

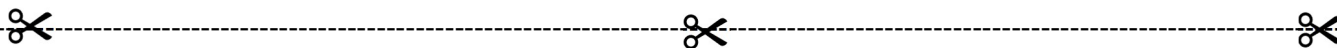
CONCURSO PÚBLICO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMEIRANTE-TO
FUNDAÇÃO DE APOIO TECNOLÓGICO - FUNATEC



INSTRUÇÕES GERAIS

- ✓ Aguarde autorização para abrir o caderno de provas: É fundamental que o candidato aguarde a autorização do fiscal antes de abrir o caderno de provas. Isso garante a padronização do início da prova e evita qualquer tipo de irregularidade.
- ✓ Verifique possíveis defeitos no caderno de provas: Após a autorização, verifique com máxima atenção se há algum defeito de encadernação ou impressão que possa dificultar a compreensão das questões. Caso identifique algum problema, comunique imediatamente ao fiscal.
- ✓ Número de questões: **A prova é composta por 70 (setenta) questões objetivas.** É importante estar ciente do número total de questões para gerenciar o tempo de maneira adequada.
- ✓ Utilização obrigatória de caneta esferográfica: A prova deve ser respondida obrigatoriamente com caneta esferográfica de tinta azul ou preta. Certifique-se de trazer a caneta adequada para garantir a correção de suas respostas.
- ✓ Interpretação dos enunciados: A interpretação dos enunciados das questões faz parte da avaliação dos conhecimentos. Não serão fornecidos esclarecimentos adicionais sobre as questões durante a prova. Leia com atenção e certifique-se de compreender corretamente o que é solicitado.
- ✓ Devolução do cartão resposta: Ao término da prova, é obrigatório que o candidato devolva o cartão resposta ao fiscal responsável. Certifique-se de entregar corretamente o seu cartão resposta para que ele seja contabilizado.

CARGO: NUTRICIONISTA
NIVEL SUPERIOR



ÁREA DESTACAVÉL PARA O CANDIDATO (OPCIONAL)									
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
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70

As questões 01 a 06 referem-se ao texto abaixo:

NOSSO LEGADO INDÍGENA

As populações indígenas que habitavam o território brasileiro viviam em grupos, pescavam, caçavam e coletavam. As refeições não tinham horário fixo: os índios comiam quando tinha fome. Eles conheciam também muitas ervas medicinais. A sabedoria do seu poder de cura tem sido utilizada até hoje pelos fabricantes de remédios.

Sabe-se que a mandioca era a base da alimentação indígena. Habilidosos no manejo desse tubérculo, os nativos sempre souberam diferenciar os dois tipos existentes: a brava e a mansa. Para comer a mandioca-brava, venenosa, eles até hoje utilizam a mesma técnica dos tempos do Descobrimento, que consiste em descansar e ralar essa raiz até que ela vire uma massa que é espremida pelo tipiti (ou tapiti), espécie de cesto cilíndrico de palha que serve para separar o caldo venenoso da massa, depois torrada para fazer a farinha. Há uma infinidade delas, como a d'água e a puba.

A mansa ou doce, também chamada de macaxeira ou aipim, não precisa de tratamento para ser consumida. É dela que se fazem hoje mandioca frita ou cozida e diversos pratos, bolos e doces.

Da mandioca-brava também se extrai a goma (polvilho), com a qual se faz a tapioca e o beiju. Jogando sobre a farinha de mandioca um caldo quente e grosso de peixe ou de carne, os índios obtêm o pirão escaldado.

Os índios conheciam também o milho, único cereal encontrado pelos europeus no Brasil, com o qual faziam mingaus bem ralos ou o comiam assado. Entre os vegetais, apreciavam a batata-doce, a abóbora, o feijão, o amendoim, o pinhão, a castanha-do-brasil, o cacau, o cará, a serralha, além do palmito, consumido cru ou cozido.

O Brasil de antes de Cabral era um verdadeiro paraíso de frutas silvestres em abundância. Goiabas, abacaxis, cajás, araçás, maracujás, mamões, pitombas, umbus e cajus eram colhidos no pé e complementavam a alimentação diária dos índios. Com elas faziam sucos e bebidas fermentadas. Existia ainda um tipo de banana nativa, a banana-da-terra (ou pacova), preparada cozida ou em forma de mingau. As variedades de bananas que temos atualmente vieram da África.

Os índios ainda hoje se fartam com os pescados de rio (como o pintado, o tucunaré, o pirarucu, a corvina e a piranha). E conhecem vários processos para captura-los (flecha, arpão, pua [rede]) e um tipo de veneno vegetal, o timbó, que paralisa o peixe. Os indígenas do litoral sempre apreciaram os moluscos e crustáceos capturados à mão ou com armadilhas.

