



PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO E GESTÃO DE PESSOAS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DE PESSOAS

Concurso Público – Edital 015/DDP/2016

Cargo/Especialidade – Nutricionista

Atenção: NÃO ABRA este caderno antes de autorizado pelo fiscal.

I N S T R U Ç Õ E S

1. O tempo total concedido para a resolução desta prova (**Língua Portuguesa e Conhecimentos Específicos**) é de **três horas**, incluindo o tempo destinado ao preenchimento do cartão-resposta.
2. Confira, no cartão-resposta, seu nome, seu número de inscrição e o cargo/especialidade para o qual se inscreveu e registre essas informações nos espaços abaixo. Coloque seu nome e assine no local indicado. Verifique, no cartão-resposta, se há marcações indevidas nos campos destinados às respostas. Se houver, reclame imediatamente ao fiscal.
3. Depois de autorizado pelo fiscal, verifique se faltam folhas no caderno de prova, se a sequência de **quarenta** questões está correta e se há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas. Comunique imediatamente ao fiscal qualquer irregularidade identificada.
4. Cada questão objetiva é apresentada com **cinco** alternativas diferentes de respostas (de **“A”** a **“E”**), das quais apenas **uma** é **correta**.
5. A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais. Se necessário, utilize espaços e/ou páginas em branco para rascunho. **Não destaque folhas do caderno de prova, exceto a grade constante da última folha.**
6. Transcreva as respostas para o cartão-resposta com caneta esferográfica transparente de tinta **preta** (preferencialmente) ou **azul**. O cartão-resposta será o único documento válido para efeito de correção; **em hipótese alguma ocorrerá sua substituição por erro de preenchimento ou qualquer dano causado por você.**
7. Durante a realização da prova não poderá ocorrer: comunicação de qualquer tipo entre candidatos, porte/uso de material didático-pedagógico, de telefone celular, relógio (qualquer tipo), controle remoto, armas, boné, óculos escuros, calculadora, *tablet*, *pen drive*, *MP-player* ou qualquer tipo de aparelho eletrônico.
8. Caso esteja portando algum dos objetos mencionados acima, eles deverão ser embalados, identificados e deixados à frente na sala, em local visível, antes do início da prova. Embalagens para tal fim serão fornecidas pela COPERVE/UFSC. Objetos eletrônicos deverão estar desligados.
9. Ao terminar, entregue ao fiscal o seu caderno de prova e o cartão-resposta. Você só poderá entregar este material e se retirar definitivamente do local de prova após as **16h30min**.
10. Os **três** últimos candidatos somente poderão entregar as suas provas e o cartão-resposta e retirar-se do local simultaneamente.
11. Para conferir suas respostas com o gabarito oficial quando de sua divulgação, anote-as na grade disponibilizada na última folha do caderno de prova, a qual poderá ser destacada e levada com você.

ASSINATURA DO(A) CANDIDATO(A)

INSCRIÇÃO

CARGO/ESPECIALIDADE

NOME DO(A) CANDIDATO(A)

Texto 1

Ora pois, uma língua bem brasileira

Análise de textos antigos e de entrevistas expõe as marcas próprias do idioma no país, o alcance do R caipira e os lugares que preservam modos antigos de falar

Carlos Fioravanti

01 A possibilidade de ser simples, dispensar elementos gramaticais teoricamente essenciais
02 e responder “sim, comprei” quando alguém pergunta “você comprou o carro?” é uma das
03 características que conferem flexibilidade e identidade ao português brasileiro. A análise de
04 documentos antigos e de entrevistas de campo ao longo dos últimos trinta anos está
05 mostrando que o português brasileiro já pode ser considerado único, diferente do português
06 europeu, do mesmo modo que o inglês americano é distinto do inglês britânico. O português
07 brasileiro ainda não é, porém, uma língua autônoma: talvez seja – na previsão de
08 especialistas, em cerca de duzentos anos – quando acumular peculiaridades que nos
09 impeçam de entender inteiramente o que um nativo de Portugal diz.

10 A expansão do português no Brasil, as variações regionais com suas possíveis
11 explicações, que fazem o “urubu” de São Paulo ser chamado de “corvo” no Sul do país, e as
12 raízes das inovações da linguagem estão emergindo por meio do trabalho de cerca de
13 duzentos linguistas. De acordo com estudos da Universidade de São Paulo (USP), uma
14 inovação do português brasileiro, por enquanto sem equivalente em Portugal, é o R caipira, às
15 vezes tão intenso que parece valer por dois ou três, como em *porrrta* ou *carrrne*.

16 Associar o R caipira apenas ao interior paulista, porém, é uma imprecisão geográfica e
17 histórica, embora o R desavergonhado tenha sido uma das marcas do estilo matuto do ator
18 Amácio Mazzaropi em seus 32 filmes, produzidos de 1952 a 1980. Seguindo as rotas dos
19 bandeirantes paulistas em busca de ouro, os linguistas encontraram o R supostamente típico
20 de São Paulo em cidades de Minas Gerais, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Paraná e oeste
21 de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul, formando um modo de falar similar ao português
22 do século XVIII. Quem tiver paciência e ouvido apurado poderá encontrar também na região
23 central do Brasil – e em cidades do litoral – o S chiado, uma característica hoje típica do falar
24 carioca, que veio com os portugueses em 1808 e era um sinal de prestígio por representar o
25 falar da Corte. Mesmo os portugueses não eram originais: os especialistas argumentam que o
26 S chiado, que faz da esquina uma *shquina*, veio dos nobres franceses, que os portugueses
27 admiravam.

28 A história da língua portuguesa no Brasil está trazendo à tona as características
29 preservadas do português, como a troca do L pelo R, resultando em *pranta* em vez de *planta*.
30 Camões registrou essa troca em *Os Lusíadas* – lá está um *frautas* no lugar de *flautas* – e o
31 cantor e compositor paulista Adoniran Barbosa a deixou registrada em diversas composições,
32 em frases como “frechada do teu olhar”, do samba *Tiro ao Álvaro*. Em levantamentos de
33 campo, pesquisadores da USP observaram que moradores do interior tanto do Brasil quanto
34 de Portugal, principalmente os menos escolarizados, ainda falam desse modo. Outro sinal de
35 preservação da língua identificado por especialistas do Rio de Janeiro e de São Paulo, dessa
36 vez em documentos antigos, foi *a gente* ou *as gentes* como sinônimo de “nós” e hoje uma das
37 marcas próprias do português brasileiro.

