



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
CONCURSO PÚBLICO PARA SERVIDORES TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS
EDITAL Nº 13/2009-GR

PROVA ESCRITA

Cargo: **Nutricionista - (111)**

INFORMAÇÕES AO CANDIDATO

Você está recebendo:

- um Caderno de Provas;
- um Cartão-Resposta.

CADERNO DE PROVA

O Caderno de Provas contém 40 (quarenta) questões, sendo 10 (dez) de Língua Portuguesa, 10 (dez) de Informática Básica e 20 (vinte) de Conhecimentos Específicos, numeradas de 01 a 40 e apresentadas no formato de múltipla escolha. Cada questão possui cinco alternativas, das quais **apenas uma** corresponde à resposta solicitada. Verifique se o seu caderno está completo.

CARTÃO-RESPOSTA

Na parte superior do Cartão-Resposta, estão impressos: o nome do candidato, o seu número de inscrição e do documento de identidade. Confira seus dados. Qualquer irregularidade, comunique ao fiscal.

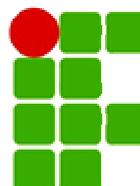
Leia, atentamente, as instruções de preenchimento contidas no Cartão-Resposta.

Em hipótese alguma, dobre, amasse ou rasure o Cartão-Resposta.

Não marque mais de uma resposta para a mesma questão, pois, se assim proceder, esta será anulada. O Cartão-Resposta não poderá ser substituído.

OBSERVAÇÕES:

1. Não caberá aos fiscais dirimir quaisquer dúvidas sobre o conteúdo da Prova Escrita.
2. A Prova Escrita tem duração de até 03 (três) horas. Por razões de segurança do concurso, o candidato só poderá deixar o recinto da prova após, no mínimo, uma hora do seu início.
3. Os 03 (três) últimos candidatos deverão permanecer na sala de prova até que todos tenham terminado, podendo dela retirar-se concomitantemente.
4. O Caderno de Provas e o Cartão-Resposta deverão ser devolvidos ao fiscal da sala.



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
PERNAMBUCO

LÍNGUA PORTUGUESA – NÍVEL SUPERIOR

Texto 1 - Serve de base para as questões de 1 a 8.

RESPEITEM MEUS CABELOS, BRANCOS.

E aí está meu disco. O quinto. Respeitem meus cabelos, brancos. (...) Como num filme. Um superoito com atores convidados: Chico Buarque, Nina Miranda e Chris Frank, Carlinhos Brown, a Metalúrgica Filipeia, de minha pequenina Paraíba. E tem os parceiros: Carlos Rennó, Vanessa Bumagny, Tata Fernandes, Milton de Biase e Bráulio Tavares, de minha imensa Paraíba. E Will Mowat, o produtor.

Quando digo “respeitem meus cabelos, brancos”, não falo de mim nem quero dizer só isso. Debaixo dos cabelos, o homem como metáfora. A raça. A geração. A pessoa e suas idéias. A luta para manter-se de pé e mantê-las, as idéias, flecheiras. É como se alguém dissesse “respeitem minha particularidade”. É o que eu digo como artista brasileiro, nordestino, descendente de negros e índios. E brancos. Ou ainda no plural: minhas particularidades mutantes.

Fala-se em tolerância. Pois não é disso que se trata. Trata-se de respeito. Estou feliz, com um sentimento de gratificação plena por esse disco e as pessoas nele envolvidas. Sinto-me bem pelo fato da música ter-me trazido do sertão paraibano e me atirado em desamparo por outros sertões. Ela, a música, me amparou. Retira-me do Brasil e a ele sempre me devolve, cada vez mais incestuosamente. A minha música eu a quero total. E desde que vim para São Paulo, há dezesseis anos, sei que é com o mundo que pretendo dividi-la. De todos e sempre minha. (...)

Chico César, outono dois mil e dois. (Disponível em www2.uol.com.br/chicocesar/musica/discosrespeitem.htm)

1. Pela leitura do **Texto 1**, é correto deduzir que o autor está preocupado com
 - a) o custo operacional do seu projeto, ou seja, produção do quinto disco.
 - b) a interpretação fiel de sua palavra, revelada na expressão sociocultural.
 - c) as conseqüências provindas de uma música que foge ao convencional.
 - d) a divulgação do seu trabalho não só no Brasil, mas também no exterior.
 - e) a preservação dos direitos autorais de mestres da música nordestina.

2. “Retira-me do Brasil e a ele sempre me devolve, cada vez mais incestuosamente” – dentro do contexto, o termo grifado aponta para a idéia de
 - a) nacionalismo ufanista, semelhante ao que marcou a primeira geração do Romantismo.
 - b) sentimento de culpa, por substituir sua cultura de origem por referências estrangeiras.
 - c) saudosismo, pela impossibilidade de adaptação a culturas de outras regiões do mundo.
 - d) otimismo, pela admiração que o público estrangeiro devota à música popular brasileira.
 - e) sentimento nativista, por força da simbologia inscrita pela cultura no imaginário coletivo.

3. Com o fragmento “Fala-se em tolerância. Pois não é disso que se trata. Trata-se de respeito”, o autor está pedindo
 - a) aplausos para seu quinto disco, que teve a participação de Chico Buarque.
 - b) coragem para suportar o preconceito de que sua imagem tem sido vítima.
 - c) reconhecimento da dimensão antropológica de um projeto de arte e cultura.
 - d) patrocínio para montagem e publicação do seu quinto disco, um superoito.
 - e) paciência a um público intransigente, para agüentar suas excentricidades.

