

CONCURSO PÚBLICO EDITAL Nº 03/2013 PARA PROVIMENTO DE VAGAS PARA O CONCURSO PÚBLICO MUNICIPAL DO MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE - ESTADO DO PARANÁ

**CARGO: NUTRICIONISTA - DATA: 09/06/2013
PERÍODO DE PROVA: MANHÃ**

LEIA AS INSTRUÇÕES:

- ✓ Verifique se este caderno de questões corresponde ao cargo que você concorre e se ele contém 60 (sessenta) questões de múltipla escolha, com 4 alternativas (a,b,c,d) de resposta para cada uma, correspondentes à prova objetiva. Caso o caderno esteja incompleto, tenha qualquer defeito ou apresente alguma divergência ao cargo que você concorre, solicite ao fiscal de sala que tome as providências cabíveis, pois não serão aceitas reclamações posteriores nesse sentido;
- ✓ No momento da identificação, verifique o cartão resposta, se as informações relativas a você estão corretas. Caso haja algum dado a ser retificado, peça ao fiscal de sala para corrigir em Ata;
- ✓ Você dispõe de 4 (quatro) horas para fazer a prova objetiva;
- ✓ Na duração da prova, está incluído o tempo destinado à entrega do material de prova e ao preenchimento do cartão resposta;
- ✓ Você deve deixar sobre a carteira apenas o documento de identidade e a caneta esferográfica de tinta azul ou preta;
- ✓ Não é permitido durante a realização da prova o uso de aparelhos eletrônicos, tais como bip, telefone celular, walkman, agenda eletrônica, notebook, palmtop, pen drive, receptor, gravador, máquina de calcular, máquina fotográfica, controle de alarme de carro etc., bem como relógio de qualquer espécie, óculos escuros, protetor auricular ou quaisquer acessórios de chapelaria, tais como chapéu, boné, gorro etc., consulta a livros, dicionários, apontamentos e apostilas;
- ✓ É proibido fazer anotação de informações relativas às suas respostas no comprovante de inscrição e(ou)em qualquer outro meio, que não os permitidos;
- ✓ Não se comunique com outros candidatos nem se levante sem autorização;
- ✓ Somente após decorrida 1 (uma) hora do início da prova, você poderá se retirar da sala de aplicação de prova;
- ✓ Ao terminar a prova, chame o fiscal de sala, devolva-lhe o caderno de prova e o cartão resposta devidamente assinado e deixe o local de provas;
- ✓ A desobediência a qualquer uma das determinações constantes em edital, no presente caderno de prova e no cartão resposta poderá implicar na anulação da sua prova;
- ✓ Tenha calma para não prejudicar seu desempenho e boa prova.

INSCRIÇÃO: _____

NOME COMPLETO: _____

O ESPELHO

Marcello Migliaccio

1º Falar _____ da TV virou moda. É "in" repudiar a baixaria, desancar o onipresente eletrodoméstico. E num país em que os domicílios sem televisão são cada vez mais raros, o que não falta é especialista no assunto. Se um dia fomos uma pátria de 100 milhões de técnicos de futebol, hoje, mais do que nunca, temos um considerável rebanho de briosos críticos televisivos.

2º Depois de azular as janelas das grandes e das pequenas cidades, os televisores ganharam as ruas. Hoje não se encontra um boteco, padaria ou consultório dentário que não tenha um. Há até taxistas que trabalham com um olho no trânsito e outro na novela. E, nas esquinas escuras _____ se come o suspeitíssimo cachorro-quente, pode-se assistir ao "Jornal Nacional" e ser assaltado em tempo real.

3º Mas, quando os "especialistas" criticam a TV, estão olhando para o próprio umbigo. Feita nossa imagem e semelhança, ela é resultado do que somos enquanto rebanho globalizado. Macaqueia e realimenta nossos conceitos e preconceitos quando ensina, diariamente, o bê-á-bá a milhões de crianças.

4º Reclamamos que, na programação, só vemos sexo, violência e consumismo. Ora, isso é o que vemos também ao sair à rua. E, se fitarmos o espelho do banheiro com um pouco mais de atenção, levaremos um susto com a reprise em cartaz. Talvez por isso a TV nos choque, por nos mostrar, sem rodeios, a quantas anda o inconsciente coletivo. E não adianta dourar a pílula; já tentaram, mas não deu ibope.