38 Célia Lopes, da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), encontrou registros de *a*
39 *gente* em documentos do século XVI e, com mais frequência, a partir do século XIX. Era uma
40 forma de indicar a primeira pessoa do plural, no sentido de *todo mundo* com a inclusão
41 necessária do *eu*. Segundo ela, o emprego de *a gente* pode passar descompromisso e
42 indefinição: quem diz *a gente* em geral não deixa claro se pretende se comprometer com o
43 que está falando ou se se vê como parte do grupo, como em “a gente precisa fazer”. Já o
44 pronome *nós*, como em “nós precisamos fazer”, expressa responsabilidade e compromisso.
45 Nos últimos 30 anos, ela notou, *a gente* instalou-se nos espaços antes ocupados pelo *nós* e
46 se tornou um recurso bastante usado por todas as idades e classes sociais no país inteiro,
47 embora nos livros de gramática permaneça na marginalidade.

48 Outro sinal da evolução do português brasileiro são as construções híbridas, com um
49 verbo que não concorda mais com o pronome, do tipo *tu não sabe?*, e a mistura dos pronomes
50 de tratamento *você* e *tu*, como em “se você precisar, vou te ajudar”. Os portugueses europeus
51 poderiam alegar que se trata de mais uma prova de nossa capacidade de desfigurar a língua
52 lusitana, mas talvez não tenham tanta razão para se queixar. Célia Lopes encontrou a mistura
53 de pronomes de tratamento, que ela e outros linguistas não consideram mais um erro, em
54 cartas do marquês do Lavradio, que foi vice-rei do Brasil de 1769 a 1796, e, mais de dois
55 séculos depois, em uma entrevista do ex-presidente Fernando Henrique Cardoso.

56 Linguistas de vários estados do país estão desenterrando as raízes do português
57 brasileiro ao examinar cartas pessoais e administrativas, testamentos, relatos de viagens,
58 processos judiciais, cartas de leitores e anúncios de jornais desde o século XVI, coletados em
59 instituições como a Biblioteca Nacional e o Arquivo Público do Estado de São Paulo. A equipe
60 de Célia Lopes tem encontrado também na feira de antiguidades do sábado da Praça XV de
61 Novembro, no centro do Rio, cartas antigas e outros tesouros linguísticos, nem sempre
62 valorizados. “Um estudante me trouxe cartas maravilhosas encontradas no lixo”, ela contou.

Disponível em: <<http://revistapesquisa.fapesp.br/2015/04/08/ora-fois-uma-lingua-bem-brasileira/?cat=capa>>. Acesso em: 21 jul. 2016. [Adaptado]

01) Segundo o autor do **Texto 1**, o português do Brasil se tornará uma língua autônoma em relação ao português de Portugal quando:

- A() a troca de *L* por *R* ocorrer somente no Brasil.
- B() o português do Brasil e o de Portugal deixarem de ser totalmente inteligíveis entre si.
- C() não houver mais variações regionais dentro do Brasil.
- D() o português do Brasil se tornar mais simples que o de Portugal.
- E() chegar o ano de 2215.

02) Com base no **Texto 1**, indique se as afirmativas abaixo são **verdadeiras (V)** ou **falsas (F)**.

- () A troca de *L* por *R* é uma inovação do português do Brasil dos últimos trinta anos.
- () A palavra “corvo” no Sul do Brasil tem o mesmo significado de “urubu” em São Paulo.
- () O *R* caipira é comum no Brasil e em Portugal.
- () O uso de “a gente” teve início no século XIX.
- () A mistura dos pronomes de tratamento foi encontrada em cartas do século XVIII.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

- A() F – V – F – F – V
- B() V – V – F – F – F
- C() F – V – V – F – F
- D() F – F – F – V – V
- E() V – V – V – F – F

03) Considere os seguintes trechos, retirados do **Texto 1**.

“A expansão do português no Brasil, as variações regionais com suas possíveis explicações, **que** fazem o ‘urubu’ de São Paulo ser chamado de ‘corvo’ no Sul do país, e as raízes das inovações da linguagem estão emergindo por meio do trabalho de cerca de duzentos linguistas.” (linhas 10-13)

“Quem tiver paciência e ouvido apurado poderá encontrar também na região central do Brasil – e em cidades do litoral – o S chiado, uma característica hoje típica do falar carioca, **que** veio com os portugueses em 1808 e era um sinal de prestígio por representar o falar da Corte.” (linhas 22-25)

“Mesmo os portugueses não eram originais: os especialistas argumentam que o S chiado, que faz da esquina uma *shquina*, veio dos nobres franceses, **que** os portugueses admiravam.” (linhas 25-27)

Assinale a alternativa **CORRETA**.

Os pronomes em negrito retomam, respectivamente, os termos:

- A() “variações regionais”, “falar carioca” e “nobres franceses”.
- B() “variações regionais”, “S chiado” e “S chiado”.
- C() “variações regionais”, “S chiado” e “nobres franceses”.
- D() “a expansão do português no Brasil”, “S chiado” e “nobres franceses”.
- E() “a expansão do português no Brasil”, “falar carioca” e “S chiado”.

04) Considere o excerto abaixo e assinale a alternativa **CORRETA**.

“Célia Lopes encontrou a mistura de pronomes de tratamento [...] em cartas do marquês do Lavradio, que foi vice-rei do Brasil de 1769 a 1796, e, mais de dois séculos depois, em uma entrevista do ex-presidente Fernando Henrique Cardoso.” (linhas 52-55)

O papel que o excerto desempenha no **Texto 1** é o de:

- A() questionar a noção de corrupção linguística com base no uso da língua por autoridades.
- B() apontar desvios linguísticos de dirigentes brasileiros desde o século XVIII.
- C() demonstrar que os portugueses estão corretos em afirmar que os falantes brasileiros deturpam a língua.
- D() sugerir que o marquês do Lavradio utilizava a mistura de pronomes de tratamento por ser vice-rei do Brasil.
- E() afirmar que o português do Brasil sempre foi diferente do português de Portugal.

05) Com relação aos processos de formação de palavras, analise as afirmativas abaixo.

- I. As palavras “vice-rei” e “ex-presidente” são formadas pelo mesmo processo.
- II. A palavra “compromisso” é formada por dois radicais, por meio de um processo de composição.
- III. As palavras “bandeirantes” e “teoricamente” são formadas por processos de derivação.
- IV. A palavra “indefinição” é formada por derivação parassintética.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

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

06) Numere os parágrafos abaixo de modo a constituírem um texto coeso e coerente.

Adaptado de: <<http://veja.abril.com.br/saude/zika-e-detectado-em-esperma-3-meses-depois-da-infeccao/>>. Acesso em: 23 jul. 2016.

