

LÍNGUA PORTUGUESA

PARA QUE SERVE A ADOLESCÊNCIA

1 Muitas das habilidades exclusivas aos seres humanos são desenvolvidas durante o período da
2 adolescência. E foram essas capacidades que ajudaram nossa espécie a sobreviver ao longo da evolução.
3 Com a adolescência, ganhamos um tempo extra, além da infância, para organizar o cérebro: dos 11 aos 20
4 anos. Esse tempo a mais de reordenação cerebral permitiu que a espécie humana desenvolvesse uma
5 capacidade intelectual incrível. Sem a adolescência, os humanos não passariam de uns bobos incoerentes
6 dotados de um cérebro enorme.

7 É só olhar uma criança aos 10 anos e uma pessoa aos 20. No final da adolescência, conseguimos
8 articular pensamentos e levantar hipóteses a partir de abstrações, algo que é tremendamente difícil para uma
9 criança de 10 anos, acostumada a pensar em termos mais concretos. Com 20 anos, somos capazes de
10 estabelecer objetivos de longo prazo e esperar que eles aconteçam. Para uma criança, o tempo não passa.
11 Elas precisam obter recompensas imediatamente. Essas habilidades que vêm com a adolescência – abstração,
12 planejamento, além de uma boa dose de autonomia – são importantes para garantir nossa sobrevivência na
13 vida adulta.

14 O cérebro atinge o tamanho que terá na vida adulta aos 12 anos nas meninas e aos 14 nos garotos.
15 Desde antes do nascimento até essa idade, nossos neurônios construíram ligações uns com os outros,
16 estabeleceram novos caminhos para as informações circularem dentro do cérebro. Na adolescência, esse
17 grande emaranhado de massa cinzenta precisa ser reorganizado. Muitas dessas conexões são desligadas.
18 Outras são ativadas.

19 Tantas alterações afetam a capacidade dos adolescentes de prever consequências. Por isso, eles
20 costumam ser impulsivos. Mudanças no nível de dopamina, uma substância que transporta as informações
21 entre os neurônios, também podem explicar as alterações na personalidade. Ela inibe o funcionamento de
22 algumas regiões do cérebro que controlam o prazer. Isso explica por que os adolescentes procuram
23 experiências arriscadas. Eles precisam compensar a sensação de tédio causada pela supressão das atividades
24 dessas áreas. Essa também é a raiz do comportamento de contestação e rebeldia.

25 Nos Estados Unidos e na Europa, as aulas em algumas escolas começam mais tarde porque a direção
26 leva em consideração que o relógio biológico dos adolescentes está sempre desajustado. Em se tratando de
27 adultos e nas crianças, ele é perfeitamente programado para 24 horas. Para os adolescentes, parece que está
28 sempre funcionando atrasado, com 25 ou 26 horas. É por isso que eles querem ficar acordados até mais tarde e
29 não conseguem acordar cedo.

30 Precisamos igualmente entender que não é possível mudar a disposição dos adolescentes para correr
31 riscos. O que podemos e precisamos fazer é alertá-los para as atitudes muito perigosas, como fazer sexo sem
32 proteção. Temos de lembrar que os adolescentes existem para tornar nossa espécie bem-sucedida. Não para
33 fazer a vida dos adultos mais fácil.

BAINBRIDGE, David. *Revista Época*. Seção Ciência e Tecnologia. 20/07/2009

01. As sequências discursivas presentes no texto *Para que serve a adolescência* são de natureza:

- A) descritiva
B) narrativa
C) argumentativa
D) conversacional
E) explicativa

02. Para levar o leitor a aceitar seus pontos de vista, o autor do texto:

- A) preocupou-se apenas em construir uma mensagem clara.
B) valeu-se somente do seu conhecimento acerca do tema.
C) partiu de duas proposições para chegar necessariamente a uma terceira.
D) recorreu a afirmações apoiadas em dados concretos.
E) citou autoridades no assunto, com o intuito de corroborar sua tese.

03. De acordo com o texto *Para que serve a adolescência*:

- A) o tamanho do cérebro não determina a capacidade intelectual.
B) só a partir da adolescência o cérebro começa a crescer.
C) na infância, o cérebro é inoperante, isto é, não tem nenhuma utilidade.
D) todas as habilidades do ser humano são adquiridas na adolescência.
E) quem não vive uma adolescência feliz torna-se um adulto bobo.

04. Na progressão do texto, a expressão “Por isso” (linha 19) tem a função de:

- A) generalizar o que foi dito.
B) inserir uma conclusão.
C) introduzir um argumento mais forte que o anterior.
D) preparar o leitor para um argumento contrário ao anterior.
E) introduzir uma ilustração do que foi dito.