4. Chico César, em “Respeitem meus cabelos, brancos”, parafraseia uma composição de Herivelto Martins: “Respeitem, ao menos, meus cabelos brancos”. A nova versão do compositor paraibano
 - a) mantém a estrutura, não havendo qualquer alteração de ordem semântica ou funcional.
 - b) altera a estrutura formal, porém o valor conteudístico mantém-se integral na reprodução.
 - c) faz uso do valor expressivo da vírgula, para gerar efeito em nova construção de sentido.
 - d) emprega um recurso estilístico, sem alterar a função do termo “brancos” no texto original.
 - e) apropria-se de um discurso conservador e promove uma mudança de caráter ideológico.

5. “A luta para manter-se de pé e mantê-las, as idéias, flecheiras.” No contexto, o termo grifado significa:

- a) contradição
- b) retaliação
- c) beligerância
- d) neutralidade
- e) provocação

6. Em relação à tipologia, trata-se de *seqüências argumentativas*, haja vista

- a) a enumeração de características físicas e psicológicas do objeto analisado.
- b) o relato ininterrupto de fatos, submetidos a unidades de tempo e de espaço.
- c) a tensão gerada por conflitos, na luta do protagonista contra o antagonista.
- d) as escolhas lexicais e de nexos causais que tornam clara a intenção do autor.
- e) as marcas textuais que permitem inferir a seqüência dos acontecimentos.

7. O comentário acerca do emprego dos **sinais de pontuação** está correto em:

- a) “Debaixo dos cabelos, o homem como metáfora.” — neste caso, a vírgula poderia ser substituída por um ponto e vírgula, sem prejuízo do sentido.
- b) “Fala-se em tolerância. Pois não é disso que se trata.” — o apelo à ênfase fez o autor optar pelo ponto e não pela vírgula, para separar os segmentos.
- c) “Ou ainda no plural: minhas particularidades mutantes.” — os dois pontos assumem a mesma função do ponto e vírgula, já que separam argumentos.
- d) “A luta para manter-se de pé e mantê-las, as idéias, flecheiras.” — as vírgulas, neste contexto, são facultativas, pois se trata de idéias repetidas.
- e) “Respeitem meus cabelos, brancos” — a ocorrência da vírgula, neste exemplo, atende a um princípio apenas gramatical, por isso descontextualizado.

8. Observe as proposições acerca do **Texto 1**.

- I. O texto começa de forma espontânea, coloquial “E aí está meu disco.” Esse estilo, porém, não afeta a cadeia coesiva; faz parte da leveza da crônica.
- II. Na passagem “nem quero dizer só isso”, o termo grifado aponta para uma idéia que vai ser enunciada, portanto é pronome catafórico.
- III. “Ou ainda no plural” — o termo “ainda” funciona como fator de coesão à medida que articula à gradação um elemento de ordem crescente.
- IV. A conjunção “pois” (1ª linha do 3º parágrafo) fragmenta o trecho, afetando não só as relações na superfície do texto, mas também as idéias subjacentes.
- V. Em “A minha música eu a quero total” — observa-se, neste fragmento, um recurso enfático o qual, ao tecer a cadeia de relações, reforça a temática.

Estão corretas, apenas:

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

Texto 2 – Serve de base para as questões 9 e 10.

CAMBITO E SUA TURMA...



9. Observe as proposições acerca do **Texto 2**.

- I. A estratégia de construção do sentido segue a lógica dedutiva: da síntese para a análise.
- II. A indagação inicial provoca a discussão, e a resposta vem através do raciocínio lógico.
- III. A construção partiu da análise para a síntese, assim ficou evidente a intenção do autor.
- IV. A relação causa e efeito segue uma linha crescente até atingir a síntese, a sentença final.
- V. O texto não segue uma seqüência lógica e essa fragmentação compromete a coerência.

Estão corretas, apenas:

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

10. Assinale o item em que a regência atende à norma culta escrita e o sentido não é alterado.

- a) As palavras o poder prefere as armas.
- b) É preferível as armas do que as palavras.
- c) Às palavras o poder prefere as armas.
- d) O poder prefere às armas as palavras.
- e) O poder prefere armas às palavras.

INFORMÁTICA BÁSICA – NÍVEL SUPERIOR

11. Os dispositivos de entrada e saída de um computador, também chamados de periféricos, são utilizados como forma de comunicação entre máquina e homem. São capazes de canalizar informação do exterior para o interior do computador, bem como do interior para o exterior. Assim, é correto afirmar:
- Quando uma tecla é pressionada pelo usuário, gera-se um sinal elétrico que é interpretado pelo transdutor no teclado e, seguidamente, convertido ao padrão de bits de código ASCII correspondente.
 - A conexão *Universal Serial Bus* (USB) não é um tipo de conexão *Plug and Play*.
 - Periféricos são conectados aos computadores através de componentes de *hardware* denominados interfaces.
 - O monitor de vídeo é responsável por transmitir informações visuais ao usuário. A resolução da tela, indicada pela nitidez das imagens e do texto, é medida por *pixel* - é uma abreviatura de *picture elements* e representa os pontos que servem para formar as imagens na tela.
 - Scanner permite digitalizar textos e imagens (impressos em papel) para a memória do PC. A qualidade do scanner é medida em *dpi - dots per inch*, pontos por polegada, ou seja, pelo número de pontos em cada polegada quadrada que ele é capaz de detectar e copiar.

