

TEXTO 1

A degradação do meio ambiente tem sido proporcional à evolução do homem. As indústrias trouxeram o aquecimento gradual do planeta provocado pelo acúmulo de certos gases na atmosfera, principalmente dióxido de carbono. A cada dia, cerca de 300Km² de florestas tropicais são eliminados da face da Terra com o desmatamento, queimadas, extração de carvão vegetal pela agricultura intensiva, poluição, urbanização desordenada. Por causa desses fatores, muitas espécies de vegetais e animais desapareceram e estão desaparecendo (cerca de mil por ano), antes mesmo de serem descobertas pelo homem.

Se colocarmos na balança, parte do que chamamos de ‘progresso’ é boa, pois melhora a qualidade de vida de uma forma ou de outra, como nos transportes, nas comunicações e na saúde. Porém, tudo na vida tem seu preço. O atual modelo de crescimento econômico gerou enormes desequilíbrios: se, por um lado, nunca houve tanta riqueza e fartura no mundo, por outro lado a miséria, a degradação ambiental e a poluição aumentam dia a dia.

Para a consolidação efetiva de um processo de desenvolvimento sustentável, cujo maior desafio é consolidar progresso e ecologia, se faz necessária a participação coletiva, com ênfase no indivíduo. Nesse sentido, cada indivíduo deve avaliar seu conjunto de comportamentos e as possíveis conseqüências que eles provocam no meio ambiente e buscar seus interesses de modo que não haja grandes agressões ao mesmo. “A participação do cidadão é indispensável na melhoria e conservação do planeta para as gerações futuras. A atuação de cada indivíduo parece pouco no âmbito global, porém se todos se conscientizarem sobre os níveis de consumo de produtos, energia, entre outros, os resultados serão enormes”, diz o Presidente do Instituto Ethos, organização não-governamental que ajuda as empresas a gerir seus negócios de forma socialmente responsável, tornando-as parceiras na construção de uma sociedade sustentável e justa.

Kátia Neves. Revista Lupo Magazine, ano III, n° 9, primavera 2008, p.38, 40. Adaptado.

QUESTÃO 01

Assinale a alternativa que apresenta a síntese do conteúdo global do Texto 1.

- A) O desenvolvimento sustentável não poderá ser alcançado enquanto cada indivíduo não avaliar as conseqüentes repercussões de seu comportamento para a natureza.
- B) As ações individuais, embora pareçam insignificantes quando consideradas no âmbito global, trarão relevantes contribuições na luta para preservar o meio ambiente.
- C) A evolução do ser humano tem proporcionado uma inquestionável melhora na sua qualidade de vida, que se revela em setores como os de transportes, comunicações e saúde.
- D) As indústrias são as principais responsáveis pelos problemas ambientais, pois provocam o aquecimento gradual do planeta, pelo acúmulo de dióxido de carbono na atmosfera.
- E) Se, por um lado, o que chamamos de ‘progresso’ tem melhorado a qualidade da vida humana em várias áreas, por outro tem representado a degradação do meio ambiente.

QUESTÃO 02

No Texto 1, o autor põe numa relação inversamente proporcional:

- A) a participação do cidadão e o desenvolvimento sustentável.
- B) a conscientização individual e a conservação do planeta.
- C) o desenvolvimento do ser humano e a preservação ambiental.
- D) a atuação individual e a construção de uma sociedade justa.
- E) a emissão de gases pelas indústrias e o desmatamento.

QUESTÃO 03

De acordo com as informações do Texto 1, podemos concluir que uma “participação coletiva, com ênfase no indivíduo” implica:

- A) conscientização individual visando ao benefício coletivo.
- B) priorização de interesses individuais alijados dos coletivos.
- C) atuação coletiva em detrimento de valores pessoais.
- D) subserviência dos indivíduos aos interesses da coletividade.
- E) avaliação e conseqüente punição de atitudes individuais, pelo coletivo.

