

CONCURSO PÚBLICO

SUPERIOR



NUTRICIONISTA

TIPO 1

LEIA COM ATENÇÃO!

01. Só abra este caderno após ler todas as instruções e quando for autorizado pelos fiscais da sala.
 02. Preencha seus dados pessoais.
 03. Autorizado o início da prova, verifique se este caderno contém 80 (oitenta) questões; se não estiver completo, exija outro do fiscal da sala.
 04. Todas as questões desta prova são de múltipla escolha, apresentando uma só alternativa correta.
 05. Ao receber a folha de respostas, confira o nome da prova, seu nome e número de inscrição. Se qualquer irregularidade for observada, comunique imediatamente ao fiscal.
 06. Assinale a resposta de cada questão no corpo da prova e, só depois, transfira os resultados para a folha de respostas.
 07. Para marcar a folha de respostas, utilize caneta esferográfica preta e faça as marcas de acordo com o modelo (●).
- A marcação da folha de respostas é definitiva, não admitindo rasuras.**
08. Não risque, não amasse, não dobre e não suje a folha de respostas, pois isso poderá prejudicá-lo.
 09. Se a Comissão verificar que a resposta de uma questão é dúbia ou inexistente, a questão será posteriormente anulada, e os pontos a ela correspondentes serão redistribuídos entre as demais questões da matéria correspondente.
 11. Os fiscais não estão autorizados a emitir opinião nem prestar esclarecimentos sobre os conteúdos das provas. Cabe única e exclusivamente ao candidato interpretar e decidir o que irá responder.
 12. Não será permitido o uso de telefones celulares, relógio, protetor auricular, *walkman*, gravador ou qualquer outro transmissor/receptor de mensagens, equipamentos eletrônicos e similares, *bips*, *paggers*, *palm tops* pelos candidatos, durante a realização das provas.

Duração desta prova: 04 horas

Nome:

Inscrição:

Identidade:

Órgão Expedidor:

Assinatura:

Prédio:

Sala:

PROGEPE

Edital nº 42/2021

PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE
PESSOAS E QUALIDADE DE VIDA

Escravidão é sinônimo de violência

Só se pode entender a montagem de uma instituição do porte do escravismo moderno atentando-se para a articulação entre a criação de colônias no ultramar e seu funcionamento sob a forma de grandes unidades produtoras voltadas para o mercado externo. A monocultura em larga escala exigia um grande contingente de trabalhadores que deveriam se submeter a uma rotina espinhosa, sem ter nem lucro nem motivação pessoal. Recriou-se, desse modo, a escravidão em novas bases, com a utilização de mão de obra compulsória e que exigia – ao menos teoricamente – trabalhadores de todo alienados de sua origem, liberdade e produção. Tudo deveria escapar à consciência e ao arbítrio desse produtor direto.

Da parte dos contratantes, a ideologia que se conformava procurava desenhar o trabalho nos trópicos como um fardo, um sofrimento, uma punição e uma pena para ambos os lados: senhores e escravos. O discurso proferido pela Igreja e pelos proprietários entendia tal trabalho árduo como uma atividade disciplinadora e civilizadora. Havia inclusive manuais – verdadeiros modelos de aplicação de sevícias pedagógicas, punitivas e exemplares – que instruíam, didaticamente, os fazendeiros sobre como submeter os escravizados e transformá-los em trabalhadores obedientes. Um exemplo regular era o famoso quebra-negro, castigo muito utilizado no Brasil para educar escravos novos ou recém-adquiridos e que, por meio da chibatada pública e outras sevícias, ensinava os cativos a sempre olhar para o chão na presença de qualquer autoridade.

[...]

Um sistema como o escravismo moderno só se enraíza com o exercício da violência. Da parte dos proprietários, a sanha continua que visava à sujeição e obediência cegas para o trabalho. Da parte dos escravos, a reação se dava a partir de gradações que iam das pequenas insubordinações diárias e persistentes até as grandes revoltas e os quilombos.

De todo modo, a escravidão se enraizou de tal forma no Brasil, que costumes e palavras ficaram por ela marcados. Se a casa-grande delimitava a fronteira entre a área social e a de serviços, a mesma arquitetura simbólica permaneceria presente nas casas e edifícios, onde, até os dias que correm, elevador de serviço não é só para carga, mas também e, sobretudo, para os empregados que guardam a marca do passado africano na cor. Termos de época mantêm-se operantes, apesar de o significado original ter se perdido. A expressão “ama-seca” era até pouco tempo usada no país, esquecendo-se, entretanto, de que naquele período essas amas se opunham às amas de leite, mulheres que muitas vezes deixavam de amamentar seus filhos para cuidar dos rebentos dos senhores. “Boçal” é ainda hoje uma pessoa com reduzida discriminação de locais e espaços – um tonto; assim como “ladino” continua a ser sinônimo de “esperto”. Em seu sentido primeiro, “boçais” eram os escravos recém-chegados e que, diferentemente dos “ladinos” – os cativos de segunda geração –, não dominavam a língua ou a região, tendo, por isso, poucas possibilidades de fuga.

Alguns termos desapareceram, como é o caso da expressão “bens semoventes”, outrora empregada para descrever de maneira indiscriminada, nos inventários e testamentos, as posses que podiam ser movimentar: quais sejam, escravos e animais. Hoje o termo permanece apenas no meio jurídico, que o emprega para os bens dotados de movimento próprio, como os animais. Não obstante, permanece uma divisão guardada em silêncio e condicionada por um vocabulário que transforma cor em marcador social de diferença, reificado todos os dias pelas ações da polícia, que aborda muito mais negros do que brancos e neles dá flagrantes. Aqui é usual a prática de “interpelação”, esse pequeno teatro teórico e pragmático. Diante da força policial, não raro os indivíduos assumem um lugar que corriqueiramente optariam por rejeitar. Não basta ser inocente para ser considerado e se considerar culpado. Esse tipo de reação é chamado pelo antropólogo Didier Fassin de “memória incorporada”, quando, antes mesmo de refletir, os corpos lembram. Se na época da escravidão indivíduos negros trafegando soltos eram presos “por suspeita de escravos”, hoje são detidos com base em outras alegações que lhes devolvem sempre o mesmo passado e origem.

[...]

SCHWARCZ, Lília Moritz; STARLING, Heloisa Murgel. *Brasil: uma biografia*. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2018. p. 91-93. (Fragmentos)

01. O Texto 1 tem uma preocupação claramente histórica de desvelar alguns aspectos da escravidão no Brasil, explicando a forma violenta como ela ocorreu no contexto de nosso país. Sobre o modo como se expõem esses fatos no texto, assinale a alternativa correta.

- () Há, no Texto 1, uma descrição cronológica dos fatos relativos à escravidão no Brasil, explicando-se um a um, do primeiro ao último, para que os leitores entendam como cada acontecimento se dá de maneira específica em seu tempo, havendo casos isolados de escravidão no país.
- () A construção argumentativa do Texto 1 é feita no entrelaçamento de reflexões históricas sobre o passado e o presente, traçando-se paralelos entre as origens da escravidão em contexto brasileiro e as consequências sociais até hoje percebidas da violência com que se deu esse processo.
- () O Texto 1 apresenta o percurso histórico da escravidão brasileira, associando-a a fatos violentos presentes no cotidiano nacional e mostrando que, hoje, a violência a que as populações herdeiras dos escravos estão submetidas é mais simbólica, ocorrendo no âmbito da linguagem.
- () Percebe-se uma reflexão sociológica na forma como o Texto 1 explana os fatos históricos que associam escravidão e violência no Brasil, uma vez que ele situa a sociedade brasileira no tempo e revela que o que antes era escravidão no país hoje se transforma em violência contra seu povo.
- () A maneira como a narrativa histórica é elaborada no Texto 1 traz constantes associações entre História e Linguagem, uma vez que são trazidos fatos históricos sobre a escravidão no Brasil que, nos dias de hoje, são transformados com a criação de determinadas expressões violentas.

- 02.** A associação entre escravidão e violência é o tema central a partir do qual o Texto 1 se desenvolve. Para manter esse tema do início ao fim, são empregados recursos linguísticos diversos, entre os quais se pode destacar o uso de itens lexicais semanticamente afins, dentro do universo temático da escravidão. Assim, tendo em mente a construção lexical do tema do Texto 1, assinale a alternativa que apresenta palavras responsáveis por trazê-lo para o campo semântico da escravidão.
- A) monocultura – escapar – reação – empregados
 - B) trabalhadores – fazendeiros – rebentos – divisão
 - C) espinhosa – autoridade – indiscriminada – diferença
 - D) escravismo – quebra-negro – quilombos – ladino
 - E) compulsória – revoltas – operantes – interpelação
- 03.** São apresentados, a seguir, excertos do Texto 1 com algumas palavras em destaque. Assinale a alternativa cujo excerto é seguido de uma palavra que NÃO pode substituir a que está destacada, uma vez que traria prejuízos às ideias do texto.
- A) “[...] trabalhadores de todo alienados de sua origem, liberdade e produção.” [alheados]
 - B) “Tudo deveria escapar à consciência e ao arbítrio desse produtor direto.” [talante]
 - C) “[...] verdadeiros modelos de aplicação de sevícias pedagógicas, punitivas e exemplares [...]” [punições]
 - D) “[...] a sanha contínua que visava à sujeição e obediência cegas para o trabalho.” [reação]
 - E) “[...] marcador social de diferença, reificado todos os dias pelas ações da polícia [...]” [corporificado]
- 04.** Todo texto é construído a partir do ponto de vista de seu autor, que dá pistas, pelo material linguístico-textual, de suas experiências e ideologias. No Texto 1, podem ser percebidos alguns empregos vocabulares que identificam marcas a partir das quais se pode perceber a posição do autor em relação às ideias veiculadas. Considerando a leitura desse texto, assinale a alternativa cujo excerto apresenta destacado um item lexical que exprime, de maneira explícita, a visão das autoras a respeito dos fatos históricos relatados.
- A) “[...] com a utilização de mão de obra compulsória e que exigia – ao menos teoricamente – trabalhadores de todo alienados de sua origem [...]”
 - B) “[...] que instruíam, didaticamente, os fazendeiros sobre como submeter os escravizados [...]”
 - C) “De todo modo, a escravidão se enraizou de tal forma no Brasil, que costumes e palavras ficaram por ela marcados.”
 - D) “Termos de época mantêm-se operantes, apesar de o significado original ter se perdido.”
 - E) “Hoje o termo permanece apenas no meio jurídico, que o emprega para os bens dotados de movimento próprio [...]”
- 05.** O Texto 1 faz referência a vários contextos socioculturais brasileiros, quando retoma a história da escravidão no Brasil a partir de fatos antigos e contemporâneos. Operam-se, assim, analogias de semelhança entre o ontem e o hoje, traçando um retrato da violência característica da sociedade brasileira. Considerando essa análise, assinale a alternativa que contempla corretamente alguma(s) da(s) analogia(s) retratada(s) no Texto 1.
- A) A existência, nas antigas casas-grandes, de espaços sociais e de serviços, que se reproduz, atualmente, nos elevadores de casas e prédios.
 - B) A possibilidade de inventariarem-se pessoas em testamentos, já que a expressão “bens semoventes” ainda permanece no meio jurídico.
 - C) A permanência da palavra “boçal” na língua portuguesa para fazer referência a uma pessoa que não domina completamente o idioma nacional.
 - D) A segregação racial que existia, antigamente, nos quilombos hoje é encontrada com frequência nas favelas próximas aos grandes centros.
 - E) A abordagem da polícia frequentemente direcionada a pessoas negras reproduz um modelo de controle de tráfico surgido no início da escravidão.
- 06.** No Texto 1, percebe-se a construção de um ponto de vista a respeito da relação entre escravidão e violência. Para sustentar essa visão, as autoras recorrem a estratégias de argumentação diversas, ao longo do texto, entre as quais está o fundamento em discursos publicamente autorizados das áreas do conhecimento. Pensando nisso, assinale a alternativa que destaca o uso dessa estratégia no Texto 1.
- A) A comparação entre a criação de colônias ultramarinas e a busca de produção para o mercado externo.
 - B) A menção ao discurso da Igreja sobre os benefícios civilizatórios da atividade escravagista.
 - C) O paralelo entre as formas de violência realizadas por proprietários e escravos no escravismo moderno.
 - D) A explicação de expressões linguísticas de caráter racista que ficaram ainda enraizadas na sociedade.
 - E) A citação do conceito antropológico de memória incorporada para explicar a origem da violência policial.