05. No trecho “Outras são ativadas.” (linha 18), suprimiu-se a palavra *conexões* a bem do estilo. Esse recurso estilístico caracteriza uma espécie de:
- A) metáfora
B) metonímia
C) pleonasmo
D) elipse
E) silepse
06. Não há relação de natureza coesiva entre as palavras ou expressões da opção:
- A) “Muitas das habilidades...” (linha 1)\ “... essas capacidades...” (linha 2)
B) ... “recompensas ...” (linha 11)\ “Essas habilidades...” (linha 11)
C) “... dos 11 aos 20 anos.” (linhas 3 e 4)\ “Esse tempo...” (linha 4)
D) “... dopamina” (linha 20)\ “Ela...” (linha 21)
E) “... adolescentes...” (linha 30)\ “I(os)...” (linha 31)
07. São respectivamente grafadas com **Ç**, **SS** e **SC** tal como “evolução” (linha 2), “massa” (linha 17) e “adolescência” (linha 2):
- A) gan__o, alma__o, ví__era
B) esca__ez, conce__ão, fa__ínio
C) propen__ão, so__ego, o__ilar
D) ascen__ão, rece__o, mi__anga
E) exce__ão, obse__ão, su__itar
08. São acentuadas por serem paroxítonas terminadas em ditongo:
- A) espécie, infância
B) possível, relógio
C) incrível, adolescência
D) substância, construíram
E) nível, áreas
09. Reconheça as palavras que preenchem as lacunas do texto que se segue:
Quando se estuda a adolescência, é de _____ iniciar-se pelas atitudes _____ comuns aos indivíduos nessa faixa etária. Eis _____ quase todas as teorias acabam analisando mais as _____ de comportamento dos jovens e menos o que as motiva.
- A) praxe, extravagantes, por que, distorções
B) praxe, extravagantes, porque, distorções
C) praxe, extravagantes, por que, distorções
D) praxe, extravagante, por que, distorções
E) praxe, extravagante, porque, distorções
10. Não raro, a palavra “cérebro” (linha 3) é pronunciada indevidamente *célebro*. Marque a opção em que as duas palavras estão materializando pronúncias errôneas:
- A) dignitário, afear
B) freada, empecilho
C) bandeja, cabeleireiro
D) infligir, privilégio
E) advinhar, degladiar
11. O **a** que antecede o substantivo *adolescência* deve receber acento indicativo de crase:
- A) Durante a adolescência, o cérebro passa por mudanças radicais.
B) O texto faz alusão a adolescência.
C) Compreender a adolescência é prerrogativa de poucos.
D) Não se deve considerar a adolescência uma fase negra da vida.
E) Até a adolescência tem seus encantos.
12. O verbo PARECER, presente no trecho “... parece que...” (linha 27), está flexionado de acordo com as normas de concordância verbal em:
- A) As ideias do texto parece agradarem a todos.
B) As conclusões do autor parecem serem absurdas.
C) As afirmações do texto parece surpreender os leitores.
D) As situações descritas parecem estarem presentes na vida de todos.
E) As explicações do autor parece justificar as excentricidades dos adolescentes.
13. Marque a opção que contém as possíveis substituições das formas verbais em destaque:
- I. **Devem existir** explicações científicas para o comportamento dos adolescentes.
II. Os pais se desesperam, quando percebem que **estão existindo** problemas no relacionamento com seus filhos adolescentes.
III. Se **existiram** problemas na adolescência, por certo faltou compreensão dos adultos.
- A) Deve haver, estão havendo, houve
B) Devem haver, está havendo, houve
C) Deve haver, está havendo, houveram
D) Deve haver, está havendo, houve.
E) Devem haver, estão havendo, houveram
14. A palavra “porque” (linha 25) preenche corretamente a lacuna da opção:
- A) O adolescente não sabe _____ é tão incompreendido.
B) Apenas _____ são impulsivos, os adolescentes são discriminados.
C) Sendo mais atentos, podemos compreender _____ os adolescentes são impulsivos.
D) Nem sempre os adultos compreendem _____ os adolescentes precisam compensar a sensação de tédio.
E) O adolescente se sente entediado muitas vezes sem saber _____.