QUESTÃO 04

A respeito do tema abordado no Texto 1, o Presidente do Instituto Ethos acredita que:

- A) cabe às gerações futuras toda a responsabilidade pela conservação do planeta.
- B) as ações no âmbito individual certamente terão grande impacto no nível global.
- C) a participação de cada cidadão é irrelevante diante da dimensão do problema ambiental.
- D) na defesa do nosso planeta, a mobilização coletiva pode prescindir de ações individuais.
- E) as gerações futuras terão mais consciência da necessidade de consumir menos energia.

QUESTÃO 05

Se colocarmos na balança, parte do que chamamos de 'progresso' é boa, pois melhora a qualidade de vida de uma forma ou de outra, como nos transportes, nas comunicações e na saúde. **Porém**, tudo na vida tem seu preço.

No trecho acima, o termo destacado funciona para indicar uma mudança na orientação argumentativa do texto. Para desempenhar essa função, também poderia ser usado:

- A) ademais.
- B) com tudo.
- C) ao passo que.
- D) não obstante.
- E) na medida em que.

QUESTÃO 06

Acerca de elementos lingüísticos utilizados no Texto 1, analise as proposições que se seguem.

1. No trecho: “As indústrias trouxeram o aquecimento gradual do planeta provocado pelo acúmulo de certos gases na atmosfera, principalmente dióxido de carbono.”, o termo destacado tem a função de pôr em destaque um dado elemento.
2. No trecho: “Se colocarmos na balança, parte do que chamamos de 'progresso' é boa, pois melhora a qualidade de vida de uma forma ou de outra.”, o termo destacado foi utilizado para introduzir uma justificativa.
3. No trecho: “se, por um lado, nunca houve tanta riqueza e fartura no mundo, por outro lado a miséria, a degradação ambiental e a poluição aumentam dia a dia.”, as expressões destacadas cumprem a função de retomar termos anteriormente enunciados no texto, garantindo a coesão textual.
4. No trecho: “Nesse sentido, cada indivíduo deve avaliar seu conjunto de comportamentos e as possíveis conseqüências que eles provocam no meio ambiente e buscar seus interesses de modo que não haja grandes agressões ao mesmo.”, os termos destacados têm o mesmo referente.

Estão **corretas**:

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

QUESTÃO 07

“A cada dia, cerca de 300Km² de florestas tropicais são eliminados da face da Terra com o desmatamento”. Assinale a alternativa que corresponde a esse mesmo enunciado, na voz ativa.

- A) O desmatamento elimina da face da Terra cerca de 300Km² de florestas tropicais a cada dia.
- B) O desmatamento tem eliminado cerca de 300Km² de florestas tropicais da face da Terra a cada dia.
- C) O desmatamento já eliminou cerca de 300Km² de florestas tropicais da face da Terra.
- D) A cada dia, cerca de 300Km² de florestas tropicais têm sido eliminados da face da Terra com o desmatamento.
- E) A cada dia, o desmatamento está eliminando da face da Terra cerca de 300Km² de florestas tropicais.

TEXTO 2

Desmatamento oficial

Caiu como um duro golpe no ranking dos maiores desmatadores do País, elaborado pelo Inpe e apresentado na semana passada diretamente pelo ministro do Meio Ambiente. Qual não foi a surpresa geral diante da constatação de que, na lista dos dez primeiros, os seis maiores infratores, por ordem de área desmatada e pelo valor da multa, eram o próprio Incra. Jornais estrangeiros saudaram com ironia: “O Brasil descobriu o inimigo da Amazônia: é o governo do Brasil.” O argumento serviu como uma luva às pretensões dos que querem internacionalizar a Amazônia. O governo reclamou. Pediu vistas. O ministro recuou. Culpou o Ibama pelos dados. Vai checar de novo. Até o final do mês sai uma nova lista. Provavelmente excluindo essa constrangedora posição do Incra. Mas a conclusão é inevitável: a política de assentamentos mal planejados, a ausência de pulso firme sobre as ações do MST e o magro investimento em fiscalização ditaram o ritmo da devastação.