07. A construção da rede coesiva de um texto também é realizada por itens lexicais que retomam um mesmo referente discursivo. A seguir, foram retirados cinco fragmentos do Texto 1, nos quais foram destacados itens lexicais. Assinale a alternativa cujo item lexical em destaque expressa um referente discursivo diferente dos demais.

- A) “Só se pode entender a montagem de uma instituição do porte do escravismo moderno atentando-se para a articulação [...]”
- B) “A monocultura em larga escala exigia um grande contingente de trabalhadores que deveriam se submeter a uma rotina espinhosa [...]”
- C) “Tudo deveria escapar à consciência e ao arbítrio desse produtor direto.”
- D) “[...] ensinava os cativos a sempre olhar para o chão na presença de qualquer autoridade.”
- E) “Se na época da escravidão indivíduos negros trafegando soltos eram presos ‘por suspeita de escravos’ [...]”

08. Analise, a seguir, as assertivas a respeito dos elementos linguísticos presentes na construção do Texto 1.

- 1) No trecho “Recriou-se, desse modo, a escravidão em novas bases [...]”, subentende-se que havia outra forma de escravidão anterior à brasileira, o que se revela, logo de início, pelo emprego do prefixo ‘re-’ agregado ao verbo ‘criar’.
- 2) No trecho “[...] a sanha contínua que visava à sujeição e obediência cegas para o trabalho”, não deveria ter sido usado o acento indicativo de crase, uma vez que o complemento do verbo ‘visava’ tem dois núcleos nominais. Isso fica mais evidente na concordância do adjetivo ‘cegas’, no plural.
- 3) No trecho “Termos de época mantêm-se operantes, apesar de o significado original ter se perdido”, as autoras optaram pelo uso de uma norma-padrão ao não contraírem a preposição ‘de’ e o artigo ‘o’, como ocorre em determinados usos de variedades brasileiras do português contemporâneo em que se empregaria a estrutura ‘apesar do’.
- 4) No trecho “Se na época da escravidão indivíduos negros trafegando soltos eram presos [...]”, há uma expressão adverbial de tempo que deveria estar entre vírgulas por se encontrar deslocada e ser de maior extensão.

Estão corretas as proposições

- A) 1 e 2, apenas.
- B) 3 e 4, apenas.
- C) 1, 2 e 4, apenas.
- D) 1, 3 e 4, apenas.
- E) 1, 2, 3 e 4.

09. A seguir, foi extraído um parágrafo do Texto 1. Observe a organização e a construção desse parágrafo e assinale a alternativa que realiza uma análise adequada.

Um sistema como o escravismo moderno só se enraíza com o exercício da violência. Da parte dos proprietários, a sanha contínua que visava à sujeição e obediência cegas para o trabalho. Da parte dos escravos, a reação se dava a partir de gradações que iam das pequenas insubordinações diárias e persistentes até as grandes revoltas e os quilombos.

- A) O parágrafo é composto de três períodos que mantêm a mesma estrutura sintática, configurando-se três estruturas paralelísticas que dão coesão ao texto.
- B) As vírgulas presentes nos dois últimos períodos substituem, respectivamente, os verbos ‘ser’ e ‘haver’ conjugados no pretérito perfeito do indicativo.
- C) O substantivo ‘violência’, presente no primeiro período, é retomado indiretamente por dois outros substantivos nos períodos seguintes: ‘sanha’ e ‘reação’.
- D) O primeiro período resume a sua ideia central do parágrafo, que é ampliada, de modo genérico, pela estratégia da exemplificação, nos dois períodos seguintes.
- E) O último período apresenta uma ideia de gradação, marcada pelo próprio substantivo ‘gradações’, além do par adjetivo ‘pequenas’ e ‘grandes’ e da conjunção ‘e’.

10. Analise os excertos do Texto 1, a seguir, e assinale a alternativa que indica corretamente as relações semânticas que o termo em destaque estabelece na cadeia coesiva do texto.

- A) “Recriou-se, desse modo, a escravidão em novas bases, com a utilização de mão de obra compulsória [...]” (causa)
- B) “Havia inclusive manuais – verdadeiros modelos de aplicação de sevícias pedagógicas, punitivas e exemplares [...]” (consequência)
- C) “[...] esquecendo-se, entretanto, de que naquele período essas amas se opunham às amas de leite [...]” (adversidade)
- D) “Não obstante, permanece uma divisão guardada em silêncio e condicionada por um vocabulário que transforma cor [...]” (explicação)
- E) “Se na época da escravidão indivíduos negros trafegando soltos eram presos ‘por suspeita de escravos’ [...]” (condição)

TEXTO 2

Uma história da escravidão no Brasil – o segundo volume da trilogia

Entre 1700 e 1800, cerca de dois milhões de homens e mulheres foram arrancados de suas raízes africanas, embarcados à força nos porões dos navios negreiros e transportados para o Brasil. Muitos seriam vendidos em leilões públicos antes de seguir para as senzalas onde, sob a ameaça do chicote, trabalhariam pelo resto de suas vidas. No final do século XVIII, a América Portuguesa tinha a maior concentração de pessoas de origem africana em todo o continente americano. Os brancos formavam um grupo relativamente pequeno. Os índios, a essa altura já dizimados por doenças, guerras e a ocupação de seus territórios, sequer apareciam nas estatísticas. O motor da escravidão nesse período foi a descoberta de ouro e de diamantes, primeiro em Minas Gerais e, depois, em Mato Grosso e Goiás. A busca de novas riquezas, acompanhada pelo uso cada vez mais intenso da mão de obra cativa, fez com que o território brasileiro praticamente dobrasse de tamanho. Começavam também ali alguns fenômenos que marcariam profundamente a face do escravismo brasileiro. A escravidão urbana, de serviços, diferente daquela observada nas antigas lavouras da cana-de-açúcar na região Nordeste, deu maior mobilidade aos cativos, acelerou os processos de alforria, ofereceu oportunidades às mulheres e gerou uma nova cultura em que hábitos de origem africana se misturaram a outros, de raiz europeia e indígena. O agitado e rebelde século XVIII e a gigantesca onda africana que o marcou são os temas deste segundo volume da trilogia sobre a história da escravidão no Brasil.

GOMES, Laurentino. *Escravidão: da corrida do ouro em Minas Gerais até a chegada da corte de dom João ao Brasil*, volume 2. Rio de Janeiro: Globo Livros, 2021. (quarta-capa)

11. Os textos são elaborados para cumprir determinados propósitos comunicativos que correspondem, em geral, ao gênero no qual se materializam. O Texto 2 é do gênero quarta-capa e assume determinadas funcionalidades relacionadas a esse gênero. Sobre a funções da quarta-capa no Texto 2, analise as assertivas a seguir.

- 1) O Texto 2 cumpre seu caráter promocional ao situar e contextualizar, para o leitor, o tema da obra, a história da escravidão em determinado período da sociedade brasileira.
- 2) Funcionalmente, há diálogos entre os gêneros quarta-capa e resenha, como se pode perceber no Texto 2, que apresenta uma espécie de avaliação da obra, neste caso, positiva, principalmente no último período do texto.
- 3) Uma marca do gênero quarta-capa, ou contracapa, é a possibilidade de citações de leitores famosos do livro, que funcionam como uma avaliação positiva da obra e cumprem o papel de promovê-la. No Texto 2, essas citações aparecem de maneira implícita, na descrição dos fatos históricos.
- 4) Percebe-se uma aproximação entre os gêneros contracapa e sinopse, tendo em vista que ambos trazem uma síntese das ideias de uma obra, o que pode ser observado, no Texto 2, no relato dos fatos históricos sobre a escravidão no Brasil setecentista.

Estão corretas as proposições

- A) 1 e 2, apenas.
- B) 1 e 4, apenas.
- C) 2 e 3, apenas.
- D) 3 e 4, apenas.
- E) 1, 2, 3 e 4.

12. Assinale a alternativa que expressa corretamente uma ideia permitida pela leitura do Texto 2.

- A) A escravidão no Brasil tem início a partir de 1700, com o tráfico de homens e mulheres da África, transportados nos porões dos navios negreiros.
- B) Com o processo de escravidão, no final do século XVIII, a população indígena já tinha sido substituída pela africana, a ponto de sumir das estatísticas.
- C) A escravidão brasileira surge como consequência da descoberta do ouro em Minas Gerais e outras localidades do interior do país, que estava em expansão.
- D) O caráter da escravidão brasileira foi essencialmente urbano, baseado na prestação de serviços que era necessária para o funcionamento da mineração.
- E) Durante a escravidão, a cultura brasileira foi intensamente fundamentada em hábitos de origem africana, misturados aos de raiz europeia e indígena.

13. Sobre os recursos linguístico-textuais que compõem o Texto 2, assinale a alternativa que expressa corretamente a análise da organização e estruturação lexicogramatical dessa quarta-capa.

- A) A articulação entre os períodos que compõem o texto privilegia a justaposição, uma vez que não são identificados muitos conectivos entre as sentenças, o que imprime a agilidade necessária a um gênero como a quarta-capa.
- B) Há marcadores adverbiais de tempo responsáveis pela organização e ordenação das ideias do texto, como “Entre 1700 e 1800” ou as duas ocorrências de “século XVIII”, expressões temporais recorrentes no texto histórico.
- C) Por ser um texto cuja temática é da área da história, observa-se o emprego de itens lexicais típicos desse campo semântico, como “século”, “continente”, “mão de obra” e “lavouras”, que trazem um retrato do Brasil escravista.
- D) No último período do texto, há palavras que servem como espécies de resumos de todos os períodos anteriores, como “agitado”, “rebelde” e “trilogia”, que fazem alusão aos fatos históricos narrados em quase todo o texto.
- E) No trecho “Começavam também ali alguns fenômenos [...]”, o substantivo funciona como uma anáfora dos diversos acontecimentos anteriormente descritos no texto, fazendo uma espécie de retrospectiva do que foi relatado.

TEXTO 3

Ayoluwa, a alegria do nosso povo

Quando a menina Ayoluwa, a alegria do nosso povo, nasceu, foi em boa hora para todos. Há muito que em nossa vida tudo pitimbava. Os nossos dias passavam como um café sambango, ralo, frio e sem gosto. Cada dia era sem quê nem porquê. E nós ali amolecidos, sem sustância alguma para aprumar o nosso corpo. Repito: tudo era uma pitimba só. Escassez de tudo. Até a natureza minguava e nos confundia. Ora aparecia um sol desensolarado e que mais se assemelhava a uma bola murcha, lá na nascente. Um frio interior nos possuía então, e nós mal enfrentávamos o dia sob a nula ação da estrela desfeita. Ora gotejava uma chuva de pinguitos tão ralos e escassos que mal molhava as pontas de nossos dedos. E então deu de faltar tudo: mãos para o trabalho, alimentos, água, matéria para os nossos pensamentos e sonhos, palavras para as nossas bocas, cantos para as nossas vozes, movimento, dança, desejos para os nossos corpos.

Os mais velhos, acumulados de tanto sofrimento, olhavam para trás e do passado nada reconheciam no presente. Suas lutas, seu fazer e saber, tudo parecia ter se perdido no tempo. O que fizeram, então? Deram de clamar pela morte. E a todo instante eles partiam. E, com a tristeza da falta de lugar em um mundo em que eles não se reconheciam e nem reconheciam mais, muitos se foram. Dentre eles, me lembro de vô Moyo, o que trazia boa saúde, de tio Masud, o afortunado, o velho Abede, o homem abençoado, e outros e outros. Todos estavam enfraquecidos e esquecidos da força que traziam no significado de seus próprios nomes. As velhas mulheres também. Elas, que sempre inventavam formas de enfrentar e vencer a dor, não acreditavam mais na eficácia delas próprias. Como os homens, deslembavam a potência que se achava resguardada partir de suas denominações. E pediam veementemente à vida que esquecesse delas e que as deixasse partir. Foi com esse estado de ânimo que muitas delas empreenderam a derradeira viagem: vovó Amina, a pacífica; tia Sele, a mulher forte como um elefante; mãe Asantewaa, a mulher de guerra, a guerreira; e ainda Malika, a rainha. Com a ida de nossos mais velhos ficamos mais desamparados ainda. E o que dizer para os nossos jovens, a não ser as nossas tristezas?