Estão corretas, apenas:

- I, II, III e IV
 - I, II e V
 - I, III, IV e V
 - II, III e IV
 - II, III e V
12. A memória de um computador é um componente eletrônico que pode receber, armazenar e fornecer informação. Ela é responsável pelo armazenamento dos dados e instruções. Para que o processador possa executar suas tarefas, ele busca na memória todas as informações necessárias ao processamento. Assim, é correto afirmar:
- Memórias de meio magnético, como os discos rígidos, costumam ser mais baratas e oferecer maior capacidade. O acesso às informações nelas armazenadas, devido ao método de acesso empregado, é bastante rápido.
 - Em uma memória não-volátil, os dados são perdidos quando a energia elétrica é desligada. Enquanto que, em uma memória volátil, os dados gravados permanecem armazenados sem alteração até serem explicitamente modificados.
 - A unidade de memória utilizada é o *byte*.
 - A memória RAM caracteriza-se pela necessidade de "alimentação" contínua, de forma a não perder os valores nela registrados.
 - A memória *cache* surgiu quando se percebeu que as memórias não eram mais capazes de acompanhar o processador em velocidade. É uma memória que atua entre o processador e a memória RAM, auxiliando na velocidade e no tráfego das informações.

Estão corretas, apenas:

- I, III e IV
 - I, II, III e IV
 - II, III e IV
 - II, III e V
 - III, IV e V
13. Todos os processos de um computador estão por trás de uma programação complexa que comanda todas as funções que um usuário impõe à máquina. Esse programa é denominado Sistema Operacional. É ele que organiza e controla o *hardware* e o *software* para que tudo funcione de maneira flexível e previsível. Com base no que foi exposto, analise as proposições a seguir e assinale V para as verdadeiras e F para as falsas.

- () O sistema operacional Windows surgiu inicialmente como uma interface gráfica para o MS-DOS, que permitia executar programas em modo gráfico.
- () Os sistemas operacionais multitarefa têm a capacidade de rodar vários programas entre vários processadores.
- () As plataformas Microsoft Windows e Apple MacOS são exemplos de sistemas operacionais que permitem que um único usuário utilize diversos programas ao mesmo tempo.
- () Os sistemas operacionais multiprocessamento possuem a capacidade de aparentemente executar vários programas simultaneamente.
- () O Linux é um sistema operacional de código aberto. Inclui capacidade de multitarefa e multiprocessamento.

A seqüência correta de letras, de cima para baixo, é:

- V, V, V, F, F
- V, F, V, F, V
- F, V, V, V, V
- V, F, V, V, V
- F, V, V, V, F

14. O Sistema Microsoft Windows é um popular sistema operacional, desenvolvido em C++ e possui uma extensa família, entre eles: 9x, NT, 2000, XP, Vista. Quanto a sua forma de organização e gerenciamento de arquivos, pastas e programas, considere o que se afirma abaixo:

- I. Com a finalidade de criar um atalho, na Área de trabalho, para um programa, basta clicar com o botão direito do mouse sobre o programa e, na opção Enviar Para, selecionar a subopção Área de trabalho (criar atalho).
- II. Para aparecerem outras barras de ferramentas que estão ocultas na janela “Meu Computador”, seleciona-se no menu Inserir a opção Barra de Ferramentas, e escolhe-se a barra desejada.
- III. O botão Restaurar, numa janela, só aparece quando esta foi maximizada.
- IV. As barras de rolagem aparecem em uma janela quando não está sendo visualizado todo o seu conteúdo.
- V. Para colocar a janela “Meu Computador” e a “Lixeira” em cascata, clica-se na barra de tarefas com o botão esquerdo do mouse e seleciona-se, no Menu apresentado, a opção Em Cascata.

Estão corretas, apenas:

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

15. No *software* Aplicativo *Word* encontram-se os menus e as ferramentas disponíveis para editoração de texto. Na utilização dos menus e ferramentas do *Word*, é correto afirmar:

- I. Para se escrever no texto a fórmula química da água, ou seja, H₂O, é preciso digitar o número 2, selecioná-lo, ir no menu Formatar, na opção Fonte, e escolher Efeito Sobrescrito.
- II. Para se colocar o caractere “♣” como marcador no texto, basta selecionar no menu Formatar a opção Marcadores e Numeração. Na guia Com Marcadores, escolhe-se qualquer quadro e, em seguida, Personalizar, na opção Caractere seleciona-se a fonte desejada e, finalmente, clica-se Ok.
- III. Para se colocar cabeçalhos e rodapés diferentes em páginas pares e páginas ímpares, seleciona-se no Menu Arquivo Configurar Página e escolhe-se, na guia Layout, a opção “Diferentes em páginas pares e ímpares”.
- IV. Imprimir agrupado significa imprimir todas as páginas do texto antes de começar a impressão da próxima cópia.
- V. Para se obter uma quebra de página no texto, coloca-se o cursor no espaço onde se pretende a quebra, e seleciona-se no Menu Inserir a opção Quebra de Página.

Estão corretas, apenas:

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

16. O *software* Aplicativo *Excel* é um programa bastante utilizado em cálculos e gráficos. Sua principal característica é disponibilizar ferramentas e funções para a elaboração de planilhas, criação de gráficos, fornecimento de dados para banco de dados, etc. Sobre as ferramentas e funções disponíveis no *Excel*, afirma-se:

- I. A “Alça de Preenchimento” é utilizada para fazer cópia de caracteres e sequência de números.
- II. A ferramenta “Pincel” é usada para dar realce a uma célula.
- III. O símbolo “=” é usado para iniciar uma fórmula.
- IV. Com o uso da fórmula “=MÉDIA(A1:A4)”, será calculada a média dos valores contidos nas células A1 e A4.
- V. Para apagar a formatação de uma célula, seleciona-se a mesma, clica-se no Menu Editar e em Limpar, e escolhe-se a opção Formatos.