15. Considerando o que determina a norma culta relativamente à concordância nominal, marque a opção que completa as lacunas do texto a seguir:
As pessoas que estão atravessando a adolescência ficam sempre _____ desconfiadas de que os adultos as perseguem. Por isso, fazem uma força _____ para serem poupadas de com eles conviver. Evitando enfrentar situações em que tenham de proferir _____ injúrias, os adolescentes permanecem o mais _____ calados.
- A) meio, mostra, bastantes, possível
B) meia, monstro, bastante, possíveis
C) meio, monstro, bastantes, possível
D) meia, mostra, bastante, possível
E) meio, monstro, bastante, possível
16. Está corretamente pontuado:
- A) Quando chamamos o adolescente de *aborrecente* estamos praticando além de um grande desrespeito, a desfaçatez de desconsiderar que, um dia dominados pelas mesmas emoções vivemos esse complicado momento da existência humana.
- B) Quando chamamos o adolescente de *aborrecente* estamos praticando além de um grande desrespeito a desfaçatez de desconsiderar que, um dia, dominados pelas mesmas emoções vivemos, esse complicado momento da existência humana.
- C) Quando chamamos o adolescente de *aborrecente* estamos praticando, além de um grande desrespeito, a desfaçatez de desconsiderar que um dia, dominados pelas mesmas emoções vivemos esse complicado momento da existência humana.
- D) Quando chamamos o adolescente de *aborrecente*, estamos praticando além de um grande desrespeito, a desfaçatez de desconsiderar que um dia dominados pelas mesmas emoções vivemos esse complicado momento da existência humana.
- E) Quando chamamos o adolescente de *aborrecente*, estamos praticando, além de um grande desrespeito, a desfaçatez de desconsiderar que, um dia, dominados pelas mesmas emoções, vivemos esse complicado momento da existência humana.
17. Só uma palavra em destaque está corretamente classificada quanto à classe gramatical:
- A) “**Muitas** das habilidades...” (linha 1) - advérbio
B) “... **que** ajudaram...” (linha 2) - conjunção integrante
C) “... **para** uma criança...” (linhas 8 e 9) - preposição
D) “... **algumas** escolas...” (linha 25) – adjetivo
E) “entender **que**...” (linha 30) - pronome relativo
18. Na expressão “... uns bobos...” (linha 5), o artigo indefinido **uns** foi empregado:
- A) com o intuito de apresentar ao leitor um ser ainda não conhecido.
B) para deixar bem marcada uma comparação.
C) como uma forma de dar ênfase ao substantivo *bobos*.
D) de forma aleatória, podendo assim ser trocado pelo artigo *os*.
E) para dar ao substantivo *bobos* um sentido vago.
19. Todas as afirmativas relacionadas à prática da redação oficial estão corretas, **exceto**:
- A) *Representação* é o instrumento por meio do qual um servidor se dirige a uma autoridade pública, para solicitar a concessão de um direito, sob o amparo da lei.
B) A forma de tratamento para o cargo de diretor é V. S^a.
C) Não se usa o ponto entre a casa do milhar e a da centena no numeral que indica ano.
D) A forma de tratamento V.Exa. não pode ser abreviada quando o destinatário é o chefe do Poder Executivo.
E) Quando um requerimento é indeferido pela segunda vez, faz-se um terceiro a uma instância administrativa superior, com o nome de *recurso*.
20. Sobre o OFÍCIO, **não** está correto o que se afirma em:
- A) A procedência e a data devem ser alinhadas à direita.
B) Todos os parágrafos devem ser numerados.
C) É também utilizado por particulares.
D) Tem formato uniforme.
E) Do vocativo, deve constar apenas o cargo da autoridade a quem se dirige e nunca o seu nome civil.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. Para selecionar um alimento ou bebida embalados é necessário verificar se o seu rótulo está de acordo com as exigências da resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, da ANVISA que diz ser obrigatória a declaração de:
- A) Valor calórico, proteínas, gorduras totais, colesterol e sódio.
B) Fibra alimentar, proteínas, gorduras totais, colesterol e cálcio.
C) Carboidratos, proteínas, gorduras totais, cálcio e ferro.
D) Valor calórico, carboidratos, proteínas, gorduras totais e sódio.
E) Valor calórico, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.
22. Sabe-se que os alimentos funcionais contribuem na redução do risco de várias doenças, tais como infecções intestinais, doenças cardiovasculares, câncer, obesidade e diabetes mellitus tipo II. Com base nessa afirmação, avalie os itens abaixo e assinale a afirmativa correta:
- A) Os alimentos funcionais não possuem marcadores biológicos de sua função no organismo.

- B) Um alimento não pode ser classificado como funcional se contiver um nutriente ou não-nutriente que atue positivamente em uma ou mais funções dentro do organismo.
- C) A resposta do organismo frente à ingestão dos alimentos funcionais depende de fatores genéticos, fisiológicos e dietéticos.
- D) Conceitualmente, os alimentos funcionais são destinados a tratar ou curar doenças.
- E) A resposta do organismo frente à ingestão dos alimentos funcionais independe de qualquer fator.

23. O Indicador de Parte Comestível (IPC) dos alimentos, essencial no planejamento de dietas e cardápios pode apresentar falhas causadas por estimativas incorretas, as quais podem acarretar problemas operacionais em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Analise as seguintes afirmativas sobre os efeitos do IPC:

- I. Aumento nos custos dos cardápios.
- II. Os desperdícios com sobras de alimentos já preparados não têm relação com o IPC.
- III. O uso incorreto do IPC pode ocasionar uma aquisição superfaturada de alimentos.
- IV. No pré-preparo a técnica empregada, o tipo de utensílio ou equipamento e o recurso humano podem influenciar o IPC.

As afirmativas **corretas** são:

- A) I e IV apenas.
- B) I e III apenas.
- C) I, II e III apenas.
- D) III e IV apenas.
- E) I, III e IV apenas.