Somente em agosto cresceu 133% o volume de abate florestal da região. O Incra respondeu por 44% dos mais de cinco mil quilômetros quadrados de floresta derrubada. Mais de 85% dessa mata arrancada do mapa são de floresta nativa. Uma parte dela está em áreas de proteção permanente, como margens de rios e lagoas. Mesmo assim, o órgão federal não se sentiu intimidado na sua prática de ocupação desordenada da terra.

Os crimes ambientais estão listados na categoria de inafiançáveis. Mesmo assim, não se tem notícia até aqui de que os responsáveis pela prática oficial vão parar atrás das grades. Assim, as estatísticas lamentáveis dessa flagrante violação tendem a ser esquecidas na gaveta.

O fato é que o Brasil possui uma missão monumental no campo da preservação. Zelar pela Amazônia, dita e havida como pulmão do mundo, requer antes de tudo que as próprias autoridades se conscientizem da missão e atuem com responsabilidade. Se elas são as primeiras a encabeçar a lista dos infratores, quem fará diferente?

Carlos José Marques. Revista Istoé, ano 31, n° 2031, 08/10/2008, p.20.
Adaptado.

QUESTÃO 08

Com o Texto 2 seu autor pretendeu, principalmente:

- A) defender um ponto de vista; e convocar o leitor a assumir uma posição clara.
- B) propagar uma ação governamental; e enaltecer representantes do governo federal.
- C) opor-se aos resultados de pesquisa oficial; e noticiar vários fatos a ela relacionados.
- D) criticar uma pessoa pública; e comentar determinadas posições do governo federal.
- E) informar sobre reações a uma notícia divulgada; e criticar ações realizadas pelo governo.

QUESTÃO 09

“O argumento serviu como uma luva às pretensões dos que querem internacionalizar a Amazônia.” – Com esse enunciado, o autor do Texto 2 quis dizer que:

- A) O argumento foi eficaz para dirimir as pretensões dos que querem internacionalizar a Amazônia.
- B) O argumento funcionou para recrudescer as pretensões dos que querem internacionalizar a Amazônia.
- C) O argumento serviu para abalizar as pretensões dos que querem internacionalizar a Amazônia.
- D) O argumento prestou-se a obstar as pretensões dos que querem internacionalizar a Amazônia.
- E) O argumento foi útil para mitigar as pretensões dos que querem internacionalizar a Amazônia.

QUESTÃO 10

Assinale a alternativa na qual o termo destacado está empregado em seu sentido conotativo.

- A) Mais de 85% dessa mata arrancada do mapa são de floresta nativa.
- B) Jornais estrangeiros saudaram com ironia.
- C) Somente em agosto cresceu 133% o volume de abate florestal da região.
- D) Caiu como um duro golpe no ranking dos maiores desmatadores do País.
- E) Os crimes ambientais estão listados na categoria de inafiançáveis.

QUESTÃO 11

“Os crimes ambientais estão listados na categoria de inafiançáveis. Mesmo assim, não se tem notícia até aqui de que os responsáveis pela prática oficial vão parar atrás das grades.” – Nesse trecho, a expressão destacada tem valor:

- A) causal.
- B) explicativo.
- C) condicional.
- D) concessivo.
- E) conclusivo.

QUESTÃO 12

Acerca de aspectos da pontuação utilizada no Texto 2, analise as proposições seguintes.