- () Os Centros de Controle e Prevenção de Doenças dos Estados Unidos (CDC) recomendam atualmente que os homens infectados pelo vírus não tenham relações sexuais sem proteção durante seis meses. Para os homens cujas parceiras estejam grávidas, os CDC aconselham utilizar preservativos durante toda a gestação.
- () Os autores do artigo sugerem também que, em relação à transmissão por via sexual, “as recomendações dos CDC sejam regularmente atualizadas para levar em conta a evolução da pesquisa científica sobre o zika, especialmente à luz dessa descoberta, que mostra que o vírus pode permanecer no esperma durante vários meses”.
- () No entanto, não foi encontrado nenhum vestígio do vírus na urina nem no sangue do paciente, ressaltaram os pesquisadores, entre eles Jean Michel Mansuy, do laboratório de virologia do Centro Hospitalar Universitário de Toulouse, na França. Na maioria dos casos, o vírus é transmitido por picadas de mosquito, mas o contágio também ocorre através de relações sexuais ou pelo contato com sangue infectado.
- () O homem, de 27 anos, mostrou alguns sintomas leves – fraqueza, dores musculares e conjuntivite – pouco depois de regressar de uma viagem à Tailândia, no final de 2015. O paciente, que sofre de câncer, tinha decidido congelar seu esperma antes de começar uma quimioterapia. Foi isso que levou um laboratório a realizar os testes que detectaram o zika.
- () Cabe lembrar, por fim, que os sintomas mais frequentes do vírus são erupções cutâneas e dores musculares e nas articulações. Em 80% dos casos, a infecção passa despercebida, e raramente é mortal.
- () O vírus zika foi detectado no esperma de um francês 93 dias depois dos primeiros sintomas da infecção, ultrapassando o recorde anterior observado, de 62 dias, segundo um artigo publicado recentemente na revista médica britânica *The Lancet*.
- () Isso porque o zika foi associado a malformações graves e irreversíveis, como a microcefalia, que prejudica o desenvolvimento cerebral e afeta bebês de mulheres que foram infectadas pelo zika durante a gravidez.

Indique a sequência numérica **CORRETA**, de cima para baixo.

A() 1 – 6 – 5 – 4 – 7 – 3 – 2

B() 4 – 6 – 3 – 2 – 7 – 1 – 5

C() 6 – 7 – 2 – 1 – 5 – 3 – 4

D() 3 – 7 – 4 – 2 – 6 – 1 – 5

E() 1 – 3 – 6 – 7 – 5 – 4 – 2

Texto 2

Pai e professor

- 01 O filho tira uma dúvida com o pai:
02 – Pai, o certo é o “carro atolou-se” ou “o carro se atolou”?
03 – Bem, filho. Se forem as rodas traseiras, o certo é “o carro se atolou”; agora, se forem as
04 rodas dianteiras, escreveremos “o carro atolou-se”.
05 – Mas se atolarem as quatro rodas, pai?
06 – Ah, aí escrevemos “o carro se atolou-se”.

Disponível em: <<http://bentovsales.blogspot.com.br/2011/03/piadas-gramaticais.html>>. Acesso em: 21 jun. 2016. [Adaptado]

07) Com base no **Texto 2** e na norma padrão escrita, analise as afirmativas a seguir.

- I. O termo “se” apresenta a mesma função sintática em “se forem” (linha 3, primeira menção) e “se atolarem” (linha 5).
- II. Trata-se de um texto do gênero “piada”, com predomínio da tipologia dissertativa.
- III. O texto faz uso do discurso direto.
- IV. As aspas são utilizadas para demarcar a diferença entre as vozes do narrador e dos personagens.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

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

08) Indique se as afirmativas abaixo são **verdadeiras (V)** ou **falsas (F)**, de acordo com as indicações do **Texto 2** e com a norma padrão escrita.

- () O termo “mas” (linha 5) indica adversidade.
() “Ah” é uma interjeição que expressa uma emoção.
() O título do texto assevera que o pai dá aulas na escola do filho.
() O texto aponta que o pai conhece as regras de colocação pronominal padrão do português.
() A forma verbal “atolarem” (linha 5) está conjugada na terceira pessoa do plural, no futuro do subjuntivo.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

- A() V – V – F – F – F
B() F – F – V – V – F
C() F – F – V – F – V
D() V – F – F – F – V
E() V – V – F – F – V

09) Com base no **Texto 2** e na norma padrão escrita, analise as afirmativas a seguir.

- I. A linha 5 pode ser reescrita da seguinte forma: “– Mas se **atolar** as quatro rodas, pai?”.
- II. As vírgulas após a palavra “pai” (linha 2) e antes da palavra “filho” (linha 3) são obrigatórias, pois isolam vocativos.
- III. As formas verbais “escreveremos” (linha 4) e “escrevemos” (linha 6) estão conjugadas, respectivamente, na primeira pessoa do plural do futuro do indicativo e na primeira pessoa do plural do futuro do subjuntivo.
- IV. A palavra “certo” (linhas 2 e 3) se refere às normas da variante coloquial do português brasileiro.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

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

Texto 3

O que é ética e moral

01 No contexto filosófico, ética e moral possuem diferentes significados. A ética está
02 associada ao estudo fundamentado dos valores morais que orientam o comportamento
03 humano em sociedade, enquanto a moral são os costumes, regras, tabus e convenções
04 estabelecidas por cada sociedade.

05 Os termos possuem origem etimológica distinta. A palavra “ética” vem do grego *ethos*,
06 que significa “modo de ser” ou “caráter”. Já a palavra “moral” tem origem no termo latino
07 *morales*, que significa “relativo aos costumes”.

08 Ética é um conjunto de conhecimentos extraídos da investigação do comportamento
09 humano ao tentar explicar as regras morais de forma racional, fundamentada, científica e
10 teórica. É uma reflexão sobre a moral. Moral é o conjunto de regras aplicadas no cotidiano e
11 usadas continuamente por cada cidadão. Essas regras orientam cada indivíduo, norteando as
12 suas ações e os seus julgamentos sobre o que é moral ou imoral, certo ou errado, bom ou
13 mau.

Disponível em: <<http://www.significados.com.br/etica-e-moral/>>. Acesso em: 21 jun. 2016. [Adaptado]

10) Assinale a alternativa que **MELHOR** sirva como conclusão ao **Texto 3**, tendo por base sua progressão.

- A() Por fim, infere-se que tanto a finalidade quanto os conceitos de ética e de moral são idênticos, uma vez que são responsáveis por construir as bases que guiam a conduta do homem, determinando seu caráter, altruísmo e virtudes, e por ensinar-lhe a melhor forma de agir e de se comportar em sociedade.
- B() Por isso, a finalidade da ética e da moral depende do conceito de religião. Como visto, ética e moral são responsáveis por construir as bases que guiam a conduta do homem, determinando seu caráter, altruísmo e virtudes, e por ensinar-lhe a melhor forma de agir e de se comportar em sociedade.
- C() Assim, a ética e a moral são incongruentes, uma vez que têm a responsabilidade de construir as bases que guiam a conduta do homem, determinando o seu caráter, altruísmo e virtudes e ensinando-lhe a melhor forma de agir e de se comportar em sociedade.
- D() No sentido prático, a finalidade da ética e da moral é muito semelhante. Ambas são responsáveis por construir as bases que guiam a conduta do homem, determinando o seu caráter, altruísmo e virtudes, e por ensinar-lhe a melhor forma de agir e de se comportar em sociedade.
- E() Conclui-se que a finalidade da ética, da moral e a da religião são muito semelhantes. Todas são responsáveis por construir as bases que guiam a conduta do homem, determinando o seu caráter, altruísmo e virtudes, e por ensinar a melhor forma de agir e de se comportar em sociedade.