24. Vannucci e colaboradores fizeram um levantamento sobre estudos realizados no período de 1965 a 1990 sobre a prevalência da anemia ferropriva nas várias regiões do Brasil, o qual revelou grande variação nos resultados mostrando prevalências de 13,3% a 60,5% em pré-escolares. Sobre a anemia ferropriva é INCORRETO afirmar:

- A) Anemia ferropriva é a deficiência de ferro no sangue ocasionada, principalmente, pelo baixo consumo desse mineral.
- B) As crianças de 6 meses a 5 anos são consideradas anêmicas, quando o valor da hemoglobina no sangue é inferior a 11g/dL.
- C) No primeiro nível de classificação da anemia ferropriva, associam-se consequências fisiológicas adversas.
- D) No terceiro nível de depleção de ferro é uma clara anemia ferropriva, cuja estratificação depende dos valores da hemoglobina.
- E) São alguns dos sintomas da anemia ferropriva em crianças, os efeitos psicológico e de comportamento.

25. Certos nutrientes podem afetar a absorção de drogas. Os derivados de tetraciclina não devem ser consumidos com:

- A) Leite.
- B) Mate.
- C) Laranja.
- D) Limonada.
- E) Suco de acerola.

26. Analise as afirmativas abaixo:

- I. As recomendações nutricionais são instrumentos importantes para o planejamento, prescrição e avaliação de dietas, porém não são baseadas em nenhuma evidência científica.
- II. EAR (Estimated Average Requirement): é o valor médio de ingestão diária de um nutriente que se estima atender às necessidades de menos de 50% da população saudável, obtido a partir de medianas de curvas de consumo.
- III. RDA (Recommended Dietary Allowance): é o valor médio de ingestão dietética diária de um nutriente suficiente para atender às necessidades de aproximadamente 97,5% da população saudável, estabelecida, principalmente, a partir de medianas de curvas de distribuição normal de estudos populacionais de avaliação de consumo, acrescidos de dois desvios padrão.
- IV. UL (Tolerable Upper Intake Level): é o nível máximo de ingestão diária de um nutriente que é tolerável biologicamente, não trazendo riscos de efeitos adversos à saúde para praticamente todos os indivíduos da população. Para a avaliação de UL, deve-se considerar ingestão de alimentos-fonte, além de alimentos fortificados, suplementos e água.

Estão corretas as afirmativas:

- A) III e IV.
- B) I, II e III.
- C) I, III e IV.
- D) I, II e IV.
- E) II e IV.

27. Sabe-se que as drogas (medicamentos) podem alterar tanto a absorção como a excreção de nutrientes. Analise as sentenças abaixo e marque a opção de pares, droga - nutrientes que as completem:

- I. Mudanças na acidez do trato digestivo - _____ pode interferir na absorção de(o) _____.
- II. Alterações nos sucos digestivos - _____ pode aumentar a absorção de(o) _____.
- III. Desativam os sistemas enzimáticos - _____ pode reduzir a atividade de(a) _____.
- IV. Deslocam os nutrientes de seus transportadores de proteína do plasma - _____ desloca o(a) _____.

- A) Antiácido/ferro, neomicina/lípase, aspirina/folato, cimetidina/gordura.
- B) Neomicina/lípase, antiácido/ferro, cimetidina/gordura, aspirina/folato.
- C) Antiácido/ferro, cimetidina/gorduras, neomicina/lípase, aspirina/folato.
- D) Neomicina/folato, antiácido/ferro, aspirina/lípase, cimetidina/gorduras.
- E) Antiácido/lípase, cimetidina/ferro, aspirina/folato, neomicina/gorduras.

28. O arroz é um produto básico que alimenta cerca de metade da população mundial sendo cultivado principalmente na Índia, Extremo Oriente, América do Sul, Itália e EUA.

É correto afirmar que:

- A) O arroz processado contém β -caroteno ou seus carotenoides precursores.

- B) Em dietas normais quando se quer ter uma preparação com o alimento macio e mais solto, a água será adicionada no volume de quatro vezes o alimento resultando em porção três ou quatro vezes maior do que o "per capita".
- C) O índice de absorção, ou seja, a quantidade de água absorvida depende do grau de maturidade do grão, condição de armazenamento ou espécie do cereal.
- D) Os grãos de arroz têm vários feitiços e tonalidades, sendo que os grãos curtos são ovalados e amarelados.
- E) A operação de encharcamento aplicada ao arroz parbolizado não altera o valor nutricional.

29. Analise as afirmativas abaixo:

- I. A gema do ovo tem a propriedade de incorporar gordura em forma de emulsão.
- II. Ao se aquecer uma preparação à qual se tenha incorporado clara batida, ela aumenta de volume pela expansão do ar retido.
- III. A ovomucina é uma glicoproteína que contribui para a formação da estrutura gelatinosa da camada grossa da clara.
- IV. Na gema, encontra-se a ovovitellina, que é uma fosfoproteína, a qual se combina com a lecitina, formando um composto responsável por muitas das reações características da gema durante a cocção.

Estão corretas:

- A) Apenas I, II e IV.
- B) Apenas III e IV.
- C) Apenas I, II e III.
- D) Apenas I, III e IV.
- E) I, II, III e IV estão corretas.