5º Aqui e ali, alguns vão argumentar que cultivam pensamentos mais nobres e que não se sentem representados no vídeo. Mas a fração que lhes cabe está lá, escondidinha como é próprio às minorias. Está nos bons documentários, nas belas imagens dos eventos esportivos, na dramaturgia sensível, no humorismo que surpreende, nos desenhos e nas séries inteligentes, no entrevistador que sabe ouvir o entrevistado, nas campanhas altruístas.

6º Reclama-se muito que, nas novelas, os negros fazem, quase sempre, papéis de subalternos. Mas é essa condição que a sociedade reserva à maioria deles, e também maior parte dos nordestinos, na vida real. O que a televisão fornece é um retrato da desigualdade no país.

7º E, quando explora a mulher, estigmatiza gays, restringe o mercado para o ator idoso ou vende cerveja, maledicência e atrocidade na programação vespertina, ela reflete o mundo dominado pelo macho-adulto-branco-capitalizado.

8º A televisão mostra ainda violência no _____, gritam os pacifistas na sala de estar. Como se não houvesse milhões de Stallones, Gibsons, Bronsons, Van Dammes e Schwarzeneggers armados até os dentes no Afeganistão, Golfo Pérsico, Colúmbia, Mianmar, favelas brasileiras ou trincheiras angolanas.

9º É natural que uma parte de nós se revolte, o que parece tão compreensível quanto inócuo. Campanhas contra a baixaria televisiva lembram a piada do marido traído que encontra a mulher com o amante no sofá da sala e, no dia seguinte, vende o móvel para solucionar o problema. Garrotear a TV é tapar o sol com a peneira.

10 Enquanto a discussão ganha adeptos, continuamos devorando nosso tubo de imagem de estimação. Depois, de barriga cheia, saímos à rua para ratificar, legitimar com pensamentos, palavras e atitudes, que as coisas são mesmo assim e que, pelo jeito, a reprise continuará.

11 Aquele repórter sensacionalista que repete exaustão a cena de linchamento, o apresentador que tripudia sobre o drama do desvalido, a loura que vê na criança um consumidor a mais, o jovem que tem num "reality show" desumano a alternativa para sua falta de horizonte, amenina precocemente erotizada, no fundo, somos todos nós.

(Folha de S. Paulo, 19/10/2003.)

01 - Assinale a alternativa que completa corretamente as lacunas de linha contínua do texto:

- a) mau – onde – dia a dia.
- b) mau – aonde – dia-a-dia.
- c) mal – onde – dia a dia.
- d) mal – aonde – dia-a-dia.

02 - Assinale a alternativa que preenche corretamente as lacunas de linha pontilhada do texto:

- a) à – à – à.
- b) a – a – a.
- c) a – à – à.
- d) à – a – a.

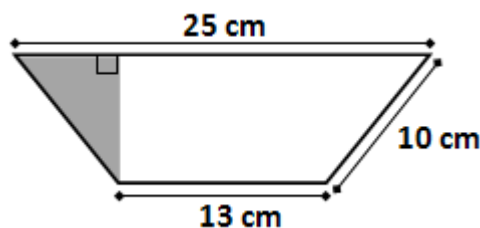
03 - Assinale a alternativa em que a palavra destacada não seja um pronome relativo:

- a) (...) que trabalham com um olho no trânsito e outro na novela. (2º parágrafo)
- b) (...) que cultivam pensamentos mais nobres (...) (5º parágrafo)
- c) (...) que sabe ouvir o entrevistado (...) (5º parágrafo)
- d) (...) que encontra a mulher com o amante no sofá da sala (...) (9º parágrafo)

04 - "(...) o apresentador que tripudia sobre o drama do desvalido (...)". O verbo que exige o mesmo tipo de complemento que o grifado acima está empregado em:

- a) A televisão mostra muita violência.
- b) Mas a fração que lhes cabe está lá.
- c) Ela reflete o mundo dominado.
- d) Os negros fazem, quase sempre, papéis de subalternos.

05 - A área e o perímetro do trapézio isósceles abaixo medem, respectivamente:



- a) 304 cm² e 58 cm.
- b) 152 cm² e 58 cm.
- c) 152 cm² e 48 cm.
- d) 76 cm² e 58 cm.

