



PREFEITURA MUNICIPAL DE CARIACICA  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO  
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

REF. EDITAL Nº 01/2010 – CONCURSO PÚBLICO

# NUTRICIONISTA

## INSTRUÇÕES

- Você está recebendo do fiscal um Caderno de Questões com 50 (cinquenta) questões numeradas sequencialmente que compõem a prova objetiva.
- Composição da Prova:

QUANTIDADE DE QUESTÕES	MATÉRIA
01 a 10	Língua Portuguesa
11 a 20	Informática
21 a 50	Conhecimentos Específicos

- Você receberá, também, a Folha de Respostas personalizada para transcrever as respostas das questões da prova objetiva.

## ATENÇÃO

1. É proibido folhear o Caderno de Questões antes da autorização do fiscal.
2. Após autorização, verifique se o Caderno de Questões está completo, sem falhas de impressão e se a numeração está correta. Confira também se sua prova corresponde ao cargo para o qual você se inscreveu. Caso haja qualquer divergência, comunique o fato ao fiscal imediatamente.
3. Confira seu nome completo, o número de seu documento e o número de sua inscrição na Folha de Respostas. Caso encontre alguma divergência, comunique o fato ao fiscal para as devidas providências.
4. Você deverá transcrever as respostas das questões objetivas, que será o único documento válido para a correção das provas. O preenchimento da Folha de Respostas é de inteira responsabilidade do candidato.
5. Para realização da prova o candidato deverá utilizar caneta esferográfica transparente, com tinta de cor azul ou preta.
6. Leia atentamente cada questão da prova e assinale, na Folha de Respostas, a opção que a responda corretamente. Exemplo correto da marcação da Folha de Respostas:
7. A Folha de Respostas não poderá ser dobrada, amassada, rasurada ou conter qualquer marcação fora dos campos destinados às respostas.
8. Na correção da Folha de Respostas, será atribuída nota 0 (zero) às questões não assinaladas, que contiverem mais de uma alternativa assinalada, emenda ou rasura, ainda que legível.
9. Você dispõe de 4h (quatro horas) para fazer a prova, incluindo a marcação da Folha de Respostas. Faça-a com tranquilidade, mas controle seu tempo.
10. Você somente poderá deixar definitivamente a sala de prova após 60 (sessenta) minutos de seu início. Você poderá levar o Caderno de Questões consigo devendo, obrigatoriamente, devolver ao fiscal a Folha de Respostas assinadas após decorridos 4h (quatro horas). As provas estarão disponibilizadas no site da FAFIPA ([www.fafipa.org/concurso/](http://www.fafipa.org/concurso/)), a partir da divulgação do Gabarito Preliminar. O candidato poderá anotar o gabarito no verso da capa da prova e levar consigo.
11. Os 03 (três) últimos candidatos da sala só poderão sair juntos e após a conferência de todos os documentos da sala e assinatura do termo de fechamento.
12. Durante a prova, não será permitida qualquer espécie de consulta ou comunicação entre os candidatos, nem a utilização de livros, códigos, manuais, impressos ou anotações, calculadoras, relógios, agendas eletrônicas, *paggers*, telefones celulares, BIP, *Walkman*, gravador ou qualquer outro equipamento eletrônico. A utilização desses objetos causará eliminação imediata do candidato.
13. Os objetos de uso pessoal, incluindo telefones celulares, deverão ser desligados e mantidos dessa forma até o término da prova e entrega da Folha de Respostas ao fiscal.
14. Qualquer tentativa de fraude, se descoberta, implicará em imediata denúncia à autoridade competente, que tomará as medidas cabíveis, inclusive com prisão em flagrante dos envolvidos.



## LÍNGUA PORTUGUESA

### Terra para o santo

O costume antigo de doar frações das fazendas a figuras sagradas ainda hoje dificulta a obtenção de títulos de posse

Ana Claudia Fonseca

Desde que chegaram ao Brasil na bagagem cultural dos navegadores portugueses, os santos por aqui ficaram, tratados sempre como gente da casa. Moças emprestavam suas joias para a imagem de Nossa Senhora usar em dias de festa ou procissão. São Bento recebia das cozinheiras a tarefa de proteger as terrinas de doce contra as formigas. Santo Antônio, patrono do Exército, tinha patente de coronel, recebia soldo do imperador - administrado pela ordem religiosa - e ainda fazia horas extras como casamenteiro. Essa liberalidade com o sagrado é um dos traços do catolicismo e uma eterna fonte de problemas burocráticos. A cidade paulista de Anhembi tem 193600 metros quadrados do seu centro urbano registrados em nome de Nossa Senhora dos Remédios. A doação foi feita em 1863, pelo português Antonio Rodrigues Ponce, que separou parte de sua fazenda para a construção de uma capela. A escritura ainda está em nome da santa, o que faz dos moradores daquela área posseiros de, digamos, um pedaço do céu. Os imóveis não podem ser vendidos nem dados como garantia de empréstimos. "Mais de 800 famílias estão nessa situação insólita", diz Gabriel Veiga, diretor de recursos fundiários da Fundação Instituto de Terras do Estado de São Paulo (Itesp). Desde o ano passado, essa entidade vem tentando regularizar terrenos em diversos municípios paulistas cujos proprietários oficialmente são santos da Igreja.

A lei do usucapião não se aplica nesses casos porque se trata de área pública, não particular. O jeito é reclamar com o bispo - literalmente. O processo é lento. Primeiro, deve-se provar que o intuito do doador era dar a terra à Igreja, não ao santo. Assim que isso acontece, a mitra pode vender ou reverter a doação para os proprietários do terreno, que só então podem pedir no cartório um novo documento em seu nome. O analista de sistemas João Carlos Belato, de 46 anos, conseguiu ganhar a posse da casa construída em um terreno de 154 metros quadrados localizado a um quarteirão da matriz de Anhembi, onde mora com a mulher e um filho. "Tive de comprar minha casa duas vezes", diz. "Paguei pelo direito de posse e só agora, dois anos depois, consegui comprar do bispo o direito de matrícula, que custou 30% do valor do terreno."