Estão corretas, apenas:

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

17. A Internet é um conglomerado de redes em escala mundial de milhões de computadores interligados pelo Protocolo de Internet que permite o acesso a informações e todo tipo de transferência de dados. Com base nessa informação, analise as proposições a seguir e assinale V para as verdadeiras e F para as falsas.

- () Uma conexão discada, chamada de *Dial-Up*, utiliza modem e linha telefônica para fazer a conexão.
- () Os navegadores *web* se comunicam geralmente com servidores *web* usando principalmente o protocolo de transferência de hipertexto, o HTML, para efetuar pedidos e processar respostas vindas do servidor.
- () Provedores oferecem serviços de acesso à Internet, através da manutenção de uma central de linhas telefônicas exclusivas ligadas aos seus servidores Internet. Podem ser pagos e/ou gratuitos, e agregar outros serviços, como “*e-mail*”, “hospedagem de *sites*” ou “*blogs*”.
- () O hipertexto é codificado com a linguagem HTTP, a qual possui um conjunto de marcas de codificação que são interpretadas pelos clientes *www*, em diferentes plataformas.
- () Cada página tem um endereço (ou URL). As URLs *www* começam sempre pelas iniciais *www*, seguidas do nome da empresa/pessoa/instituição..., uma terminação de caracteres que informa qual a atividade do endereço registrado e, por fim, o país de onde se origina o endereço.

A seqüência correta de letras, de cima para baixo, é:

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

18. O *browser* é um programa de computador que habilita seus usuários a interagirem com documentos virtuais da *Internet*. A finalidade principal do programa é fazer o pedido de um determinado conteúdo da Web e providenciar a exibição desse conteúdo. Com base nessas informações, analise as afirmativas a seguir e assinale a **não** verdadeira.

- a) Os *browsers* mais populares incluem componentes adicionais para suportar correspondência de e-mail.
- b) Através dos protocolos SMTP(envio de *e-mail*), IMAP(acesso a *e-mail*), e POP3(recebimento de *e-mail*) são feitas as correspondências.
- c) Entre os *browsers* mais conhecidos, podemos citar o *Windows Explorer*, *Mozilla FireFox*, *Opera*, etc.
- d) O protocolo FTP é usado para transferência de arquivo de dados.
- e) Todos os serviços da Internet fazem uso de protocolos, sendo o correio eletrônico e a *www - World Wide Web* os mais conhecidos. A partir desses protocolos, é possível criar aplicações como listas de discussão ou *blogs*.

19. Existe uma série de conceitos que são essenciais para a segurança de dados em redes de computadores. Esses conceitos, de uma forma geral, tornaram-se uma espécie de requisitos para novos mecanismos de segurança, definindo assim o nível de segurança de um sistema. Analise os requisitos a seguir:

- I. **Sigilo:** onde o sistema identifica quais usuários são autorizados a acessar determinadas informações.
- II. **Integridade dos dados:** o usuário tem garantias do sistema de que a informação original, não foi alterada, nem intencionalmente, nem acidentalmente.
- III. **Autenticação do usuário:** processo que permite ao sistema verificar se a pessoa com quem está se comunicando é de fato a pessoa que alega ser.
- IV. **Autenticação de remetente:** consiste na obtenção de uma prova de que a mensagem enviada foi recebida pelo destinatário correto.
- V. **Autenticação do destinatário:** processo que permite a um usuário certificar-se de que a mensagem recebida foi de fato enviada pelo remetente, podendo-se inclusive provar, perante a justiça, que o remetente enviou aquela mensagem.

Estão corretas, apenas:

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

20. Os Usuários de computadores devem ter o cuidado de investir em algum método de defesa contra os ataques que os dados podem sofrer, tanto se conectando a Internet como conectando-se a uma rede local. À medida que os computadores vão se tornando imprescindíveis, é necessário ter consciência do que está em risco, de onde vêm as ameaças, e como preveni-las. Analise as proposições a seguir:

- I. A principal característica de um vírus é a disseminação, e isso só é possível por meio de programas executáveis ou de arquivos que contêm códigos executáveis.
- II. *Spam* é um tipo de vírus anexado a uma mensagem eletrônica não-solicitada, enviada em massa.
- III. Os vírus não danificam a parte física do computador, como o disco rígido, o monitor, ou o pente de memória. Eles alteram a parte lógica da máquina, ou seja, os programas instalados na máquina.
- IV. Cavalo-de-troia é um tipo de vírus que possui como uma de suas funções a captura de uma senha digitada e posteriormente transmitida via Internet, ao fabricante do programa.
- V. Arquivos compactados podem conter vírus. Para assegurar-se da integridade do arquivo, o destinatário deve copiá-lo compactado em um diretório próprio, fazer a descompressão dos dados e checá-los com a ajuda de um programa antivírus.