[...]

EVARISTO, Conceição. *Olhos d'água*. Rio de Janeiro: Pallas, 2016. p. 111-112.

14. Assinale a alternativa que apresente uma análise adequada das ideias permitidas pela leitura do Texto 3, o conto “Ayoluwa, a alegria do nosso povo”, de Conceição Evaristo.
- A) O trecho do conto brinca com os significados dos nomes de diversos personagens para mostrar que, apesar das dificuldades, os membros dessa família sempre vencem.
 - B) Há um jogo de ideias entre a escassez de alimentos e a ausência dos elementos da natureza na vida da família, representando as privações totais a que eram submetidos.
 - C) O conto apresenta uma família que passa por dificuldades, com a história narrada por um personagem membro de uma geração intermediária dessa mesma família.
 - D) O sofrimento representado no texto é transmitido a cada geração dentro da mesma família, mas é narrado a partir de perspectivas diferentes, a depender da geração.
 - E) O nome da personagem que dá título ao texto tem um significado que representa a esperança em dias melhores, o que fica evidente no fim dos problemas da família.
15. Assinale, entre os trechos do Texto 3, a seguir, aquele que expressa um valor de oposição na cadeia coesiva do conto.
- A) “E nós ali amolecidos, sem sustância alguma para aprumar o nosso corpo.”
 - B) “[...] que mal molhava as pontas de nossos dedos.”
 - C) “[...] com a tristeza da falta de lugar em um mundo [...]”
 - D) “[...] que sempre inventavam formas de enfrentar e vencer a dor [...]”
 - E) “Com a ida de nossos mais velhos ficamos mais desamparados ainda.”
16. Na construção coesiva do Texto 3, determinados pronomes sinalizam relações com outras porções do próprio texto, realizando movimentos prospectivos e retrospectivos. Assinale o trecho cujo pronome em destaque realiza um movimento coesivo de prospecção em relação a outros trechos desse mesmo texto.
- A) “[...] tudo era uma pitimba só.”
 - B) “Escassez de tudo.”
 - C) “E então deu de faltar tudo [...]”
 - D) “[...] tudo parecia ter se perdido [...]”
 - E) “Todos estavam enfraquecidos [...]”
17. No trecho “[...] mal enfrentávamos o dia sob a nula ação da estrela desfeita” (Texto 3), a autora recorre a uma construção metafórica para fazer referência a um elemento do texto também referido na expressão
- A) “a alegria do nosso povo”.
 - B) “um café sambango”.
 - C) “uma pitimba só”.
 - D) “uma bola murcha”.
 - E) “uma chuva de pinguitos”.

TEXTO 4

Após o ardor da reconquista
não caíram manás sobre os nossos campos

E na dura travessia do deserto
aprendemos que a terra prometida era aqui

Ainda aqui e sempre aqui.
Duas ilhas indômitas a desbravar.
O padrão a ser erguido
pela nudez insepulta dos nossos punhos.
Emergiremos do canto
como do chão emerge o milho jovem
e nus, inteiros recuperaremos
a transparência do tempo inicial
Puros reabitaremos o poema e a claridade
para que a palavra amanheça e o sonho não se perca.

LIMA, Conceição. Após o ardor da reconquista... In: DÁSKALOS, Maria Alexandre; APA, Livia; BARBEITOS, Arlindo (Org.). *Poesia africana de língua portuguesa (antologia)*. Rio de Janeiro: Lacerda, 2003.

18. O Texto 4, um poema da escritora são-tomense Conceição Lima, faz referência a um momento de independência, de conquista de liberdade que, mesmo depois de concretizada, não resolve todos os problemas do país. Apesar disso, ela constrói também uma mensagem positiva de um futuro diferente. Que referência figurativa é utilizada para simbolizar esse futuro?

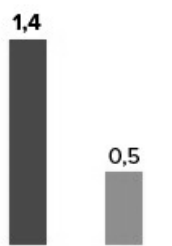
- A) A imagem de crescimento simbolizada pelo milho novo.
- B) A possibilidade de desbravarem-se as duas ilhas indomáveis.
- C) A passagem bíblica que retrata a dura travessia do deserto.
- D) A ideia da comida que cai dos céus sobre os campos.
- E) A existência de uma terra prometida fora de onde estavam.

TEXTO 5

Letalidade e desigualdade

Estudo mostra perfil das vítimas da polícia em SP

Mortes por
100 mil habitantes

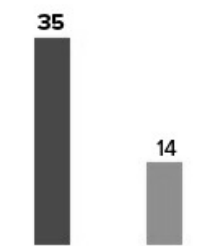


NEGROS BRANCOS

324

é o número de mortes de negros e brancos em ações policiais em 2011

Prisões por
100 mil habitantes



NEGROS BRANCOS

6.274

É o número de prisões de negros e brancos por homicídio e roubo em 2012

G1.com.br

Fonte: Ufscar
Infográfico elaborado em 25/3/2014

Disponível em: <https://g1.globo.com/sao-paulo/noticia/2014/03/taxa-de-negros-mortos-pela-policia-de-sp-e-3-vezes-de-brancos-diz-estudo.html>. Acesso em 26/02/22.

19. O Texto 5 é um infográfico que revela o racismo ao apresentar, em dados, a diferença de letalidade na abordagem policial a negros e brancos em São Paulo. Para dar destaque a essa diferença, são utilizados alguns recursos visuais que orientam a leitura das informações. O destaque, então, para a diferença nas mortes e prisões entre negros e brancos é visualmente obtido pelo(a)

- A) realce nos valores numéricos absolutos que indicam as mortes e prisões.
- B) proporcionalidade dos gráficos de barras que refletem mortes e prisões.
- C) utilização de uma fonte em caixa-alta para a legenda dos gráficos.
- D) disposição dos valores absolutos na esquerda e na direita do infográfico.
- E) impacto de apresentarem-se, logo à esquerda, as informações das mortes.

20. Os Textos 1 a 5 exploram, em diferentes níveis e perspectivas, o tema da discriminação, do preconceito, da segregação. Sobre a forma como esses textos desenvolvem essa questão, assinale a alternativa correta.

- A) O Texto 4 não retrata exatamente a cultura brasileira, mas apresenta uma história que pode ser comparada a essa cultura, tendo em vista a busca que os povos africanos fizeram por uma nova vida em terras brasileiras.
- B) Os Textos 2 e 5 são do domínio discursivo do jornalismo e, por isso, apresentam uma série de dados estatísticos e fatos históricos para comprovar uma opinião de especialistas, a de que o racismo é ainda hoje presente no Brasil.
- C) O Texto 1 é uma exposição histórica que associa, de maneira explícita, escravidão e violência no Brasil, indo em busca das raízes do problema para tentar solucioná-lo da forma como acontece nos dias de hoje.
- D) Os Textos 1, 2 e 3 são construídos textualmente em prosa e, por isso, possibilitam a abertura de uma discussão mais parcial sobre a questão do racismo no Brasil, que, por diversos fatores, está associado a posturas violentas.
- E) O Texto 3 não cita explicitamente a escravidão ou o racismo, mas, também pelo emprego de palavras que aludem à cultura afro-brasileira, imagina-se que os personagens sejam negros, trazendo o conto para esse debate.

Conhecimentos Específicos

- 21.** Os nutricionistas que trabalham em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) sabem que um planejamento adequado traz benefícios inestimáveis. Entretanto, essa não era uma premissa de qualquer Serviço de Alimentação, especialmente dos restaurantes comerciais. Considerando a inserção do nutricionista cada vez maior nesse tipo de restaurante e sabendo que este profissional deve aliar aos preceitos da nutrição, os conhecimentos específicos do setor de alimentação fora do lar como forma de tornar os restaurantes, além de mais saudáveis, rentáveis, marque a alternativa que menciona a sequência aplicada aos negócios de alimentação, segundo SENAC (2020).
- A) Planejamento/Operação/Fornecedor/Compras/Produção/Logística/Cliente
 - B) Operação/Planejamento/Compras/Fornecedor/Logística/Produção/Cliente
 - C) Planejamento/Operação/Compras/Fornecedor/Logística/Cliente/Produção
 - D) Operação/Planejamento/Fornecedor/Compras/Logística/Cliente/Produção
 - E) Planejamento/Operação/Compras/Fornecedor/Logística/Produção/Cliente
- 22.** Sabe-se que a avaliação dos processos identifica quais práticas de trabalho levam ao desempenho superior, além de medir o alcance e a qualidade do serviço proposto em relação ao oferecido e avaliar a política da empresa, bem como a participação nas tomadas de decisões. Para avaliar o processo de uma UAN, analise os questionamentos a seguir e marque a alternativa que corresponde às principais perguntas as quais devem ser realizadas para esta avaliação.
- 1) Há planejamento de cardápio?
 - 2) É feito o controle de custos e tal controle está atingindo suas metas?
 - 3) Cada manipulador tem seu próprio Manual de Boas Práticas?
 - 4) Os fornecedores são cadastrados e é realizada vistoria técnica?
 - 5) São avaliadas as condições de trabalho e a saúde do empregado?
- Estão corretas, apenas:
- A) 1, 2 e 5.
 - B) 3 e 4.
 - C) 1, 2, 4 e 5.
 - D) 2 e 3.
 - E) 1, 3, 4 e 5.
- 23.** Para que o funcionamento de uma UAN seja considerado satisfatório, é necessário garantir a qualidade e a continuação do serviço prestado. Para tal, o controle de custos é imprescindível. Assinale a alternativa que contém apenas itens necessários de serem observados para possibilitar esse controle.
- A) Estabelecimento da mão de obra (quantidade e qualificação) e planejamento de cardápios.
 - B) Planejamento de compras e adequação à legislação trabalhista à realidade da empresa.
 - C) Organização do espaço físico e acompanhamento semanal do custo.
 - D) Acompanhamento mensal do custo e planejamento de cardápios.
 - E) Adequação da legislação trabalhista à realidade da empresa e planejamento de férias.
- 24.** Dentre outras atividades do nutricionista da área de Alimentação Coletiva, a Resolução 600/18 do CFN determina o desenvolvimento de atividades na área de Bufê de Eventos. Dessa forma, o nutricionista desta área, ao participar do planejamento do evento, deve compreender suas várias etapas, uma vez que organizar uma recepção é tarefa que requer, além de competência, habilidade e esforço. Diante do exposto, marque a alternativa correta em relação a esse planejamento.
- A) Durante o evento, a maior atenção está relacionada ao manejo dos utensílios de porcionamento. Entretanto, pouco se pode fazer caso o cliente os coloque em outro local que não seja sua bandeja de origem, pois, apesar de ser uma atitude inadequada por parte do convidado, devem-se evitar constrangimentos.
 - B) Antes do planejamento de eventos, devem-se levar em conta alguns fatores principais, como o tema ou motivo do evento e, principalmente, o nº de convidados – que deve ser compatível com o nº de pessoal disponível, pois esse quantitativo vai interferir diretamente no cardápio a ser disponibilizado.
 - C) O planejamento envolve diversas etapas, visando ao controle de qualidade higiênico e sanitário da estrutura, dos utensílios e equipamentos, dos manipuladores, dos alimentos e das preparações a serem oferecidas.
 - D) O cardápio deve ser elaborado de acordo com a necessidade do cliente, mesmo que não seja o padrão adotado, sem levar em conta a realidade da unidade.
 - E) É importante, assim que souber do evento, o nutricionista reunir a equipe e falar da importância dele, motivando os funcionários para que tudo ocorra bem, pois, nos dois dias que antecedem o evento e no próprio dia em que ocorre, não se deve reunir a equipe uma vez que todos estarão atarefados e angustiados para que tudo dê certo no dia do evento.