Legar aos santos padroeiros bens em cartório era comum entre fazendeiros com ou sem herdeiros até 1850, quando entrou em vigor a Lei de Terras. "As doações eram feitas para pagar promessas, expiar pecados, ganhar o direito de ocupar lugares privilegiados nas missas ou no cemitério", diz o padre paulista José Oscar Beozzo. Havia também casos em que as doações visavam a uma travessia serena para a outra vida. O governador pernambucano João Fernandes Vieira (1613-1681), herói na luta pela expulsão dos holandeses, entregou parte de suas terras em 1670 à irmandade de Nossa Senhora da Conceição de Olinda, em

Pernambuco, com uma condição: que as religiosas recolhidas rezassem por sua alma "até o fim dos tempos".

Nem todas as doações tinham objetivos espirituais. Às vezes, o motivo era evitar a posse ilegal do terreno, em uma época em que sobravam terras e faltavam mãos para ará-las. Os fazendeiros doavam glebas ao patrimônio de um santo, selando o negócio com a edificação de uma capela e ligando, assim, pequenos arraiais a enormes fazendas. Ao redor da ermida, construída na maior parte das vezes de madeira ou pau a pique, surgiam vendas e armazéns, que atraíam moradores e davam origem a vilarejos. "Com a doação, os fazendeiros ganhavam em duas frentes: valorizavam suas terras e desenvolviam a região", diz o historiador carioca Eduardo Schnoor. Centenas de vilas nasceram desse modo. O artista que melhor soube retratar a tendência foi o holandês Frans Post (1612-1680), que, ao pintar vilas em formação, sempre reservava um canto para uma igreja.

Embora o santo fosse o dono da terra, o usufruto era da Igreja, que podia cobrar uma taxa módica, conhecida como foro ou *enfiteuse*, pela ocupação. Era a "esmola do santo". Sempre havia o risco de os moradores se rebelarem contra o imposto. Foi o que aconteceu em 1983, quando agricultores do distrito de Benfica, no Pará, que trabalhavam em terras ainda registradas em nome de Nossa Senhora da Conceição, rejeitaram o aumento da taxa, alegando que o terreno era da santa, e não das autoridades eclesiásticas. Igarassu, nos arredores do Recife, teve problemas com um santo de alta patente. Como a cidade não tinha guarnição no século XVIII e, portanto, não podia conceder a patente de coronel a Santo Antônio, decidiu-se que ficaria bem dar-lhe o cargo de vereador perpétuo. Assim foi feito. O arranjo durou quase dois séculos e só foi revisto em 1994 por iniciativa da oposição. Santo Antônio manteve a honraria, mas perdeu o direito aos rendimentos integrais. Passou a receber um salário mínimo dos membros da Câmara - religiosamente coletado pelas freiras que cuidam do orfanato local.

Revista *Veja*, edição 2194, ano 43, n.49, de 8 de dezembro de 2010. p.166.

### QUESTÃO 01

Assinale a alternativa que está redigida de forma correta do ponto de vista gramatical.

- (A) O doador tinha o intuito de doar a terra à Igrejas.
- (B) Entregou parte de seus bens à Nossa Senhora.
- (C) As terras foram vendidas à partir do dia dois de março.
- (D) Desde que chegaram à casa do prefeito, logo se adaptaram.
- (E) Tudo ocorreu as avessas, sem a permissão de Pedro.

### QUESTÃO 02

Assinale a alternativa cuja sequência de verbos destacada NÃO constitui uma locução verbal.

- (A) "Os imóveis não podem ser vendidos nem dados como garantia de empréstimos."
- (B) "Desde o ano passado, essa entidade vem tentando regularizar terrenos..."
- (C) "Passou a receber um salário mínimo dos membros da Câmara..."
- (D) "O analista de sistemas João Carlos Belato, de 46 anos, conseguiu ganhar a posse da casa..."
- (E) "Primeiro, deve-se provar que o intuito do doador era dar a terra à Igreja, não ao santo."

**QUESTÃO 03**

“Embora o santo fosse o dono da terra, o usufruto era da Igreja, que podia cobrar uma taxa módica, conhecida como foro ou *enfiteuse*, pela ocupação.”

Uma reescrita que apresenta um conteúdo equivalente ao conteúdo expresso no fragmento acima é

- (A) Não obstante o santo fosse o dono da terra, o usufruto era da Igreja, que podia cobrar o foro ou *enfiteuse*, uma taxa módica pela ocupação.
- (B) Contanto que o santo fosse o dono da terra, o usufruto era da Igreja, que cobrava o foro ou *enfiteuse*, uma taxa módica, pela ocupação.
- (C) O usufruto era da Igreja, uma vez que o santo era o dono da terra, que podia cobrar pela ocupação o foro ou *enfiteuse* uma taxa módica.
- (D) Como o santo era o dono da terra, o usufruto era da Igreja, que cobrava uma taxa módica, o foro ou *enfiteuse* pela ocupação.
- (E) O santo era o dono da terra e, portanto, o usufruto era da Igreja, que cobrava uma taxa módica, conhecida como foro ou *enfiteuse*, pela ocupação.

**QUESTÃO 04**

Assinale a alternativa INCORRETA quanto ao sentido apresentado pela preposição destacada.

- (A) “As doações eram feitas para pagar promessas, expiar pecados...” (finalidade)
- (B) “Legar aos santos padroeiros bens em cartório era comum entre fazendeiros...” (reciprocidade)
- (C) “...consegui ganhar a posse da casa construída em um terreno de 154 metros quadrados...” (dimensão)
- (D) “...localizado a um quarteirão da matriz de Anhembi, onde mora com a mulher e um filho.” (companhia)
- (E) “Ao redor da ermida, construída na maior parte das vezes de madeira ou pau a pique...” (matéria)

**QUESTÃO 05**

Leia os fragmentos abaixo e, em seguida, assinale apenas a(s) alternativa(s) que apresenta(m) a(s) colocação(ões) pronominal(is) correta(s).

- I. “A lei do usucapião não aplica-se nesses casos porque se trata de área pública, não particular.”
- II. “A lei do usucapião não se aplica nesses casos porque trata-se de área pública, não particular.”
- III. “...e, portanto, não podia conceder a patente de coronel a Santo Antônio, se decidiu...”
- IV. “...em uma época em que sobravam terras e faltavam mãos para as arar.”
- V. “...decidiu-se que ficaria bem lhe dar o cargo de vereador perpétuo.”

Está(ão) correta(s)

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

**QUESTÃO 06**

“O governador pernambucano João Fernandes Vieira (1613-1681), herói na luta pela expulsão dos holandeses, entregou parte de suas terras em 1670 à irmandade de Nossa Senhora da Conceição de Olinda, em Pernambuco, com uma condição: que as religiosas recolhidas rezassem por sua alma ‘até o fim dos tempos’”.