Texto 4



11) Conforme o **Texto 4** e a norma padrão escrita, indique se as afirmativas abaixo são **verdadeiras (V)** ou **falsas (F)** em relação ao emprego do verbo *chegar*.

- () O sujeito está posposto ao verbo no primeiro e no segundo quadrinhos.
- () Nas duas ocorrências, a expressão “a primavera” requer que o verbo seja flexionado na terceira pessoa do singular.
- () O acento indicativo de crase no segundo quadrinho é um indício de que a expressão “a primavera” não pode exercer a função sintática de sujeito do verbo *chegar*.
- () O sujeito de *chegar* pode suceder o verbo na sentença, como no primeiro quadrinho, por esse sujeito não corresponder à definição de *ser que pratica uma ação*.
- () O verbo *chegar* tem sujeitos diferentes no primeiro e no segundo quadrinhos.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

- A() V – V – V – F – F
- B() V – F – F – V – F
- C() F – F – V – V – V
- D() F – F – V – F – V
- E() F – V – F – F – F

12) Considere as seguintes proposições sobre o **Texto 4**.

- I. As letras garrafais e o ponto de interrogação, no primeiro quadrinho, constituem recursos linguísticos para expressar o estado emotivo alegre de Mafalda.
- II. O uso do conectivo “e” no terceiro quadrinho explicita o contraste de pontos de vista entre as falas do primeiro e do segundo quadrinhos.
- III. O termo “trivialidades”, no terceiro quadrinho, revela uma mudança de percepção da personagem a partir do conhecimento de diferentes pontos de vista.
- IV. Um dos principais elementos do humor da tira é gerado a partir do componente sintático da gramática.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

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

Texto 5



Disponível em: <<http://portaldoprofessor.mec.gov.br/fichaTecnicaAula.html?aula=8697>>. Acesso em: 20 jul. 2016.

13) Indique se as afirmativas abaixo são **verdadeiras (V)** ou **falsas (F)** em relação ao **Texto 5**.

- () A fala da Mônica, no primeiro quadrinho, apresenta um conteúdo pressuposto, reforçado pelo emprego da conjunção “mas”.
- () O nome “Cebolinha”, no primeiro quadrinho, está exercendo a função de aposto.
- () O “por que” empregado no primeiro quadrinho pode ser substituído pela expressão “por qual finalidade”, sem alteração no sentido.
- () A linguagem não verbal é determinante para a construção do humor da tira.
- () O humor da tira é construído em parte pela inversão de estereótipos associados ao homem e à mulher na sociedade.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

- A() F – V – F – V – V
- B() F – V – V – F – F
- C() V – F – V – F – F
- D() V – V – F – F – V
- E() V – F – F – V – V

Texto 6



Disponível em: <<http://portaldoprofessor.mec.gov.br/fichaTecnicaAula.html?aula=28529>>. Acesso em: 22 jul. 2016. [Adaptado]

14) Segundo o **Texto 6** e a norma padrão escrita, é **CORRETO** afirmar que:

- A() o emprego da conjunção “mas”, no primeiro quadrinho, expressa uma ideia de concessão.
- B() a última restrição imposta pelo técnico foi motivada por uma dúvida legítima expressa por um dos jogadores no questionamento do terceiro quadrinho.
- C() no terceiro quadrinho, a vírgula está separando o sujeito do predicado.
- D() a pergunta no terceiro quadrinho se justifica pela lista de restrições impostas pelo técnico a comportamentos comuns e culturalmente esperados dos jogadores em uma partida de futebol.
- E() o termo “ironia”, no quarto quadrinho, revela que o técnico desconsidera totalmente a intervenção feita pelo jogador no terceiro quadrinho.

Texto 7



Disponível em: <<http://coronelezequielnovicias.blogspot.com.br/2013/04/algumas-das-melhores-charges-sobre-seca.html>>. Acesso em: 22 jul. 2016.

15) De acordo com o **Texto 7** e a norma padrão escrita, o “se” está exercendo a função de:

- A() partícula apassivadora, correspondendo à marca da voz passiva sintética.
- B() índice de indeterminação do sujeito, cujo referente não está expresso na sentença, mas está disponível no contexto da tira.
- C() pronome reflexivo, retomando o referente *chuva*, expresso na imagem acima da sentença.
- D() pronome recíproco, retomando o referente *chuva*, expresso na imagem acima da sentença.
- E() índice de indeterminação do sujeito, cujo referente não está expresso na sentença nem disponível no contexto da tira.

Conhecimentos Específicos

- 16) Segundo as diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes para o período de 2015 a 2016, o diabetes *mellitus* (DM) não é uma única doença, mas um grupo heterogêneo de distúrbios metabólicos que apresentam em comum a hiperglicemia, resultante de defeitos na ação e/ou na secreção de insulina. A frequência do diabetes *mellitus* está assumindo proporções epidêmicas na maioria dos países. Analise as afirmativas abaixo.
- I. Os critérios para o diagnóstico do DM foram modificados, em 1997, pela *American Diabetes Association* (ADA), aceitando-se, atualmente, os três seguintes, com utilização da glicemia: 1) sintomas de poliúria, polidipsia e perda ponderal acrescidos de glicemia casual ≥ 200 mg/d; 2) glicemia de jejum ≥ 126 mg/dl (7 mmol/l); 3) glicemia de duas horas pós-sobrecarga de 75 g de glicose ≥ 200 mg/d.
 - II. A *Food and Drug Administration* (FDA) aprovou o consumo de acessulfame K, luo han guo, neotame, aspartame, sacarina sódica, estévia e sucralose, considerando-os seguros quando consumidos pelo público em geral, inclusive por pessoas com diabetes e por mulheres durante a gestação, quando a ingestão diária aceitável (IDA) é respeitada.
 - III. O consumo de dieta rica em ácido graxo monoinsaturado promove o controle glicêmico e reduz marcadores de risco cardiovascular. Uma alternativa para as dietas ricas em carboidratos e baixa em lipídios seria sua substituição pela dieta mediterrânea, por ser rica em ácidos graxos monoinsaturados.
 - IV. A frutose consumida como “frutose livre” em alimentos como frutas pode resultar em melhor controle glicêmico em comparação com a ingestão isocalórica de sacarose ou amido e não é suscetível de ter efeitos prejudiciais sobre os triglicerídeos, contanto que a ingestão não seja excessiva (até 12% da energia ingerida).
 - V. A deficiência de vitaminas e minerais é frequente em indivíduos com diabetes. Uma das prováveis causas da neuropatia diabética é a deficiência de vitamina B12. O uso prolongado de metformina pode causar a deficiência dessa vitamina, sendo necessária a suplementação com doses terapêuticas.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

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

- 17) A etiologia da obesidade é complexa e multifatorial, resultando da interação de genes, ambiente, estilos de vida e fatores emocionais. Os efeitos adversos da obesidade no organismo estão bem estabelecidos, estando associada a comorbidades e ao aumento das taxas de mortalidade. Sobre o assunto, assinale a alternativa **CORRETA**.