- 1. “*Jornais estrangeiros saudaram com ironia: ‘O Brasil descobriu o inimigo da Amazônia: é o governo do Brasil.’*”. Nesse trecho, os primeiros dois pontos foram utilizados para introduzir uma citação literal.
- 2. “*O governo reclamou. Pediu vistas. O ministro recuou. Culpou o Ibama pelos dados. Vai checar de novo. Até o final do mês sai uma nova lista.*” Nesse trecho, a opção de isolar cada segmento por meio de pontos tem o efeito de realçá-los.
- 3. “*Se elas são as primeiras a encabeçar a lista dos infratores, quem fará diferente?*” – Nesse trecho, o ponto de interrogação indica que o autor fez um questionamento, ainda que seja um caso de pergunta retórica.
- 4. “*Zelar pela Amazônia, dita e havida como pulmão do mundo, requer antes de tudo que as próprias autoridades se conscientizem da missão*”. Nesse trecho, as vírgulas foram utilizadas para separar os termos numa enumeração.

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

QUESTÃO 13

Assinale a alternativa na qual as regras vigentes de concordância foram obedecidas.

- A) Apesar de serem poucas as ações concretas, no Brasil não falta defensores do meio ambiente.
- B) Quem de nós podemos prever com certeza até quando nosso planeta conseguirá resistir?
- C) Embora cresça, no Brasil, os casos de desmatamento, o governo parece não querer ver a situação.
- D) A defesa de nossas matas e de nossas riquezas naturais têm ficado sob a responsabilidade do governo.
- E) A necessidade de preservar o meio ambiente é assunto que está em pauta já faz muitos anos.

QUESTÃO 14

A partir de janeiro de 2009, entrará em vigor o novo Acordo Ortográfico, a partir do qual o trema será totalmente abolido das palavras portuguesas ou aportuguesadas. Essa nova regra altera a grafia do seguinte par de palavras:

- A) lingüiça e distingüir.
- B) argüição e freqüência.
- C) líqüido e agüentar.
- D) trégua e equânime.
- E) lângüido e equitação.

TEXTO 3



QUESTÃO 15

A análise do Texto 3 nos permite concluir que:

- A) seu autor pretendeu chamar a atenção do leitor para o uso inadequado dos itens lexicais na expressão 'meio ambiente'.
- B) o autor sabe que na expressão 'meio ambiente', o termo 'meio' tem valor de adjetivo, opondo-se semanticamente a 'inteiro'.
- C) a substituição de palavras realizada no texto faz o leitor conferir à palavra 'meio' um sentido que ela não tem na expressão 'meio ambiente'.
- D) o autor teve a intenção de criticar a compreensão equivocada que as pessoas têm em relação ao sentido da expressão 'meio ambiente'.
- E) o humor da charge é alcançado exatamente pelo fato de o personagem ter atribuído ao termo 'inteiro' um sentido inusitado.

QUESTÃO 16

Dentre as alternativas abaixo, assinale a **incorreta** com relação às características de pisos para a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

- A) Devem ser construídos com materiais impermeáveis à água, não absorventes e laváveis, sem fissuras ou rachaduras.
- B) Os ângulos entre paredes e pisos ou pisos e base de colunas ou de suporte de equipamentos devem ser vedados e abaulados para prevenir acúmulo de pó e umidade.
- C) Pisos feitos em pedra, asfalto, concreto e ladrilho não são adequados para as UAN, particularmente nas áreas que estão constantemente úmidas ou que são lavadas com frequência.
- D) Os pisos de madeira não são recomendados para as áreas comerciais de alimentos onde são realizadas operações úmidas, pois são de difícil manutenção da limpeza e suscetíveis à invasão de insetos e roedores.
- E) Superfícies lisas facilitarão a limpeza, porém são escorregadias, principalmente se o piso for úmido ou gorduroso.

QUESTÃO 17

O principal vetor de contaminação secundária de alimentos por vírus é:

- A) irrigação.
- B) alimento contaminado.
- C) alimento marinho.
- D) água.
- E) manipulador de alimento.