A relação estabelecida pela preposição destacada é a de

- (A) favor.
- (B) meio.
- (C) fim.
- (D) modo.
- (E) causa.

**QUESTÃO 07**

Só serão mantidos o sentido original do texto e sua correção gramatical se for

- (A) substituída a expressão de os pela expressão dos, em “Sempre havia o risco de os moradores se rebelarem...”
- (B) substituída a expressão a pela expressão aos, em “...que atraíam moradores e davam origem a vilarejos.”
- (C) retirada a preposição a, em “Havia também casos em que as doações visavam a uma travessia serena...”
- (D) substituída a forma verbal havia pela forma verbal haviam, em “Havia também casos em que as doações...”
- (E) substituídas as expressões à e ao pelas expressões para a e para o, em “...era dar a terra à Igreja, não ao santo.”

**QUESTÃO 08**

Assinale a alternativa correta quanto ao uso de tempos verbais no texto.

- (A) A forma verbal chegaram, em “Desde que chegaram ao Brasil na bagagem cultural dos navegadores portugueses, os santos por aqui ficaram, tratados sempre como gente da casa.”, marca o fim do tratamento privilegiado dos santos em Portugal e início de tratamento personificado no Brasil.
- (B) A expressão passou a receber, em “Passou a receber um salário mínimo dos membros da Câmara religiosamente coletado pelas freiras que cuidam do orfanato local.”, indica incoação da ação nela descrita.
- (C) O emprego da forma verbal rebelarem, em “Sempre havia o risco de os moradores se rebelarem contra o imposto.”, expressa a certeza de um passado futuro em que os moradores se rebelavam contra impostos cobrados pela Igreja em nome de santos proprietários das terras.
- (D) O emprego dos tempos verbais ficaram, emprestavam, recebia, tinha e fazia, no primeiro parágrafo, indica que tais ações foram hipoteticamente realizadas em um período em que era tradição transferir bens territoriais a santos.
- (E) A forma verbal rezassem, em “...que as religiosas recolhidas rezassem por sua alma ‘até o fim dos tempos’”, expressa a certeza, por parte de João Fernandes Vieira, de que as religiosas, de fato, fizeram o que ele havia exigido.

**QUESTÃO 09**

Assinale a alternativa cuja expressão **NÃO** teve sua função sintática analisada de forma correta.

- (A) “Legar aos santos padroeiros bens em cartório era comum...” (objeto indireto)
- (B) “O processo é lento.” (predicativo do sujeito)
- (C) “Nem todas as doações tinham objetivos espirituais.” (objeto direto)
- (D) “Havia também casos...” (objeto direto)
- (E) “...doavam glebas ao patrimônio de um santo...” (complemento nominal)

**QUESTÃO 10**

Assinale a alternativa **INCORRETA** quanto ao que se afirma abaixo.

- (A) Os substantivos terra e santo apresentam um dígrafo cada.
- (B) A forma verbal chegaram apresenta 8 letras e 7 fonemas.
- (C) Em risco e em nasceram há um mesmo dígrafo consonantal.
- (D) Em atraiam há um hiato, ao passo que em céu há um ditongo.
- (E) Os substantivos época e século são acentuados pela mesma regra.

**INFORMÁTICA****QUESTÃO 11**

Utilizando Windows XP profissional português Brasil, instalação padrão, sobre ajuda remota, analise as assertivas e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a(s) correta(s).

- I. Essa versão do Windows não possui essa possibilidade.
- II. A assistência remota permite que um usuário ajude o outro através de uma conexão remota.
- III. Na assistência remota dois usuários constroem um relacionamento não hierárquico que permite a um deles assumir o controle do computador do outro.
- IV. A assistência remota pode ser acionada através do pressionamento simultâneo das teclas Ctrl e F3, com o sistema operacional em operação.

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

**QUESTÃO 12**

Utilizando Windows XP profissional português Brasil, instalação padrão, sobre Windows Movie Marker, analise as assertivas e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a(s) correta(s).

- I. Este aplicativo permite trabalhar com arquivos multimídia, podendo assim criar um filme ou animações.
- II. O aplicativo permite controlar características com temporização entre elementos gráficos em um arquivo multimídia.
- III. O Windows Movie Marker, permite, também, criação de planilhas eletrônicas e arquivos de texto.
- IV. Com o Windows Movie Marker podemos adicionar anotações em um arquivo multimídia.

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

**QUESTÃO 13**

Sobre a instalação do Windows XP profissional, analise as assertivas e assinale a alternativa que apresenta a(s) correta(s).

- I. O tempo de instalação do Windows XP profissional pode ser reduzido se a mesma for efetuada através de uma rede de computadores apita para isso.
- II. Para a instalação do Windows XP profissional via rede, o computador não necessita possuir uma unidade de CD-ROM.
- III. O modo mais comum de instalar uma cópia do Windows XP profissional é através do CD com uma cópia do instalador do Windows XP profissional.
- IV. O Windows XP profissional oferece 4 interfaces de instalação, cabe ao usuário escolher qual é mais compatível com suas necessidades.

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

**QUESTÃO 14**

Utilizando Windows XP profissional português Brasil, instalação padrão, sobre LOGS, analise as assertivas e assinale a alternativa que apresenta a(s) correta(s).

- I. Arquivos de logs do Windows XP Profissional, que são encontrados com a extensão log, somente são abertos no aplicativo do próprio sistema operacional chamado Logger.
- II. O programa de instalação do Windows XP profissional pode criar logs ao instalar o sistema operacional.
- III. Os arquivos de logs no Windows XP profissional tem a extensão de TXT ou LOG, sendo mais comum serem encontrado na extensão LOG.
- IV. Todos os arquivos de logs gerados pelo Windows XP profissional estão no formato de texto, podendo assim serem abertos em qualquer processador de texto.

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

**QUESTÃO 15**

Utilizando Windows XP profissional português Brasil, instalação padrão, sobre Windows Explorer, analise as assertivas e assinale a alternativa que apresenta a(s) correta(s).

- I. O Windows Explorer permite acessar recursos locais e remoto.
- II. O Windows Explorer permite acessar páginas da WEB.
- III. Através Windows Explorer podemos configurar a segurança de unidades de disco.
- IV. A parte inferior do Windows Explorer possui uma barra de status, esse elemento fornece informações rápidas sobre um objeto solucionado.