- 25.** O Brasil é um dos países que mais desperdiçam alimentos no mundo e este cenário é cada vez mais agravado por diversos fatores, incluindo alguns entraves legais, como o que define a doação de sobras dos restaurantes. Especificamente nas UAN, o desperdício é sinônimo de falta de qualidade e a preocupação com esse desperdício não se restringe apenas ao alimento. Diante deste contexto marque a alternativa correta.
- A) A avaliação de restos serve para medir falhas na determinação do número de refeições servidas.
 - B) Em relação aos alimentos, existem 04 fatores predominantes de desperdício: fator de correção, sobras, restos e treinamento de funcionários.
 - C) A avaliação das sobras servirá para medir a eficiência do planejamento e a eficiência da produção de alimentos.
 - D) Para evitar grandes desperdícios, deve-se estabelecer uma margem de segurança, que normalmente é 15% do número de clientes atendidos.
 - E) A avaliação de restos serve para medir o superdimensionamento de per capita.
- 26.** O nutricionista deve associar os pressupostos da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) aos conceitos de gestão na produção de refeições, a fim de se buscar a redução do desperdício de alimentos no processo produtivo de refeições e no processo de consumo. Sendo responsável técnica(o) de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, imagine que você pretende planejar ações de EAN, com vistas à redução do desperdício de alimentos. Diante do exposto, marque a alternativa que corresponde às etapas que você deve considerar neste planejamento.
- A) Diagnóstico; definição do conteúdo a ser abordado; escolha das estratégias a serem utilizadas.
 - B) Definição dos objetivos; escolha das estratégias a serem utilizadas.
 - C) Definição dos objetivos; definição do conteúdo a ser abordado; escolha das estratégias a serem utilizadas.
 - D) Diagnóstico; definição dos objetivos; monitoramento; avaliação.
 - E) Diagnóstico; definição dos objetivos; definição do conteúdo a ser abordado; escolha das estratégias a serem utilizadas.
- 27.** A excelência no atendimento ao cliente é um dos maiores diferenciais competitivos do mercado e o fator principal para o crescimento e para a evolução da empresa. Deste modo, e no intuito de garantir a satisfação dos clientes, é importante conhecer suas necessidades e expectativas, sendo a pesquisa de satisfação da clientela um bom método para se avaliar a qualidade dos serviços prestados. Em relação a ela, assinale a alternativa correta.
- A) Reflete a perspectiva do funcionário em relação à atividade realizada.
 - B) É representativa, independentemente do processo amostral.
 - C) Propõe-se a dar garantias de acerto nas escolhas feitas a partir de seus resultados.
 - D) Não cobre todas as variáveis possíveis, visto que costuma ser conduzida a partir de suposições ou hipóteses iniciais, cuja validade se procura comprovar.
 - E) Considera o registro, o processamento e a interpretação de dados como pontos eficientes.
- 28.** Qualidade fundamentalmente indica o nível de excelência do que é produzido – quer seja um produto ou um serviço e, desde o início do século XX passou a ser uma busca constante para diversas áreas e segmentos. Na área da alimentação, não foi diferente, pois foram adotados diversas ferramentas e indicadores de qualidade que podem ser aplicados às várias etapas do processo de produção de refeições. Identifique abaixo se os indicadores de qualidade estão corretos e se podem ser aplicados às etapas descritas.
- A) Recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios: são indicadores a adequação de recebimento de hortifrutigranjeiros, a utilização de frutas e vegetais e a qualificação de fornecedores.
 - B) Pré-preparo de alimentos: são indicadores os fatores de correção de carnes congeladas e refrigeradas, de correção de processamento de vegetais e os cortes dos vegetais.
 - C) Etapa de cocção: indicador de alterações de cardápios programados.
 - D) Controle de desperdício: indicador resto-ingestão das refeições principais fornecidas e do consumo dos colaboradores.
 - E) Recursos Humanos: são indicadores a educação continuada aos servidores da UAN, os índices de absenteísmo e de rotatividade dos servidores da UAN, além da satisfação com a refeição consumida.
- 29.** O planejamento de cardápios é uma atividade de grande importância para que a UAN forneça refeições de qualidade nutricional e seguras do ponto de vista higiênico-sanitário. Diante disso, analise as afirmativas a seguir e marque a alternativa que indica os aspectos que devem ser considerados nesse planejamento.
- 1) Respeito aos hábitos e/ou padrões alimentares e religiosos.
 - 2) Adequação ao clima, sazonalidade e ao orçamento.
 - 3) Período do ano, lembrando especialmente das quatro estações.
 - 4) Ausência de fatores antinutricionais.
- Estão corretas, apenas:
- A) 2, 3 e 4.
 - B) 1, 2 e 4.
 - C) 1 e 4.
 - D) 2 e 3.
 - E) 1 e 3.

- 30.** Planejar cardápios não é tarefa fácil, principalmente diante de cenários econômicos e climáticos adversos como ocorre constantemente em nosso país. Assim, o nutricionista precisa estar atento e preparado para realizar substituições que não comprometam a qualidade nutricional do cardápio previamente elaborado. Para tal, suas substituições também devem ter critérios e um importante aliado nesse processo é a ferramenta CSPS - Cardápios Saudáveis - Padronização e Critérios de Substituição. Considerando a importância dos cardápios saudáveis para a promoção da saúde dos comensais e as substituições, tão comuns em UAN, assinale a alternativa correta.
- A) As substituições emergenciais ocorrem em situações críticas, como horários próximos ou durante a distribuição, e decorrentes de um maior número de clientes, problemas no abastecimento ou na confecção das preparações. Tais substituições precisam ser solucionadas até a finalização do horário previsto para o término da refeição em questão.
- B) A ferramenta CSPS baseia-se na classificação das preparações por grupos, designando-os em saladas, acompanhamentos frios, acompanhamentos quentes e carnes. Os subgrupos necessários são definidos em cada UAN, de acordo com suas características.
- C) Além do cuidado com as saladas, os molhos também precisam de critérios, não devendo, por hipótese alguma, ocorrer a substituição de um molho à base de iogurte natural por um à base de maionese, por exemplo, pois há a modificação substancial da característica sensorial da preparação. Nesses casos, deve-se servir a salada sem molho.
- D) O CPCS classifica como acompanhamento frio todas as preparações cujo ingrediente base seja apenas cereal, massa, ou vegetal que tenha 20% ou mais de carboidratos (aipim/mandioca/macaxeira; batata baroa; batata doce, batata inglesa, cará ou inhame), para que fique diferenciado das características de uma salada, que são consideradas apenas as folhas e frutas, acrescidas ou não de molhos.
- E) As substituições planejadas são realizadas antes de iniciar a produção de refeições, quando ainda há disponibilidade de tempo suficiente para viabilizar uma troca coerente, que atenda às características nutricionais e sensoriais do cardápio, que tenha padronização prévia, acessível e conhecida pelos funcionários envolvidos no preparo.
- 31.** O método AQPC – Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio, é uma ferramenta que pode ser utilizada para a avaliação qualitativa dos cardápios utilizados tanto nas UAN como nos mais variados Serviços de Alimentação. Dentre os vários itens de avaliação qualitativa da composição do cardápio de uma UAN, podem-se citar:
- A) cálculo de macro e micronutrientes, bem como de fibras.
- B) quantidade de fibras e qualidade higiênico-sanitária.
- C) técnicas de cocção e combinação de cor das preparações.
- D) emprego de frituras e adequação energética.
- E) elaboração de ficha técnica e qualidade sensorial dos alimentos.
- 32.** Para o cálculo da capacidade e quantidade dos equipamentos e utensílios necessários para uma UAN, as informações sobre *per capita* são essenciais. Diante deste contexto, marque a opção que apresenta cálculos *per capita* apropriados para o almoço, com cardápio de padrão médio, de funcionários de uma fábrica com atividade de moderada a pesada.
- A) Salada: 100g (folhosos:20g; outras hortaliças:80g) e Prato principal: preparação refogada (150g)
- B) Salada: 100g (folhosos:40g; outras hortaliças:60g) e Prato principal: preparação refogada (180g)
- C) Salada: 100g (só com hortaliças) e Prato principal: preparação assada com osso (200g)
- D) Salada: 100g (folhosos:50g; outras hortaliças:50g) e Prato principal: preparação grelhada (130g)
- E) Salada: 100g (só com hortaliças) e Prato principal: preparação frita sem osso (150g)
- 33.** Como consultor de um restaurante comercial vegetariano foi solicitado a você a avaliação do cardápio que é à base de massas integrais acompanhadas ou recheadas com legumes e verduras orgânicas, em função da dificuldade financeira que ele está atravessando. Para tal, você utilizou os dados de venda e analisou o cardápio a partir do conceito da engenharia de cardápio, usando o método Smith-Kasavanas para classificar os itens do cardápio em produtos “Estrela”, “Burro de carga”, “Abacaxi” e “Quebra-cabeça”. A preparação “Nhoque de mandioquinha ao sugo com brócolis” foi classificada como “Estrela”. A preparação “Lasanha integral com alcachofra e queijo” foi classificada como “Abacaxi”. Diante deste contexto, avalie as ações que indicam as estratégias de vendas recomendadas por você ao gestor.
- 1) Incentivar a equipe de vendas a oferecer a preparação “Nhoque de mandioquinha ao sugo com brócolis”. Destacar o Nhoque no cardápio. Utilizar a descrição de “especialidade da casa”.
- 2) Retirar a preparação “Nhoque de mandioquinha ao sugo com brócolis” do cardápio.
- 3) Rever a ficha técnica da preparação “Lasanha integral com alcachofra e queijo”, rever a quantidade e o custo do queijo e da alcachofra.
- 4) Criar combo com suco de uva integral sem açúcar para a preparação “Lasanha integral com alcachofra e queijo”.
- Está(ão) correta(s), apenas:
- A) 1 e 4.
- B) 2 e 4.
- C) 1 e 3.
- D) 2 e 3.
- E) 3.

34. Para fazer pastelão de frango para 2.000 pessoas, o nutricionista recebeu do estoquista a cotação de três fornecedores: o fornecedor A ofereceu o produto por R\$13,50/Kg; o B ofereceu a R\$ 14,50/Kg e o C ofereceu por R\$ 13,85/Kg. Entretanto, o produto apresentou índices de fator de correção de 1,5 para o fornecedor A, de 2,3 para o B e de 1,3 para o fornecedor C. Sabendo que o cálculo *per capita* utilizado é de 100g, indique a quantidade a ser comprada e por qual fornecedor, de modo a garantir matéria-prima suficiente e preço adequado.
- A) 200 Kg de frango do fornecedor A.
 - B) 200 Kg de frango do fornecedor B.
 - C) 260 kg de frango do fornecedor C.
 - D) 300 Kg de frango do fornecedor A.
 - E) 200 Kg de frango do fornecedor C.
35. Uma Gestão Estratégica de Suprimentos - GES, pode contribuir para melhorar o desempenho da produção de uma empresa, pois o setor de compras passa a monitorar o desempenho dos fornecedores, seja para promover a melhoria da qualidade dos produtos e a confiabilidade de entrega e/ou redução dos custos de aquisição. Na gestão de suprimentos das UAN, existem processos críticos, um deles é o recebimento de mercadorias, que pode acarretar problemas caso não se tenham estabelecido critérios tanto de conferência quantitativa como qualitativa. Sobre esses critérios, analise as seguintes sentenças e assinale a alternativa correta.
- 1) A conferência qualitativa deve acontecer por meio da inspeção técnica e confrontação das condições previamente estabelecidas no contrato de fornecimento.
 - 2) A conferência quantitativa deve prevalecer em relação à conferência qualitativa.
 - 3) A conferência qualitativa pode ser suprimida em caso de urgência do gênero alimentício em questão.
 - 4) Para que se realize avaliação criteriosa dos gêneros entregues em caixas, deve-se substituir a embalagem original por embalagens próprias da UAN.
- Está(ão) correta(s), apenas:
- A) 2 e 4.
 - B) 3.
 - C) 1 e 4.
 - D) 1 e 3.
 - E) 2 e 3.
36. A segurança dos alimentos prontos para o consumo está diretamente relacionada à matéria-prima adquirida que é garantida pelo controle do fornecedor. Mas, para além de critérios higiênico-sanitários, o nutricionista, para assegurar uma compra adequada, conta com os indicadores de rendimento. Em relação a eles assinale a alternativa correta.
- A) O fator de correção corrige a variação de peso que o alimento apresenta decorrente da etapa de preparo e porcionamento, não sendo um indicador utilizado para dimensionar as compras.
 - B) O fator de cocção corrige a variação de peso que o alimento apresenta decorrente da fase de pré-preparo.
 - C) O fator de correção é o quociente obtido pela razão entre peso bruto e peso líquido do alimento; refere-se à etapa que elimina as aparas e, por esse motivo, é sempre inferior ou igual a 1.
 - D) O índice de reidratação estima a incorporação de água na etapa de remolho, também chamada de maceração.
 - E) O fator de cocção (também conhecido como índice de conversão) é um indicador de custo, mas não do rendimento de preparações.
37. Os processos licitatórios são cada vez mais utilizados para a aquisição de gêneros alimentícios e serviços em UAN. Marque a alternativa que caracteriza a modalidade de licitação denominada Tomada de preços.
- A) Não pode ser substituída por concorrência.
 - B) Ocorre entre interessados devidamente cadastrados ou que atenderem a todas as condições exigidas para cadastramento até o terceiro dia anterior à data do recebimento das propostas, observada a necessária qualificação.
 - C) É empregada apenas para obras e serviços.
 - D) Possibilita qualquer valor estimado de contratação, visando maior flexibilidade.
 - E) É exigível para obras e serviços de valores acima de 02 milhões de reais.
38. Com o advento da terceirização na contratação de empresas para realizarem o fornecimento de refeições para seus funcionários, muitas empresas terminam colaborando com o aumento do desperdício de alimentos. Isso acontece porque, nos contratos, é determinado que os alimentos produzidos e não distribuídos, ou seja, a sobra limpa, não pode ser aproveitada na refeição seguinte e que o porcionamento deve ser livre para todos os componentes do cardápio. Para além desses, existem outros desperdícios a que o nutricionista, sendo responsável por essas UAN, não deve ficar alheio. Neste contexto, marque a alternativa que indica soluções para minimizar ou eliminar o desperdício a de alimento, numa UAN com as características descritas acima.
- A) Qualidade dos gêneros adquiridos; treinamento da mão de obra no pré-preparo.
 - B) Planejamento de compras da matéria-prima; treinamento de mão de obra na distribuição.
 - C) Aproveitamento integral de alimentos; treinamento da mão de obra no pré-preparo.
 - D) Qualidade dos gêneros adquiridos; treinamento da mão-de-obra na distribuição.
 - E) Aproveitamento integral de alimentos; treinamento de mão de obra na distribuição.