QUESTÃO 18

A multiplicação dos microorganismos nos alimentos, só ocorre em condições favoráveis, ou seja, fatores que influam positivamente. Então, pode-se afirmar que:

- A) os alimentos de baixa acidez são os mais resistentes à multiplicação bacteriana.
- B) o potencial de oxiredução diminui ao aumentarem as concentrações de agentes oxidantes, o que permite aos microorganismos aeróbios se desenvolverem.
- C) os microorganismos variam muito em suas necessidades de água, porém as leveduras necessitam de mais água que as bactérias para se multiplicarem.
- D) entre os nutrientes essenciais requeridos pelos microorganismos para formação de seu material celular, tem-se os ácidos graxos.
- E) a temperatura influi na velocidade de crescimento dos microorganismos.

QUESTÃO 19

Os microorganismos exigem a presença de água na forma disponível para sua sobrevivência, isto é, seu metabolismo e multiplicação. A partir dessa afirmação, é **correto** afirmar:

- A) Quanto à classificação dos microorganismos e à atividade de água, tem-se: os halofílicos (1,00), os xerofílicos (0,90) e os osmofílicos (0,80).
- B) O valor máximo de atividade de água para o crescimento microbiano é ligeiramente maior que 1,00.
- C) O valor mínimo de atividade de água para a multiplicação de microorganismos importantes em alimentos é 0,80.
- D) A atividade de água limitante para a multiplicação microbiana depende, ainda, de outros fatores.
- E) O parâmetro que mede a necessidade de água de um microorganismo denomina-se “atividade de água”.

QUESTÃO 20

Dentre os diferentes processos de cocção a que são submetidos os alimentos, a transmissão de calor pode ser feita:

- A) por irradiação, isto é, a transmissão do calor é feita pela movimentação de moléculas por variação de densidade.
- B) por camisa de calefação, que produz agitação das moléculas por intermédio de vapor, radiação ou vácuo.
- C) por convecção, que usa a energia eletromagnética para transmitir calor aos alimentos.
- D) por fornos convencionais, nos quais o alimento é exposto ao calor através de ar quente.
- E) por condução, em que a transmissão do calor de uma molécula para outra é feita por contato.

QUESTÃO 21

São hábitos alimentares comumente encontrados na adolescência:

1. Omissão de refeição, principalmente o jantar.
2. Escolha de alimentos incomuns.
3. Consumo de álcool.
4. Ingestão de alimentos entre as refeições (beliscar).

Estão **corretas**:

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

QUESTÃO 22

Assinale a alternativa ***incorreta*** com relação às ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção à saúde da população.

- A) A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) é uma agência reguladora, vinculada ao Ministério da Saúde, que define os procedimentos de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária do produto final.
- B) O Sistema de Análise de Risco e Pontos Críticos de Alimentação é importante para garantir a qualidade e a segurança do produto alimentício, sendo importante a sua implantação na indústria alimentícia.
- C) Ponto Crítico de Controle (PCC) é qualquer ponto, etapa ou procedimento no qual se aplicam medidas de controle (preventivas) para manter um perigo significativo sob controle, com objetivo de eliminar, prevenir ou reduzir os riscos à saúde do consumidor.
- D) Os alimentos preparados e vendidos pelos ambulantes são considerados de alto risco epidemiológico devido ao seu controle sanitário inadequado.
- E) Alimentos preparados em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) têm sido freqüentemente envolvidos em surtos de intoxicação e infecção alimentar. Registros epidemiológicos revelam que a maioria dos surtos de doenças de origem alimentar diagnosticados é atribuída a patógenos veiculados por alimentos preparados nesses locais. Assim, é de suma importância a determinação dos pontos críticos de controle em UAN.

QUESTÃO 23

As fichas técnicas elaboradas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são utilizadas para:

- A) elaborar manuais técnicos, treinamentos e palestras educativas para a equipe de profissionais da UAN.
- B) elaborar o Manual de Boas Práticas de Fabricação.
- C) elaborar e padronizar o receituário de preparações do serviço.
- D) elaborar o custo da refeição.
- E) elaborar a política de abastecimento da UAN.