(Dolores Freixa e Guta Chave: *Gastronomia no Brasil e no Mundo*)

- 01) Assinale a alternativa correta a partir da leitura do texto:
- A mandioca era o cereal mais importante da culinária indígena.
 - Há uma infinidade de tipos de mandioca, como a d'água e a puba.
 - As populações indígenas eram basicamente caçadoras e coletores.
 - Apesar de importantes contribuições, não há heranças da cultura indígena no cenário atual.
- 02) Ainda pela leitura do texto, podemos assinalar corretamente que:
- O pirão escaldado é obtido pela junção da goma com caldo quente e grosso de peixe ou de carne.
 - A mandioca mansa é sinônimo de macaxeira ou aipim.
 - A goma é um produto advindo da macaxeira.
 - Tapioca e beiju são sinônimos.
- 03) Sobre o tipiti, podemos dizer corretamente que:
- Serve para ralar a mandioca.
 - É uma técnica dos tempos do Descobrimento.
 - Não é mais usado nos tempos atuais.
 - É feito de palha e tem a função de separar o caldo venenoso da massa.
- 04) Dentre as heranças da cultura indígena que ainda se fazem presentes na cultura brasileira, segundo o texto, podemos destacar:
- Uso de produtos advindos da mandioca e de ervas medicinais.
 - Uso do tipiti para tratamento da macaxeira.
 - O hábito de comer somente quando está com fome.
 - A utilização do milho, como único cereal de nossa culinária.
- 05) Marque a alternativa incorreta quanto às informações obtidas a partir do texto:
- As frutas eram colhidas *in natura*.
 - A banana-da-terra é de origem africana.
 - As frutas silvestres não eram a base alimentar dos indígenas no Brasil.
 - As frutas silvestres originavam não apenas sucos, mas bebidas fermentadas.
- 06) Assinale a alternativa correta, de acordo com a leitura do texto:
- Os indígenas litorâneos usam prioritariamente o timbó.

- b) O pintado, o tucunaré e o pirarucu eram capturados à mão ou com armadilhas, sendo estas as técnicas exclusivas usadas na captura dos peixes.
- c) Os pescados ainda hoje compõem parte importante da gastronomia indígena brasileiro.
- d) A Pua é uma rede que paralisa o peixe e é usada para capturar moluscos, como a corvina.

07) Assinale a alternativa em que há erro de regência verbal:

- a) É necessário obedecer as cláusulas do contrato.
- b) O departamento jurídico assistiu a Coordenação que estou estudou o tema.
- c) Este ofício constitui o resultado do relatório da auditoria interna.
- d) Estas políticas visam combater a inflação.

08) Complete as lacunas abaixo corretamente:

Eu aspiro ___ cargo de Presidente.
Aspirei ___ ar da montanha.

- a) ao - ao
- b) o - ao
- c) ao - o
- d) o - o

09) Eis aqui o estagiário _____ eficiência e pontualidade eu lhe falei.

Complete corretamente a lacuna:

- a) cujas
- b) cujo a
- c) cujo
- d) de cuja

10) Assinale a alternativa que apresenta incorreção quanto a regência verbal.

- a) As leis que carecemos não são estas.
- b) Encerrou-se o inquérito a que se procedeu.
- c) São devidas as punições de que se queixam?
- d) Trata-se do ideal a que me referi.

11) Assinale a alternativa que não apresenta erro de ortografia.

- a) bicabornato
- b) beneficente
- c) supérfulo
- d) torácico

12) Não há erro de ortografia na alternativa:

- a) poliomielite
- b) losângulo
- c) reinvidicar
- d) supérfulo

13) O que significa dizer que algo é PRECÍPUO?

- a) Algo permanente
- b) Algo ultrajante
- c) Algo essencial
- d) Algo prévio

14) A frase “Viver a vida com ostentação é, claramente, prescindível” pode ser reescrita substituindo a palavra destacada pela seguinte, sem alteração de sentido:

- a) forçoso
- b) dispensável
- c) básico
- d) expansivo

15) Marque a alternativa que não contém erro de pontuação:

- a) O que você quer que eu faça!
- b) Sai, da minha frente?
- c) Todo mundo que a conhecia gostava, dela.
- d) Os compositores brasileiros que fazem sucesso lá fora são inúmeros: Chico Buarque, Caetano Veloso, Milton Nascimento, João Gilberto...

16) Assinale a opção que não contém um tempo verbal classificado como primitivo:

- a) Infinitivo pessoal
- b) Infinitivo impessoal
- c) 3º pessoa do plural do pretérito perfeito do indicativo
- d) 1º pessoa do singular do presente do indicativo

17) Como fica o verbo CANTAR na 1ª pessoa do singular do Imperativo Negativo?

- a) Não cante eu
- b) Não me cante
- c) Não canto
- d) No imperativo, não existe a 1ª pessoa do singular.