- A () A Organização Mundial de Saúde recomenda para adultos e crianças a redução do consumo de açúcar livre para menos de 10% do total de energia ingerida e sugere uma redução adicional de consumo de açúcares livres para abaixo de 7% do total de energia ingerida.
B () A obesidade, especialmente a visceral, é um dos fatores mais importantes para o desenvolvimento do diabetes, por meio de diversos mecanismos, como aumento dos ácidos graxos livres circulantes (FFA), diminuição da adiponectina e secreção pelo tecido adiposo de citocinas (por exemplo, o fator de necrose tumoral alfa [TNF- α] e a interleucina-6) que, em última análise, exacerbam a resistência à insulina.
C () O cálculo do aporte diário de energia para o paciente obeso hospitalizado com IMC ≥ 30 kg/m² deve variar entre 10 e 20 kcal/kg de peso atual/dia (ou 22-25 kcal/kg de peso ideal por dia), a fim de se minimizar o catabolismo presente nesses pacientes.
D () A obesidade da mãe, mesmo antes da gestação, não apresenta relação com o índice de massa corpórea da criança ou do adolescente, na idade de 5 a 20 anos.
E () Para o tratamento de dislipidemias em adultos, a dieta deve alcançar 35% do valor calórico total sob a forma de gorduras, das quais menos de 7% devem corresponder a ácidos graxos saturados, mais de 20% a poli-insaturados e mais de 10% a monoinsaturados.

18) Apesar de ainda ser considerado alto, o número de brasileiros com hipertensão arterial sistêmica (HAS) tem se mantido estável, segundo dados da pesquisa Vigitel 2015. No ano passado, a doença afetava 24,9% da população do país, sendo que em 2004 esse percentual era de 24,8%. Sobre o assunto, indique se as afirmativas abaixo são **verdadeiras (V)** ou **falsas (F)**.

- () O excesso de peso se associa com a maior prevalência de HAS desde idades jovens. Na vida adulta, mesmo entre indivíduos fisicamente ativos, o incremento de 2,4 kg/m² no índice de massa corporal acarreta maior risco de desenvolver hipertensão.
- () Segundo as VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão, são metas a serem alcançadas: pressão arterial menor ou igual a 140/90 mmHg, IMC menor que 25 kg/m² e circunferência abdominal menor que 102 cm para os homens e menor que 88 cm para as mulheres.
- () O padrão dietético DASH (*Dietary approaches to stop hypertension*) tem importante impacto na redução da pressão arterial, potencializando, ainda, o efeito de orientações nutricionais para o emagrecimento e reduzindo biomarcadores de risco cardiovascular.
- () Cinco gramas de cloreto de sódio ou sal de cozinha (que correspondem a 3 g de sódio) são a quantidade máxima saudável para ingestão alimentar diária, de acordo com a Organização Mundial de Saúde.
- () O brasileiro tem um consumo médio de sal 2,4 vezes acima do recomendado pela Organização Mundial de Saúde. Desde 2011, o Ministério da Saúde estabelece metas com a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação para a redução de sódio nos alimentos processados.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

- A () V – V – F – V – F
- B () F – V – V – F – V
- C () V – F – V – F – V
- D () V – F – F – V – V
- E () F – F – V – V – F

19) O Ministério da Saúde adota as recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS) sobre o uso de curvas de referência na avaliação do estado nutricional. Assim, para crianças menores de 5 anos, recomenda-se a utilização da referência internacional da OMS lançada em 2006, que já consta da Caderneta de Saúde da Criança. Para crianças de 5 anos ou mais e para adolescentes, recomenda-se o uso da referência internacional da OMS lançada em 2007. Em relação a esses índices antropométricos, assinale a alternativa **CORRETA**.

- A () Os índices antropométricos recomendados pela OMS na avaliação do estado nutricional de crianças de 5 a 10 anos incompletos são peso para idade, peso para estatura, IMC para idade e estatura para idade.
- B () O intervalo entre os percentis 3 e 15 (isto é, entre os escores z -2 e -1) é considerado uma faixa importante de vigilância de baixo peso.
- C () O índice de peso para estatura expressa o crescimento linear da criança. Na condição de índice que melhor aponta o efeito cumulativo de situações adversas sobre o crescimento da criança, é considerado o indicador mais sensível para aferir a qualidade de vida de uma população.
- D () O IMC para a idade expressa a harmonia entre as dimensões de massa corporal e idade cronológica da criança. É o índice de avaliação do estado nutricional contemplado na Caderneta de Saúde da Criança, principalmente na avaliação do baixo peso.
- E () A estatura para idade expressa a relação existente entre a massa corporal e a idade cronológica da criança. É muito adequada para o acompanhamento do ganho de peso e reflete a situação global da criança, mas não diferencia o comprometimento nutricional atual (ou agudo) dos comprometimentos pregressos (ou crônicos).

20) A avaliação do estado nutricional tem se tornado cada vez mais importante no estabelecimento de situações de risco, no diagnóstico nutricional e no planejamento de ações de promoção à saúde e prevenção de doenças. Com relação aos métodos de avaliação do estado nutricional, analise as afirmativas abaixo.

- I. Para avaliar a adequação de consumo alimentar, é preciso conhecer a dieta habitual, podendo-se utilizar, para esse fim, métodos como o registro alimentar e o recordatório de 24 horas, aplicados múltiplas vezes, em dias não consecutivos.
- II. A forma como a gordura está distribuída pelo corpo é mais importante que a gordura corpórea total na determinação do risco individual de doenças.
- III. Na avaliação nutricional subjetiva global, a perda de peso inferior a 10% do peso habitual em período de seis meses é considerada não significativa e possivelmente não terá consequências para o indivíduo.
- IV. A concentração sérica de albumina é utilizada como índice de desnutrição proteico-energética, porém entre as limitações de seu uso estão a longa meia-vida, o aumento do escape da circulação por influência de mediadores inflamatórios (citoquinas) e radicais livres de oxigênio envolvidos no aumento da permeabilidade vascular.
- V. As medidas de pregas cutâneas são úteis para determinar os depósitos de gordura. É, porém, um parâmetro pouco específico quando aplicado em indivíduos com obesidade grau II e não deve ser usado para definir o total de gordura corpórea entre obesos graves.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

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

21) Em relação à saúde da mulher, da criança e do adolescente, indique se as afirmativas abaixo são **verdadeiras (V)** ou **falsas (F)**.