06 - Uma empresa de turismo está organizando um cruzeiro pela costa brasileira. O navio possui capacidade para 100 passageiros mais a tripulação, de modo que de cada passageiro, será cobrado R\$ 800,00 mais R\$ 10,00 por cada lugar vago. Para que essa empresa obtenha rentabilidade máxima nesse cruzeiro, o número de passageiros deve ser igual a:

- a) 85.
- b) 90.
- c) 95.
- d) 100.

07 - Um computador é basicamente composto por software e hardware. Entre as alternativas que seguem, a seguinte opção não remete a um exemplo de hardware:

- a) Sistema Operacional.
- b) Disco Rígido (HD).
- c) Interface USB.
- d) Mouse.

08 - A Suíte para escritório BrOffice (hoje conhecida como LibreOffice) possui um aplicativo voltado a edição de textos (assim como o Word no pacote Microsoft Office). A seguinte opção apresenta o nome deste aplicativo:

- a) Base.
- b) Draw.
- c) Impress.
- d) Writer.

09 - De acordo com os dados oficiais do Censo 2.010 do IBGE, a população atual de Fazenda Rio Grande é de quantos habitantes?

- a) 81.576 habitantes.
- b) 81.675 habitantes.
- c) 81.756 habitantes.
- d) 81.765 habitantes.

10 - No ano passado mais de 500 mil cédulas falsas foram retiradas de circulação, este ano quase 100 mil cédulas já foram recolhidas. Que instituição abaixo é a responsável pelo controle e recolhimento final das cédulas falsas em todo o país?

- a) Banco Central.
- b) Banco do Brasil.
- c) Caixa Econômica Federal.
- d) Casa da Moeda.

11 - O ovo é um alimento nutricionalmente rico em nutrientes essenciais à saúde. Dentre os diferentes tipos de proteínas identificados no ovo de galinha, aquela que apresenta-se em maior quantidade é:

- a) ovocaseína.
- b) ovalbumina.
- c) ovotransferrina.
- d) ovomucina.

12 - O consumo de iogurte (leite fermentado ou acidificado) pode ser benéfico ao organismo pelo fato deste produto conter probióticos. Além dessa vantagem, outros benefícios podem ser atribuídos ao consumo desse produto, como:

- a) aumento na biodisponibilidade do cálcio.
- b) fermentação total da lactose pela lactase produzida pelos agentes fermentadores.
- c) diminuição do teor de gordura saturada devido a utilização desses nutrientes pelas bactérias lácticas.
- d) facilitação da digestão para indivíduos com dificuldades no processo digestivo devido a peptonização das proteínas.

13 - Os agentes precursores do retinol fazem parte de um grande grupo conhecido como carotenóides ou provitamina A. Sobre estas substâncias é correto afirmar que:

- a) entre os pigmentos carotenoides da gema do ovo, o que apresenta-se em maior quantidade é o beta-caroteno.
- b) a má absorção de gorduras não interfere na absorção dos carotenoides com ação de provitamina A.
- c) a maior parte dos carotenoides existentes possui atividade de vitamina A.
- d) o beta-caroteno é o carotenoide com maior capacidade de conversão em vitamina A.

14 - A tiamina é uma vitamina hidrossolúvel essencial para o metabolismo dos carboidratos, e dependendo do processamento ao qual os alimentos são submetidos, sua perda pode ser substancialmente elevada. Praticamente não altera a quantidade de tiamina nos alimentos:

- a) congelamento.
- b) cocção em meio alcalino.
- c) cocção em pouca água.
- d) cocção em pH neutro.

15 - Alguns nutrientes podem ser sintetizados diretamente pelo corpo humano ou pela flora bacteriana que ele abriga. Enquadra-se em um desses casos, exceto:

- a) vitamina D.
- b) riboflavina.
- c) vitamina E.
- d) menaquinona.

16 - As *Dietary Reference Intakes* (DRIs), traduzidas como Ingestão Dietética de Referência (IDRs), são valores de referência para a avaliação de ingestão e prescrição de nutrientes. Ao calcular as necessidades nutricionais para um indivíduo atendido em ambulatório, deve-se considerar, para a maioria dos nutrientes, como referência a:

- a) RDA - Ingestão Dietética Recomendada.
- b) AI - Ingestão Adequada.
- c) UL - Limite Superior Tolerável de Ingestão.
- d) EAR - Necessidade Média Estimada.

17 - A fenilcetonúria é uma doença que exige restrição da ingestão de produtos que contenham fenilalanina. Assim, produtos que deve ser excluído da alimentação de portadores dessa enfermidade são, exceto:

- a) carnes em geral.
- b) aspartame.
- c) chocolate e achocolatado.
- d) refrigerantes a base de cola.