18) No trecho da música de Chico Buarque:

Muita careta pra engolir a transação
E a gente tá engolindo cada sapo no caminho
E a gente vai se amando que também sem um
carinho

Ninguém segura esse rojão
Podemos afirmar corretamente que os termos destacados estão em qual tempo verbal?

- a) Gerúndio
- b) Particípio passado
- c) Particípio do pretérito perfeito
- d) Presente do subjuntivo

19) Assinale a alternativa errada quanto à colocação do pronome átomo:

- a) Chegou-se a mim, me cumprimentando lentamente.
- b) Se a memória não me falha, seu nome é Ana.
- c) O disco está com você, entregue-mo.
- d) Ao ver-nos, cumprimentam-nos.

20) Veja o texto a seguir:

Combate à Dengue

A picada do mosquito *Aedes Aegypti* tem demonstrado grande preocupação. Isso porque o aumento de mortes no país por motivo de dengue tem crescido de forma considerável nos últimos meses.

A melhor maneira de combater a doença é explorar a única arma: a prevenção.

Projetos de conscientização alertam a população para os perigos da proliferação do mosquito.

Acerca dele, podemos afirmar corretamente que o mesmo é, predominantemente, um texto:

- a) crônico
- b) informativo
- c) opinativo
- d) descritivo

INFORMÁTICA BÁSICA

21) Assinale a assertiva que apresenta de forma correta um dos princípios da segurança da informação.

- a) Confidencialidade: é a garantia de que um sistema estará disponível a qualquer momento para solicitações.
- b) Integridade: é a garantia de que os dados serão acessados apenas por usuários autorizados. Geralmente, restringe o acesso.
- c) Autenticidade: é a garantia de que os dados fornecidos são verdadeiros ou de que o usuário é o usuário legítimo.
- d) Disponibilidade: a segurança da informação também deve assegurar que seus processos obedecem às leis e normas.

22) Assinale a assertiva que apresenta corretamente o princípio da segurança da informação que é a garantia de que a mensagem não foi alterada durante a transmissão, ou seja, é a garantia da exatidão e completude da informação.

- a) Conformidade.
- b) Integridade.
- c) Autenticidade.
- d) Confidencialidade.

23) O objetivo das políticas de segurança é a prevenção e pode conter outras políticas específicas, nesse contexto, assinale a assertiva que apresenta a política de segurança que define como são tratadas as informações pessoais, sejam elas de clientes, usuários ou funcionários.

- a) Política de Privacidade.
- b) Política de Senhas.
- c) Política de Backup.
- d) Política de Confidencialidade.

24) Assinale a assertiva que apresenta a Política de uso aceitável (PUA) ou Acceptable Use Policy (AUP).

- a) É a política que define como são tratadas as informações institucionais, ou seja, se elas podem ser repassadas a terceiros.
- b) É a política que define como são tratadas as informações pessoais, sejam elas de clientes, usuários ou funcionários.
- c) É a política que também chamada de “Termo de Uso” ou “Termo de Serviço”, define as regras de uso dos recursos computacionais, os direitos e as responsabilidades de quem os utiliza e as situações que são consideradas abusivas.
- d) É a política que define as regras sobre o uso de senhas nos recursos computacionais, como tamanho mínimo e máximo, regra de formação e periodicidade de troca.

25) Assinale a assertiva que apresenta de forma correta uma técnica biométrica para controlar acesso que apresenta como principal característica a de natureza comportamental.

- a) Impressão digital.
- b) Impressão facial.
- c) De voz.
- d) De postura.

26) O Windows possui uma ferramenta que permite excluir os arquivos e as pastas inúteis do computador. Essa ferramenta de forma completa falanda examina, exhibe e exclui determinados arquivos e pastas, liberando espaço valioso no disco rígido e melhorando o desempenho do sistema. Assinale a assertiva que evidencia essa ferramenta.

- a) Limpeza de Disco.
- b) Expansão de Espaço.
- c) Expansão de Armazenamento.
- d) Limpeza de Armazenamento.

27) Existe uma ferramenta do Windows 10 que se chama “criação de ponto de restauração”. Se um usuário criar um ponto de restauração no dia 15 de um determinado mês, e se no dia 20 desse mesmo mês acontecer algum problema que seja necessário o usuário recuperar o Windows e acionar o ponto de restauração criado anteriormente, para essa recuperação, então, o usuário NÃO precisará se preocupar em realizar a seguinte alteração, para o computador voltar ao estado em que estava no dia 19 do mesmo mês:

- a) Atualização do Windows update, caso já tenha sido feita.
- b) Instalação de um programa, que tinha sido instalado antes do dia 20.
- c) Refazer uma atualização de uma planilha do Excel, que tinha sido feita antes do dia 20.
- d) Instalação de um programa contábil, que tenha sido instalado no dia 15, após a criação do ponto de restauração.