QUESTÃO 24

A maioria dos alimentos apresenta componentes de fibras solúveis e insolúveis, ambas em proporções variadas. São alimentos considerados boas fontes de fibras solúveis todos os abaixo, ***exceto***:

- A) aveia.
- B) feijão.
- C) farelo de trigo.
- D) banana.
- E) damasco.

QUESTÃO 25

Na elaboração do cardápio vários aspectos são considerados indispensáveis todos os abaixo, ***exceto***:

- A) Recursos humanos.
- B) Disponibilidade do gênero no mercado.
- C) Especificação técnica dos alimentos.
- D) Necessidades nutricionais.
- E) Disponibilidade de área e de equipamentos.

QUESTÃO 26

Com relação à contaminação dos alimentos, podemos afirmar:

- A) A deterioração dos produtos cárneos por crescimento bacteriano não ocorre em temperaturas de refrigeração.
- B) O pescado é um dos alimentos mais suscetíveis à deterioração, devido principalmente ao pH alcalino.
- C) Os tipos mais comuns de deterioração de carne são provocados por bactérias, bolores ou leveduras.
- D) Nos sucos naturais ou concentrados, a deficiência de vitamina B favorece o crescimento bacteriano.
- E) A alteração do leite por células bacterianas é mais intensa em temperaturas elevadas.

QUESTÃO 27

Sobre os lipídios está ***incorreta***, a seguinte afirmativa:

- A) Constituem a principal forma de armazenamento de energia no corpo.
- B) Os ácidos graxos saturados são predominantemente de origem animal.
- C) São importantes para a absorção das vitaminas hidrossolúveis e sais minerais.
- D) Sua presença na dieta prolonga a permanência de alimentos no estômago.
- E) Nos seres humanos o colesterol pode ser de origem endógena sintetizado principalmente no fígado.

QUESTÃO 28

Sobre o idoso, marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas:

- () O aroma e os aspectos visuais induzem a salivagem e ajudam na digestibilidade dos alimentos ingeridos.
- () Devem-se oferecer refeições que contenham líquidos e sólidos ao mesmo tempo.
- () A ingestão aumentada de verduras reduz o risco de diferentes tipos de câncer.
- () O local das refeições deve ser tranquilo, deve-se evitar televisão ligada ou muitos ruídos.
- () A dificuldade de mastigação não interfere na escolha dos alimentos.

A sequência **correta** de cima para baixo é:

- A) F, F, F, V, V
- B) V, F, V, V, F
- C) F, V, F, F, V
- D) F, V, F, V, F
- E) F, V, V, F, V

QUESTÃO 29

O *per capita* líquido é um indicador importante na elaboração dos cardápios. Para se efetuar o cálculo do *per capita* bruto é necessário outro indicador essencial que se denomina:

- A) Custo previsto.
- B) Estoque existente.
- C) Margem de segurança.
- D) Frequência de cardápio.
- E) Fator de correção.

QUESTÃO 30

A Portaria 1.428 do Ministério da Saúde, de 26/11/1993, instituiu:

- A) Segurança e Medicina do Trabalho.
- B) Manual de Boas Práticas de Fabricação.
- C) Código Sanitário.
- D) Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle.
- E) Código de Defesa do Consumidor.

QUESTÃO 31

Dentre os objetivos do preparo dos alimentos na cozinha, podemos citar:

- A) Modificar as características organolépticas de determinados alimentos.
- B) Transformá-los de tal maneira que dificilmente serão reconhecidos.
- C) Permitir o aproveitamento de alimentos que não poderiam ser consumidos em estado natural.
- D) Alterar o sabor de alguns alimentos de pouca aceitabilidade.
- E) Confeccionar receitas culinárias que exijam pouco esforço e tempo.

