinsaturadas e 13 % monoinsaturadas).
- e) Carboidratos (40 – 60%, com cerca de 25% de absorção simples), proteínas (10 – 15%), gorduras (20 – 25%, com 7% saturadas, 10% polinsaturadas e 13 % monoinsaturadas).

15. Com relação às técnicas de pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- a) Um dos principais objetivos da cocção dos alimentos é aumentar a palatabilidade, manter ou melhorar o valor nutritivo e diminuir a digestibilidade.
- b) Decantação é a separação de dois componentes líquidos, deixando-se descansar e fazendo com que separem devidamente as diferentes densidades.
- c) Branqueamento é a aplicação de calor ao alimento por escaldadura ou vapor e resfriamento subsequente, com o objetivo de cessar a ação de enzimas.
- d) Frigir significa usar o calor seco em pouca gordura, bem quente, sem movimentar o recipiente de cocção.
- e) Brasear consiste em dourar o alimento em pequena quantidade de gordura, acrescentando líquido e mantendo-se o ponto de fervura até que fique macio.

16. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) foram utilizados 58 kg de carne bovina, para elaboração de uma preparação de carne ao forno. Sabendo-se que o Indicador de Parte Comestível (IPC) é de 1,19, que a preparação perde 25% durante a cocção e que o per capita cozido foi de 170 g. Qual o peso final da preparação e o per capita bruto?

- a) 43,5 kg, 226,67g.
- b) 45,0 kg, 225,0 g.
- c) 43,0 kg, 226,0 g.
- d) 48,5 kg, 227,5 g.
- e) 42,5 kg, 226,67g.

17. Uma das formas de classificação das hortaliças é de acordo com a sua pigmentação. Os pigmentos encontrados nas hortaliças vermelhas, vermelho-arroxeadas, verdes, amarelas e alaranjadas, brancas e branco-amareladas, são respectivamente:

- a) Licopeno, antocianina, clorofila, xantofila, caroteno, flavinas ou flavonas.
- b) Licopeno, antocianina, clorofila, caroteno, xantofila, flavinas ou flavonas.
- c) Antocianina, clorofila, licopeno, xantofila, flavinas ou flavonas e caroteno.
- d) Xantofila, antocianina, clorofila, flavinas ou flavonas, caroteno e licopeno.
- e) Nenhuma das alternativas.

18. Para se obter o per capita de 160 gramas de fígado, sabendo-se que o IPC é de 1,4, será necessário comprar, em gramas, a seguinte quantidade:

- a) 222 gramas
- b) 220 gramas
- c) 224 gramas
- d) 221 gramas
- e) 223 gramas

19. Quanto à nutrição do idoso, assinale (F) para a alternativa falsa e (V) para a alternativa verdadeira.

- ( ) Deve-se ter um aumento da ingestão de carboidratos complexos, inclusive fibras da dieta e controle da ingestão de açúcares simples.
- ( ) As necessidades de energia geralmente aumentam com a idade devido a um declínio na taxa metabólica basal e uma redução na atividade física.
- ( ) Uma ingestão de proteína de 1,0 a 1,25 g/kg de peso é geralmente segura para adultos mais velhos.
- ( ) O nível sérico de albumina é o indicador mais confiável de estado nutricional.
- ( ) A diretriz menos importante é fornecer refeições e lanches que sejam ricos em nutrientes, atraentes visualmente, gostosos e de consistência apropriada.

A sequência correta é:

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

20. A contagem de carboidratos tem sido uma alternativa utilizada no planejamento dietoterápico de pacientes com Diabetes Tipo I. Quantas unidades de insulina rápida são necessárias para cobrir 60 gramas de carboidratos?

- a) 3 unidades
- b) 3,5 unidades
- c) 8 unidades
- d) 6 unidades
- e) 4 unidades

21. Qual a recomendação de cálcio durante a gravidez para mulheres com menos de 19 anos de idade e para mulheres adultas?

- a) 1300 mg/dia e 1200 mg/dia
- b) 1200 mg/dia e 1000 mg/dia
- c) 1000 mg/dia e 1300 mg/dia
- d) 1500 mg/dia e 1300 mg/dia
- e) 1300 mg/dia e 1000 mg/dia

22. No que se refere à desnutrição energético-protéica e a carências nutricionais, enumere a segunda coluna de acordo com a primeira.

1. Pelagra	(   )	Vitamina A
2. Gengivas ulceradas e sangrantes	(   )	Tiamina
3. Hiperceratose folicular e pele com xerose	(   )	Vitamina C
4. Fraqueza do músculo esquelético	(   )	Zinco
5. Beribéri	(   )	Proteína
6. Menor acuidade do paladar e cura demorada de ferimentos	(   )	Niacina

A sequência correta é:

- a) 3, 5, 4, 6, 2, 1.
- b) 3, 1, 2, 6, 4, 5.
- c) 2, 1, 5, 6, 4, 3.
- d) 3, 5, 2, 6, 4, 1.
- e) Nenhuma das alternativas.