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

**QUESTÃO 16**

Utilizando o Microsoft Office 2003 português Brasil, instalação padrão, sobre Windows Explorer, analise as assertivas e assinale a alternativa que apresenta a(s) correta(s).

- I. Com essa ferramenta podemos criar slides de transparências, anotações do orador, folhetos para o público e estrutura de tópicos – tudo isso no mesmo arquivo de apresentação.

- II. A barra de ferramentas Padrão e Formatação estão localizadas diretamente abaixo da barra de menus.
- III. Podemos ativar e desativar as dicas de tela da barra de ferramentas, a partir do menu ferramentas.
- IV. Um dos problemas encontrados nesta ferramenta é o de não possuir um painel de anotações, desta forma facilitando para o usuário em um momento de apresentação dos slides.

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

**QUESTÃO 17**

Sobre Internet, analise as assertivas e assinale a alternativa que apresenta a(s) correta(s).

- I. A Internet pública é uma rede de computadores mundial.
- II. A maior parte dos equipamentos que compõem a Internet são computadores tradicionais.
- III. Aplicações de Internet como WEB e E-mails são programas de aplicação de rede.
- IV. Toda Internet é formada por Hardware e Proxyware.

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

**QUESTÃO 18**

Sobre clientes e servidores em rede de computadores analise as assertivas e assinale a alternativa que apresenta a(s) correta(s).

- I. No Jargão da internet computadores que utilizamos em casa são chamados de hospedeiros ou sistemas finais (hosts).
- II. Na maioria dos casos, temos aplicações de rede em nossos computadores que provêm serviços para toda internet, como um servidor de páginas.
- III. Sistemas finais são divididos em 4 categorias, estas são: Sistemas Desktops, Sistemas WEB, Cliente e Servidores.
- IV. Câmeras digitais, cafeteiras e aplicativos domésticos, são ligados geralmente como Servidores na Internet.

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

**QUESTÃO 19**

Utilizando a planilha eletrônica OpenOffice Calc 3.2.1 português Brasil, instalação padrão em um sistema operacional Linux Ubuntu 10.10, temos o menu Inserir, através deste menu podemos inserir vários objetos em uma planilha, assinale, dentre as alternativas abaixo, qual objeto não é possível ser inserido através deste menu?

- (A) Hyperlink.
- (B) Quadro Flutuante.
- (C) Objeto.
- (D) Anotação.
- (E) Macro.

**QUESTÃO 20**

Assinale a alternativa que apresenta um protocolo que NÃO é utilizado em serviços como enviar ou receber e-mails e requisitar páginas a um servidor web.

- (A) POP.
- (B) POP3.
- (C) SMTP.
- (D) HTTP.
- (E) SAMBA.

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS****QUESTÃO 21**

Em relação às temperaturas que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos, analise as assertivas e assinale a alternativa que aponta a(s) correta(s).

- I. MO psicrófilos (0°C e 20°C).
- II. MO psicrotróficos (0°C e 7°C).
- III. MO mesófilos (25°C e 40°C).
- IV. MO termófilos (45°C e 65°C).

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

**QUESTÃO 22**

Relacione as colunas e assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- 1. Precusores e agentes aromáticos do abacaxi.
  - 2. Precusores e agentes aromáticos do amendoim.
  - 3. Precusores e agentes aromáticos da banana.
  - 4. Precusores e agentes aromáticos da carne bovina.
  - 5. Precusores e agentes aromáticos da laranja e limão.
  - 6. Precusores e agentes aromáticos do chocolate.
- A. Ácido succínico e cisteína.
  - B. Óleos essenciais e aromas.
  - C. Epicatequina e valina.
  - D. Ácido oléico e leucina.
  - E. Ácido glutâmico e asparagina.
  - F. Etanol e etila.

- (A) 1F; 2E; 3D; 4A; 5B; 6C.
- (B) 1C; 2F; 3A; 4D; 5B; 6E.
- (C) 1E; 2C; 3B 4F; 5A; 6D.
- (D) 1D; 2A; 3C; 4B; 5E; 6F.
- (E) 1B; 2D; 3E; 4C; 5F; 6A.

**QUESTÃO 23**

Relacione as colunas e assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

1. Modificações de origem alimentar.
  2. Modificações por influências racial, da espécie e do indivíduo.
  3. Modificações por influência ambiental.
  4. Modificações por substâncias estranhas e medicamentos.
  5. Modificações por fatores fisiológicos.
  6. Modificações por transformações culinárias e industriais.
- A. A batata-doce, por exemplo, oferece maior sabor de acordo com o conteúdo de açúcar, os trigos duro e brando não são destinados, indiferentemente, para a fabricação de macarrão ou produtos de panificação, sem que o seu emprego inadequado se reflita sobre as qualidades organolépticas destes alimentos.
- B. Algumas espécies de laranjas, bananas e outras frutas apresentam diversidade de sabor; as primeiras, por sua quantidade de ácidos e de açúcar e as segundas, por seu teor glicídico.
- C. A cor amarelada da gema de ovo e da manteiga torna-se esmaecida pela falta de caroteno nas rações e pastagens; alimentos pigmentados perdem a sua coloração característica pela presença de ácidos ou álcalis e pela exposição a temperaturas altas.
- D. A carne de porco e de galinhas criados em faixas marítimas e que ingerem também mariscos, pescados, algas e outros produtos do mar ao serem submetidos à cocção, exalam aroma de peixe.
- E. O colostro em relação ao leite normal contém maior quantidade de minerais e de lipídeos e concentração elevada de imunoglobulina. O leite pode acusar também pequenas modificações gustativas em períodos finais da lactação.
- F. As frutas e outros vegetais, durante as fases de seu amadurecimento, sofrem modificações de sabor, aroma e consistência.
- G. Fenômenos ambientais podem intervir na normalidade de caracteres organolépticos, como, por exemplo, a sua exposição à luz, ao oxigênio, à umidade e a temperaturas inadequadas.
- H. O leite, por exemplo, sujeito à ação solar durante certo tempo, adquire “sabor de sebo”, mais comum no leite pasteurizado do que no cru.
- I. Os pedaços de carne ricos em tecido conjuntivo, cozidos lentamente e a baixa temperatura ficam macios; ao contrário, se tornam rígidos quando cozidos em alta temperatura.
- J. A carne com pouco tecido conjuntivo, submetida previamente ao branqueamento e, em seguida tratada por calor seco ou confinado, fica tenra e suculenta; o branqueamento favorece a retenção do suco no interior da carne, fenômeno que a deixa mais saborosa.