28) Assinale a assertiva que NÃO apresenta uma forma de mover um arquivo para lixeira no Windows 10.

- a) Seleccioná-lo e pressionar a tecla DEL.
- b) Arrastá-lo para a lixeira.
- c) Seleccioná-lo e pressionar CTRL+D.
- d) Seleccioná-lo e pressionar CTRL+ Alt+L.

29) Assinale a assertiva que apresenta um atalho para remover um determinado arquivo selecionado, SEM que esse arquiva vá para lixeira.

- a) Shift+Delete.
- b) Ctrl+Alt+Delete.
- c) Alt+Shift+Delete.
- d) Tab+Ctrl+Delete.

30) Assinale a assertiva que apresenta o atalho do Windows 10 para abrir seu gerenciador de tarefas, que é a ferramenta do Windows 10 que monitora, em tempo real, o desempenho de vários recursos do computador, como memória, uso do espaço de armazenamento, processamento, entre outras opções de hardware.

- a) Ctrl+Shift+Esc.
- b) Esc+Alt Gr+Fn.
- c) Shift+Insert+Alt.
- d) Tab+Shift+Delete.

RACIOCÍNIO LÓGICO

31) Observe as seguintes proposições, e em seguida assinale a assertiva correta.

- Algum professor é bom em cálculo.
- Todos os estudantes são ruins em cálculo.

Se tratando do ponto de vista lógico e tendo por base essas duas proposições, assinale a assertiva que podemos considerar verdadeira.

- a) Algum professor é estudante.
- b) Nenhum professor é estudante.
- c) Algum professor não é estudante.
- d) Algum estudante é professor.

32) Assinale a assertiva que apresenta corretamente o princípio da lógica que afirma que uma proposição só pode ser verdadeira ou falsa, não se admitindo outra possibilidade.

- a) Princípio da não contradição.
- b) Princípio do terceiro excluído.
- c) Princípio da identidade.
- d) Princípio da negação.

33) Considere as seguintes sentenças e assinale a assertiva correta.

I – O carro é cor de prata ou cinza?

II – O céu é azul.

III – O tomate é uma verdura e a cebola é uma fruta.

IV – O alho é um legume ou a cenoura é uma fruta.

Assinale a assertiva que apresenta corretamente os itens que são considerados proposições.

- a) Somente o item II.
- b) Somente o item III.
- c) Os itens II, III e IV.
- d) Os itens, I e IV.

34) As proposições são sentenças que podem ser classificadas como Verdadeiras ou Falsas. Com base nessa informação, assinale a única sentença lógica válida.

- a) A lua é um satélite natural! (Verdadeiro)
- b) Por que as nuvens são brancas? (Falso)
- c) Por que a terra é redonda? (Verdadeiro)
- d) O Sol é muito quente. (Verdadeiro)

35) Observe a sequência lógica a seguir e assinale a assertiva correta.

$$17 - 290 - 55.101 - (x)$$

Assinale a assertiva que contém o valor de X representado como o próximo número dessa sequência lógica.

- a) 5.346.128.421.
- b) 3.036.120.202.
- c) 4.120.036.201.
- d) 2.421.386.120.

36) Uma loja irá sortear 20 prêmios, os possíveis números a serem sorteados é de 1 a 1000, no qual cada prêmio será sorteado individualmente, não havendo reposição dos números sorteados, ou seja, cada número que foi sorteado não poderá participar do sorteio posterior. Em uma situação hipotética, se os primeiros 18 números sorteados forem: 2, 101, 840, 230, 184, 541, 85, 231, 235, 402, 10, 21, 32, 8, 48, 543, 928 e 321, assinale a assertiva que representa a probabilidade de o 19º número sorteado ser par.

- a) $\frac{245}{982}$
- b) $\frac{490}{1000}$
- c) $\frac{245}{491}$
- d) $\frac{492}{982}$

37) Em um auditório há milhares de cadeiras coloridas numeradas começando a partir do número 1 ao 10.000, as cadeiras são intercaladas na seguinte ordem, 2 azuis, 1 vermelha, 2 verdes e 2 cinzas e 1 branca.

Assinale a assertiva que indica a cor da cadeira de número 2.995.

- a) Azul.
- b) Vermelha.
- c) Verde.
- d) Cinza.

38) Um investidor decidiu aplicar certa quantia em dinheiro a juros compostos em um fundo imobiliário X, que lhe renderá 20% ao mês durante um período de dois meses. Esse mesmo investidor decidiu aplicar a mesma quantia a juros compostos em uma caderneta de poupança Y que lhe renderá 10% ao mês por período igual ao investimento anterior. Com base nas informações apresentadas, assinale a assertiva que indica corretamente o percentual aproximado do valor que o retorno do investimento do fundo imobiliário X irá superar o retorno do investimento da caderneta de poupança Y.