- () No caso das gestantes diabéticas que fazem uso de insulina, é importante atentar que o lanche noturno precisa conter cerca de 25 g de carboidratos complexos, além de proteínas e/ou gorduras, de modo a evitar a ocorrência de hipoglicemia durante a madrugada.
- () De acordo com as *Dietary Reference Intakes*, houve redução na quantidade de folato recomendada para adolescentes em idade reprodutiva tanto para o sexo feminino quanto para o masculino. Deve-se levar em conta que as necessidades de tiamina aumentam com o consumo de grandes doses de açúcares refinados, padrão alimentar comum na adolescência.
- () A alimentação oferecida após os 6 meses de idade deve ser a mais ampla possível em proteínas heterólogas e glúten, visando à aquisição de tolerância e à redução no risco de alergenicidade. O ovo (clara e gema) também deve ser introduzido nesse período.
- () A partir do quarto mês de vida, para cada mês de uso do leite de vaca ocorre uma queda de 0,2 g/dL nos níveis de hemoglobina da criança.
- () Na alimentação do pré-escolar, a neofobia é o traço de personalidade apresentado pela criança que rejeita a oferta de novos alimentos.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

- A () V – F – F – V – F
B () F – V – F – F – V
C () V – V – V – F – V
D () F – F – V – V – F
E () V – F – V – V – V

22) Sobre a conduta dietoterápica em situações de alergias e intolerâncias alimentares, analise as afirmativas abaixo.

- I. Cada vez mais aflora a discussão sobre uma possível inflamação intestinal causada pelo glúten e pela lactose em pessoas que não apresentam a doença celíaca e não são intolerantes à lactose, respectivamente. Atualmente, as pesquisas são conclusivas e sustentam a recomendação de exclusão do glúten ou da lactose da alimentação habitual para indivíduos saudáveis.
- II. A alergia ao leite de vaca é transitória, sendo que aproximadamente 85% das crianças desenvolvem tolerância até a idade entre 3 e 5 anos. Para crianças com alergia ao leite de vaca IgE mediada, com alto risco de reações anafiláticas (história prévia de anafilaxia), é sugerida fórmula com proteína extensamente hidrolisada.
- III. As alergias alimentares por leite de vaca, ovo, trigo e soja desaparecem geralmente na infância, ao contrário das alergias a amendoim, nozes e frutos do mar, que podem ser mais duradouras e em alguns casos podem permanecer por toda a vida.
- IV. Os lipídeos da dieta e os mediadores sintetizados a partir deles regulam a função imunológica, interferindo no desenvolvimento e na gravidade dos sintomas relacionados à doença atópica. Os ácidos graxos poli-insaturados da família ômega 6, derivados do ácido linoleico (18:2, n- 6), resultam na produção de eicosanoides com propriedades pró-inflamatórias, ao passo que os ácidos graxos da família ômega 3 derivados do ácido alfa-linolênico (18:3) teriam propriedades anti-inflamatórias.
- V. A retirada dos alimentos alergênicos da alimentação da criança é ainda a única forma disponível comprovadamente eficaz no tratamento da alergia alimentar. Quando há falha na identificação dos potenciais alérgenos, uma dieta de restrição ampla pode ser necessária, por pelo menos seis semanas.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

- A () Somente as afirmativas IV e V estão corretas.
- B () Todas as afirmativas estão corretas.
- C () Somente a afirmativa IV está correta.
- D () Somente as afirmativas III, IV e V estão corretas.
- E () Somente as afirmativas I e II estão corretas.

23) Com relação ao Código de Ética do Nutricionista, assinale a alternativa **CORRETA**.

- A () São direitos do nutricionista quando no exercício da profissão manifestar preferência, divulgar ou permitir que sejam divulgados produtos alimentícios ou farmacêuticos por meio de objetos ou de peças de vestuário.
- B () No contexto da relação com os empregadores, é vedado ao nutricionista assumir ou permanecer no emprego, cargo ou função deixado por outro nutricionista que tenha sido demitido ou exonerado em represália a atitude de defesa da ética profissional ou de movimentos legítimos da categoria, salvo em casos de desconhecimento comprovado da situação ou após anuência do Conselho Regional de Nutricionistas.
- C () É vedado ao nutricionista prestar assistência a indivíduos e à coletividade em entidade pública ou privada de cujo quadro técnico não faça parte, respeitadas as normas técnico-administrativas da instituição.
- D () Relativamente à publicidade, é dever do nutricionista utilizar recursos de divulgação ou veículos de comunicação para divulgar conhecimentos de alimentação e nutrição que possam caracterizar a realização de consultas ou atendimentos, a formulação de diagnósticos ou a concessão de dietas individualizadas.
- E () Relativamente aos trabalhos científicos e de pesquisa, é vedado ao nutricionista mencionar as contribuições de caráter profissional prestadas por assistentes, colaboradores ou por outros autores.

24) Considerando as recomendações propostas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em relação à oferta da alimentação nas escolas, assinale a alternativa **CORRETA**.

- A () Os cardápios deverão oferecer, no mínimo, cinco porções de frutas e hortaliças por semana (400 g por aluno).
- B () Para as preparações diárias da alimentação escolar, recomenda-se no máximo 5% da energia total proveniente de açúcar simples adicionado.
- C () A oferta de doces e/ou de preparações doces fica limitada a três porções por semana, equivalentes a 110 kcal por porção.
- D () Os cardápios deverão atender, em média, a no mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias, por refeição ofertada, para os alunos matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches.
- E () Os cardápios deverão atender, em média, a no mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias, por refeição ofertada, para os alunos matriculados na educação básica em período parcial.

25) Analise o cardápio semanal de almoço de um restaurante universitário apresentado abaixo:

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Salada de beterraba cozida	Salada de tomate e alface	Salada de cenoura crua e agrião	Salada de alface e pepino cru	Salada de rúcula
Coxa de frango assada	Bife grelhado	Omelete	Filé de tilápia assado	Berinjela recheada com legumes
Polenta de milho	Couve refogada	Jiló refogado	Abóbora cozida	Vagem cozida
Arroz	Arroz	Arroz	Farinha de mandioca	Arroz
Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Lentilha
Laranja	Abacaxi em calda	Tangerina	Manga	Salada de frutas

Considerando o cardápio e os princípios de uma alimentação adequada e saudável preconizados pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado em 2014, assinale a alternativa **CORRETA**.