- 39.** A curva ABC é uma importante ferramenta para gerenciar e analisar a administração do estoque e tem o objetivo de identificar os itens que possuem maior importância significativa relacionada a investimentos financeiros. Assim, por meio dela, é possível criar estratégias para melhorar o resultado do serviço de alimentação. Diante desta afirmativa, é correto afirmar que os itens classificados na curva A são
- A) os considerados intermediários (cerca de 30% dos itens). Representam 15% do investimento em estoque.
 - B) os que se constituem de um grande número (cerca de 50% dos itens) e de pequenos investimentos. Representam, em média, 5% dos investimentos em estoque.
 - C) os que exigem maior investimento, mesmo em menor quantidade (cerca de 20% dos itens). Representam aproximadamente 80% do investimento em estoque.
 - D) os que exigem maior investimento, mesmo em menor quantidade (cerca de 5% dos itens). Representam aproximadamente 90% do investimento em estoque.
 - E) os que se constituem de um grande número (cerca de 80% dos itens) e de pequenos investimentos. Representam, em média, 25% dos investimentos em estoque.
- 40.** A geração e a destinação de resíduos sólidos é um problema que atinge as empresas e, nas UAN, é motivo de grande preocupação por estarem associados ao desperdício de alimentos, causando prejuízos econômicos e ao meio ambiente. Desta forma, é necessário que os nutricionistas das UAN identifiquem quais são os fatores que contribuem para essa geração de resíduos como forma de minimizar o problema. Diante deste contexto e das afirmativas a seguir, assinale a única que não contém fontes de geração de resíduos orgânicos e de desperdício em uma UAN.
- A) As advindas do pré-preparo e do preparo de alimentos.
 - B) As advindas dos restos.
 - C) As advindas da sobra descartada.
 - D) As advindas da diversificação dos produtos descartáveis.
 - E) As advindas do recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios.
- 41.** As áreas de uma UAN devem seguir uma linha racional de produção e obedecer a um fluxo coerente. Assinale a alternativa correta em relação a essas áreas.
- A) Para as prateleiras, o ideal é que elas estejam a no máximo, 1,85m de altura e localizadas a uma distância de 50cm do piso.
 - B) A iluminação deve ser distribuída uniformemente entre natural e artificial, prevalecendo o que melhor se adapte à realidade da UAN.
 - C) Deve-se impedir a contaminação cruzada entre alimentos e/ou utensílios limpos e o retorno de utensílios sujos.
 - D) Apesar da NR 17 determinar índice de temperatura entre 20°C e 23°C, preconiza que, por se tratar de um país tropical, a temperatura ideal para as UAN é de 24°C a 28°C
 - E) A localização da UAN, quando se trata de uma construção vertical, deve ser, de preferência, no andar mais alto.
- 42.** O planejamento físico adequado é fator condicionante para a construção e montagem das UAN de maneira a garantir a qualidade na produção de refeições e no atendimento aos clientes. Além disso, ele deve estar respaldado nas características específicas de funcionamento e necessidades de cada UAN. Neste contexto, marque a alternativa que contém apenas fatores imprescindíveis a serem observados para uma boa operacionalização.
- A) Localização de equipamentos e planejamento de cardápios.
 - B) Planejamento dos cardápios e dimensionamento do salão de refeições.
 - C) Dimensionamento e localização do sistema de distribuição.
 - D) Dimensionamento do salão de refeições e iluminação.
 - E) Iluminação e dimensionamento de equipamentos.
- 43.** Ambiência é um espaço planejado que constitui um meio físico para o exercício de atividades humanas e determina, em grande parte, a qualidade e a quantidade do trabalho produzido. Em relação à ambiência física de uma UAN, assinale a alternativa correta.
- A) Nas UAN, as cores recomendadas para as paredes incluem: branco, verde-folha e alumínio.
 - B) O isolamento acústico é uma forma de se diminuir os ruídos e, portanto, tem que ser implantado em todas as UAN para não ocasionar fadiga e irritação nos funcionários.
 - C) A Iluminação de tarefa apresenta como vantagens a maior economia de energia e o maior controle dos efeitos luminotécnicos.
 - D) A ventilação artificial pode e deve ser usada nas UAN, entretanto apenas com o uso de exaustores e condicionadores de ar.
 - E) Todas as janelas da UAN devem ter telas milimétricas para evitar a entrada de insetos, pássaros e outros animais.

44. Para UAN no setor hospitalar, boa parte das recomendações para dimensionamento de áreas baseia-se no número de leitos do hospital, sendo bastante aceito o cálculo de $2\text{m}^2/\text{leito}$ para hospitais de até 200 leitos. Dentre as alternativas a seguir, assinale a alternativa incorreta quanto à recomendação para o dimensionamento de UAN/hospitalar.
- A) Para uma distribuição centralizada, deve-se destinar 20% para a recepção e estocagem, 45% para pré-preparo e preparo e 35% para distribuição e demais áreas.
 - B) Para hospitais menores de até 60 leitos, recomenda-se usar o índice de $1,5\text{m}^2/\text{leito}$ para o dimensionamento da UAN.
 - C) Para o salão de refeição, determina-se que deve haver, no mínimo, $1,0\text{m}^2/\text{cliente}$, sendo mais recomendado um espaçamento mínimo de $1,2\text{m}^2/\text{cliente}$ e até de $1,5\text{m}^2/\text{cliente}$ para permitir a área de circulação adequada entre as mesas.
 - D) Para uma distribuição descentralizada, o cálculo passa a ser de $1,8\text{m}^2/\text{leito}$, sendo 50% para as áreas de pré-preparo e preparo, 30% para distribuição e demais áreas, mantendo-se os 20% para recepção e estocagem.
 - E) Para hospitais de 61 a 150 leitos existe uma recomendação de se usar 0,75 a $0,90\text{m}^2/\text{leito}$.
45. Ao participar do planejamento físico de uma Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, o nutricionista tem que considerar o fator sustentabilidade, uma vez que faz parte da natureza das operações de uma cozinha profissional o grande consumo de água e energia, além da grande produção de resíduos oriundos da manipulação dos alimentos. Diante desse contexto, analise as proposições a seguir.
- 1) A edificação como parte de um processo maior.
 - 2) A fase de destruição ou pós-uso dos materiais advindos da destruição.
 - 3) Os materiais do processo construtivo.
 - 4) O processo de formação dos manipuladores de alimentos.
- Está(ão) correta(s), apenas:
- A) 1 e 4.
 - B) 4.
 - C) 1, 2 e 3.
 - D) 2 e 3.
 - E) 1.
46. Para a manutenção tanto da qualidade nutricional quanto higiênico-sanitária dos alimentos, existem diversos métodos de conservação que são utilizados. Em relação a esses métodos, assinale a alternativa correta.
- A) A termização é similar à pasteurização HTST, mas difere no binômio tempo/temperatura, utilizando temperaturas mais altas.
 - B) A liofilização é um exemplo de conservação pelo calor, em que há a retirada de água do alimento.
 - C) O branqueamento tem como objetivo a manutenção do sistema enzimático do alimento, para a sua preservação durante o armazenamento.
 - D) O objetivo da esterilização é, principalmente, atingir os microrganismos patogênicos não esporulados.
 - E) A esterilização pode ser feita em embalagens já preenchidas ou aquecendo o alimento sem embalar, acondicionando-o depois, assepticamente.
47. Em todas as fases do processamento de alimentos, podem ocorrer processos deteriorantes e de contaminação. Em função disso, são aplicados vários métodos de conservação e ações para assegurar a qualidade de um alimento. Marque a alternativa correta que corresponde a uma dessas ações.
- A) Os alimentos preparados devem ser mantidos sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius) ou inferior por, no máximo, 5 dias.
 - B) Após os processos de pasteurização e ultrapasteurização, é necessário o resfriamento imediato do alimento, uma vez que esses processos diferem apenas pelo tempo em que a mesma temperatura é aplicada.
 - C) As hortaliças não devem ser higienizadas antes de serem armazenadas para não perder nutrientes como as vitaminas.
 - D) O uso dos estabilizantes evita a decomposição do alimento pela ação do oxigênio.
 - E) No tratamento UHT do leite, não ocorrem perdas de nutrientes, pois, apesar da alta temperatura empregada por poucos segundos, o leite é imediatamente resfriado.
48. Para assegurar a sanidade dos produtos oferecidos ao consumidor final, vários procedimentos devem ser realizados pela equipe que produz as refeições, dentre eles, os relacionados à higienização das instalações, equipamentos e utensílios. Em relação a estes procedimentos, assinale a alternativa correta.
- A) Limpeza é a redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos, de modo a não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
 - B) Todo utensílio que entra em contato com os alimentos deve passar por rigorosa higienização logo após seu uso, devendo ser lavado por banho de água e sabão neutro e, em seguida, ser sanitizado com quaternário de amônia, produto não residual.
 - C) A secagem dos utensílios deve ser preferencialmente com o uso de panos descartáveis, a fim de diminuir o risco de contaminação. Os panos de tecido de algodão são proibidos.
 - D) Podem ser usados para a desinfecção ambiental o hipoclorito de sódio, o cloro orgânico, o quaternário de amônio, os iodóforos e o álcool a 50%, além de outros produtos, desde que aprovados pelo Ministério da Saúde, e que fiquem, no mínimo, 15 minutos em contato com o ambiente que se deseja desinfetar.
 - E) Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados, com uso mínimo de avental e calça impermeável forrados com manta, tênis ou sandália antiderrapante e mangotes.