- a) 55%.
- b) 102%.
- c) 31%.
- d) 110%.

39) Assinale a assertiva que representa corretamente a taxa efetiva anual equivalente à taxa nominal de 10% ao ano, capitalizada mensalmente.

- a) Essa taxa será maior do que a taxa efetiva anual equivalente obtida sob capitalização semestral.
- b) Essa taxa será maior do que qualquer taxa efetiva anual equivalente obtida sob capitalização diária, semestral, trimestral ou anual.
- c) Essa taxa será igual a 8%.
- d) Essa taxa será menor do que 8%.

40) Observe a sequência lógica a seguir e responda o que se pede.

$$(A2 - D9 - G16 - J23 - \dots)$$

Assinale a assertiva que apresenta corretamente o próximo número dessa sequência lógica.

- a) N32.
- b) M30.
- c) P35.
- d) L38.

CONHECIMENTOS ESPECIFICOS

41) No que diz respeito ao conhecimento de nutrição básica e conservação dos alimentos., para uma pessoa que deseja conservar adequadamente uma possível sobra do feijão, o prazo máximo de conservação do alimento em uma geladeira que mantenha sua temperatura de 4oC ou inferior, é de:

- a) 2 dias.
- b) 3 dias.
- c) 4 dias.
- d) 5 dias.

42) Em relação aos conhecimentos em nutrição básica - o CFN publica recomendações e pareceres e os profissionais devem sempre se atentar a esses posicionamentos. Considerando essa informação, julgue o item a seguir. O CFN recomenda aos nutricionistas que, à exceção:

- a) Recomendar aos Nutricionistas que se mantenham atualizados sobre a produção técnica e científica nessa área, atentando para a necessidade de manterem uma posição ética, respeitando os preceitos básicos da alimentação e nutrição em todas as suas atividades.
- b) Recomendar aos Nutricionistas que no desempenho de suas atribuições, estejam atentos ao cumprimento do seu papel de educador, no que se refere à orientação sobre as regras de rotulagem, junto ao consumidor.

- c) Recomendar aos nutricionistas que mantenham uma postura desatenta sobre os reais benefícios dos alimentos geneticamente modificados para a alimentação da população em detrimento da agricultura convencional e agroecológica, acessível, democrática, auto-sustentável e em respeito à cultura alimentar brasileira.
- d) Recomendar aos nutricionistas que só utilizem os AGM que possuam comprovação científica de que não apresentam nenhum risco à saúde humana, conforme o Código de Ética do Nutricionista, item "x", art. 6º, aprovado pela Resolução CFN nº 334/2004.

43) Assinale a alternativa incorreta:

- a) Todos os lipídeos contêm em suas moléculas carbono, hidrogênio e oxigênio. Em algumas classes são encontrados fósforo, nitrogênio e enxofre.
- b) Quimicamente, carboidratos são compostos orgânicos que contêm carbono (C), hidrogênio (H), oxigênio (O) e nitrogênio (N) e, eventualmente, por enxofre (S), fósforo (P), cobre (Cu) e outros elementos.
- c) Vitaminas são compostos orgânicos formados por funções orgânicas diversas e encontrados em pequenas concentrações nos alimentos.
- d) Minerais são nutrientes inorgânicos que não contêm carbono, hidrogênio, oxigênio e nitrogênio em sua forma elementar.

44) A desnaturação é um processo que altera a conformação da proteína, modificando suas estruturas secundárias, terciárias ou quaternárias. Porém, a estrutura primária, ou seja, a cadeia polipeptídica, é mantida. O processo de desnaturação proteica pode ser provocado pela temperatura, alteração do pH, salinidade, adição de solventes, radiação, dentre outros. No processo de digestão, o objetivo da desnaturação das proteínas da dieta é:

- a) Torná-las mais susceptíveis à hidrólise pelas proteases gástricas.
- b) Torná-las mais susceptíveis à aditivos pelos polipeptídeos.
- c) Torná-las mais susceptíveis à enzimas pelas proteases hiperlipídicas.
- d) Torná-las mais ácido clorídrico à hidrólise pelos aminoácidos.

45) A nutrição humana envolve o conhecimento acerca da composição dos alimentos, dos processos de digestão, absorção, metabolismo, biodisponibilidade, excreção, além de seus benefícios nutricionais. Considerando que o iogurte natural, em geral, é composto apenas por dois ingredientes: leite integral e fermento lácteo. Então, ele tem, aproximadamente,

a seguinte composição nutricional (em 300mL): 16g de carboidratos, 12g de proteína, 12g de lipídeos e não contém fibras. A cerca destes conhecimentos assinale a alternativa incorreta:

- a) A lactose será digerida no intestino delgado pela ação da lactase.
- b) O carboidrato terá sua digestão iniciada na boca pela ação da amilase salivar.
- c) as fibras solúveis não são digeridas no intestino delgado e são facilmente fermentadas pela microbiota intestinal, produzindo ácidos graxos de cadeia curta. Porém, iogurte natural não contém fibras solúveis.
- d) a digestão dos carboidratos ocorre predominantemente no intestino delgado; a digestão das proteínas inicia-se no estômago, pela ação da pepsina; a digestão dos lipídeos inicia-se no estômago, porém ocorre predominantemente no intestino delgado.