- A () Existe monotonia do cardápio em relação à oferta de arroz e feijão em quase todos os dias. Essa situação traduz a realidade alimentar da imensa maioria dos brasileiros, que privilegiam alimentos *in natura* ou minimamente processados.
- B () Um aspecto positivo do cardápio é a diversidade de verduras e legumes, principalmente quando preparadas de diferentes formas, cruas ou em preparações cozidas ou refogadas e acompanhadas de molhos industrializados, possibilitando aos usuários aumentar e diversificar o consumo desses alimentos.
- C () O cardápio apresenta baixa oferta de carnes vermelhas. Considerando a importância da oferta desses alimentos para atingir a recomendação diária de ingestão de proteína, podemos inferir que o cardápio não atende às recomendações de uma alimentação saudável.
- D () O uso apropriado de alimentos ultraprocessados para complementar e não substituir refeições com base em alimentos *in natura* ou processados é exemplificado na sobremesa de abacaxi em calda.
- E () As sobremesas elaboradas devem ser oferecidas com maior frequência do que as frutas *in natura* como alternativa para melhorar a aceitação das preparações pelos usuários.

26) De acordo com o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas (BRASIL, 2012), a educação alimentar e nutricional pode ocorrer em diversos setores e deverá observar os princípios organizativos e doutrinários do campo no qual está inserida. Assim, na esfera da segurança alimentar e nutricional, deverá observar os princípios do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN); na saúde, os princípios do Sistema Único de Saúde (SUS); na educação, os princípios do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); na rede socioassistencial, os princípios do Sistema Único de Assistência Social (SUAS), e assim sucessivamente. A esse respeito, considere os itens a seguir e identifique os que correspondem a outros princípios estruturantes, de acordo com esse documento.

- I. Valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas.
- II. A comida e o alimento como referências e a valorização da culinária como prática emancipatória.
- III. A promoção do autocuidado e da autonomia.
- IV. A educação como processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos.
- V. A abordagem do sistema alimentar na sua integralidade.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

- A () Somente os itens I, II, III e V estão corretos.
- B () Todos os itens estão corretos.
- C () Somente os itens II e V estão corretos.
- D () Somente os itens I, III e IV estão corretos.
- E () Somente os itens III e V estão corretos.

27) O termo “*dietary reference intake*” (DRI) diz respeito a um conjunto de quatro valores de referência para nutrientes – EAR, AI, RDA, UL –, cada qual com usos específicos. Com relação ao assunto, assinale a alternativa **CORRETA**.

- A () A EAR é o valor de ingestão diária de um nutriente que se estima que supra metade (50%) das necessidades de quase todos os indivíduos saudáveis de um determinado grupo de mesmo gênero e estágio de vida.
- B () A AI é utilizada quando não há dados suficientes para a determinação da RDA e corresponde à mediana da distribuição de necessidades de um dado nutriente para um dado grupo de mesmo gênero e estágio de vida.
- C () A RDA é a ingestão diária de nutriente que é suficiente para atender às necessidades nutricionais de todos os indivíduos saudáveis de um determinado grupo de mesmo gênero e estágio de vida.
- D () O UL é o valor mais alto de ingestão diária continuada de um nutriente que aparentemente não oferece nenhum efeito adverso à saúde em quase todos os indivíduos de um estágio de vida ou gênero, não sendo um nível de ingestão recomendado.
- E () Os valores da RDA ou de AI devem ser usados como meta a ser alcançada na elaboração de planos alimentares para indivíduos e grupos de indivíduos, ao passo que os valores de EAR e de UL devem ser empregados na avaliação da adequação da ingestão de nutrientes.

28) De acordo com a Resolução RDC nº 360/2003, referente ao regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, assinale a alternativa **CORRETA**.

- A () É obrigatório declarar a quantidade do valor energético e dos seguintes nutrientes, apenas: carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio.
- B () A declaração de propriedades nutricionais ou informação nutricional complementar nos rótulos dos alimentos embalados, quando aplicável, é obrigatória e deve ser adicional à declaração de valor energético e nutrientes, em vez de substituí-la.
- C () A rotulagem nutricional obrigatória se aplica a todos os alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para oferta ao consumidor.
- D () A declaração de valor energético e dos nutrientes nos rótulos dos alimentos embalados deve ser expressa por 100 g ou 100 ml, incluindo-se a medida caseira correspondente.
- E () Alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo, são dispensados da rotulagem nutricional obrigatória.

29) Considerando a Resolução RDC nº 216/2004, que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, assinale a alternativa **CORRETA**.

- A () O controle integrado de vetores e pragas urbanas constitui o sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- B () Antissepsia é a operação que visa à eliminação dos microrganismos presentes na pele, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos.
- C () Ponto de controle é o procedimento adotado com o objetivo de eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- D () *Manual de Boas Práticas* é o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.
- E () Manipulação de alimentos são as operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de seleção, aquisição, preparação, armazenamento, distribuição e exposição à venda.

30) Com relação às boas práticas relacionadas à preparação dos alimentos e aos manipuladores, de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004, assinale a alternativa **CORRETA**.

- A () Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.
- B () Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene de equipamentos e utensílios e em manipulação higiênica dos alimentos.
- C () Os manipuladores que apresentarem lesões na pele que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem utilizar curativos de cores visíveis.
- D () Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, trocados no mínimo três vezes por semana e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.
- E () Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 200 °C, sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente de suas características físico-químicas ou sensoriais.

31) Em 2014, o Ministério da Saúde publicou a segunda edição do *Guia Alimentar para a População Brasileira*. Esse documento apresenta recomendações gerais que orientam a escolha de alimentos para compor uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa e culturalmente apropriada e, ao mesmo tempo, promotora de sistemas alimentares socialmente e ambientalmente sustentáveis. Considerando as recomendações e definições apresentadas nesse documento, analise as afirmativas abaixo.

- I. As recomendações desse guia dão grande importância ao tipo de processamento a que são submetidos os alimentos antes de sua aquisição, preparo e consumo.
- II. As quatro categorias de alimentos abrangidas nesse guia, definidas de acordo com o tipo de processamento empregado na sua produção, são alimentos *in natura*, minimamente processados, processados e ultraprocessados.
- III. Alimentos *in natura* são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais (como folhas, frutos, ovos e leite) e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza.
- IV. Alimentos minimamente processados correspondem a produtos extraídos de alimentos *in natura* ou diretamente da natureza e usados para temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias.
- V. Alimentos ultraprocessados correspondem a produtos cuja fabricação envolve diversas etapas e técnicas de processamento e vários ingredientes, muitos deles de uso exclusivamente industrial.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

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

32) De acordo com Abreu e Spinelli (2013), os custos devem ser planejados de acordo com o orçamento de cada unidade de alimentação e nutrição (UAN). Sobre os custos envolvidos na gestão de uma UAN, analise as afirmativas abaixo.