23. Qual a recomendação de energia e proteína para adolescentes do sexo masculino na faixa etária de 19 a 24 anos?

- a) 3000 kcal/dia e 59 g/proteína/dia
- b) 2500 kcal/dia e 45 g/proteína/dia
- c) 2800 kcal/dia e 49 g/proteína/dia
- d) 2900 kcal/dia e 58 g/proteína/dia
- e) 3300 kcal/dia e 46 g/proteína/dia

24. São características do Marasmo, EXCETO:

- a) Diarréia pode estar presente
- b) Deficiência predominantemente de proteína
- c) Pele enrugada
- d) Cabelo escasso, fino e seco
- e) Ausência de gordura subcutânea

25. Café, bebidas alcoólicas, mostarda em grão e pimenta vermelha são alguns alimentos contra-indicados para a dietoterapia em caso de:

- a) Gastrite e úlcera gastrintestinal
- b) Diarréia
- c) Constipação
- d) Anemia
- e) Disfagia

26. Os hormônios envolvidos na movimentação de leite para baixo no mamilo e sua produção durante a lactação são, respectivamente:

- a) Prolactina e oxitocina
- b) Estrogênio e oxitocina
- c) Oxitocina e prolactina
- d) Oxitocina e progesterona
- e) Prolactina e estrogênio

27. Dieta líquida restrita é aquela que fornece alimentos líquidos com as seguintes características:

- a) Hiperprotéica, hipercalórica e a temperatura ambiente.
- b) Sem adição de carboidratos e sódio e a temperatura ambiente.
- c) Água e carboidratos com restrição de lipídeos.
- d) Hiperlipídica, hipercalórica e sem adição de açúcar.
- e) Normocalórica, hiperlipídica e hiperprotéica.

28. Atualmente as interações alimento x medicamento são bastante priorizadas nas terapias nutricionais de pacientes hospitalizados ou domiciliar. Nesse sentido afirma-se que:

- a) Ocorrem quando se produz um desequilíbrio de nutrientes por ação de um medicamento.
- b) Ocorrem apenas com o uso de analgésicos e antibióticos.
- c) Ocorrem quando o fármaco reduz ou aumenta a ingestão de nutrientes.
- d) Ocorrem quando o efeito do fármaco é mais forte do que a ingestão de nutrientes.
- e) Nenhuma das afirmativas anteriores.

29. O objetivo do trabalho de Nutrição em Saúde Pública é:

- a) Prevenir doenças
- b) Promover programas de recreação
- c) Determinar índice de população
- d) Avaliar condições socioeconômicas
- e) Prevenir doenças e determinar índice de população

30. As atividades administrativas em uma UAN incluem as funções de planejamento, organização, direção e controle. Relacionar os objetivos com as condições disponíveis e determinar a melhor forma de execução das operações, diz respeito à seguinte ação:

- a) Organizar
- b) Controlar
- c) Planejar
- d) Comandar
- e) Dirigir

31. A determinação da área de uma UAN constitui uma etapa complexa do planejamento por envolver uma série de variáveis. Marque a alternativa correta que identifique os fatores que interferem no dimensionamento da área:

- a) Número de refeições, padrão dos cardápios, modalidade e sistema de distribuição, política de compras e abastecimento, tempo de cocção.
- b) Número de refeições, padrão dos cardápios, modalidade e sistema de distribuição, política de compras e abastecimento, dependências.
- c) Número de refeições, padrão dos cardápios, modalidade e sistema de distribuição, grau de instrução do funcionário, dependências.
- d) Número de refeições, padrão dos cardápios, peso de cada preparação, política de compras e abastecimento, dependências.
- e) Número de refeições, padrão dos cardápios, capacidade do recipiente, modalidade e sistema de distribuição, tempo de cocção.

32. Numa UAN é considerado como “resto” o alimento que foi:

- a) Nenhuma das alternativas
- b) Distribuído e não preparado
- c) Preparado e não distribuído
- d) Distribuído e preparado
- e) Distribuído e não consumido.