46) Em relação à estrutura dos lipídeos, é incorreto afirmar:

- a) Os ácidos graxos saturados NÃO apresentam duplas ligações em sua estrutura. Quando duplas ligações entre carbonos estão presentes, o ácido graxo é INSATURADO.
- b) Os ácidos graxos trans são produzidos a partir da hidrogenação de ácidos graxos INSATURADOS.
- c) O ácido graxo eláidico é um monoinsaturado TRANS, e o ácido graxo OLEICO é o monoinsaturado mais comum.
- d) As gorduras que apresentam maiores concentrações de ácidos graxos monoinsaturados e polinsaturados são geralmente sólidas à temperatura ambiente.

47) Os carboidratos são macronutrientes importantes para o fornecimento de energia ao organismo. Sabemos que 1 g de carboidrato fornece 4 kcal. Se um paciente seu consumiu alimentos ao longo de um dia, os quais forneceram 2000 kcal, sendo 50% desse valor oriundo da ingestão de carboidratos. Assinale a alternativa que apresenta a quantidade de carboidratos consumida em gramas pelo seu paciente:

- a) 150.
- b) 200.
- c) 250.
- d) 350.

48) Nutrientes são substâncias presentes nos alimentos que são importantes para o funcionamento do nosso organismo. Nosso corpo adquire-os por meio do processo de _____, que garante a quebra dos alimentos em partículas menores que podem ser absorvidas pelo corpo. Complete:

- a) Digestão.
- b) Absorção.
- c) Fornecimento.
- d) Metabólico.

49) A doçura é uma sensação subjetiva, que é transferida dos nervos gustativos das papilas gustativas, localizadas na língua, para o cérebro. A doçura relativa é uma medida de quanto doce é uma substância específica em relação a sacarose. Dentre os açúcares elencados abaixo, qual apresenta o maior nível de doçura:

- a) Maltose.
- b) Frutose.
- c) Sacarose.
- d) Galactose.

50) A capacidade de conferir sabor doce é uma propriedade intrínseca dos açúcares. Para que uma substância tenha sabor doce, ela deve ser solúvel em água e sua concentração deve ser superior ao limiar de percepção de sabor. Dentre os açúcares elencados abaixo, qual apresenta o menor nível de doçura:

- a) Frutose.
- b) Sacarose.
- c) Glicose.
- d) Maltose.

51) O ponto de fusão é uma propriedade física que sofre influência das características dos ácidos graxos. O ponto de fusão de um ácido graxo aumenta em função do comprimento da cadeia _____, pois quanto maior a cadeia, maior o número de interações intermoleculares, e diminui em função das ramificações e do grau de insaturação, uma vez que esses fatores alteram a conformação estrutural da molécula, aumentando sua curvatura e reduzindo as interações intermoleculares.

- a) Carbônica.
- b) Ácido Esteárico.
- c) Palmítica.
- d) Oleica.

52) Sobre os lipídeos, assinale a alternativa errada:

- a) Os triglicerídeos são ésteres de ácidos graxos formados a partir da esterificação entre uma molécula de glicerol e três moléculas de ácidos graxos.
- b) Ácidos graxos essenciais são aqueles que não podem ser sintetizados endogenamente pelos seres humanos e, por isso, precisam ser obtidos pela alimentação.
- c) Os ácidos alfa-linolênico, linoleico e oleico são ácidos graxos essenciais.
- d) A lipólise é o processo de mobilização dos triglicerídeos armazenados no tecido adiposo, resultando na liberação de ácidos graxos livres, que

podem ser utilizados como substrato para a produção de energia por meio da beta-oxidação. Esse processo é estimulado por catecolaminas (adrenalina e noradrenalina) e por glucagon.

53) Sobre proteínas, indique a alternativa incorreta:

- a) As proteínas são moléculas orgânicas que constituem a maior parte da matéria de uma célula.
- b) As proteínas desempenham diversas funções no organismo, como: estrutural (suporte mecânico para células e tecidos); atuam como enzimas; participam no transporte de pequenas moléculas ou íons; força motriz (contração muscular); reserva; podem ser sinalizadoras ou receptoras; anticorpos; e hormônios. A unidade básica formadora das proteínas são os aminoácidos.
- c) Apenas 14 aminoácidos constituem todas as proteínas.
- d) Alguns dos aminoácidos que constituem as proteínas são arginina, histidina, isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, dentre outros.