18 - As pectinas são fibras solúveis que, além de propriedades funcionais, possuem a capacidade de formar gel, sendo utilizadas como espessantes de alimentos. São consideradas como principais fontes de pectina:

- a) casca do maracujá e farinha de banana.
- b) aveia e extrato de soja.
- c) maçã e cascas de frutas cítricas.
- d) ameixa e chicória.

19 - O planejamento dietético que vise prevenir a deficiência de zinco por um grupo de indivíduos, deverá incluir no cardápio, preferencialmente, os seguintes alimentos:

- a) cereais integrais e frutos do mar.
- b) cereais integrais.
- c) hortaliças verde escura.
- d) produtos de origem animal.

20 - O tratamento térmico do leite é fundamental para torná-lo próprio para consumo humano, porém, são prejuízos decorrentes desse processo:

- a) perda de vitamina C.
- b) instabilização da vitamina A e derivados.
- c) diminuição da biodisponibilidade proteica.
- d) redução do valor biológico das proteínas.

21 - O consumo de alimentos implica na execução de diversas operações de preparo e pré-preparo. São exemplos de operações de pré-preparo:

- a) apenas limpar e lavar.
- b) descascar, picar e refogar.
- c) lavar, descascar e picar.
- d) picar, cozinhar ou assar.

22 - Uma determinada preparação que tem como ingrediente a farinha de trigo, será servida em um evento, duas vezes ao dia, dois dias consecutivos. Considerando que o número de comensais desse evento é de 550 pessoas, e o per capita desse ingrediente é de 20 gramas, a quantidade total de farinha que deverá ser comprada é:

- a) 0,44 kg.
- b) 4,4 kg.
- c) 14,4 kg.
- d) 44 kg.

23 - Deseja-se preparar dois quilos de salada de tomate. Sabendo que o fator de correção deste alimento é igual a 1,25, deverá ser comprado uma quantia de tomate igual à:

- a) 2,2 kg.
- b) 2,25 kg.
- c) 2,5 kg.
- d) 5,0 kg.

24 - O Fator Térmico (FT) indica alterações no peso dos alimentos após serem submetidos a tratamento térmico. O valor do FT de uma carne que será assada provavelmente será:

- a) < 1.
- b) < -1.
- c) > 1 e < 2.
- d) > 2.

25 - O feijão é o alimento do grupo das leguminosas mais consumido pelos brasileiros. Sobre a técnica de preparo que facilita o cozimento desse alimento, é correto afirmar que:

- a) a quantidade de água e a temperatura utilizada devem ser adequadas à quantia de feijão, uma vez que são os únicos fatores que interferem no cozimento dessa leguminosa.
- b) o uso de temperos durante a cocção acelera o cozimento, porém, está prática não é habitual no Brasil.
- c) o resultado do cozimento sob pressão é influenciado apenas pela quantidade de água utilizada nesse processo.
- d) o sal não deve ser usado durante o cozimento, pois endurece o grão interferindo na gelatinização do amido e abrandamento das fibras.

26 - O uso de ovos na culinária, quando usados inadequadamente pode favorecer a ocorrências de gastroenterites. Para prevenir possíveis problemas deve-se:

- a) sempre cozinhar a gema, pois ela é o componente do ovo que oferece riscos quando consumida mal cozida.
- b) descartar ovos com cascas rachadas, pois seu uso é proibido independente do modo de preparo.
- c) utilizar a clara crua em preparo de doces, como mousses, somente se a preparação for consumida em até 24 horas após o preparo.
- d) ovos armazenados em temperatura ambiente são impróprios ao consumo e não devem ser utilizados em nenhum tipo de preparação alimentar.

27 - Diversos fungos são capazes de produzir metabólitos tóxicos capazes de prejudicar gravemente a saúde humana. São alimentos característicos ou que podem ter risco maior de contaminação por micotoxinas produzidas por fungos do gênero *Aspergillus*, exceto:

- a) leite.
- b) amendoim e milho.
- c) castanhas e frutas cítricas.
- d) suco de maçã.

28 - Doenças transmitidas por alimentos ocasionadas por vírus, apesar de menos frequentes que gastroenterites bacterianas, são agravos importantes para a saúde pública no Brasil. São hepatites virais que podem ser transmitidas pelo ciclo oral-fecal:

- a) Hepatite A e Hepatite C.
- b) Hepatite A e Hepatite E.
- c) Hepatite C e Hepatite E.
- d) Hepatite A e Hepatite B.