Estão corretas, apenas:

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

CONHECIMENTO ESPECÍFICO – 111

21. Considerando o consumo per capita de cenoura igual a 50 gramas e fator de correção correspondente a 1,25, a quantidade em quilos que o nutricionista deverá solicitar, por semana, para atender 400 comensais/dia, que receberão salada com cenoura três vezes na semana, deverá ser:

- a) 75 kg
- b) 73 kg
- c) 25 kg
- d) 24 kg
- e) 74 kg

22. Analise as afirmativas acerca dos processos básicos de cocção.

- I. Os processos básicos de cocção dos alimentos são por calor úmido e calor seco.
- II. A transmissão de calor na preparação dos alimentos pode ser feita por condução, convecção e radiação.
- III. Na irradiação, a transmissão do calor é feita pela movimentação de moléculas por variação de densidade.
- IV. Na transmissão de calor por convecção, a propagação do calor é feita por contato direto.
- V. Na cocção de alimentos, quando o cozimento é feito por fritura, a temperatura do óleo pode variar entre 160°C e 180°C.

Estão corretas, apenas:

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

23. O nutricionista que atua em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) utiliza Indicadores de Conversão (IC) e de Reidratação como um dos itens para definir aquisição dos gêneros necessários para elaboração de cardápios. As fórmulas para IC e IR são respectivamente:

- | | | | |
|----|--|---|--|
| a) | $\frac{\text{peso do alimento no estado inicial (g)}}{\text{peso do alimento processado (g)}}$ | e | $\frac{\text{peso do alimento seco (g)}}{\text{peso do alimento reidratado (g)}}$ |
| b) | $\frac{\text{peso do alimento processado (g)}}{\text{peso do alimento no estado inicial (g)}}$ | e | $\frac{\text{peso do alimento reidratado (g)}}{\text{peso do alimento seco (g)}}$ |
| c) | $\frac{\text{peso do alimento reidratado (g)}}{\text{peso do alimento seco (g)}}$ | e | $\frac{\text{peso do alimento processado (g)}}{\text{peso do alimento no estado inicial (g)}}$ |
| d) | $\frac{\text{peso bruto (g)}}{\text{peso líquido (g)}}$ | e | $\frac{\text{peso do alimento processado (g)}}{\text{peso do alimento no estado inicial (g)}}$ |
| e) | $\frac{\text{peso líquido (g)}}{\text{peso bruto (g)}}$ | e | $\frac{\text{peso do alimento processado (g)}}{\text{peso do alimento no estado inicial (g)}}$ |

24. Analise os itens seguintes, relacionados à avaliação do estado nutricional:

- I. Muitos métodos de avaliação nutricional têm sido propostos, todavia, nenhum pode ser considerado único e suficiente para prever o risco nutricional, isoladamente.
- II. A dobra cutânea tricipital é, dentre as outras, a mais utilizada na prática clínica para monitoramento do estado nutricional.
- III. A circunferência da cintura referida em homens e mulheres tem pontos de corte, respectivamente, de 105 cm e 88 cm.
- IV. A circunferência do braço é utilizada para estimar a proteína somática e tecido adiposo.
- V. A circunferência muscular do braço não inclui o diâmetro do osso.

Estão corretos, apenas:

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

25. Os inquéritos dietéticos são métodos utilizados para avaliação do consumo alimentar de indivíduos e populações em um determinado período de tempo estabelecido previamente. Analise as seguintes afirmativas sobre os inquéritos dietéticos.

- I. Os estudos prospectivos requerem métodos que mensurem a dieta atual e os hábitos em um passado imediato.
- II. Recordatório de 24 horas e Registro Alimentar são métodos qualitativos de avaliação de consumo alimentar.
- III. O principal objetivo do questionário de frequência de consumo alimentar (QFCA) é conhecer o hábito alimentar do paciente.
- IV. A principal limitação do Recordatório de 24 horas é que um único dia de inquérito não caracteriza o consumo habitual do indivíduo.
- V. Em estudo dietético tipo caso-controle, os métodos de escolha são o Recordatório 24 horas e o Registro Alimentar.

Estão corretas, apenas:

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

26. Associe o microrganismo citado na coluna da esquerda com a descrição apropriada expressa na coluna da direita.:

- | | | |
|---------------------------------------|-----|--|
| I. <i>Clostridium</i> . | () | Bactérias capazes de causar dor abdominal tão intensa que leva a confundir essa infecção com uma apendicite. |
| II. <i>Bacillus cereus</i> . | () | Causam surtos toxinfeciosos quando presentes em alimentos como caranguejo, camarão, ostras. |
| III. <i>Yersinia enterocolitica</i> . | () | Gênero microbiano que tem maior possibilidade de sobreviver a altas temperaturas. |
| IV. <i>Clostridium perfringens</i> . | () | Causa intoxicação alimentar por meio de uma enterotoxina formada no processo de esporulação. |
| V. <i>Vibrio parahaemolyticus</i> . | () | Pode causar duas formas de gastroenterite: síndrome diarreica e emética. |

A seqüência correta, de cima para baixo, é:

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

27. Analise as seguintes afirmações sobre alteração e conservação dos alimentos.

- I. A oxidação lipídica é uma das principais reações deteriorantes que ocorrem em lipídios contendo ácidos graxos insaturados. Os produtos da oxidação lipídica representam risco tóxico.
- II. A esterilização é um tratamento térmico realizado nos alimentos com pH inferior a 5,0, com a finalidade de prevenir sua deterioração e eliminar os agentes nocivos.
- III. A concentração, secagem e desidratação são métodos de conservação por controle da umidade. O controle da umidade visa atingir finalidades relacionadas à conservação dos alimentos e à redução do peso e volume.
- IV. A redução de atividade de água nos alimentos reduz as reações de deterioração como crescimento microbiano, processos químicos de escurecimento e oxidação e atividade enzimática.
- V. O pescado pode sofrer alterações de suas propriedades sensoriais por atividade microbiana, alterações autolíticas e por ação das enzimas catepsina e polifenoloxidase.