54) Sobre os ácidos graxos insaturados, indique a alternativa correta:

- a) Um dos principais exemplos incluem o ácido láurico, presente no óleo de coco.
- b) Podem ser classificados em mono ou poli-insaturados, de acordo como o número de duplas ligações em suas cadeias.
- c) Possuem uma dupla ligação na cadeia carbônica, e o mais comum encontrado na natureza é o ácido oleico (ômega-9).
- d) Possui ácido mirístico, encontrado no leite e derivados, o ácido palmítico, cujas principais fontes são a gordura animal e o óleo de palma, e o ácido esteárico, presente na gordura do cacau.

55) Sobre os ácidos graxos saturados, indique a alternativa correta:

- a) Não apresentam nenhuma dupla ligação ao longo da cadeia de carbono.
- b) Podem ser classificados em mono ou poli-insaturados, de acordo como o número de duplas ligações em suas cadeias.
- c) A localização da primeira dupla ligação da cadeia carbônica a partir do grupo metila identifica a série do ácido graxo, sendo os principais o ômega-9, ômega-6 e ômega-3.
- d) Possuem uma dupla ligação na cadeia carbônica, e o mais comum encontrado na natureza é o ácido oleico (ômega-9).

- 56)** Aminoácido livre mais prevalente no corpo humano, sintetizado principalmente no músculo esquelético. Sobre os aminoácidos, indique a alternativa incorreta:
- a) Nucleotídeos, são aminoácidos com condições catabólicas estão associadas ao marcante declínio das concentrações plasmática e muscular desse imunonutriente.
 - b) A glutamina é nutricionalmente classificada como um aminoácido não essencial, uma vez que pode ser sintetizada pelo organismo a partir de outros aminoácidos.
 - c) A arginina é um aminoácido que tem importante papel para a síntese proteica, para a síntese de ureia, para a síntese de creatina e para a síntese de poliaminas e de óxido nítrico.
 - d) Os aminoácidos de cadeia ramificada (leucina, isoleucina e valina) atuam na produção de energia, na síntese de proteínas e de neurotransmissores.
- 57)** Indique a alternativa que apresenta o aminoácido não essencial:
- a) Arginina.
 - b) Histidina.
 - c) Isoleucina.
 - d) Asparagina.
- 58)** A possibilidade de as proteínas desempenharem diferentes funções está relacionada com a sua estrutura química, de forma que modificações na estrutura proteica podem alterar suas funções. A respeito da estrutura terciária das proteínas, assinale a alternativa incorreta:
- a) A desnaturação é o processo de desorganização das estruturas proteicas e do dobramento, sem que haja hidrólise das ligações peptídicas.
 - b) A conformação alfa-hélice é um exemplo de estrutura secundária das proteínas.
 - c) No processo de desnaturação proteica, essa estrutura não é afetada.
 - d) O agrupamento de duas ou mais cadeias polipeptídicas corresponde a estrutura quaternária das proteínas.
- 59)** Açúcar é o termo empregado para designar os carboidratos mais simples, incluindo os monossacarídeos e os dissacarídeos. Em relação a suas propriedades e características, assinale a alternativa incorreta:
- a) A solubilidade dos açúcares é diretamente proporcional ao aumento da temperatura.
 - b) Com a aplicação do calor seco a 160oC, a sacarose transforma-se em líquido claro, mas, à medida que a temperatura aumenta, atingindo 190oC, ocorre a caramelização.
 - c) A cristalização é a principal propriedade para a indústria de alimentos. A cristalização é um processo de separação sólido-líquido em que ocorre a transferência de massa de um soluto a partir de uma solução líquida para uma fase cristalina pura.
 - d) A hidrólise dos açúcares ocorre com a ação de ácidos, calor ou enzimas. Os álcalis também decompõem os açúcares, produzindo coloração mais acentuada e sabor amargo.
- 60)** Os carboidratos são biomoléculas constituídas principalmente por carbono, hidrogênio e oxigênio. Compreendem inúmeros compostos que se diferenciam em relação à estrutura, tamanho e configuração das moléculas, além das propriedades físicas e químicas particulares. Os carboidratos dietéticos podem ser categorizados como:
- a) Monossacarídeos, dissacarídeos, oligossacarídeos e polissacarídeos.
 - b) Aminoácidos essenciais e não essenciais.
 - c) Fosfolipídeos.
 - d) Sacarose, lactose e maltose.
- 61)** Acerca dos macronutrientes e dos micronutrientes, indique a alternativa incorreta:
- a) As fibras solúveis possuem a capacidade de formar gel que, no intestino delgado, diminui a absorção do colesterol e, conseqüentemente, reduz o colesterol plasmático.
 - b) Os seres humanos não conseguem sintetizar os aminoácidos essenciais, e por isso, eles devem ser obrigatoriamente obtidos por meio da alimentação.
 - c) As vitaminas A, D, E e K são lipossolúveis e todas as outras são hidrossolúveis.
 - d) As fibras mais solúveis encontradas nos legumes e nas frutas aumentam o colesterol plasmático.
- 62)** Cardápio corresponde a uma sequência de pratos a serem servidos em uma refeição, ou todas as refeições de um dia ou por um período determinado. O cardápio é uma ferramenta que inicia o processo produtivo e serve como instrumento gerencial para a administração do restaurante. A partir do seu planejamento podem ser dimensionados os recursos humanos e materiais, o controle de custos, o planejamento de compras, a fixação dos níveis de estoque, a determinação dos padrões a serem utilizados na confecção das receitas, servindo ainda para a pesquisa e análise das preferências alimentares dos clientes. Qual alternativo indica o que não deve ser apreciado entre os aspectos do cardápio:

- a) Não se deve introduzir mais de um prato novo por dia.
 b) Inserir preparações fritas no cardápio.
 c) Um "prato light" pode receber essa denominação caso atenda às exigências da legislação.
 d) Dar preferência a preparações mais simples às segundas-feiras.
- 63)** Os processos de conservação de alimentos baseiam-se na inativação total ou parcial dos microrganismos e enzimas capazes de alterar um alimento ou na modificação e eliminação de um ou mais fatores que são essenciais para a multiplicação microbiana. Analise dentre as alternativas qual opção que apresenta um método de conservação por tratamento térmico:
- a) Aditivos alimentares.
 b) Liofilização.
 c) Pasteurização.
 d) Secagem.
- 64)** Operação de remoção de água na forma de vapor, onde o objetivo principal é prolongar a vida útil dos alimentos por redução da atividade de água:
- a) Pasteurização.
 b) Liofilização.
 c) Secagem.
 d) Irradiação.
- 65)** Congelamento dos alimentos, que posteriormente são colocados sob vácuo, com aumento gradativo da temperatura. Isso permite que a água congelada passe diretamente da fase sólida para a gasosa:
- a) Liofilização.
 b) Aditivos alimentares.
 c) Irradiação.
 d) Secagem.
- 66)** Tratamento que consiste em submeter o alimento, já embalado ou não, a doses controladas de radiação ionizante, com finalidades sanitária, fitossanitária e/ou tecnológica:
- a) Irradiação.
 b) Pasteurização.
 c) Liofilização.
 d) Secagem.
- 67)** Em relação aos processos utilizados para conservar alimentos, é incorreto afirmar que:
- a) Na pasteurização do tipo HTST, são utilizadas temperaturas elevadas (72oC a 75oC) durante 15 a 20 segundos, que garantem eliminação dos microrganismos patogênicos.
 b) Na termização, são utilizadas temperaturas mais baixas que na pasteurização HTST.
 c) A liofilização ocorre em temperaturas altas e na presença de ar atmosférico, e o processo promove alteração das propriedades químicas e organolépticas dos alimentos.
 d) Objetivo principal da apertização é a eliminação de microrganismos patogênicos.
- 68)** Acerca do processamento de legumes, verduras e frutas indique a alternativa errada:
- a) A gelatinização é o processo de formação de gel, que ocorre quando o amido é submetido ao calor úmido.
 b) O processo que deve anteceder o congelamento de verduras e legumes é denominado enlatamento.
 c) A secagem é o processo necessário para evitar ataques de fungos em hortaliças.
 d) O branqueamento consiste na imersão das hortaliças em água fervente por alguns minutos. Logo após, deve ser realizado o congelamento, para evitar mudanças microbiológicas que possam comprometer a qualidade do alimento.
- 69)** Acerca dos processos de conservação pelo uso de calor, assinale a opção incorreta.
- a) O processo de pasteurização rápida é mais eficiente na destruição microbiológica em comparação ao processo de pasteurização lenta.
 b) O principal objetivo da pasteurização em alimentos com pH maior que 4,5 é a destruição de formas vegetativas de bactérias patogênicas e reduzir o conteúdo microbiano.
 c) Esterilização comercial refere-se a um tratamento térmico que destrói todos os microrganismos patogênicos e deterioradores que possam crescer sob condições normais de estocagem. Algumas formas esporuladas mais resistentes podem sobreviver ao tratamento térmico, desde que não tenham condições de se desenvolver durante a estocagem do produto.
 d) A aplicação de um processo de destruição térmica 12D em um material que contenha 1.000 esporos por embalagem reduz para 10-12 a contagem de esporos por embalagem.
- 70)** Em comparação ao processo de desidratação convencional, o processo de liofilização:
- a) O processo de liofilização causa poucas alterações estruturais e mantém textura similar à original.
 b) Possui um custo pequeno.
 c) Ocasiona uma grande alteração sensorial.
 d) Traz maiores perda nutricionais.