QUESTÃO 32

A determinação de pontos críticos de controle, no processo de produção de refeições, tem como objetivo:

- A) reduzir os gastos desnecessários com a administração e supervisão da produção.
- B) controlar o desgaste dos equipamentos, durante a produção.
- C) identificar os fatores de correção e de cocção dos alimentos processados.
- D) assegurar às refeições condições higiênico-sanitárias ideais.
- E) controlar o fornecimento de refeições de acordo com as preferências dos usuários.

QUESTÃO 33

A hipovitaminose A é uma carência nutricional específica que atinge principalmente crianças menores de cinco anos. Considerando as medidas indicadas para a prevenção da deficiência de vitamina A, que o Ministério da Saúde adotou, analise as afirmativas abaixo e assinale com (V) as verdadeiras e com (F) a(s) falsa(s).

- () Promoção do aleitamento materno exclusivo até o sexto mês e complementar até os 2 anos de idade, pelo menos.
- () Garantia da suplementação com megadoses de vitamina A para puérperas no pós-parto imediato, antes da alta hospitalar.
- () Garantia da suplementação periódica e regular das crianças de 6 a 59 meses de idade, com doses maciças de vitamina A.
- () Promoção da alimentação saudável, assegurando informação para incentivar o consumo de alimentos ricos em vitamina A pela população.
- () Garantia da suplementação com megadoses de vitamina A para gestantes durante o pré-natal a partir do primeiro trimestre.

A sequência **correta** de cima para baixo é:

- A) V; V; V; V; V.
- B) V; F; V; F; V.
- C) V; V; V; V; F.
- D) F; V; V; V; V.
- E) F; V; V; V; F.

QUESTÃO 34

As anemias carenciais são consideradas um problema de saúde pública no âmbito mundial. O Ministério da Saúde implantou como medida de prevenção o Programa Nacional de Suplementação de Ferro. Com relação a esse Programa, analise as afirmativas abaixo e assinale com (V) a verdadeira e com (F) as falsas.

- () Suplementação medicamentosa de sulfato ferroso para todas as crianças de 6 a 18 meses de idade
- () Suplementação medicamentosa de sulfato ferroso para todas as crianças menores de cinco anos de idade, gestantes a partir do primeiro trimestre;
- () Suplementação medicamentosa de sulfato ferroso para todas as crianças de 6 a 18 meses de idade, gestantes a partir da 20ª semana e mulheres até o 3º mês pós-parto;
- () Suplementação medicamentosa de sulfato ferroso para todas as crianças menores de cinco anos de idade, gestantes a partir do primeiro trimestre e mulheres até o 3º mês pós-parto;
- () Suplementação medicamentosa de sulfato ferroso para todas as crianças de 6 a 59 meses de idade, gestantes a partir da 20ª semana e mulheres até o 3º mês pós-parto;

A sequência **correta** de cima para baixo é:

- A) F; F; F; V; F.
- B) F; F; F; F; V.
- C) F; V; F; F; F.
- D) F; F; V; F; F.
- E) V; F; F; F; F.

QUESTÃO 35

No início da gravidez alguns sintomas como náuseas e vômitos são considerados comuns e provocados por altos níveis de estrogênio. A orientação nutricional para esses casos deve ser:

- A) refeições freqüentes, à base de líquidos e ricas em hidrato de carbono.
- B) refeições oferecidas em intervalos maiores, à base de líquidos e ricas em hidrato de carbono.
- C) refeições oferecidas em intervalos maiores, secas e ricas em hidrato de carbono.
- D) refeições freqüentes, secas e ricas em hidrato de carbono.
- E) refeições freqüentes, regularmente secas e ricas em lipídeos.

QUESTÃO 36

No momento da elaboração dos cardápios, além do padrão alimentar, um outro aspecto fundamental a ser considerado é a estimativa de custo. Analise as afirmativas abaixo e assinale “V” para as verdadeiras e “F” para as falsas.