29 - As toxiinfecções alimentares costumam ser divididas em dois grandes grupos, intoxicação e infecção alimentar. Dentre as bactérias causadoras de infecção alimentar, aquela que provoca infecção toxigênica é:

- a) Clostridium botulinum.
- b) Staphylococcus aureus.
- c) Vibrio cholerae.
- d) Bacillus cereus.

30 - A febre tifóide é uma doença de origem alimentar transmitidas por alimentos contaminados, e considerada grave por provocar septicemia, febre alta, diarreia e vômitos. Os alimentos mais frequentemente envolvidos em surtos que ocasionam esta doença são:

- a) carnes de aves.
- b) frutos do mar.
- c) peixe cru.
- d) saladas folhosas não higienizadas.

31 - Manter alimentos sob temperatura de refrigeração é um método eficaz para evitar a multiplicação de microorganismos. Entretanto, existem espécies de bactérias capazes de se desenvolverem em temperatura baixa. Esses microorganismos são denominados:

- a) termodúricos.
- b) termófilos.
- c) mesófilos.
- d) psicrotóxicos.

32 - De acordo com as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira, para uma mulher em idade adulta, com necessidade energética diária de 2000 kcal, os valores mínimos e máximos de energia recomendados, proveniente dos carboidratos totais de sua dieta devem fornecer respectivamente:

- a) 900 kcal - 1100 kcal.
- b) 1000 kcal - 1100 kcal.
- c) 1000 kcal - 1200 kcal.
- d) 1100kcal - 1500 kcal.

33 - Considerando os dados do enunciado da questão anterior (QUESTÃO 32), e mantendo as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, a quantidade de máxima de carboidratos simples dessa dieta deve ser:

- a) < 25 gramas.
- b) < 37,5 gramas.
- c) < 50 gramas.
- d) < 75 gramas.

34 - Uma Unidade de Alimentação e Nutrição oferece aos seus comensais dietas específicas para condições clínica que exijam cuidado nutricional diferenciado. Desta forma, para um indivíduo que realizou uma colecistectomia e está iniciando a terceira semana de pós-operatório a nutricionista responsável pelo serviço poderá prescrever uma dieta:

- a) líquida restrita.
- b) semi-líquida.
- c) hipocalórica e hipoproteica.
- d) branda e hipolipídica.

35 - Alimentos preparados que sofreram cocção e que necessitam ser mantidos aquecidos até o seu consumo, devem respeitar limites seguros de tempo e temperatura para prevenir a multiplicação microbiana. Esses valores devem ser de:

- a) temperatura maior que 60°C por, no máximo, 8 horas.
- b) temperatura maior que 60°C por, no máximo, 6 horas.
- c) temperatura maior que 55°C por, no máximo, 6 horas.
- d) temperatura maior que 50°C por, no máximo, 3 horas.

36 - Durante o recebimento de matérias-primas em Unidades Produtoras de Refeições, determinadas medidas devem ser tomadas afim de garantir a qualidade dos produtos e prevenir a contaminação:

I - Produtos armazenados sob refrigeração devem ter suas temperaturas aferidas no momento do recebimento.

II - Alimentos transportados em caixas de papelão, podem ser colocados diretamente sobre o piso apenas no momento da entrega.

III - Produtos com embalagem violadas devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor ou descartados.

Estão corretas:

- a) Apenas as afirmativas I e II.
- b) Apenas as afirmativas I e III.

- c) Apenas as afirmativas II e III.
- d) Todas as afirmativas estão corretas.

37 - O resfriamento de alimentos quentes quando mal executados, pode comprometer a qualidade microbiológica dos mesmos. É considerado um método seguro de resfriamento quando a temperatura do alimento preparado é reduzida de:

- a) 60°C a 10°C em até 2 horas.
- b) 65°C a 12°C em até 3 horas.

- c) 60°C a 14°C em até 2 horas.
- d) 55°C a 14°C em até 3 horas.

38 - A contaminação cruzada dos alimentos pode ocorrer por diferentes meios. Para evitar este problema, um manipulador de alimentos capacitado jamais deverá:

- a) desfiar frango cozido e utilizar o mesmo garfo para misturá-lo à uma massa crua de torta.
- b) manusear frutas higienizadas e em seguida, lavar verduras em água corrente.
- c) fatiar um bolo e colocar suas porções em formas de papel.
- d) remover o lixo da cozinha e posteriormente colocar luvas para embalar talheres.