49. O termo biodisponibilidade de um nutriente refere-se à proporção desse nutriente consumido que é absorvida, ficando disponível para a utilização pelo organismo. Considerando a biodisponibilidade de nutrientes e a qualidade nutricional na produção de refeições, assinale a alternativa correta.
- A) O contato dos alimentos com o oxigênio, a luz, o calor e a água afeta a perda de vitaminas, especialmente as lipossolúveis, uma vez que as hidrossolúveis só são sensíveis à água.
 - B) Em frutas e hortaliças, a estabilidade das vitaminas pode ser afetada pelo método de estocagem, de higienização e de descascamento; pelas formas de fatiamento; pelo tempo e pela temperatura utilizados nas etapas de pré-preparo, cocção e distribuição. Os equipamentos utilizados em todas essas etapas não interferem na biodisponibilidade.
 - C) A maneira como as hortaliças são cortadas pode influenciar a retenção de vitaminas e provitaminas. O teor de betacaroteno em um tomate fatiado em rodela, por exemplo, foi significativamente superior àquele encontrado em tomates fatiados em cubos, revelando que o fatiamento em rodela preserva melhor esse carotenoide.
 - D) Em carnes, aves e pescados, a estabilidade das vitaminas pode ser influenciada pela forma de congelamento e descongelamento; pela forma de limpeza e fatiamento das peças; pelo tempo e temperatura de cocção; mas não pelo tempo e temperatura de exposição para consumo.
 - E) A estabilidade de vitaminas do complexo B (tiamina, riboflavina e niacina) em carnes bovinas, suínas e de frango foi avaliada por meio da comparação entre os métodos de preparo tradicionais (chapas, panelões, fritadeiras e forno convencional) e em forno combinado. Para a maioria das preparações, o uso do forno combinado teve a mesma taxa de preservação das três vitaminas, sugerindo não representar diferença para o controle de perdas desses nutrientes.
50. Levando em consideração a Ficha Técnica de Preparo (FTP), ferramenta de apoio operacional que serve para tornar a receita reproduzível por qualquer manipulador de alimentos, uma vez que tem informações técnicas específicas, assinale a afirmativa correta em relação a esse potente instrumento gerencial.
- A) Como instrumento administrativo, auxilia no controle de estoque e de custos, com redução de desperdícios, mas não deve ser usado para o planejamento de compras.
 - B) Pode auxiliar no planejamento do cardápio, oferecendo as informações nutricionais qualitativas de cada preparação.
 - C) Numa UAN Hospitalar, é fundamental, pois assegura a execução adequada do planejamento e oferta nutricional ao paciente. Esse é um dos vínculos necessários entre a prescrição dietética da clínica e a produção de alimentos na cozinha.
 - D) Para implementar o uso das FTP, o nutricionista deve fazer um treinamento com seus subordinados e supervisá-los, no mínimo, mensalmente.
 - E) Embora a implantação e uso das FTP no cotidiano de uma UAN seja de fácil operacionalização, por serem instrumentos úteis e importantes para a gestão de custos em uma UAN, elas normalmente não são utilizadas.
51. Em relação aos objetivos da técnica dietética, pode-se afirmar que são classificados em:
- A) dietético, digestivo, nutricional, sensorial, higiênico, operacional e econômico.
 - B) nutricional, operacional, econômico, qualitativo, seguro, dietético e educacional.
 - C) nutricional, sensorial, preciso, higiênico, dietético, tecnológico e educacional.
 - D) nutricional, digestivo, dietético, qualitativo, econômico, tecnológico e operacional.
 - E) dietético, operacional, tecnológico, preciso, econômico, qualitativo e seguro.
52. O pré-preparo consiste nas operações prévias elementares que os alimentos requerem no intuito de eliminar contaminantes e partes não comestíveis. Em relação a esta etapa de produção de refeições, assinale a alternativa correta.
- A) Produtos em embalagens originais (de madeira ou de papelão) só podem adentrar na área de pré-preparo se limpos adequadamente. Entretanto, os produtos em embalagens impermeáveis originais podem entrar livremente.
 - B) Durante esta etapa utilizam-se os métodos secos, pois os métodos úmidos aplicam-se à etapa posterior, ou seja, à cocção.
 - C) Uma das recomendações de diluições para a solução clorada desinfetante consiste em 10mL ou duas colheres de sopa rasa de hipoclorito de sódio na concentração de 1 a 2,5%, diluída em um litro de água potável.
 - D) O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente. O descongelamento lento deve ser efetuado sob refrigeração, em temperatura inferior a 5°C.
 - E) Durante as operações preliminares de divisão do alimento, as subdivisões com separações de partes podem ser: separação de dois líquidos (decantar e destilar), separação de dois sólidos (descascar e centrifugar), separação de um sólido e um líquido (espremer, decantar e coar).

53. O objetivo do preparo de alimentos é permitir o aproveitamento de alimentos que não poderiam ser consumidos em seu estado natural, melhorando a digestibilidade e o consequente aumento da absorção dos nutrientes no trato digestivo. A respeito deste assunto, assinale a alternativa correta.

- A) As micro-ondas são utilizadas tanto para cozinhar quanto para reaquecer as preparações quando, e, em ambos os processos, as perdas por vitaminas são bem maiores do que em outros métodos.
- B) Os métodos de cocção pelo calor seco concentram as substâncias extrativas do alimento, favorecendo seu sabor. As proteínas diluem-se, o amido dextriniza-se, o açúcar carameliza-se, as gorduras (em temperatura ambiente) decompõem-se e as vitaminas hidrófilas e lipossolúveis podem destruir-se em maior proporção.
- C) Ao submeter um alimento ao calor seco, em meio indireto, utiliza-se o processo de ar confinado.
- D) A cocção por calor úmido produz o cozimento lento da carne. Deve ser feito com a panela tampada e uma pequena quantidade de líquido ou a vapor. É recomendado para cozimento dos cortes de carne mais macios (alcatra e filet mignon).
- E) Grelhar é uma modalidade de cocção por calor úmido. Deve ser feita com temperatura elevada e adição de gordura. É recomendado para cozimento dos cortes de carne menos macios (chã de fora e músculo).

54. Os equipamentos para conservação dos alimentos devem possuir capacidade adequada (cadeia quente e fria), termômetros visíveis bem regulados, manutenção constante e cores claras. Diante desse contexto, avalie as afirmativas acerca das temperaturas adequadas dos equipamentos, a fim de garantir aos alimentos temperaturas de segurança.

- 1) Na cadeia fria - Câmara frigorífica ou refrigerador: de 2 °C a 10 °C; Freezer: de -5°C a -18 °C ou inferior; Balcão frio para distribuição: até 10 °C.
- 2) Na cadeia quente - Balcão Térmico para Distribuição: a 65°C ou mais, com água mantida entre 80°C a 90°C; Equipamento para Etapa de Espera (Estufa, passthrough, carros isotérmicos): a 65°C ou mais; Lavadora de louça: lavagem de 55°C a 65°C e enxágue de 80°C a 90°C.
- 3) Na cadeia quente: Balcão Térmico para Distribuição: a 50°C, com água mantida entre 70°C a 80°C; Equipamento para Etapa de Espera (Estufa, passthrough, carros isotérmicos) a 55°C; Lavadora de louça: lavagem, de 45°C a 55°C e enxágue, de 80°C a 90°C.
- 4) Na cadeia fria - Câmara frigorífica ou refrigerador: de 2 °C a 12 °C; Freezer: de -6°C a -18 °C; Balcão frio para distribuição: até 12 °C.

Está(ão) correta(s), apenas:

- A) 1 e 2.
- B) 3 e 4.
- C) 1 e 3.
- D) 2 e 4.
- E) 4.

55. Em relação à etapa da cocção e aos diferentes métodos utilizados, analise as proposições abaixo.

- 1) O croquete de frango é um exemplo de preparação obtida a partir de uso de calor seco.
- 2) A cocção é uma forma de destruir os micro-organismos presentes na carne, mas produz endurecimento do tecido conjuntivo. O uso do sal antes e durante a cocção acelera o processo de corar da carne.
- 3) A maioria das variedades de arroz de grão longo, depois de cozida, fica macia, polpuda e solta, pois o amido, ao ser cozido, passa pelas seguintes modificações químicas: dextrinização e gelatinização.
- 4) A batata frita mergulhada completamente em grande quantidade de gordura é um exemplo de fritura por imersão, que, por sua vez, é um método de calor úmido.

Estão corretas, apenas:

- A) 2 e 3.
- B) 3 e 4.
- C) 1 e 3.
- D) 1 e 4.
- E) 1, 2 e 4.

56. Imagine que você tenha solicitado ao estagiário que está sob sua supervisão que monitore o processo de resfriamento da salada de grão de bico que será servida no almoço. Para tanto, reforçou as instruções que ele deverá monitorar. Assinale a alternativa correta, segundo a Resolução – RDC N° 216/04 da ANVISA, que indica a instrução adequada ao processo de resfriamento de um alimento preparado.

- A) A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 70°C a 20°C em até três horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a -5°C.
- B) A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C.
- C) A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 50°C a 10°C em até quatro horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a -1°C.
- D) A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 90°C a 10°C em até vinte minutos. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 8°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a -5°C.
- E) A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C a 20°C em até três horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C.

57. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) ocorrem pela ingestão de alimentos contaminados e/ou água contaminada. No período de 1999 a 2005, foram notificados 241 surtos de DTA, no Estado de Pernambuco. Entre 2006 e 2013, foram notificados, no Sistema de Informação de Agravos de Notificação (SINAN), 850 casos de contaminação na área urbana e 53 casos na área rural, na zona da mata sul de Pernambuco. Apenas entre janeiro e junho de 2013, foram apresentados 59 surtos, sendo 33 destes causados por alimentos e ingestão de água contaminados. Para minimizar esse problema de Saúde Pública, o nutricionista pode e deve colaborar com a investigação destes surtos, a qual, nos serviços de alimentação, tem por objetivo:
- A) identificar o agente etiológico por meio do número de doentes.
 - B) identificar o alimento responsável por meio da definição da refeição suspeita.
 - C) identificar os fatores determinantes por meio da percepção das autoridades sanitárias.
 - D) identificar o quadro clínico predominante 24h antes do surto.
 - E) identificar os não doentes por meio do cálculo do período de incubação.
58. Os alimentos têm uma grande facilidade de serem contaminados por microrganismos, desde o seu recebimento até sua distribuição, sendo o processo de manipulação dos alimentos uma das principais causas desta contaminação, especialmente através dos manipuladores. Diante do exposto, assinale a alternativa que apresenta os "microrganismos indicadores sanitários" recomendados para as análises microbiológicas das mãos.
- A) *Cronobacter spp*, *Listeria monocytogenes* e *Salmonella sp*.
 - B) *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus coagulase positiva* (contagem de *Staphylococcus*) e *Pseudomonas aeruginosa*.
 - C) *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus* e *Cronobacter spp*.
 - D) *Staphylococcus coagulase positiva* (contagem de *Staphylococcus*), *Bacillus cereus* e *Pseudomonas aeruginosa*.
 - E) *Salmonella sp.*, *Bacillus cereus* e *Pseudomonas aeruginosa*.
59. De acordo o Global Food Safety Initiative - GFSI (2018), para estabelecer uma Cultura de Segurança de Alimentos eficaz, é essencial compreender os perigos em todos os níveis e funções organizacionais. Diante dessa afirmativa, assinale a alternativa correta quanto aos meios para se alcançar a segurança dos alimentos.
- A) Educação contínua, uso de métricas e recompensas, ações disciplinares e reconhecimento do trabalhador, reconhecimento e controle dos perigos à Segurança de Alimentos.
 - B) Educação contínua, uso de métricas e recompensas, observação comportamental e governança.
 - C) Reconhecimento do trabalhador e controle dos perigos à Segurança de Alimentos, documentação e comunicação.
 - D) Ações disciplinares e reconhecimento do trabalhador, agilidade e medição de desempenho.
 - E) Uso de métricas e recompensas, gerenciamento de crises e solução de problemas, valores e propósito.
60. Para investigar um surto de DTA – Doença Transmitida por Alimento, o nutricionista obteve as seguintes informações: a refeição envolvida foi o almoço e a preparação envolvida foi a salada colorida (macarrão, cenoura crua ralada, salsa crua picada, azeitona preta em conserva sem caroço e ovo cozido). O período de incubação médio foi de 2 a 4 horas, e os sintomas apresentados foram: náusea, vômito e ausência de febre. Com base nessas informações, marque a alternativa que corresponde ao agente etiológico envolvido.
- A) Biotipos humanos de *Staphylococcus aureus* produtores de enterotoxinas.
 - B) Bactérias do gênero *Salmonella*.
 - C) *Vibrio parahaemolyticus*.
 - D) *Clostridium botulinum* tipo D.
 - E) Bactérias do gênero *Shigella*.
61. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) promulgou a Portaria 46/1998, a qual instituiu o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) a ser implantado, gradativamente, nas indústrias de produtos de origem animal sob o regime do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Em 2002, baseado no APPCC-Indústria, instituiu o Projeto APPCC-Mesa voltado para os Serviços de Alimentação. Em relação a esse sistema, assinale a alternativa correta.
- A) A identificação dos perigos, sejam eles de natureza, química, física ou microbiológica, é a primeira etapa a ser realizada para a implantação deste sistema.
 - B) Para aplicar o sistema APPCC, o serviço de alimentação precisa ter um nutricionista como responsável técnico.
 - C) Os perigos físicos e químicos, por terem menores implicações, devem ser analisados esporadicamente.
 - D) Esse sistema tem como objetivo identificar, avaliar e controlar os perigos para a saúde do consumidor e caracterizar os pontos e controles considerados críticos para assegurar a inocuidade dos alimentos.
 - E) A análise de perigos deverá ser realizada considerando a probabilidade de ocorrência do perigo (risco) de natureza microbiológica, uma vez que eles são potencialmente mais graves, ocasionando inclusive mortes.