30. Assinale a opção **falsa** considerando os critérios de recebimento em relação à temperatura de matéria-prima:

- A) carnes refrigeradas (bovina, suína, ave, pescado) recebê-las nas temperaturas até 6°C com tolerância até 7°C.
- B) laticínios e derivados recebê-los na temperatura até 10°C ou de acordo com o fabricante.
- C) produtos congelados (carnes, peixes, hortifrutis, sucos) recebê-los nas temperaturas de menos 16°C a menos 10°C.
- D) produtos resfriados recebê-los de 6°C a 10°C ou de acordo com o fabricante.
- E) massas frescas até 6°C com tolerância até 7°C

31. Acerca da implantação de um sistema de custos comerciais em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), julgue os itens a seguir e assinale a alternativa correta:

- I. Numa UAN com serviço próprio, os custos comerciais compreendem todos os gastos para colocação do produto na praça.
 - II. O custo da refeição pode ser alterado por vários fatores como, política de compras, métodos de recepção e armazenamento de mercadorias, controle das operações durante a preparação.
 - III. Os custos diretos são aqueles cujas despesas são contabilizadas através de rateio.
 - IV. Para a verificação da eficácia da gestão dos custos numa UAN, deve-se analisar o histórico de dados fidedignos registrados para comparação e proporcionar um valioso instrumento para a tomada de decisões.
- A) Todas as afirmativas estão corretas.
 - B) Somente II e IV estão corretas.
 - C) Somente I e II estão corretas.
 - D) Somente III e IV estão corretas.
 - E) Apenas II está correta.

32. Assinale a alternativa verdadeira:

- A) A despensa ou almoxarifado é a área destinada à estocagem de gêneros de maior conservação à temperatura ambiente.
- B) A plataforma de descarga deve ser provida de uma marquise para proteção das mercadorias na hora da entrega, mas não deve ter rampas para não dificultar o transporte das cargas.
- C) Os produtos de limpeza não têm prazo de validade, nem registro no Ministério da Saúde.
- D) As prateleiras para armazenamento devem ser localizadas a 15 cm do piso e com profundidade superior a 60 cm, preferencialmente moduladas, para permitir flexibilidade de novos arranjos.
- E) Manter caixa de madeira na área do estoque.

33. Os critérios básicos para armazenamento da matéria-prima visam à preservação da qualidade dos alimentos, à disposição adequada dos produtos e o controle na utilização da matéria-prima. Assinale a alternativa verdadeira:

- A) Deve-se manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área da UAN, desde que esteja protegendo os alimentos.
- B) Proporcionar uma boa ventilação para os produtos de prateleira mantendo-os distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sempre que possíveis, sendo 10 cm o mínimo aceitável, de acordo com o tamanho da área do estoque.
- C) Preservar a qualidade dos produtos e a higiene da área, reservando na própria área um local para armazenar embalagens, materiais fora de uso e sucatas.
- D) Os cereais devem ser armazenados em local seco e arejado, com uma tênue luz solar, à temperatura ambiente;
- E) Os enlatados, farináceos e grãos devem ser organizados aleatoriamente.

34. Julgue os itens que se seguem, considerando as recomendações para o armazenamento pós-manipulação. Assinale a resposta certa.

- A) Depois de abrir as embalagens originais, armazenando-se os alimentos sob refrigeração, podemos utilizá-los, desde que não apresentem alterações visíveis e sem atentar para o prazo de validade do fabricante.
- B) Programar o uso de carnes congeladas considerando que após o descongelamento, estas somente poderão ser armazenadas sob refrigeração (até 4°C) por 72 horas para bovinos, aves e pescados.
- C) Não recongelar crus os alimentos que tenham sido descongelados para serem manipulados.
- D) Alimentos crus semiprontos preparados com carnes descongeladas poderão ser reutilizados, desde que diretamente na cocção e atinjam, no mínimo, 74°C no centro geométrico do alimento.

E) As recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos não devem ser respeitadas rigorosamente.

35. O equilíbrio de nutrientes nos cardápios está na dependência da quantidade de alimentos oferecidos e na inclusão de um alimento de cada grupo básico na refeição planejada. Asseguram-se o equilíbrio de nutrientes e adequação às necessidades através do cálculo do “per capita” de cada alimento e seus prováveis substitutos. Avalie os itens que se seguem:

- I. Fixar o “per capita” dos alimentos que diariamente serão incluídos nos cardápios e analisar seu teor calórico em proteínas, gorduras e carboidratos.
- II. Analisar as preparações variáveis dos cardápios elaborando fichas individuais dessas preparações.
- III. Estabelecer a diferença entre as calorias estimadas para a clientela e o total de calorias dos alimentos diariamente utilizados naquela refeição.
- IV. Completar o equivalente à diferença de calorias, escolhendo entrada, acompanhamento do prato principal e sobremesa que perfaçam o total calórico necessário, dentre as fichas de preparação já analisadas.