39 - Para um uso eficiente de produtos sanitizantes, deve-se ter rigor em relação ao tempo de ação e diluição correta do produto. Recomenda-se para o hipoclorito de sódio a 2,5% a seguinte diluição:

- a) 10 ml de hipoclorito de sódio em 1 litro de água.
- b) 15 ml de hipoclorito de sódio em 2 litros de água.
- c) 20 ml de hipoclorito de sódio em 1 litro de água.
- d) 25 ml de hipoclorito de sódio em 5 litros de água.

40 - O processo de higienização é melhor definido como:

- a) aquele no qual se faz uso de produtos higienizantes, como os detergentes.
- b) ação de remoção de todos os tipos de contaminantes físicos.
- c) compreende a operação de eliminação de contaminantes biológicos.
- d) é um procedimento executado em duas etapas: limpeza e desinfecção.

41 - APPCC é um sistema de qualidade que exige de seus responsáveis o conhecimento de riscos e perigos que envolvam a produção de alimentos. Considerando as etapas do processo de pré-preparo e preparo do feijão, poderia ser um PCCe:

- a) lavagem do feijão antes do seu preparo.
- b) escolha minuciosa do feijão, eliminando todos os contaminantes físicos.
- c) manutenção do alimento em distribuição sob tempo e temperatura controladas.
- d) congelamento de sobras limpas sob controle de tempo e temperatura, para posterior consumo.

42 - O uso de equipamentos de proteção individual e de uniformes apropriados é necessário em diversas atividades de produção de alimentos. Em relação ao uso dos diferentes tipos de luvas, afirma-se:

I - O uso das luvas descartáveis (vinil, latex ou plástico) não é recomendado em procedimentos que envolvam calor, como cozimento e fritura.

II - As luvas descartáveis devem ser usadas quando se trabalha em máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes.

III - Luvas de malha de aço podem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes, ficando a critério do manipulador o seu uso ou não.

IV - As luvas de borracha de cano longo devem ser usadas na manipulação de produtos saneantes, transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários.

Estão corretas:

- a) Apenas as afirmativas I, II e III.
- b) Apenas as afirmativas II, III e IV.

- c) Apenas as afirmativas II e III.
- d) Apenas as afirmativas I e IV.

43 - O planejamento de cardápio para grupos deve levar em consideração o estado nutricional e hábitos alimentares daqueles que o integram. Assim, seria apropriado ao profissional nutricionista que atua em Unidades Produtoras de Refeições, na qual seja reconhecido uma elevada prevalência de hipertensão arterial:

- a) substituir todo o sal iodado pelo sal light como medida principal para tratamento do problema.
- b) oferecer apenas preparações hipossódicas e também hipocalóricas, uma vez que o emagrecimento favorece a normalização da pressão arterial.
- c) procurar adaptar o cardápio da instituição ao padrão dietético DASH (*Dietary Approaches to Stop Hypertension*), que é reconhecido por contribuir significativamente com a redução dos níveis da pressão arterial.
- d) efetuar campanhas sobre a importância da redução do consumo de sal e eliminar os salteiros do refeitório.

44 - O nutricionista é o profissional habilitado para a assunção de responsabilidade técnica do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Entre suas diversas ações, também compete ao profissional que atua neste setor:

I - A aplicação de testes de aceitabilidade, instrumento que permite saber se o cardápio elaborado está sendo aceito pelos alunos, de modo a evitar o desperdício.

II - A avaliação e solicitação de equipamentos e utensílios para o preparo da alimentação.

III - O desenvolvimento de programas de educação alimentar e nutricional, visando aos alunos, pais, professores, funcionários e diretoria da escola.

IV - Atendimento individualizado de pais e alunos, orientando sobre alimentação da criança e da família.

Estão corretas:

- a) Apenas as afirmativas II e IV.
- b) Apenas as afirmativas I e III.
- c) Apenas as afirmativas I, II e III.
- d) Todas as afirmativas estão corretas.