Estão corretas, apenas:

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

28. O intervalo de tempo necessário à para incubação microbiana, para ocasionar uma toxinfecção alimentar pode variar entre

- a) 40 minutos a 18 horas.
- b) uma hora a 10 horas.
- c) 20 minutos a oito horas.
- d) uma hora a 24/48 horas.
- e) 30 minutos a 24/48 horas.

29. O APPCC é uma ferramenta que permite avaliar os perigos e estabelece sistemas de controle focados na prevenção, ao invés da análise do produto final. O sistema APCC consiste em sete princípios, estabelecidos na seguinte ordem:

- a) Princípio 1: realizar uma análise de perigos. Princípio 2: determinar os PCC. Princípio 3: estabelecer o(s) limite(s) crítico(s). Princípio 4: estabelecer um sistema para monitorar o controle dos PCC. Princípio 5: estabelecer a ação corretiva a ser adotada quando o monitoramento indicar que um determinado PCC não está sob controle. Princípio 6: estabelecer procedimentos de verificação para confirmar que o sistema APPCC está funcionando com eficácia. Princípio 7: estabelecer um sistema de documentação de todos os procedimentos e os registros apropriados a esses princípios e à aplicação dos mesmos.

- b) Princípio 1: realizar uma análise de perigos. Princípio 2: determinar os PCC. Princípio 3: estabelecer o(s) limite(s) crítico(s). Princípio 4: estabelecer a ação corretiva a ser adotada quando o monitoramento indicar que um determinado PCC não está sob controle. Princípio 5: estabelecer um sistema para monitorar o controle dos PCC. Princípio 6: estabelecer procedimentos de verificação para confirmar que o sistema APPCC está funcionando com eficácia. Princípio 7: estabelecer um sistema de documentação de todos os procedimentos e os registros apropriados a esses princípios e à aplicação dos mesmos.
- c) Princípio 1: realizar uma análise de perigos. Princípio 2: estabelecer o(s) limite(s) crítico(s). Princípio 3: determinar os PCC. Princípio 4: estabelecer um sistema para monitorar o controle dos PCC. Princípio 5: estabelecer a ação corretiva a ser adotada quando o monitoramento indicar que um determinado PCC não está sob controle. Princípio 6: estabelecer procedimentos de verificação para confirmar que o sistema APPCC está funcionando com eficácia. Princípio 7: estabelecer um sistema de documentação de todos os procedimentos e os registros apropriados a esses princípios e à aplicação dos mesmos.
- d) Princípio 1: determinar os PCC. Princípio 2: realizar uma análise de perigos. Princípio 3: estabelecer o(s) limite(s) crítico(s). Princípio 4: estabelecer um sistema para monitorar o controle dos PCC. Princípio 5: estabelecer a ação corretiva a ser adotada quando o monitoramento indicar que um determinado PCC não está sob controle. Princípio 6: estabelecer procedimentos de verificação para confirmar que o sistema APPCC está funcionando com eficácia. Princípio 7: estabelecer um sistema de documentação de todos os procedimentos e os registros apropriados a esses princípios e à aplicação dos mesmos.
- e) Princípio 1: determinar os PCC. Princípio 2: realizar uma análise de perigos. Princípio 3: estabelecer o(s) limite(s) crítico(s). Princípio 4: estabelecer um sistema para monitorar o controle dos PCC. Princípio 5: estabelecer procedimentos de verificação para confirmar que o sistema APPCC está funcionando com eficácia. Princípio 6: estabelecer a ação corretiva a ser adotada quando o monitoramento indicar que um determinado PCC não está sob controle. Princípio 7: estabelecer um sistema de documentação de todos os procedimentos e os registros apropriados a esses princípios e à aplicação dos mesmos.

30. Fayol, pioneiro nos estudos da administração, afirma que em qualquer empresa encontram-se 6 (seis) grupos de funções: administrativa, técnica, comercial, contábil, financeira e de segurança. “Transportando” essas funções para o serviço de alimentação, tem-se:

- a) Atividades Administrativas: planejar (ou prever), organizar, comandar, coordenar e controlar o Serviço de Alimentação. Atividades Técnicas: prestar assistência em nutrição, aos pacientes (internados e de ambulatório) e aos funcionários. Atividades Comerciais: previsão, requisição, seleção, compra, conferência, recebimento e distribuição de gêneros alimentícios, utensílios e equipamentos. Atividades Contábeis: levantamentos, mapas (mensais, anuais), relatórios e a determinação do custo operacional. Atividades Financeiras: controle do material de consumo, racionalização do trabalho. Atividades de Segurança: segurança dos comensais (pacientes, funcionários, acompanhantes e visitantes), segurança dos equipamentos, utensílios e material.
- b) Atividades Administrativas: previsão, requisição, seleção, compra, conferência, recebimento e distribuição de gêneros alimentícios, utensílios e equipamentos. Atividades Técnicas: planejar (ou prever), organizar, comandar, coordenar e controlar o Serviço de Alimentação. Atividades Comerciais: previsão, requisição, seleção, compra, conferência, recebimento e distribuição de gêneros alimentícios, utensílios e equipamentos. Atividades Contábeis: levantamentos, mapas (mensais, anuais), relatórios e a determinação do custo operacional. Atividades Financeiras: segurança dos comensais (pacientes, funcionários, acompanhantes e visitantes), segurança dos equipamentos, utensílios e material. Atividades de Segurança: controle do material de consumo, racionalização do trabalho.
- c) Atividades Administrativas: planejar (ou prever), organizar, comandar, coordenar e controlar o Serviço de Alimentação. Atividades Técnicas: prestar assistência em nutrição, aos pacientes (internados e de ambulatório) e aos funcionários. Atividades Comerciais: levantamentos, mapas (mensais, anuais), relatórios e a determinação do custo operacional. Atividades Contábeis: previsão, requisição, seleção, compra, conferência, recebimento e distribuição de gêneros alimentícios, utensílios e equipamentos. Atividades Financeiras: controle do material de consumo, racionalização do trabalho. Atividades de Segurança: segurança dos comensais (pacientes, funcionários, acompanhantes e visitantes), segurança dos equipamentos, utensílios e material.
- d) Atividades Administrativas: planejar (ou prever), organizar, comandar, coordenar e controlar o Serviço de Alimentação. Atividades Técnicas: previsão, requisição, seleção, compra, conferência, recebimento e distribuição de gêneros alimentícios, utensílios e equipamentos. Atividades Comerciais: segurança dos comensais (pacientes, funcionários, acompanhantes e visitantes), segurança dos equipamentos, utensílios e material. Atividades Contábeis: levantamentos, mapas (mensais, anuais), relatórios e a determinação do custo operacional. Atividades Financeiras: controle do material de consumo, racionalização do trabalho. Atividades de Segurança: prestar assistência em nutrição, aos pacientes (internados e de ambulatório) e aos funcionários.
- e) Atividades Administrativas: segurança dos comensais (pacientes, funcionários, acompanhantes e visitantes), segurança dos equipamentos, utensílios e material. Atividades Técnicas: prestar assistência em nutrição, aos pacientes (internados e de ambulatório) e funcionários. Atividades Comerciais: previsão, requisição, seleção, compra, conferência, recebimento e distribuição de gêneros alimentícios, utensílios e equipamentos. Atividades Contábeis: levantamentos, mapas (mensais, anuais), relatórios e a determinação do custo operacional. Atividades Financeiras: controle do material de consumo, racionalização do trabalho. Atividades de Segurança: planejar (ou prever), organizar, comandar, coordenar e controlar o Serviço de Alimentação.

- 31.** Cardápio é uma ferramenta que inicia o processo produtivo. A partir do seu planejamento, podem ser dimensionados os recursos humanos e materiais, o controle de custos, o planejamento de compras e a fixação dos níveis de estoque. Conforme a Portaria nº 193, de 5 de dezembro de 2006, a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), vinculada ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), deve fornecer uma alimentação em que:
- as refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter cada uma de 600 a 800 calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (400 calorias) em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder à faixa de 30 – 40% do VET diário.
 - as refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter cada uma de 1200 a 1400 calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (400 calorias) em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder à faixa de 30 – 40% do VET diário.
 - as refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter cada uma de 600 a 800 calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (400 calorias) em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder à faixa de 50 – 60% do VET diário.
 - as refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter cada uma de 1200 a 1400 calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (400 calorias) em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder à faixa de 50 – 60% do VET diário.
 - as refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter cada uma de 600 a 800 calorias, admitindo-se um acréscimo de 30% (600 calorias) em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder à faixa de 50 – 60% do VET diário.
- 32.** Considere a seguinte situação hipotética: o Nutricionista da Unidade de Alimentação e Nutrição do Instituto Federal de Pernambuco, Campus Vitória de Santo Antão, elaborou um cardápio para uma clientela de 600 comensais, contendo a seguinte preparação: “Picadinho à Brasileira” (carne picada, cebola, batata, cenoura, molho de tomate e salsa). Após a distribuição verificou-se que tinham sobrado 15 kg de picadinho não utilizado no caldeirão e 8 kg como sobra das bandejas. Assinale a alternativa que indica o percentual de resto-ingesta e como se classifica a aceitação desse cardápio.
- 5,3%, indicando cardápio bem planejado.
 - 25%, indicando cardápio ruim.
 - 1,5%, indicando cardápio excelente.
 - 12,55%, indicando cardápio inadequado.
 - 8,84%, indicando cardápio adequado.
- 33.** Acerca do planejamento físico-funcional do Serviço de Alimentação (SA) é correto afirmar que o SA deve, preferencialmente, ser localizado no andar térreo, apresentar configuração geométrica retangular, uma temperatura ideal entre
- 20 a 22°C, umidade relativa de 40 a 50%, e a cor do piso deve apresentar índice de reflexão entre 15 e 30%.
 - 23 a 30°C, umidade relativa de 50 a 60%, e a cor do piso deve apresentar índice de reflexão entre 15 e 30%.
 - 18 a 35°C, umidade relativa de 40 a 50%, e a cor do piso deve apresentar índice de reflexão entre 15 e 30%.
 - 22 a 25°C, umidade relativa de 50 a 60%, e a cor do piso deve apresentar índice de reflexão entre 15 e 30%.
 - 30 a 35°C, umidade relativa de 30 a 50%, e a cor do piso deve apresentar índice de reflexão entre 15 e 30%.
- 34.** Levando-se em consideração os dados a seguir, calcule a área necessária em m² para o refeitório de uma determinada Unidade de Alimentação e Nutrição, que utilizará mesa tipo retangular, com ocupação de oito lugares, e área equivalente a 1,84 m². Dados: número de comensais: 800; tempo médio de distribuição em balcão de distribuição: oito pessoas/minuto; tempo médio que o comensal leva entre a distribuição e a devolução de bandejas: doze minutos.
- 22,08 m²
 - 12,00 m²
 - 24,06 m²
 - 13,00 m²
 - 23,07 m²