As afirmativas corretas são:

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| A) Apenas I, II e IV | B) Apenas I, III e IV |
| C) Apenas II e IV | D) Apenas III e IV |
| E) I, II, III e IV. | |

36. Sobre estudos epidemiológicos é **incorreto** afirmar que:

- A) Epidemiologia descritiva relaciona o número de casos de uma doença, os segmentos populacionais afetados e os locais e a duração dos casos.
- B) O estudo retrospectivo examina os dados após o episódio ter se encerrado.
- C) Um estudo experimental planeja experimentos para testar uma hipótese, frequentemente sobre o valor de um determinado tratamento.
- D) Um estudo analítico não estabelece relações de causa e efeito em doenças populacionais.
- E) Os epidemiologistas fornecem dados para avaliar e planejar cuidados gerais de saúde numa comunidade.

37. Estão corretas as afirmativas abaixo, **exceto**:

- A) O escurecimento observado em frutas e vegetais recém-cortados é conhecido como reação de Maillard.
- B) Na ciência de alimentos, materiais viscosos são aqueles que são espessos que aderem à boca e são difíceis de engolir.
- C) Para se preparar géis particularmente fortes e de formação rápida, o amido de milho de alto teor de amilose é usado como amido de base.
- D) A pectina comercial é obtida da casca de frutas cítricas e do bagaço de maçã.
- E) No hospedeiro, o principal benefício do pré-biótico é o estímulo seletivo do crescimento e/ou atividade de uma ou de um número limitado de espécies bacterianas já presentes no colo.

38. Analise as assertivas e marque (V) para as verdadeiras e (F) para as falsas:

- () A inulina, carboidrato de reserva em milhares de espécies de plantas, incluindo cebola, alho, aspargo e banana, é um pré-biótico.
- () A inulina e os frutoligosacarídeos são componentes da fibra dietética e proporcionam um índice glicêmico igual a zero.
- () A celulose e suas formas modificadas servem como fibra dietética, uma vez que não são digeridas e não contribuem com nutrientes, nem com calorias, ao passar pelo trato digestivo humano.
- () Os produtos panificados de baixa caloria feitos com celulose em pó, têm seu conteúdo de fibra aumentado e permanecem úmidos e frescos por mais tempo.

Marque a sequência correta.

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

39. O gasto energético de 24 horas é composto, pela taxa de metabolismo basal (60 – 75%), pelo efeito térmico do alimento (10%), pela termogênese facultativa ($\pm 10 - 15\%$) e pelo efeito térmico da atividade física a uma taxa de:

- | | |
|-------------|-------------|
| A) 12 – 30% | B) 10 – 35% |
| C) 15 – 35% | D) 15 – 30% |
| E) 17 – 32% | |

40. Analise as sentenças que se seguem e marque a INCORRETA.

- A) A alimentação do ser humano deve satisfazer as seguintes necessidades básicas: fornecer substâncias essenciais e energia para a conservação dos processos fisiológicos.
- B) No metabolismo ocorre a obtenção de energia química, a conversão das moléculas dos nutrientes em moléculas necessárias para funcionamento da célula, a polimerização dos precursores monoméricos e a síntese e degradação das biomoléculas necessárias para funções celulares especializadas.
- C) Mesmo no período pós-absortivo, o organismo só utiliza para oxidação a quantidade de nutrientes necessária para suprir suas necessidades fisiológicas, independente do substrato energético ingerido. O que não é prontamente utilizado é excretado.
- D) Após o processo absorptivo, toda a energia disponível na glicose e nos triacilgliceróis está disponível para ser oxidada semelhante à aproveitada no calorímetro, o que não acontece com os aminoácidos.
- E) Todas as alternativas estão incorretas

41. Define, a Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN), necessidades nutricionais, como sendo:
- A) A quantidade de energia e a qualidade dos nutrientes biodisponíveis nos alimentos que um indivíduo em qualquer condição deve ingerir para satisfazer todas as suas necessidades fisiológicas.
 - B) A quantidade de energia e de nutrientes biodisponíveis nos alimentos que um indivíduo sadio deve ingerir para manter seu metabolismo basal.
 - C) A quantidade de energia biodisponível nos alimentos que um indivíduo sadio deve ingerir para satisfazer todas as suas necessidades fisiológicas.
 - D) A qualidade da energia e dos nutrientes biodisponíveis nos alimentos que um indivíduo sadio deve ingerir para satisfazer todas as suas necessidades fisiológicas.
 - E) A quantidade de energia e de nutrientes biodisponíveis nos alimentos que um indivíduo sadio deve ingerir para satisfazer todas as suas necessidades fisiológicas.

42. É correto afirmar que durante a puberdade, as mulheres:
- A) quase não ganham gordura corpórea.
 - B) não ganham gordura corpórea.
 - C) ganham mais gordura corpórea que os homens.
 - D) ganham igual quantidade de gordura corpórea que os homens.
 - E) ganham menos gordura corpórea que os homens

43. Um indivíduo mede 1,70m e usualmente pesava 80 Kg. Após três meses, ele estava pesando 70 Kg. Com base nas informações apresentadas no quadro abaixo, caracterize o tipo de perda ocorrida com este indivíduo.