62. Visando garantir a qualidade dos alimentos preparados, a RDC nº 216/04 estabelece critérios a serem cumpridos em relação aos manipuladores de alimentos. Analise as proposições a seguir em relação ao explicitado nessa RDC.

- 1) Os manipuladores de alimentos devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias.
- 2) Os visitantes devem cumprir todos os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para os manipuladores.
- 3) Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico- sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.
- 4) Os manipuladores de alimentos devem ser capacitados em boas práticas anualmente, podendo essa capacitação ser realizada por empresa específica ou pelo responsável pelo estabelecimento, desde que devidamente comprovada mediante documentação.

Está(ão) correta(s):

- A) 1 e 3, apenas.
- B) 2 e 4, apenas.
- C) 1, 2 e 3, apenas.
- D) 4, apenas.
- E) 1, 2, 3 e 4.

63. A ANVISA, na RDC 43/2015, estabelece regras sobre a prestação de serviços de alimentação em Eventos de Massa (EM), incluindo requisitos mínimos para avaliação prévia e funcionamento de instalações e serviços relacionados ao comércio, à manipulação de alimentos e à definição de responsabilidades. É uma resolução que se aplica aos eventos, públicos ou privados, que envolvam diariamente um contingente superior a 1.000 (um mil) pessoas e onde for realizada alguma atividade de manipulação de alimentos. Para tal, o nutricionista deste segmento deve elaborar o Plano Operativo, no qual devem ser considerados os documentos e as informações fornecidas pelos responsáveis, assim como as legislações específicas, com destaque aos seguintes itens:

- A) caracterização do evento; avaliação dos riscos do evento de acordo com a população envolvida no EM; fluxos de comunicação; oferta de produtos e serviços sujeitos ao controle sanitário.
- B) medição da área; avaliação dos riscos do evento de acordo com uma amostra envolvida no EM; fluxos de comunicação; oferta de produtos e serviços sujeitos ao controle sanitário.
- C) caracterização do evento; avaliação dos riscos do evento de acordo com o número de autoridades sanitárias envolvidas no EM; fluxos de comunicação; oferta de produtos e serviços sujeitos ao controle sanitário.
- D) medição da área; avaliação dos riscos do evento de acordo com o número de autoridades sanitárias envolvidas no EM; fluxo de entrada dos participantes; oferta de produtos e serviços sujeitos ao controle de entorpecentes.

E) caracterização do evento; avaliação dos riscos do evento de acordo com o número de autoridades sanitárias envolvidas no EM; fluxos de comunicação; oferta de produtos e serviços sujeitos ao controle de entorpecentes.

64. Para elaborar o Manual de Boas Práticas de um Restaurante Comercial que foi autuado pela Vigilância Sanitária por não o ter, a (o) nutricionista precisa fazer um planejamento de como irá trabalhar. Analise as proposições abaixo e assinale a alternativa que indica uma sequência de passos a serem seguidos para que se tenha êxito na realização desta tarefa.

- 1) Fazer um diagnóstico situacional e elaborar um plano de ação.
- 2) Fazer treinamento específico de Boas Práticas com todos os manipuladores de alimentos.
- 3) Elaborar fichas técnicas de preparo de todas as preparações servidas no restaurante.
- 4) Implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) relacionados a Restaurantes Comerciais.

Está(ão) correta(s):

- A) 2, apenas.
- B) 1 e 4, apenas.
- C) 2, 3 e 4, apenas.
- D) 1, 2 e 3, apenas.
- E) 1, 2, 3 e 4.

65. O lactário é a área do serviço de alimentação hospitalar destinada ao preparo, à higienização e à distribuição de formas lácteas e complementares para os lactentes. Especificamente em relação a essa área, assinale a alternativa correta.

- A) É obrigatória em hospitais que tenham atendimento pediátrico com até 15 leitos, tendo área mínima de 15,0 m², com distinção entre área suja e limpa, com acesso independente à área limpa feito através de vestiário de barreira.
- B) Não deve existir ligação entre a sala de preparo e a sala de limpeza, para que seja garantida a inocuidade das mamadeiras prontas.
- C) Podem existir ralos em todas as salas, porém, na sala de preparo, ele deve estar situado na extremidade contrária ao fogão e à bancada de apoio.
- D) É obrigatório em hospitais com atendimentos obstétricos ou pediátricos com até 20 leitos, tendo área mínima de 20,0 m², com distinção entre área suja e limpa, com acesso independente à área suja feito através de vestiário de barreira.
- E) Sua localização deve ser o mais próximo possível dos centros de esterilização e da área de circulação de acompanhantes pediátricos.

66. Em relação ao funcionamento de um lactário marque a alternativa correta.

- A) Após o resfriamento das fórmulas infantis destinadas à alimentação via oral, elas devem ser armazenadas em prateleira específica, em temperatura ambiente, por até duas horas, até o momento da distribuição.
- B) Embora tenham exigências físicas e higiênico-sanitárias semelhantes, nenhuma das áreas do lactário poderá ser compartilhada para o preparo de nutrição enteral.
- C) As fórmulas preparadas que não serão consumidas imediatamente deverão ser armazenadas sob refrigeração a 4 °C por até 48 horas.
- D) Caso seja necessário o aquecimento da fórmula infantil para oferta ao paciente após o período inicialmente programado, ele deve ser realizado em fogo brando e em panela esterilizada, exclusiva para esse uso.
- E) A atividade de preparo das fórmulas lácteas deve ser realizada obrigatoriamente em ambiente distinto do de recepção e lavagem e requer paramentação. A passagem das mamadeiras entre os ambientes deve ser feita por guichês.

67. O código de ética é um documento que busca expor os princípios e a missão de uma determinada profissão, cujo conteúdo deve atender às necessidades a que a categoria serve e a qual representa. É elaborado para enfatizar os valores que devem ser praticados pelos profissionais, e define os deveres e as obrigações a partir da ótica moral e ética. Em relação ao Código de Ética do Nutricionista, analise as proposições abaixo.

- 1) É dever do nutricionista adequar condutas e práticas profissionais às necessidades dos indivíduos, coletividades e serviços visando à promoção da saúde, não cedendo a apelos de modismos, a pressões mercadológicas ou midiáticas e a interesses financeiros para si ou terceiros.
- 2) É direito do nutricionista utilizar os meios de comunicação e informação, pautado nos princípios fundamentais, nos valores essenciais e nos artigos previstos no Código de Ética.
- 3) É dever do nutricionista assistir indivíduos e coletividades sob sua responsabilidade profissional em instituição da qual não faça parte do quadro funcional, sem a necessidade de informar ao profissional responsável.
- 4) É direito do nutricionista divulgar técnicas, métodos, protocolos, diretrizes e benefícios de uma alimentação para indivíduos.
- 5) É dever do nutricionista manter indivíduo e coletividade sob sua responsabilidade profissional, ou o respectivo representante legal, informados quanto aos objetivos, procedimentos, benefícios e riscos, quando houver, de suas condutas profissionais.

Está(ão) correta(s):

- A) 2 e 3, apenas.
- B) 1, 4 e 5, apenas.
- C) 3, apenas.
- D) 1, 2, 4 e 5, apenas.
- E) 1, 2, 3, 4 e 5.

68. Considerando o importante papel das refeições escolares na formação de hábitos alimentares saudáveis, sendo, portanto, uma excelente ferramenta de educação alimentar, analise as afirmações abaixo e assinale a correta.

- A) Os tipos de alimentos a serem incluídos nos cardápios dependem do período de permanência das crianças na escola e do tipo de refeições (almoço e jantar ou lanches da manhã e tarde), devendo assegurar a oferta de todos os alimentos possíveis do grupo proteico para auxiliar no crescimento infantil.
- B) O papel do ambiente escolar é promover saúde, por isso é proibido por leis estaduais o consumo de alimentos de alta densidade energética e pobre em nutrientes nas escolas públicas dos estados.
- C) Após a definição dos itens incluídos nos cardápios, é indispensável realizar o cálculo nutricional para análise dos macro e micronutrientes, além da adequação qualitativa.
- D) Nas escolas, só é permitido marketing de alimentos processados ou ultraprocessados, se estes seguirem as regras estabelecidas pela direção da escola se trouxerem benefícios aos estudantes, tais como conhecer novos alimentos ou receber kits com brindes educativos.
- E) O cardápio escolar precisa ser adequado às necessidades nutricionais e ao tempo de permanência das crianças na escola, podendo ser o mesmo para todas as faixas etárias atendidas na escola.

69. O Programa de Alimentação Escolar (PNAE) tem passado por uma série de modificações e avanços ao longo dos anos, no intuito de assegurar a oferta de uma alimentação mais adequada e saudável aos escolares. Considerando os critérios do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para a elaboração de cardápios escolares para o PNAE, analise as afirmações abaixo e assinale a alternativa correta.

- A) O cardápio deve ser planejado para atender de 30 a 40% das necessidades nutricionais para os alunos matriculados na educação básica, em período parcial. No caso de alunos matriculados em período integral, deve ser garantida a oferta de um mínimo de 80% das necessidades nutricionais diárias. Os cardápios precisam ser diferenciados para cada faixa etária de alunos, respeitando-se a variedade, a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, colaborando, assim, para a melhoria do rendimento escolar.
- B) A elaboração do cardápio deve considerar a cultura alimentar e a vocação agrícola da região. Deve ser utilizado, no mínimo, 40% do recurso financeiro repassado pelo FNDE para a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e empreendedor familiar rural.
- C) Cabe ao nutricionista identificar e diagnosticar a produção de alimentos local e a diversidade regional, as quais servirão como referência ao planejamento do cardápio, pautando-se na sustentabilidade e exigindo proatividade dele. Este profissional deve, ainda, garantir a oferta de três porções de frutas e hortaliças por semana nas refeições, totalizando 300g/aluno/semana.
- D) Nos processos de aquisição dos gêneros alimentícios, há um limite máximo de 20% dos recursos repassados pelo FNDE que podem ser utilizados na compra de enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos, preparações semiprontas para o consumo ou alimentos concentrados, por conterem quantidade elevada de sódio ou de gordura saturada.
- E) A determinação de realização de testes de aceitabilidade para introdução de alimentos ou mesmo para avaliar a aceitação dos cardápios consiste em uma medida de controle de qualidade para reduzir o desperdício. O índice de aceitabilidade deve ser de, no mínimo, 90% para o resto ingestão e de 85% para a escala hedônica.

70. O processo de descentralização possibilitou a diminuição de aquisição de alimentos industrializados na alimentação escolar. No entanto, em condições adversas, ainda é permitido adquirir preparações semiprontas ou prontas, tais como

- A) bebidas com baixo valor nutricional e doces.
- B) chás prontos para consumo e biscoitos.
- C) refrescos artificiais e doces.
- D) embutidos e enlatados.
- E) refrigerantes e biscoitos recheados.