45 - Ao planejar um cardápio para atender escolares beneficiados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, o nutricionista deverá, exceto:

- a) Priorizar o uso de alimentos in natura como frutas, folhosos, leguminosas e verduras.
- b) Evitar produtos semi-elaborados de origem vegetal ou animal devido o seu elevado custo.
- c) Incluir no cardápio, no mínimo, 70% de produtos básicos e no máximo 30% de produtos industrializados.
- d) Dar preferência a produtos básicos (arroz, feijão, frutas, legumes, pães e biscoitos, ovos, farinhas, leite e derivados, carnes) na composição do cardápio.

46 - O Programa de Alimentação do Trabalhador tem como objetivo a melhoria da situação nutricional dos trabalhadores, visando a promoção da saúde e prevenção de doenças relacionadas ao trabalho. Para que isso seja alcançado, exige-se que, exceto:

- a) as refeições principais atinjam entre 30 a 40% de um VET de referência de 2000 kcal, aceitando-se uma variação de 20% sobre esses valores, e respeitando-se as distribuições de macronutrientes propostas pelo Ministério da Saúde para a população.
- b) o cálculo do VET seja alterado em benefício da saúde do trabalhador, desde que baseado em estudos de diagnóstico nutricional.
- c) nas refeições menores, como desjejum e lanche, seja oferecido pelo menos uma porção de frutas.
- d) os cardápios ofereçam ao menos uma porção de frutas e uma porção de legumes ou verduras, nas refeições principais.

47 - As instalações físicas de Unidades Produtoras de Refeições devem seguir normas para prevenir o acesso de qualquer tipo de pragas, como roedores, insetos, pássaros entre outras, capazes de oferecer riscos à saúde ou gerar a perda de alimentos. São medidas importantes nesse sentido, exceto:

- a) no setor de armazenamento a temperatura controlada instalar ralos sifonados.
- b) instalar borrachas de vedação na parte inferior de todas as portas de acesso ao serviço de alimentação.
- c) proteger com telas milimétricas todas as janelas da área de produção.
- d) quando possível, instalar cortinas de ar para prevenir a entrada de insetos alados.

48 - O conhecimento dos fatores que influenciam o crescimento microbiano permite o desenvolvimento de técnicas de preservação dos alimentos. É exemplo de alimento no qual a quantidade de água livre (Aw) está alterada e contribui com a sua preservação, exceto:

- a) Carne congelada.
- b) Carne resfriada.
- c) Leite em pó.
- d) Geléia de frutas.

49 - A frase que apresenta corretamente critérios de uso e reaproveitamento de óleo é:

- a) A reutilização do óleo só pode ocorrer quando este não apresentar quaisquer alterações das características sensoriais como cor, sabor e odor.
- b) Os óleos e gorduras utilizados em frituras não devem ser aquecidos a mais de 200°C.
- c) A formação de fumaça ou espuma durante frituras indica que é necessário reduzir a temperatura do óleo para continuar com o seu uso.
- d) Para ser reutilizado, o óleo deverá ser filtrado em filtros próprios apenas quando houver restos de outros alimentos.

50 - O domínio de técnicas de preparo de alimentos é fundamental ao nutricionista que atua com produção de refeições. Ao se preparar a base para molho *roux*, deve-se saber que:

- a) a partir da mistura de leite e trigo na proporção de 2 para 1, se prepara o *roux brun*.
- b) esta base consiste na mistura de farinha de trigo e manteiga em partes iguais, sendo que após derretida a manteiga, acrescenta-se o trigo e leva-se ao fogo brando.
- c) é uma base obtida a partir da mistura de leite integral, manteiga e amido de milho, e usada para o preparo de molho bechamel.
- d) dessa base se obtém o tradicional molho à *carbonara*.

51 - A manipulação de carnes cruas em procedimentos de pré-preparo podem facilitar o desenvolvimento microbiano. Quando este trabalho é realizado em temperatura ambiente, recomenda-se que o tempo de preparo de cada lote de carne não ultrapasse:

- a) 20 minutos.
- b) 30 minutos.
- c) 40 minutos.
- d) 60 minutos.

52 - Crianças maiores de seis meses e menores de um ano devem ser alimentadas com preparações adaptadas às suas necessidades e condições fisiológicas. Para este grupo, recomenda-se, exceto:

- a) utilizar apenas o mel em quantidades pequenas para adoçar sucos naturais ou chás.
- b) não oferecer nenhum tipo de doces ou guloseimas como sobremesas.
- c) manter o aleitamento materno, mesmo após a introdução da alimentação complementar.
- d) fazer a introdução de alimentos novos de maneira gradual, oferecendo apenas um alimento novo a cada refeição.