Significado da perda de peso em relação ao tempo

Tempo	Perda significativa de peso (%)	Perda grave de peso (%)
1 semana	1 – 2	>2
1 mês	5	>5
3 meses	7,5	>7,5
6 meses	10	>10

Fonte: BLACKBURN, G.L., BISTRIAN, B.R. Nutritional and metabolic assessment of the hospitalized patient. JPEN, 1:11-22, 1977

- A) 5% - perda significativa de peso
 - B) 7,5% - perda significativa de peso
 - C) 10% - perda significativa de peso
 - D) >7,5% - perda grave de peso
 - E) 1 – 2% - perda significativa de peso
44. Estudos indicam que a forma pela qual a gordura está distribuída pelo corpo é mais importante que a gordura corporal total na determinação do risco individual. Considere que uma mulher adulta com 120 cm de quadril e 101 cm de cintura e marque a alternativa que expressa a razão cintura/quadril e se está ou não adequada.
- A) 1,05 – inadequado.
 - B) 0,95 – adequado.
 - C) 1,25 – inadequado.
 - D) 0,95 – inadequado.
 - E) 0,84 – adequado.
45. A respeito das fichas técnicas de controle (FTC), assinale a alternativa **incorreta**.
- A) Ela fornece dados de per capita, fator de correção e cocção.
 - B) Não é um instrumento gerencial de apoio operacional.
 - C) Consta na FTC o tempo total de preparo.
 - D) Discrimina os ingredientes e os tipos de equipamentos a serem utilizados na preparação.
 - E) Permite o controle financeiro e a determinação da composição centesimal da preparação.
46. A interação entre drogas e nutrientes é um fato que se dá quando se produz um desequilíbrio de nutrientes por ação de um medicamento, ou quando um efeito farmacológico é alterado pela ingestão de nutrientes ou pelo estado nutricional do paciente.
- Assinale (V) para as verdadeiras e (F) para as falsas e marque a opção correta:
- () hidroclortiazida – diminuição do sódio, cloretos, potássio, magnésio, zinco e riboflavina.
 - () metotrexate – 90% ligada as proteínas plasmáticas; diminui absorção de cobalamina, fosfato, cálcio e gorduras.
 - () ciprofloxacino – melhor ser ingerido com leite ou derivados.
 - () diclofenaco – 90% ligada às proteínas plasmáticas; a suplementação de potássio potencializa a irritação gastrointestinal.
 - () azatioprina – hiperalbuminemia.
- A) V V F V V
 - B) V F V F V
 - C) F F V V V
 - D) V V V F F
 - E) F V F V V

47. Alguns procedimentos podem ser utilizados com a finalidade de amaciar a carne. Dentre as afirmativas a seguir, marque a INCORRETA.
- A) Amaciamento por ação mecânica através de equipamento que contém várias lâminas para seccionar as fibras da carne.
 - B) Amaciamento por ação enzimática no qual ocorre uma desorganização estrutural da fibra.
 - C) Amaciamento em vinha d' alho, cujo processo ocorre por ação química.
 - D) Maturação a vácuo embalando as peças ou cortes em sacos plásticos laminados.
 - E) Fatiamento no sentido da fibra da carne para evitar o endurecimento após a cocção.

48. Coloque (V) para as verdadeiras e (F) para as falsas nas afirmativas que se seguem:

- O corte de carne picada deve obedecer a um mesmo padrão de tamanho e formato.
- Nas peças de carne destinadas a assados, devem-se retirar as peles e as gorduras.
- A forma mais adequada de preparo da carne de sol é grelhada ou frita.
- O lagarto deve ser usado no preparo de cozido, moído, caldo, ensopado e rosbife.
- Os cortes menos saborosos são os que contêm ossos e gorduras.

A sequência correta é:

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

49. É correto afirmar:

- A) O pernil de suíno é usado em assados e em diversos tipos de presunto e tender.
- B) O frango de leite ou galeto tem até três meses de idade e pesa cerca de 1 Kg.
- C) Bacon é a parte gorda do peito do suíno cortado em fatias.
- D) O pescado pode ser deteriorado por enzimas dos tecidos, desenvolvimento bacteriano, mas não por ação dos sucos digestivos.
- E) Peixes, mariscos, cetáceos e quelônios não são classificados como pescados.

50. Marque a afirmativa **incorreta**.

- A) A clara de ovo batida por muito tempo divide-se em duas.
- B) A gema do ovo é um emulsificante.
- C) Na compra de ovos industrializados elimina-se a possibilidade de contaminação por microrganismos.
- D) O prazo de validade do ovo em pó é de trinta dias.
- E) A camada escura em torno da gema (sulfeto de ferro) pode ser evitada se, após a cocção, se esfriar o ovo rapidamente.