71. Segundo o Guia Alimentar para Crianças Brasileira menores de 2 anos: “O leite materno é o alimento ideal para a criança, pois é totalmente adaptado às suas necessidades nos primeiros anos de vida. Não existe outro leite igual, nem parecido, apesar dos esforços da indústria em modificar leites de outros mamíferos, como o da vaca, para torná-los mais adequados ao consumo por crianças pequenas” (Ministério da Saúde, 2019). De acordo com a afirmação, assinale a alternativa correta.

- A) A capacidade de sucção do bebê ou o consumo de leite materno pela criança está diretamente relacionado à quantidade de leite produzido pela nutriz. Durante a mamada em livre demanda, o lactente extrai parte do leite que estava armazenado no peito, mas a maior parte do leite materno é produzido enquanto a criança está sugando o peito.
- B) O leite materno humano apresenta composição nutricional semelhante, independente do estado nutricional e idade da mulher, do tipo de parto (cesárea ou normal) e da semana gestacional do nascimento de bebê (prematureo ou a termo).
- C) O leite materno é nutricionalmente adequado, possuindo calorias, gorduras, proteínas, vitaminas, água e outros nutrientes essenciais, favorecendo o crescimento e o desenvolvimento das crianças. A depender da idade da criança, o leite pode apresentar algumas fases (colostró, leite de transição e leite maduro). Na comparação destas fases, o colostró apresenta uma quantidade elevada em caroteno, e o leite maduro possui maior concentração de proteínas protetoras e nutritivas.
- D) O leite materno possui elevada concentração de proteínas, cálcio e lactose, mas pouca quantidade de ferro. Entretanto, este ferro é mais biodisponível devido à interação entre ferro e colecalciferol.
- E) A alimentação da lactante pode influenciar no sabor do leite materno, contudo não há relação com a preferência alimentar durante a alimentação complementar do bebê a partir dos 6 meses.

72. Sobre o tema “alimentação e nutrição”, analise as proposições a seguir.

- 1) A nutrição corresponde à combinação de diversos processos fisiológicos em que o organismo utiliza os alimentos e os nutrientes necessários para obter energia, para o desenvolvimento e para a manutenção das suas funções físicas, biológicas e mentais.
- 2) A alimentação consiste em um processo involuntário e inconsciente pelo qual o ser humano obtém produtos para seu consumo visando promover o crescimento e a produção de energia necessária para as diversas funções do organismo.
- 3) Os nutrientes são produtos obtidos na natureza e podem ser classificados segundo a sua origem animal, vegetal e mineral.
- 4) Todo alimento é formado por nutrientes, de qualidade diversa e em quantidade diferente. A ausência de apenas um nutriente por um determinado período pode desencadear uma carência nutricional.
- 5) Os alimentos podem ser preparados e combinados em uma refeição. As escolhas alimentares ou preparações são influenciadas pelos aspectos culturais, econômicos e sociais.

Está(ão) correta(s):

- A) 1, apenas
- B) 1, 4 e 5, apenas.
- C) 2, 4 e 5, apenas.
- D) 3 e 5, apenas.
- E) 1, 2, 3, 4 e 5.

73. Assinale a alternativa correta com relação à biodisponibilidade dos nutrientes.

- A) A biodisponibilidade dos nutrientes refere-se a estudos da biodisponibilidade quantitativa e qualitativa. A biodisponibilidade qualitativa relaciona-se à utilização do nutriente pelo teor da fonte na dieta, e a biodisponibilidade quantitativa consiste na extensão de utilização do nutriente em função da capacidade bioquímica e estrutural do organismo.
- B) A biodisponibilidade dos nutrientes considera apenas o aspecto de Bioconversão. A bioconversão refere-se à eficiência com a qual os nutrientes ingeridos são absorvidos e convertidos em forma ativa do nutriente.
- C) A absorção de fósforo pode ser afetada por variações na biodisponibilidade de zinco, que ocorrem principalmente no intestino. E a ligação fósforo – proteína é promotor de maior absorção deste mineral
- D) A vitamina C aumenta a biodisponibilidade do ferro não heme presente nos alimentos, e essa relação parece ser direta, independentemente do estado nutricional do indivíduo em relação à vitamina.
- E) O zinco pode ter baixa absorção em alimentos ricos em ácido oxálico, como espinafre, batata-doce e feijão.

74. Sobre os Minerais, é correto afirmar que:

- A) o ferro contido nos alimentos é encontrado sob a forma heme (proveniente da hemoglobina e da mioglobina dos alimentos de origem animal) e não heme (fontes vegetais e animais). O ferro heme está presente em maior concentração na alimentação, mas contribui apenas em 1% do total de ferro absorvido.
- B) o magnésio, o cobre e o fósforo são os minerais que participam na formação das estruturas químicas da nicotinamida adenina dinucleotídeo (NAD), da flavina adenina nucleotídeo (FAD) e da coenzima A. Estas estruturas moleculares são fundamentais para o metabolismo corpóreo, pois estão diretamente envolvidas nas reações químicas de oxidorredução
- C) o iodo desempenha funções estruturais, enzimáticas e reguladoras no organismo. Em relação à função estrutural, esse mineral participa da constituição de enzimas e proteínas, principalmente na estabilização de proteínas ligadas ao DNA. Devido a esta função de estabilização de proteínas, o iodo pode modular a transcrição do receptor de insulina (IR), assim a deficiência deste mineral favorece a manifestação da resistência à insulina.
- D) o cobre exerce suas funções através da ligação com proteínas, formando as cobreproteínas. Este complexo (cobreproteínas) desempenha a função de antioxidante e no metabolismo de órgãos, como a tireoide.
- E) uma refeição com alimentos fontes em cálcio promove absorção em aproximadamente 30%, podendo variar de acordo com a necessidade fisiológica e a quantidade de cálcio consumido pelo indivíduo. O cálcio é absorvido pelos segmentos do intestino delgado e a quantidade do mineral absorvido é determinada pelo tempo de permanência do quimo em tais segmentos.

75. Sobre os nutrientes e as fontes alimentares, analise as proposições abaixo.

- 1) A fibra da dieta é a parte comestível dos alimentos, principalmente fontes de carboidratos, que são resistentes à digestão e a absorção no intestino delgado em humanos. E seus componentes são: polissacarídeos não-amido, oligossacarídeos, carboidratos análogos, lignina, substâncias associadas a polissacarídeos não amido e fibras de origem animal.
- 2) Uma refeição rica em carboidratos influencia o controle da glicemia. Assim um indivíduo pode apresentar diferentes respostas glicêmicas a depender das características dos alimentos ou da alimentação.
- 3) Os óleos vegetais, como o de milho, soja, azeite de oliva, são compostos basicamente de triacilgliceróis com ácidos graxos insaturados, com exceção do óleo de coco, mesmo classificado como uma fonte vegetal de lipídios, contém altas quantidades de ácidos graxos saturados, incluindo os ácidos graxos de cadeia média.

Está(ão) correta(s):

- A) 1, apenas.
- B) 2, apenas.
- C) 3, apenas.
- D) 1 e 2, apenas.
- E) 1, 2 e 3.

76. Uma nutricionista recebeu em seu consultório uma criança de 5 anos que se recusa a consumir, nas refeições, carnes, aves, peixes e ovos. Visando a garantir o consumo adequado de proteínas, devido à fase de crescimento, ela orienta a mãe a oferecer alimentos de origem vegetal com maior quantidade de proteínas. Marque a alternativa com alimentos de origem vegetal que são ricos em proteínas, em uma porção de 100g, em ordem decrescente.

- A) Aveia, arroz integral e feijão carioca.
- B) Feijão, arroz e amendoim.
- C) Macarrão, Grão de bico e feijão preto.
- D) Grão de bico, ervilha e arroz integral.
- E) Pão de aveia, trigo sarraceno e amendoim.

77. Segundo a Sociedade Brasileira de Pediatria, uma mulher que está amamentando exclusivamente seu bebê menor de 6 meses e não consome alimentos de origem animal, lactante vegana, apresenta deficiência de nutrientes na composição do leite, necessitando de suplementação. Marque a alternativa que melhor representa a deficiência do leite materno em mães veganas.

- A) Vitamina K, cálcio e selênio.
- B) Iodo, cromo e ferro.
- C) Docosahexaenoico (DHA), zinco e vitamina B12.
- D) Vitamina B12, vitamina C e selênio.
- E) Ferro, vitamina A e selênio.

78. Sobre nutrição e gestação, assinale a alternativa correta.

- A) A alimentação durante a gestação é fundamental para o adequado crescimento e desenvolvimento fetal. Entretanto, o odor e o sabor do alimento consumido durante esta fase pouco tem relação com as preferências alimentares do bebê na alimentação complementar.
- B) O peso ideal do bebê ao nascer é influenciado pela quantidade de alimentos consumidos durante a gestação, e deve-se priorizar maior consumo energético no primeiro trimestre gestacional, em relação ao segundo e ao terceiro.
- C) O cálculo da necessidade energética, pelas fórmulas recomendadas pela Organização Mundial de Saúde (OMS), utiliza o peso pré-gestacional e o adicional de energia. Este adicional calórico é crescente de acordo a evolução dos trimestres gestacionais.
- D) A reserva de vitamina D em quantidade adequada no organismo é necessário para o crescimento do feto, desenvolvimento a esquelético e formação do esmalte dos dentes. Assim, a recomendação adequada de vitamina D para gestante é maior que para a mulher adulta saudável, RDA = 15µg/d. (RDA: Recommended Dietary Allowances / Dietary Reference Intakes (DRIs).
- E) A vitamina K atua como uma coenzima no metabolismo de ácidos graxos e sua concentração adequada durante a gestação é essencial para a formação das células sanguíneas e para o desenvolvimento da função neurológica do bebê. Durante a gestação, a absorção de vitamina K pode diminuir e sua concentração sérica de declinar no primeiro trimestre, mas a placenta tem a capacidade de concentrar esta vitamina de transportá-la ao feto.

79. Com relação à alimentação e à nutrição da lactante, analise as proposições a seguir.

- 1) Os lipídios do leite humano contribuem em 45 a 55% do valor calórico total e são componentes mais variáveis deste tipo de secreção láctea. Os lipídios do leite materno são um reflexo da dieta materna e das reservas adiposas.
- 2) O lactente a termo saudável, alimentado apenas com leite materno, não apresenta sinais de deficiência proteica. Isso ocorre, pois a concentração de proteína do leite materno é independente da ingestão materna deste nutriente.
- 3) A mulher que amamenta exclusivamente por 6 meses apresenta demanda energética e nutricional superior ao período gestacional. Este aumento da necessidade energética e nutricional é essencial para promover a saúde da mulher, a produção do leite materno e para garantir o crescimento (ganho de peso corporal e composição adequada) e desenvolvimento do bebê.

Está(ão) correta(s):

- A) 1, apenas.
- B) 2, apenas.
- C) 3, apenas.
- D) 1 e 3, apenas.
- E) 1, 2 e 3.

80. A alimentação e nutrição são fundamentais para o crescimento e para o desenvolvimento no primeiro ano de vida. Assinale alternativa correta sobre a temática.

- A) O leite materno deve ser ofertado poucas vezes ao dia e durante os intervalos das principais refeições no início da introdução da alimentação complementar do bebê, aos 6 meses.
- B) O planejamento alimentar de crianças com 8 meses e que foram amamentadas exclusivamente deve obedecer: leite materno sob livre demanda (desjejum), papa de fruta (lanche da manhã), papa salgada (almoço), papa de fruta (lanche da tarde) e leite materno sob livre demanda (Jantar).
- C) A introdução precoce da alimentação complementar (crianças menores de 6 meses em aleitamento materno exclusivo) pode promover menor absorção de nutrientes importantes do leite materno, como o ferro e o zinco, e a comprometer a maturação intestinal.
- D) Esquema alimentar para crianças não amamentadas e alimentadas com leite de vaca não modificado ou fórmulas infantis, aos 4 meses, deve ser planejando de acordo com as refeições: leite (desjejum), leite (lanche da manhã), papa salgada (almoço), papa de fruta (lanche da tarde) e leite (Jantar).
- E) As fórmulas infantis são desenvolvidas a partir do leite de cabra integral, e acrescidas quimicamente de todos os minerais e vitaminas. Para melhorar o aporte lipídico, são adicionados lipídios de origem animal.