- I. Custos fixos são aqueles que variam em função da produção do bem ou do serviço, como gêneros alimentícios e material de limpeza.
- II. Custos diretos são todos aqueles que podem ser identificados ou relacionados diretamente aos itens produzidos e aos serviços prestados.
- III. A curva ABC auxilia no controle de estoque e, conseqüentemente, de custos de uma UAN. O intuito desse método é identificar os produtos que tenham peso maior no custo e que exijam controle permanente.
- IV. O lucro obtido pela UAN é o resultado da relação entre o total de despesas realizadas e o número de unidades produzidas.
- V. O aluguel é um exemplo de custo fixo e indireto.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

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

33) Uma unidade de alimentação e nutrição que serve mil refeições por dia inclui no cardápio, quatro vezes ao mês, uma porção de 50 g de cenoura cozida. Assinale a alternativa que indica **CORRETAMENTE** a quantidade de cenoura crua e com casca que deverá ser comprada por mês, considerando-se que o fator de correção da cenoura é 1,1 e seu índice de cocção é 1,0.

- A () 182 kg
- B () 220 kg
- C () 55 kg
- D () 200 kg
- E () 250 kg

34) O ovo é um ingrediente importante na culinária, utilizado mundialmente em pratos doces e salgados e em qualquer refeição. Sobre as características e utilização dos ovos em preparações culinárias, indique se as afirmativas abaixo são **verdadeiras (V)** ou **falsas (F)**.

- () A ovoalbumina corresponde a aproximadamente 50% das proteínas totais do ovo, pode ser desnaturada por agitação e coagula-se por aquecimento.
- () A adição de açúcar, ácidos e sal durante o batimento das claras diminui a estabilidade da espuma formada.
- () A gema possui propriedade emulsificante devido à sua viscosidade e à presença de uma lipoproteína denominada lisozima.
- () À medida que o ovo envelhece, observa-se uma redução no seu peso em decorrência da perda de água para o ambiente.
- () De acordo com o Decreto nº 56.585, de 20 de julho de 1965, o ovo tipo médio deve ter o peso mínimo de 50 g por unidade ou de 600 g por dúzia.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência **CORRETA**, de cima para baixo.

- A () V – V – V – F – F
- B () V – F – F – V – V
- C () V – F – V – V – V
- D () F – F – F – V – V
- E () F – V – V – F – F

35) Assinale a alternativa que completa **CORRETAMENTE** a frase abaixo.

As gestantes representam um dos grupos mais vulneráveis à anemia ferropriva, em decorrência da elevada demanda de ferro para suprir tanto a necessidade da mãe quanto do feto. De acordo com a publicação do Ministério da Saúde, *Cadernos de Atenção Básica* nº 32, referente à atenção ao pré-natal de baixo risco, a anemia é definida durante a gestação com valores de hemoglobina (Hb) abaixo de:

- A () 10 g/dl.
- B () 9 g/dl.
- C () 11 g/dl.
- D () 12 g/dl.
- E () 13 g/dl.

36) Considerando a Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006, que estabelece os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), analise as afirmativas abaixo.

- I. As refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter de 600 a 800 calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (400 calorias) em relação ao valor energético total (VET) de 2.000 calorias por dia, e deverão corresponder à faixa de 30% a 40% do VET diário.
- II. O percentual proteico-calórico (NdPCal) das refeições deverá ser de no mínimo 10% e no máximo 20%.
- III. Os estabelecimentos vinculados ao PAT deverão promover educação nutricional, inclusive mediante a disponibilização, em local visível ao público, de sugestão de cardápio saudável aos trabalhadores, em conformidade com os parâmetros nutricionais para a alimentação do trabalhador estabelecidos na Portaria.
- IV. Os cardápios deverão oferecer, pelo menos, uma porção de frutas e uma porção de legumes ou verduras nas refeições principais (almoço, jantar e ceia) e pelo menos uma porção de frutas nas refeições menores (desjejum e lanche).
- V. As refeições menores (desjejum e lanche) deverão conter de 200 a 300 calorias, admitindo-se um acréscimo de 10% em relação ao valor energético total (VET) de 2.000 calorias por dia, e deverão corresponder à faixa de 5% a 10% do VET diário.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

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

37) Assinale a alternativa que completa **CORRETAMENTE** o texto.

Em 1998, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, por meio da Portaria nº 46, instituiu o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) para as indústrias de produtos de origem animal sob o regime do Serviço de Inspeção Federal. De acordo com essa portaria, o limite crítico que faz parte dos princípios básicos do APPCC é definido como:

- A () qualquer ponto, operação, procedimento ou etapa do processo de fabricação ou preparação do produto que permita o controle de perigos.
- B () probabilidade de ocorrência de um perigo à saúde pública ou de perda da qualidade ou da integridade econômica de um produto ou alimento.
- C () presença inaceitável de contaminantes biológicos, químicos ou físicos na matéria-prima ou nos produtos semiacabados ou acabados.
- D () sequência planejada de observações ou medições devidamente registradas para avaliar se um ponto crítico de controle está sob controle.
- E () valor ou atributo estabelecido que não deve ser excedido no controle do ponto crítico.

38) A redação de uma receita culinária deve permitir ao leitor que compreenda e execute a fórmula, garantindo sua reprodutibilidade todas as vezes em que receita for preparada. Sobre a técnica de redação de receitas, de acordo com Philippi (2014), analise as afirmativas abaixo.

- I. A receita deve apresentar um nome fantasia e um nome técnico, com a descrição da preparação e a identificação dos principais ingredientes.
- II. É necessário apresentar a listagem detalhada dos ingredientes, por ordem de uso, especificando-se a forma de utilização de cada um.
- III. Deve-se apresentar a descrição detalhada do modo de preparo, a fim de facilitar o entendimento da receita.
- IV. A redação deve ser feita no modo verbal subjuntivo, preferencialmente na primeira pessoa.
- V. A indicação da marca comercial dos ingredientes facilita a seleção dos alimentos a serem utilizados na receita.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

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

39) Assinale a alternativa que completa **CORRETAMENTE** o texto.

Entre as atividades do nutricionista em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN), aquelas relacionadas à organização, à direção e ao controle da UAN são fundamentais para o seu adequado funcionamento e gerenciamento de pessoal. Para isso, é importante que o nutricionista conheça as normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Previdência Social, as quais se relacionam com diversos aspectos da saúde do trabalhador. A Norma Regulamentadora nº 6 diz respeito aos equipamentos de proteção individual (EPI). De acordo com essa norma, cabe ao trabalhador, quanto aos EPI:

- A () adquirir os equipamentos adequados ao risco de cada atividade.
- B () substituí-los imediatamente, quando danificados ou extraviados.
- C () responsabilizar-se por sua guarda e conservação.
- D () responsabilizar-se por sua higienização e manutenção periódica.
- E () comunicar ao Ministério da Saúde qualquer irregularidade observada.

40) Em relação aos procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação estabelecidos pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, analise as afirmativas abaixo.

- I. As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.
- II. As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser fixas para facilitar a limpeza periódica.
- III. As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.
- IV. Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem ter sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.
- V. A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas podem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos para garantir a adequada higienização.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

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



GRADE DE RESPOSTAS (Somente esta parte poderá ser destacada)

QUESTÕES	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
RESPOSTAS																					

QUESTÕES	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	
RESPOSTAS																					