- () De um modo geral, os custos podem ser classificados em relação ao aspecto econômico/formação, contábil e à sua natureza.
- () Entre os fatores que podem interferir no custo refeição podemos citar a política de compras e o controle das operações durante a preparação.
- () O custo para os cardápios – padrões nunca deve ser estimado a partir do “per capita” por refeição.
- () Em relação ao aspecto contábil, podemos classificar os custos em fixos e variáveis.
- () A forma de pagamento, a quantidade a ser comprada e o sistema de armazenamento são fatores que influem diretamente no custo da refeição.

A sequência **correta** de cima para baixo é:

- A) V; F; V; V; V.
- B) V; V; F; F; V.
- C) V; F; F; V; V.
- D) F; V; V; F; F.
- E) F; V; F; F; V.

QUESTÃO 37

O planejamento físico das UAN é fundamental para adequação das instalações aos objetivos propostos. Assinale “V” para as afirmativas verdadeiras e “F” para a(s) falsa(s).

- () Ambiência do trabalho determina em grande parte a qualidade/quantidade do trabalho. P.ex. iluminação, cor, ruídos, ventilação.
- () Composição da área que deve obedecer a um fluxo coerente, evitando cruzamentos e retrocessos que podem comprometer a produção de refeições.
- () Dimensionamento da área que está relacionado diretamente com o número de refeições, padrão dos cardápios, sistema de distribuição e política de compra/abastecimento;
- () Equipamentos cuja localização define o “lay-out” da área.

A sequência **correta** de cima para baixo é:

- A) V; V; F; F.
- B) V; V; F; V.
- C) V; V; V; V.
- D) F; F; V; V.
- E) V; F; V; V.

QUESTÃO 38

A cocção dos alimentos tem como objetivo melhorar a digestibilidade e o valor nutritivo, aumentar a palatibilidade e reduzir a carga microbiana. Quanto aos processos básicos para realização de cocção, analise as afirmativas abaixo e assinale “V” para as verdadeiras e “F” para a(s) falsa(s).

- Calor úmido refere-se à cocção em água ou vapor, com ou sem pressão.
- Calor seco que se refere a cocção em gordura quente ou ar quente para promover desidratação.
- Calor misto que se refere à cocção em gordura seguido de calor úmido.
- Cocção no forno de microondas que se refere à cocção em ondas eletromagnéticas.
- Calor úmido que se refere à cocção em água cujos métodos usuais são: refogar, brasear e ensopar.

A sequência **correta** de cima para baixo é:

- A) V; V; F; V; V;
- B) V; V; V; V; F;
- C) F; F; V; V; V;
- D) V; F; F; V; F;
- E) F; V; V; V; F.

QUESTÃO 39

O sistema de distribuição deve abranger os seguintes aspectos:

- A) Porcionamento e apresentação das refeições, apenas.
- B) Porcionamento e apresentação das refeições, higiene dos funcionários e seu relacionamento;
- C) Porcionamento das refeições e relacionamento dos funcionários, apenas.
- D) Porcionamentos e higiene dos funcionários, apenas.
- E) Apresentação das refeições e relacionamento dos funcionários, apenas.

QUESTÃO 40

O programa de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) é uma maneira sistematizada de estabelecer pontos de monitoramento a fim de garantir a segurança do produto final (o alimento). Sobre esse assunto, analise as afirmativas abaixo e assinale “V” para as verdadeiras e “F” para a(s) falsa(s).

- A pasteurização é uma operação na qual os perigos de contaminação são eliminados.
- O congelamento é uma operação na qual o perigo de contaminação é prevenido, evitado, mas não eliminado;
- O enlatamento é uma operação na qual o perigo é prevenido.
- A pasteurização e o enlatamento são operações nos quais os perigos de contaminação são eliminados
- O congelamento é uma operação na qual o perigo de contaminação é eliminado.

A sequência **correta** de cima para baixo é:

- A) V; V; V; V; F;
- B) F; F; F; V; V;
- C) V; V; F; V; V;
- D) V; V; F; V; F;
- E) F; F; V; V; F.