- K. O leite, a manteiga e o creme absorvem o aroma de determinados alimentos que com eles são guardados em refrigeradores.
- L. Os alimentos lipídicos mais facilmente absorvem os diversos tipos de aromas e das essências que rapidamente se dissolvem no meio graxo.

- (A) 1A e 1B; 2C e 2D; 3G e 3H; 4K e 4L; 5E e 5F; 6I e 6J.  
(B) 1I e 1J; 2A e 2B; 3G e 3H; 4K e 4L; 5E e 5F; 6C e 6D.  
(C) 1C e 1D; 2A e 2B; 3G e 3H; 4K e 4L; 5E e 5F; 6I e 6J.  
(D) 1G e 1H; 2A e 2B; 3C e 3D; 4K e 4L; 5E e 5F; 6I e 6J.  
(E) 1K e 1L; 2A e 2B; 3G e 3H; 4C e 4D; 5E e 5F; 6I e 6J.

**QUESTÃO 24**

Em relação à epidemiologia do Microrganismo *Clostridium perfringens*, analise as assertivas e assinale a alternativa que aponta a(s) correta(s).

- I. Faz parte da microbiota do solo, especialmente as cepas do tipo A, sendo também comum no conteúdo intestinal do homem e de muitos animais.
- II. Esse microorganismo é facilmente isolado de alimentos, tanto crus quanto processados, e seu envolvimento em casos de doenças de origem alimentar é bastante grande. Em muitos países é o agente mais frequentemente isolado em surtos desta natureza. Uma característica curiosa destes surtos é que na maioria dos casos relatados o número de indivíduos afetados é alto. Isto se deve ao fato de os surtos serem causados pelo consumo de alimentos preparados em grandes quantidades e consumidos várias horas após. Neste período, o microorganismo se multiplica nos alimentos quando mantidos em temperatura inadequada (em estufas ou em temperatura ambiente), em vez de serem refrigerados.
- III. Mesmo quando refrigerados, o frio pode demorar a alcançar o interior dos produtos, devido ao seu grande volume, e a multiplicação existe. Nestes casos, os esporos presentes não são destruídos pelo calor. Devido ao seu caráter termófilo, a intensa atividade metabólica e a elevada velocidade de multiplicação, a população de *C. perfringens*, nestas condições eleva-se rapidamente.
- IV. Alimentos à base de carne bovina e de carne de frango têm sido os principais causadores de intoxicação por *C. perfringens*. A maioria dos surtos relatados é associada à alimentação em estabelecimentos institucionais (restaurantes, hospitais, fábricas, escolas, etc.).

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



**QUESTÃO 25**

**A respeito das recomendações para dieta e nutrição em relação à Síndrome de Realimentação, assinale a alternativa INCORRETA.**

- (A) Estimar as calorias ingeridas previamente durante a inanição e iniciar com esta quantidade de calorias ou com 20 kcal /kg.
- (B) A proteína deve ser calculada em torno de 1,2-1,5 g/kg para proteger e restaurar alguma massa corporal magra.
- (C) Evitar a suplementação de vitaminas e minerais para não sobrecarregar a função renal.
- (D) No início restringir a ingestão de carboidrato para 150-200 g/dia para prevenir a produção súbita de insulina.
- (E) Ajustar as doses de sódio e potássio em função dos valores laboratoriais, até o normal.

**QUESTÃO 26**

**A respeito da dietoterapia nas doenças neoplásicas, assinale a alternativa INCORRETA.**

- (A) A atividade física, a manutenção do peso ideal e dieta adequada, somadas, podem reduzir a incidência de câncer em aproximadamente 5% a 10%. Isso significa que três a quatro milhões de novos casos de câncer poderiam ser prevenidos pela dieta adequada.
- (B) Apesar da importância do fator genético no surgimento do câncer, a dieta é também identificada, entre os fatores ambientais, como um aspecto importante.
- (C) Alimentar-se corretamente desde criança seria uma forma de ajudar a evitar o surgimento das doenças neoplásicas.
- (D) Além da alimentação saudável e equilibrada, atualmente existe uma grande importância no consumo dos alimentos funcionais ou nutracêuticos.
- (E) Como exemplo, estudos demonstram que o risco de câncer em pessoas com consumo alimentar rico em frutas, vegetais e legumes é 50% menor do que nas pessoas com consumo deficiente destes alimentos (ricos em fitoquímicos, componentes que reduzem o risco de câncer: licopeno, isoflavonas, carotenóides, folatos, polifenóis, etc.).

**QUESTÃO 27**

**A respeito da avaliação antropométrica pediátrica em pacientes hospitalizados, assinale a alternativa INCORRETA.**

- (A) As medidas antropométricas são úteis para avaliar o comprometimento nutricional e documentar efeitos terapêuticos em longo prazo, porém não refletem adequadamente as alterações nutricionais agudas que ocorrem em situações de estresse metabólico.
- (B) Consideradas as limitações em crianças críticas, as medidas antropométricas são essenciais para a realização de avaliação objetiva, permitindo não apenas detectar e quantificar a desnutrição como também auxiliar no planejamento e monitorização do suporte nutricional durante o período de hospitalização.
- (C) As medidas antropométricas mais utilizadas são peso, estatura, perímetro cefálico e medidas de segmentos corporais, em pacientes com limitações físicas. A partir da aferição do peso e estatura podem ser calculados os três índices antropométricos mais frequentemente empregados e preconizados pela OMS, peso/idade, altura/idade e peso/altura. Tais índices podem ser expressos na forma de percentual da mediana ou de escore z.
- (D) O NCHS em sua atualização proposta no ano 2000 utiliza curvas de índice de massa corpórea (IMC) para crianças de 2 a 12 anos visando à uniformidade no diagnóstico nutricional de crianças e adolescentes. O IMC apresenta boa relação com adiposidade.

Entretanto o Ministério da Saúde adota como referencial brasileiro o padrão de crescimento NCHS (1977/1978).

- (E) As classificações antropométricas mais utilizadas e preconizadas pelas Sociedades de Pediatria de São Paulo e Brasileira de Pediatria são: Gomez e Waterlow.