51. Em relação às leguminosas, é **correto** afirmar, exceto:

- A) O amendoim é a única leguminosa que pode ser submetida ao calor seco.
- B) O tempo de cocção varia com a temperatura e variedade do grão usado.
- C) A quantidade de água necessária para intumescer o grão difere de acordo com a variedade da leguminosa.
- D) A temperatura e o grau de umidade do local de armazenamento influenciam a cocção.
- E) Quanto maior o tempo de armazenamento mais fácil é a cocção do grão.

52. No sistema de análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), um Ponto Crítico de Controle (PCC) se refere:

- A) Ponto que afeta a segurança, mas que é controlado, prioritariamente, por procedimentos e programas de pré-requisito.
- B) Qualquer ponto, etapa ou procedimento em que se apliquem medidas preventivas para eliminar, prevenir ou reduzir os riscos à saúde do consumidor.
- C) Valores ou atributos máximos e/ou mínimos estabelecidos para cada critério, que quando não atendidos, impossibilitam a garantia de segurança do alimento.
- D) Sequência de observações ou mensurações planejadas e devidamente registradas.
- E) Estimativa da probabilidade de ocorrência de um perigo.

53. Nas afirmativas abaixo, identifique os procedimentos I – Boas Práticas (B), II – Análise de Perigos e Pontos Críticos (APPCC), III – Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e assinale a alternativa que representa a sequência correta:

- Os Serviços de Alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.
- Busca a produção, a manipulação, o transporte, a distribuição e o consumo de alimentos inócuos.
- Identifica perigos significativos e caracteriza as medidas preventivas; modifica uma etapa de preparo, quando necessário; serve de base para a identificação dos pontos críticos de controle.
- Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outros acessórios apropriados para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte. Durante a manipulação, devem ser retirados os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.
- Higienização de instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higiene e saúde dos manipuladores.

- A) II – III – I – II – I
- B) I – II – I – III – I
- C) I – II – II – I – III
- D) III – I – II – I – II
- E) II – I – I – III – III

54. Avalie as afirmativas abaixo e classifique-as em verdadeiras (V) ou falsas (F) e assinale a sequência correta:

- Quando a reserva de glicogênio está baixa, a glicogenólise e a gliconeogênese mantêm o suprimento de glicose.
- Atletas em treinamento intenso devem ingerir diariamente de 7 – 10g/Kg de peso corpóreo de carboidratos.
- A refeição pré-evento ou pré-treino mantém níveis ótimos de glicose no sangue para o trabalho muscular.
- A refeição pré-evento deve ser rica em carboidratos e gorduras.
- As refeições pré-competição devem ser ingeridas 3 a 4 horas antes do evento e fornecer de 500 a 600 g de carboidratos.

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

55. Assinale a alternativa correta sobre a ingestão de carboidratos em atividades físicas:
- A) O consumo de uma bebida apropriada com carboidrato para esportistas durante o exercício não oferece vantagem sobre a água pura.
 - B) Ingestão de concentrações de carboidratos maior que 10% é geralmente associada a câibras abdominais, náusea e diarreia.
 - C) A ressíntese do glicogênio no músculo é promovida quando os carboidratos não são consumidos imediatamente após os exercícios.
 - D) Para um melhor desempenho no exercício, o conteúdo de carboidratos da dieta deve ser aumentado à medida que a hora da refeição se aproxima do exercício.
 - E) Torradas com geléia, batata assada, espaguete com molho de tomate, cereal com leite desnatado não são alimentos apropriados para serem ingeridos numa pré-competição.
56. As instalações de uma câmara frigorífica devem obedecer às determinações apresentadas a seguir, **exceto**.
- A) Antecâmara para proteção térmica.
 - B) Revestimento de material lavável e resistente.
 - C) Ralo sifonado instalado na parte interna.
 - D) Termômetro, tipo mostrador, permitindo a leitura pelo lado externo.
 - E) Interruptor de segurança localizado na parte externa da unidade refrigerada, com lâmpada piloto indicadora da condição "ligado-desligado".
57. Pode-se classificar como alimentos reguladores:
- A) Leite e hortaliças.
 - B) Hortaliças e frutas.
 - C) Frutas e cereais.
 - D) Açúcares e leite.
 - E) Carnes e leite.
58. Numa Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), o treinamento do manipulador é uma necessidade básica para que os alimentos não sejam contaminados durante o manuseio pela bactéria que habitualmente se encontra nas fossas nasais, mucosa e pele dos indivíduos, que é o (a):
- A) *Candida albicans*
 - B) *Bacillus aureus*
 - C) *Bacillus cereus*
 - D) *Streptococcus lactis*
 - E) *Staphylococcus aureus*
59. Não constituem fatores intrínsecos envolvidos no crescimento de microrganismos nos alimentos:
- A) Acidez e nutrientes.
 - B) pH e nutrientes.
 - C) Água e potencial de óxido-redução.
 - D) pH e umidade.
 - E) Temperatura e gases ambientais.
60. Um método subjetivo para avaliar o estado nutricional é:
- A) Antropometria.
 - B) Exame físico.
 - C) Composição corporal.
 - D) Parâmetros bioquímicos.
 - E) Consumo alimentar.