33. No momento do planejamento de um cardápio para uma UAN, além do respectivo padrão da unidade, devem ser considerados outros aspectos fundamentais, EXCETO:

- a) A programação deverá ser feita semanal
- b) Visar o custo
- c) Alimentos da época ou da safra
- d) Sistema de compras e armazenamento
- e) Mão-de-obra qualificada que atenda a realidade do serviço

34. Os dois fatores mais pesquisados para controlar, eliminar ou diminuir o número de microorganismos durante o processamento, manipulação e distribuição dos alimentos para o consumo são:

- a) Temperatura e ambiente
- b) Higiene e tempo
- c) Tempo e temperatura
- d) Ambiente e higiene
- e) Temperatura e higiene

35. Em uma UAN foi preparado uma grande quantidade de frango ao forno e consumida várias horas depois. Os comensais relataram os seguintes sintomas após 12 horas da ingestão: dores abdominais agudas muito intensas, diarréia sanguinolenta e algumas vezes vômitos. O microorganismo que causou a intoxicação alimentar foi:

- a) *Clostridium perfringens*
- b) *Bacillus cereus*
- c) *Staphylococcus aureus*
- d) *Listeria monocytogenes*
- e) *Clostridium botulinum*

36. Que controle de temperatura e tempo os alimentos podem ser fornecidos/distribuídos para não ocorrer multiplicação microbiana. Assinale a alternativa correta:

- a) Alimentos frios, temperatura entre 10°C e 21°C, só podem permanecer na distribuição por 5 horas.
- b) Alimentos frios devem ser distribuídos no mínimo a 10°C por até 4 horas.
- c) Alimentos quentes a 65°C ou mais por no máximo 12h ou a 60°C por no máximo 6h ou abaixo de 60°C por 3 horas.
- d) Alimentos quentes podem ficar na distribuição ou espera a 65°C ou mais por no máximo 12 horas ou a 60°C por no máximo 10 horas ou abaixo de 60°C por 6 horas.
- e) Nenhuma das afirmativas.

37. “A higiene dos alimentos é caracterizada pelos processos nos quais os alimentos se tornam higienicamente e sanitariamente adequados para o consumo”. De acordo com a Portaria nº 1428 do Ministério da Saúde, a sequência e o procedimento correto para higiene dos vegetais em geral, inclusive dos folhosos é a seguinte:

- a) Lavagem folha a folha em água corrente potável, imersão em hipoclorito de sódio a 100 ppm durante 5 minutos e imersão em vinagre a 1% durante 15 minutos.
- b) Imersão em hipoclorito de sódio a 200 ppm durante 10 minutos, lavagem folha a folha em água corrente potável e imersão em vinagre a 2% durante 15 minutos.
- c) Lavagem folha a folha em água corrente potável, imersão em hipoclorito de sódio a 200 ppm durante 15 minutos e imersão em vinagre a 2% durante 15 minutos.
- d) Imersão em hipoclorito de sódio a 100 ppm durante 10 minutos, lavagem folha a folha em água corrente potável e imersão em vinagre a 2% durante 15 minutos.
- e) Lavagem folha a folha em água corrente potável, imersão em hipoclorito de sódio a 200 ppm por 5 minutos e imersão em vinagre a 2% durante 15 minutos.

38. O armazenamento seguro de mercadorias é uma das etapas do Controle de Qualidade de uma UAN. Assinale a alternativa que **NÃO** indica uma regra de armazenamento seguro:

- a) Produtos destinados à devolução devem ficar em locais apropriados, não identificados por fornecedor.
- b) É proibida a entrada de caixas de madeira dentro da área de armazenamento e manipulação.
- c) A disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação.
- d) Alimentos não devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos, de higiene e perfumaria.
- e) Todos os produtos devem estar adequadamente identificados e protegidos contra contaminação.

39. No que se refere ao controle e saúde dos funcionários da UAN, marque a alternativa **INCORRETA**:

- a) A periodicidade dos exames médico-laboratoriais deve ser de dois em dois anos.
- b) Os exames laboratoriais são: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL, devendo ser realizadas outras análises de acordo com avaliação médica.
- c) Não devem manipular alimentos, os funcionários que apresentam feridas, lesões, chagas ou cortes.
- d) Os sapatos dos funcionários devem ser fechados, em boas condições de higiene e conservação, devem também ser utilizadas meias.
- e) Nenhuma das alternativas

40. De acordo com o Código de Ética do Nutricionista (Resolução CFN Nº 334/2004) é vedado ao nutricionista:

- a) Realizar estudos e pesquisas com caráter científico, visando à produção do conhecimento e conquista técnicas para a categoria.
- b) Fornecer atestado de qualidade de alimentos de outros produtos, materiais, equipamentos e serviços.
- c) Denunciar às autoridades competentes, inclusive ao Conselho Regional de Nutricionistas, atos de que tenha conhecimento e que sejam prejudiciais à saúde e a vida.
- d) Colaborar com as autoridades sanitárias e de fiscalização profissional.
- e) Divulgar, dar, fornecer ou indicar produtos de fornecedores que não atendam às exigências técnicas e sanitárias cabíveis.