**QUESTÃO 28**

**Assinale a alternativa que NÃO apresenta uma das características do Sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).**

- (A) Tem como pré-requisito ou como base as regras e princípio das Boas Práticas.
- (B) É um sistema de risco zero; tem por objetivo eliminar os riscos dos perigos relacionados aos alimentos.
- (C) É um sistema que tem base científica e o reconhecimento da existência ou não de formas seguras de controle de perigos.
- (D) É uma ferramenta de gerenciamento usada para proteger os produtos alimentícios contra os perigos microbiológicos, químicos e físicos.
- (E) É um sistema para o controle de produtos alimentícios, aplicável em toda a cadeia alimentar, desde a produção primária até o consumo final.

**QUESTÃO 29**

**Relacione as colunas e assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.**

1. Fatores significativos que contribuem para a contaminação dos alimentos.
  2. Fatores significativos que influem na sobrevivência dos microrganismos ou na persistência das toxinas.
- A. Tempo ou temperatura (ou ambos) inadequados durante a cocção (cozimento ou processos de aquecimento).
  - B. Contaminação cruzada entre alimentos crus de origem animal ou vegetal e alimentos cozidos ou outros gêneros de alimentos, através das mãos, panos, equipamentos e utensílios.
  - C. Tempo ou temperatura (ou ambos) inadequados durante o reaquecimento de alimentos, previamente cozidos ou assados.
  - D. Acidificação ou fermentação inadequada ou lenta de alimentos industrializados, ou falta de culturas (microrganismos iniciadores) de fermentação.
  - E. Limpeza e desinfecção inadequada dos equipamentos, utensílios de preparação e bancadas.
  - F. Obtenção de alimentos de fontes não seguras (leite cru, mariscos, produtos com ovos crus, cogumelos silvestres, conservas caseiras).

- (A) 1B, 1E e 1F; 2A, 2C e 2D.
- (B) 1A, 1E e 1F; 2B, 2C e 2D.
- (C) 1C, 1D e 1E; 2A, 2B e 2F.
- (D) 1D, 1E e 1F; 2A, 2B e 2C.
- (E) 1A, 1B e 1C; 2D, 2E e 2F.

**QUESTÃO 30**

Qual é a recomendação de vitamina C para crianças de 1 a 3 anos (NRC,1989)?

- (A) 20 mg.
- (B) 40 mg.
- (C) 80 mg.
- (D) 100 mg.
- (E) 130 mg.

**QUESTÃO 31**

Em relação aos fatores de risco na produção de alimentos, analise as assertivas e assinale a alternativa que aponta a(s) correta(s).

- I. A higiene dos alimentos de origem animal inicia-se nas propriedades de exploração zootécnica. Nesses locais os rebanhos ou lotes de animais devem ser submetidos a condições de nutrição e manejo que possibilitem um nível de saúde elevado, contribuindo para produção de matéria-prima de boa qualidade.
- II. Muitas das doenças passíveis de serem transmitidas pelos alimentos são adquiridas ainda durante a fase de criação, como no caso da cisticercose e da tuberculose.
- III. De grande importância, também, são os antibióticos e hormônios, utilizados como fator de engorda dos animais, e cujos resíduos podem ser eliminados no leite ou nos ovos, ou ainda estar presentes nos produtos cárneos.
- IV. Resíduos de pesticidas, utilizados para o controle de ectoparasitas dos animais ou para o controle de pragas das lavouras, podem do mesmo modo ser veiculados através dos alimentos de origem animal.

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

**QUESTÃO 32**

A respeito das medidas preventivas na contaminação dos alimentos, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- (A) As fontes fornecedoras de alimentos ou matérias primas para os estabelecimentos de alimentação coletiva devem ser idôneas e trabalhar de acordo com a legislação vigente. A recepção destes produtos deve incluir o exame de suas qualidades organolépticas, quando possível, e a integridade das embalagens.
- (B) Em relação aos produtos congelados deve ser dada atenção especial ao possível descongelamento ainda durante a fase de transporte. Qualquer alteração nestes itens deve provocar a recusa do alimento ou matéria-prima por parte do estabelecimento.
- (C) Ao serem recebidos, os alimentos devem ser classificados em categorias: com risco potencial, perecíveis ou com vida útil estável. Os produtos com risco potencial, ou seja, os que contêm nutrientes capazes de favorecer a multiplicação microbiana, pH inferior a 4,5 e uma atividade de água menor que 0,85, e aqueles considerados perecíveis devem ser mantidos congelados ou refrigerados.

(D) As áreas de estocagem seca devem ser livres de goteiras, vazamentos, vetores e roedores. Os produtos tóxicos devem ser armazenados em setor especial, separado dos alimentos. Produtos alimentícios ácidos não devem ser armazenados em recipientes metálicos, ou escoados através de tubulações metálicas.

(E) Os alimentos crus devem ser preparados separadamente dos cozidos, e todos os utensílios e recipientes lavados com água e detergente. O descongelamento de alimentos deve ser realizado em vasilhas grandes, a água coletada deve ser desprezada e os recipientes lavados adequadamente.

**QUESTÃO 33**

Em relação às análises a serem oferecidas pelos laboratórios de vigilância sanitária de alimentos, analise as assertivas e assinale a alternativa que aponta a(s) correta(s).

- I. Análises microbiológicas: bactérias patogênicas; indicadoras de contaminação fecal; indicadores das condições de higiene; e, bolores e leveduras.
- II. Análises microscópicas; partículas metálicas; sujidades; substâncias estranhas à composição; filamentos micelianos; e, alterações nas embalagens.
- III. Análises toxicológicas: aditivos intencionais (conservadores, corantes, espessantes, edulcorantes, estabilizantes); contaminantes inorgânicos (Hg, Pb, Cd, As, Sn).
- IV. Tóxicos orgânicos: micotoxinas e histamina.

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

**QUESTÃO 34**

A respeito dos alimentos mais frequentemente envolvidos em surtos de Toxinfecções Alimentares, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- (A) Destacam-se as carnes bovina e de frango, responsáveis pela veiculação, principalmente de clostrídios, estafilococos e enterobactérias.
- (B) A maionese aparece como principal veiculadora de salmonelas.
- (C) O queijo que, ao contrário de outros alimentos, é menos frequente à mesa da população, ocupa lugar de destaque entre os produtos alimentícios incriminados em surtos de toxinfecções, na grande maioria das vezes veiculando estafilococos.
- (D) O mel em crianças com idade inferior a 1 ano pode ser responsável pela intoxicação botulínica.
- (E) O leite, também, merece destaque como responsável por surtos de gastroenterite, notadamente por constituir um alimento destinado às crianças.