- 35.** Custo é a soma dos valores de bens e serviços consumidos para obtenção de novos bens ou serviços. Em uma UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição), os custos podem ser classificados em:
- Contábeis: fixos e variáveis. Econômicos: diretos e indiretos. De origem: rateados, comuns e padrão. De natureza: produção, comercial e administrativo.
 - Contábeis: diretos e indiretos. Econômicos: fixos e variáveis. De origem: rateados, comuns e padrão. De natureza: produção, comercial e administrativo.
 - Contábeis: diretos e indiretos. Econômicos: fixos e variáveis. De origem: produção, comercial e administrativo. De natureza: rateados, comuns e padrão.
 - Contábeis: diretos e fixos. Econômicos: indiretos e variáveis. De origem: rateados, comuns e padrão. De natureza: produção, comercial e administrativo.
 - Contábeis: fixos e variáveis. Econômicos: diretos e indiretos. De origem: comercial e administrativo. De natureza: produção, rateados, comuns e padrão.
- 36.** O dimensionamento de pessoal necessário para trabalhar na produção de cardápio e distribuição em balcão térmico por dia, sem considerar férias e folgas, é obtido a partir do Indicador de Pessoal Fixo (IPF). Portanto, calcule o número aproximado de empregados fixos necessários em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), onde são servidas 600 refeições, cada uma delas levando sete minutos para ser servida, com os funcionários trabalhando em regime de oito horas diárias.
- Sete funcionários.
 - Dez funcionários.
 - Oito funcionários.
 - Nove funcionários.
 - Seis funcionários.
- 37.** Normalmente a estrutura física de lactários e bancos de leite são dotados de “guichê” para comunicação, com o objetivo de
- diminuir a entrada de luz.
 - facilitar a entrada de ar ambiente.
 - reduzir o risco de contaminação.
 - facilitar o envase de fórmulas lácteas.
 - facilitar a supervisão.
- 38.** Os pilares fundamentais no tratamento da obesidade são mudanças do comportamento e hábitos de vida, que incluem alterações no hábito alimentar e prática rotineira de atividades físicas. O Plano Nutricional de indivíduos obesos apresenta as seguintes características recomendáveis (em percentuais relativos ao Valor Calórico Total da dieta consumida), segundo o Consenso Latino-Americano de Obesidade:
- carboidratos complexos e ricos em fibras: 45% a 60%; carboidratos simples: de 10% a 15%. Gorduras: 20% a 25%. Gorduras Saturadas: 8%, gorduras monoinsaturadas: 12%, gorduras poliinsaturadas: 10%. Proteínas: 15% a 20%. Fibra: 20 a 30 g/dia.
 - carboidratos complexos e ricos em fibras: 40% a 50%; carboidratos simples: de 15% a 20%. Gorduras: 25% a 30%. Gorduras Saturadas: 8%, gorduras monoinsaturadas: 12%, gorduras poliinsaturadas: 10%. Proteínas: 15% a 20%. Fibra: 25 a 35 g/dia. Peixe/batata inglesa.
 - carboidratos complexos e ricos em fibras: 40% a 50%; carboidratos simples: de 10% a 15%. Gorduras: 20% a 25%. Gorduras Saturadas: 12%, gorduras monoinsaturadas: 6%, gorduras poliinsaturadas: 10%. Proteínas: 20% a 30%. Fibra: 20 a 30 g/dia.
 - carboidratos complexos e ricos em fibras: 60% a 70%; carboidratos simples: de 10% a 15%. Gorduras: 20% a 25%. Gorduras Saturadas: 8%, gorduras monoinsaturadas: 12%, gorduras poliinsaturadas: 10%. Proteínas: 20% a 35%. Fibra: 20 a 30 g/dia.
 - carboidratos complexos e ricos em fibras: 40% a 50%; carboidratos simples: de 10% a 15%. Gorduras: 20% a 25%. Gorduras Saturadas: 8%, gorduras monoinsaturadas: 12%, gorduras poliinsaturadas: 10%. Proteínas: 15% a 20%. Fibra: 20 a 30 g/dia.

39. No consumo de carboidratos o indivíduo diabético deve considerar

- a) a exclusão de açúcares simples (sacarose, glicose, frutose) da dieta, conforme orientação da ADA (*American Diabetes Association*).
- b) a sacarose atualmente é permitida na dieta do diabético em quantidades liberais, se a glicemia de jejum do paciente for menor do que 150 mg/dL.
- c) a inclusão de 25g extras de carboidrato para cada hora de exercício realizado, sob orientação de um nutricionista e um educador físico.
- d) segundo a ADA (*American Diabetes Association*), a sacarose e outros mono e dissacarídeos (glicose, frutose, galactulose, maltose, lactose) podem ser adicionados à dieta de pacientes compensados, torno de 20% do VCT.
- e) que o efeito glicêmico dos carboidratos não depende sempre de sua estrutura, de forma que a preocupação é maior com a quantidade ingerida do que com a qualidade dos mesmos.

40. A refeição do atleta recomendada na fase pré-competição em eventos aeróbios de longa duração deve ser rica em

- a) carboidratos.
- b) gorduras.
- c) vitaminas lipossolúveis.
- d) eletrólitos.
- e) proteínas.