53 - O tempo ideal de armazenamento de carnes cruas congeladas depende da temperatura na qual elas estão. Para que uma carne seja armazenada em seu tempo máximo, 90 dias, recomenda-se que a temperatura de congelamento seja, pelo menos, menor que:

- a) -10°C.
- b) -15 °C.
- c) -18°C.
- d) -20°C.

54 - As leis da Nutrição são diretrizes simples que conseguem expressar o conceito de alimentação saudável. A lei que coloca a importância de se ter uma dieta completa e variada, para oferecer ao organismo todas as substâncias que o integram, corresponde a lei da:

- a) qualidade.
- b) quantidade.
- c) harmonia.
- d) adequação.

55 - O coco e o óleo de coco são importantes fontes de ácido láurico e recentemente, seu consumo tem sido incentivado pela mídia em geral, por estar associado à perda de peso e melhora dos níveis de lipídeos sanguíneos. Sobre estes produtos é correto afirmar que:

- a) estudos comprovam o efeito hipocolesterolêmico do coco e seus subprodutos, pois a proporção dos ácidos esteárico, mirístico e palmítico é diferenciada de outros alimentos e lhe confere benefícios particulares.
- b) embora o óleo de coco eleve os níveis de LDL-c, o seu ácido esteárico favorece a redução do HDL-c.
- c) o ácido láurico presente no coco apresenta maior poder em elevar LDL-C, bem como HDL-C, em relação ao ácido mirístico e palmítico.
- d) a quantidade de gorduras do tipo trans desses produtos justifica a não recomendação de seu consumo.

56 - Alimentos frescos e de qualidade apresentam sinais indicativos que comprovam a sua condição. Um pescado pode ser considerado com características satisfatórias quando, exceto:

- a) as guelras estão úmidas e intactas.
- b) sua musculatura está macia e seu ventre profundo.
- c) seus olhos estão brilhantes e vivos, preenchendo toda a órbita.
- d) as escamas estão brilhantes e bem aderidas.

57 - A frutose é um carboidrato presente principalmente nas frutas e vem sendo empregada como adoçante de bebidas e frutas industrializadas. Sua estrutura química é formada por:

- a) Uma molécula de frutose e uma de glicose.
- b) Uma molécula de frutose e uma de sacarose.
- c) Duas moléculas de glicose.
- d) Apenas uma molécula de frutose.

58 - Alimentos light frequentemente são a primeira opção de consumo para muitos consumidores, entretanto, ainda há muitos que desconhece quais são as características de produtos com esta alegação. A respeito de produtos light, quando comparados aos convencionais, é correto afirmar que:

- a) devem ter redução mínima de 25% em todos os seus nutrientes.
- b) todos devem ser isentos em 100% em algum nutriente ou ingrediente.
- c) é obrigatório que haja redução de 35% apenas em relação ao seu valor calórico.
- d) devem ter redução mínima de 25% em algum nutriente ou calorias.

59 - A rotulagem de alimentos é um direito do consumidor e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária determina algumas condições para a elaboração de rótulos. Sobre isso é correto afirmar que:

- a) todo alimento deve conter as informações nutricionais exigidas em relação a uma porção apresentada com o peso em medida caseira e em gramas/mililitros.
- b) exige-se apenas que os alimentos apresentem informações em 100 gramas sobre valor calórico, gorduras saturadas, fibras e sódio.
- c) as informações de apresentação obrigatória incluem apenas o valor calórico, macronutrientes, sódio e colesterol, em 100 gramas e em porções com medidas caseiras.
- d) a única exigência é referente aos macronutrientes e valor calórico em 100 gramas do alimento, porém, as empresas costumam acrescentar informações extras em seus rótulos.

60 - Em lactários, a higienização de mamadeiras deve ser realizada com rigor, visto a maior vulnerabilidade de seus usuários. A seguir, estão apresentadas as operações envolvidas neste processo:

I - Lavagem cuidadosa, uma a uma, com auxílio de uma escova apropriada.

II - Enxague em água corrente.

III - Mamadeiras sujas são enxaguadas individualmente em água corrente.

IV - Autoclavar a 121°C por 15 minutos.

A sequência de procedimentos que exemplifica corretamente a higienização desses objetos é:

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

DESTAQUE AQUI

PREENCHA AQUI SUAS RESPOSTAS

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60