**QUESTÃO 35**

**A respeito do consumo e metabolismo dos carboidratos em idosos, assinale a alternativa INCORRETA.**

- (A) A capacidade para a metabolização da glicose deteriora-se com a idade. Nos adultos jovens, uma tolerância à glicose anormal associa-se ao desenvolvimento e manifestação do diabetes melito. Já nos adultos com idade avançada, é mais difícil diferenciar as alterações no metabolismo da glicose relacionadas à idade da seqüela patológica da enfermidade.
- (B) A elevação dos níveis de glicemia e o aumento da intolerância à glicose são observados em mais de 30% dos indivíduos idosos de ambos os sexos. O nível plasmático de glicose de jejum aumenta aproximadamente 2mg/dl por década após 40 anos, enquanto a glicemia plasmática, duas horas após sobrecarga de glicose por via oral, aumenta de 8 a 20mg/dl por década.
- (C) Estudos clínicos demonstraram uma complexa relação entre resistência à insulina e hiperinsulinemia com os fatores de risco da doença cardíaca coronariana, como hipertensão, aumento na concentração circulante de triglicérides, diminuição do LDL – colesterol, obesidade abdominal, além de um estilo de vida sedentário.
- (D) Em geral, indivíduos idosos tendem a ter um prejuízo na tolerância a glicose comparados a indivíduos jovens. Contudo, trabalhos sugerem que apenas 10% desta variação na glicose sérica total, em resposta a uma carga de glicose oral, pode ser atribuída à idade.
- (E) A monitorização da glicose sanguínea é de fundamental importância entre os idosos e portadores do diabetes, pois seu controle reduz a incidência de noctúria, poliúria, reduz os casos de infecções, leva a uma melhora na cicatrização de feridas e diminui a taxa de progressão de catarata, retinopatia diabética e doença renal, além de melhorar o controle da dislipidemia.

**QUESTÃO 36**

**Em relação à dietoterapia na fase de recuperação da Glomerulonefrite em pediatria, analise as assertivas e assinale a alternativa que aponta a(s) correta(s).**

- I. Aumento de proteínas (1,0-1,5g/kg/dia).
- II. Aumento de hortaliças.
- III. Incluir ovo, carne ou leite.
- IV. Limitar sódio a 2,0g ao dia.

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

**QUESTÃO 37**

**Assinale a alternativa que NÃO apresenta uma das recomendações nutricionais para Insuficiência Renal.**

- (A) Calorias: 120 a 80kcal/kg/dia.  
 (B) Se as calorias forem insuficientes poderão causar retardo no crescimento, levar ao balanço nitrogenado (-) e aumentar o catabolismo protéico promovendo retenção nitrogenada.

- (C) Proteínas: vai variar de acordo com a retenção nitrogenada, em geral recomenda-se (0,5 a 2,0g/kg/dia).  
 (D) 2/3 das proteínas da dieta devem ser de baixo valor biológico.  
 (E) Carboidratos: pode haver intolerância à glicose e resistência à insulina mesmo com dietas muito bem planejadas, a diminuição na utilização da glicose pode levar ao catabolismo protéico muscular.

**QUESTÃO 38**

**Em relação às complicações das diálises em pediatria, analise as assertivas e assinale a alternativa que aponta a(s) correta(s).**

- I. Déficit de aminoácidos que são perdidos no líquido dialítico.
- II. Deficiências vitamínicas, especialmente de ácido fólico.
- III. Anemia por deficiência de ferro (pode ser usada eritropoietina recombinante humana).
- IV. Osteoporose, devido à deficiência de cálcio.

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

**QUESTÃO 39**

**Na boca, três pares de glândulas salivares – parótida, submaxilar e sublingual – secretam material seroso contendo amilase salivar. Esta é uma enzima específica para os amidos. O muco também é secretado para lubrificar e ligar as partículas dos alimentos. Estímulos tais como a visão, o olfato, o paladar e o tato – mesmo pensamentos agradáveis e desagradáveis determinados – influem muito nessas secreções. A secreção diária normal de saliva varia entre**

- (A) 500 e 1.000ml, com um pH neutro de 4.5 a 5.4.  
 (B) 800 e 1.500ml, com um pH neutro de 6.0 a 7.4.  
 (C) 950 e 1.500ml, com um pH neutro de 5.5 a 7.5.  
 (D) 1000 e 1.600ml, com um pH neutro de 7.0 a 8.0.  
 (E) 1100 e 1.800ml, com um pH neutro de 7.3 a 8.3.

**QUESTÃO 40**

**Considere o texto a seguir: A principal enzima do estômago é a \_\_\_\_\_, que começa a quebrar a proteína. Ela é primeiro secretada na forma inativa - \_\_\_\_\_ - a qual é ativada pelo ácido hidrocloreídrico ali presente. Uma pequena quantidade de lipase gástrica está presente e atua na emulsificação das \_\_\_\_\_.**

**Assinale a alternativa que apresenta a seqüência correta de palavras que preenchem as lacunas do texto apresentado.**

- (A) pepsina / pepsinogênio / vitaminas  
 (B) tripsina / pepsinogênio / gorduras  
 (C) pepsina / pepsinogênio / gorduras  
 (D) tripsina / ácido clorídrico / vitaminas  
 (E) pepsina / ácido clorídrico / gorduras

**QUESTÃO 41**

Considere o texto a seguir: Mais do que qualquer outra parte do trato gastrointestinal, o intestino delgado carrega a principal tarefa da \_\_\_\_\_ . Essa área secreta uma grande número de enzimas, cada uma específica para alguns membros dos macronutrientes – carboidratos, gorduras e proteínas. Essas gorduras específicas são secretadas tanto nas \_\_\_\_\_ quanto no \_\_\_\_\_ .

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta de palavras que preenchem as lacunas do texto apresentado.

- (A) digestão química / glândulas intestinais / pâncreas
- (B) digestão química / glândulas epiteliais / estômago
- (C) digestão de macronutrientes / glândulas intestinais / pâncreas
- (D) digestão das gorduras / glândulas biliares / pâncreas
- (E) digestão química / glândulas epiteliais / estômago

**QUESTÃO 42**

A respeito dos produtos finais da digestão, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) Monossacarídeos glicose, frutose e galactose.
- (B) Ácidos graxos e glicerídeos.
- (C) Dissacarídeos maltose e sucrose.
- (D) Vitaminas.
- (E) Minerais.

**QUESTÃO 43**

Considere o texto a seguir: O metabolismo da proteína está baseado no equilíbrio essencial entre o anabolismo e o catabolismo. O processo do anabolismo constrói tecido protéico através da \_\_\_\_\_ de nova proteína. Essa construção é especificamente governada por um padrão definido – uma específica mancha azul formada pelo \_\_\_\_\_ do núcleo da célula que requer aminoácidos específicos. Específica seleção e suprimento de aminoácidos são necessários. Agentes controladores incluem enzimas celulares específicas e co-enzimas. Também hormônios específicos – hormônio do crescimento, gonadotropinas e \_\_\_\_\_ - controlam ou estimulam a formação de tecido protéico.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta de palavras que preenchem as lacunas do texto apresentado.

- (A) síntese / DNA / piridoxina
- (B) síntese / DNA / tiroxina
- (C) degradação/ RNA / tiroxina
- (D) síntese / RNA / piridoxina
- (E) degradação/ DNA / tiroxina

**QUESTÃO 44**

Relacione as colunas e assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

1. Sessão de abastecimento.
  2. Sessão de produção.
- A. Faz programação de cardápios.
  - B. Faz previsão de compras.
  - C. Controla o custo.
  - D. Requisita gêneros ao fornecedor.
  - E. Recebe gêneros e materiais.
  - F. Prepara a alimentação.
  - G. Controla estoque.
  - H. Distribui refeições.

- (A) 1B, 1D, 1E e 1G; 2A, 2C, 2 F e 2H.
- (B) 1B, 1D, 1E e 1F; 2A, 2C, 2 G e 2H.
- (C) 1A, 1D, 1E e 1G; 2B, 2C, 2 F e 2H.
- (D) 1A, 1C, 1E e 1G; 2B, 2D, 2 F e 2H.
- (E) 1B, 1C, 1D e 1E; 2A, 2F, 2 G e 2H.

**QUESTÃO 45**

Assinale a alternativa que NÃO apresenta um dos critérios em relação ao projeto de UAN.

- (A) Otimização de custo de investimento e de funcionamento.
- (B) Possibilidade de ampliação futura.
- (C) Eficiência dos equipamentos vitais (produção, distribuição e tratamento de utensílios).
- (D) Ampliação das áreas e diversificação dos equipamentos.
- (E) Boa dissociação dos principais circuitos.

**QUESTÃO 46**

Qual a quantidade exata de óleo necessária para preparar 20 Kg de arroz, sabendo-se que para o preparo de 110 gramas de arroz são utilizados 9,5 ml de óleo?

- (A) 1.0 l.
- (B) 1.72 l.
- (C) 1.45 l.
- (D) 1.56 l.
- (E) 1.85 l.

**QUESTÃO 47**

Em relação às condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, referentes aos edifícios e instalações (portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 da ANVISA), assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) Para aprovação das plantas, os edifícios e instalações devem ter construção sólida e sanitariamente adequada.
- (B) Deve ser levada em conta a existência de espaços suficientes para atender de maneira adequada, a toda as operações.
- (C) O desenho deve ser tal que permita uma limpeza adequada e permita a devida inspeção quanto à garantia da qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- (D) Todos os materiais usados na construção e na manutenção não devem onerar o custo da obra.
- (E) Os edifícios e instalações devem impedir a entrada e o alojamento de insetos, roedores e ou pragas e também a entrada de contaminantes do meio, tais como: fumaça, pó, vapor, e outros.

**QUESTÃO 48**

**De acordo com a preparação da Nutrição Enteral (RDC nº 63, 6 de julho de 2000), assinale a alternativa INCORRETA.**

- (A) A NE preparada na sala de manipulação da UH e ou EPBS deve atender às exigências das BPPNE.
- (B) O nutricionista juntamente com a equipe médica é responsável pela supervisão da preparação da NE.
- (C) A preparação da NE envolve a avaliação da prescrição dietética, a manipulação, o controle de qualidade, a conservação e o transporte da NE e exige a responsabilidade e a supervisão direta do nutricionista.
- (D) Os insumos e recipientes adquiridos industrialmente para o preparo da NE devem ser registrados nos órgãos competentes, quando obrigatório, e acompanhados do Certificado de Análise emitido pelo fabricante, garantindo a sua pureza físico-química e microbiológica, bem como o atendimento às especificações estabelecidas.
- (E) A avaliação da prescrição dietética da NE quanto à sua adequação, concentração e compatibilidade físico-química de seus componentes e dosagem de administração, deve ser realizada pelo nutricionista antes do início da manipulação, compartilhada com o farmacêutico quando se fizer necessário.

**QUESTÃO 49**

**Assinale a alternativa que NÃO apresenta uma das características da vitamina A.**

- (A) O ácido retinoico possui atividade parcial de vitamina A, pois é a forma ativa na diferenciação celular, atuando na visão e na reprodução.
- (B) A vitamina A foi a primeira vitamina a ser identificada, sendo designada como “fator dietético não-identificado lipossolúvel A”, o que marcou a origem da atual designação alfabética para as vitaminas.
- (C) Existem três formas ativas da vitamina A no organismo: retinol (álcool), retinaldeído (retinal) e ácido retinoico (ácido).
- (D) O retinol é responsável pelo transporte e armazenamento da vitamina, o retinaldeído é importante no ciclo visual e ambos têm papel na função reprodutora.
- (E) A vitamina A pode ser fornecida por dois grupos de compostos: os carotenoides pró-vitamina A, provenientes dos alimentos de origem vegetal, e o retinol ou vitamina A pré-formada existentes nos alimentos de origem animal.

**QUESTÃO 50**

**As vitaminas lipossolúveis (A, D, E, K) apresentam muitas semelhanças com os hormônios lipossolúveis esteroides em termos de biossíntese, estrutura, propriedades e funções. A vitamina D é considerada por alguns autores mais um hormônio esteroide do que uma vitamina, porque a formação do metabólito 1,25-diidroxicolecalcifero é regulada homeostaticamente por suas concentrações e pelo fornecimento de**

- (A) sódio.
- (B) potássio.
- (C) ferro.
- (D) cálcio.
- (E) fósforo.