

CADERNO DE QUESTÕES

CARGO

NUTRICIONISTA – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

DATA: 17/01/2016

HORÁRIO: das 08 às 12 horas

LEIA AS INSTRUÇÕES E AGUARDE AUTORIZAÇÃO PARA ABRIR O CADERNO DE QUESTÕES

- ☒ Verifique se este CADERNO contém um total de 50 (cinquenta) questões do tipo múltipla escolha, com 5 (cinco) opções de resposta cada, das quais, apenas uma é correta. Se o caderno não estiver completo, solicite ao fiscal de sala um outro caderno. **Não serão aceitas reclamações posteriores.**
- ☒ As questões estão assim distribuídas:
 - LÍNGUA PORTUGUESA:
01 A 10
 - NOÇÕES DE INFORMÁTICA:
11 a 20
 - CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS:
21 a 50
- ☒ O candidato não poderá entregar o **caderno de questões** antes de decorridos 60 (sessenta) minutos do início da prova, ressalvados os casos de emergência médica.
- ☒ As respostas devem ser marcadas, obrigatoriamente, no **cartão-resposta**, utilizando caneta esferográfica, **tinta preta** ou **azul escrita grossa**.
- ☒ Ao concluir a prova, o candidato terá que devolver o **cartão-resposta** devidamente ASSINADO e o **caderno de questões**. A não devolução de qualquer um deles implicará na **eliminação** do candidato.

LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto abaixo e responda às questões de 1 a 10.

A cobertura das tragédias e a consequente indignação seletiva

01 Nos últimos dias, diversas tragédias assolaram o mundo. Aqueles que, como nós, não vivenciaram os
02 acontecimentos diretamente, tomaram conhecimento deles a partir do recorte e da construção midiática dos
03 fatos: dos atentados em Paris, passando pelo crime ambiental em Minas Gerais e a chacina em Fortaleza.

04 A história se repete: um desastre em algum lugar do mundo gera manifestações de solidariedade,
05 *hashtags* e avatares nas redes sociais. De imediato, um grupo reage lembrando outros casos de atentados,
06 mortos e desabrigados em lugares em guerra, famílias vivendo em situações insalubres.

07 Casos, às vezes, acontecidos em dias muito próximos. “Indignação seletiva!” — acusam de um lado.
08 “Minha indignação não é seletiva!” — respondem de outro. “Somos todos (e todas) Paris, Síria, Mariana,
09 Fortaleza”. Não, não somos. Somos diversos, com diversas experiências e bagagens afetivas e culturais, que
10 influenciam na forma como reagimos a cada tragédia. Parte significativa dessa bagagem, do conhecimento que
11 temos dos lugares, povos e tragédias vem de um lugar comum: os grandes meios de comunicação.

12 Não se trata, aqui, de pesar qual fato é mais doloroso ou digno de cobertura ou solidariedade. Todas as
13 vidas ceifadas, assim como toda destruição e violência, deve nos indignar e atravessar profundamente, inclusive
14 aquelas que ganham, quando muito, um mínimo espaço nas páginas policiais. Mas, para compreender como a
15 seleção dos acontecimentos, a abordagem e a comoção gerada por eles são feitas, precisamos desnudar o
16 *modus operandi* dos meios de comunicação. E perceber que não é difícil concluir que a violência já começa na
17 invisibilidade imposta aos que não são considerados relevantes.

18 A decisão do que é e do que não é notícia, além de que notícia é mais importante que outra, é baseada
19 em diversos critérios, sistematizados por diferentes autores, ensinados nas escolas de jornalismo e incorporados
20 ao cotidiano das redações. Apenas para usar como exemplo o elenco mais conciso deles, dá-se mais relevância
21 aos acontecimentos de acordo com: novidade, proximidade geográfica, proeminência e negativismo.

22 Ou seja, o que acontece hoje é uma notícia mais importante do que o que se passou anteontem; um jornal
23 do Ceará colocará em destaque notícias da periferia de Fortaleza, não de Paris; porém, caso morra um camelô
24 na feira da Central do Brasil, no Rio de Janeiro, ou a apresentadora Angélica sofra um acidente, O Globo dará a
25 manchete para ela; uma má notícia ganha mais destaque que um acontecimento positivo.

26 Esses critérios obviamente não são naturais. Foram pensados a partir do que toca mais o público, sim,
27 mas também estão fortemente ligados a valores econômicos e culturais. A vida de um parisiense vale mais do
28 que a de um sírio? Pessoalmente podemos achar que não — e defendemos que não. Para a imprensa brasileira
29 tradicional, no entanto, a resposta é sim.

30 Ao nos apresentar o mundo que nem sempre conhecemos de perto — ou, mesmo quando o fazemos,
31 estamos já atravessados por todas as informações e imagens que nos chegaram de forma midiática —, a
32 mídia também colabora para que tenhamos mais familiaridade com certos povos e lugares. Cenários que já
33 vimos tanto no cinema e na televisão.

34 Na geografia dos afetos, o Rio de Janeiro é muito mais próximo de Paris do que de Fortaleza. Além disso,
35 o tipo de tragédia que assolou Fortaleza na última semana, com a chacina de doze pessoas — em especial
36 jovens negros —, é a tragédia cotidiana nas periferias, morros e favelas. O critério da novidade aí também se
37 esvazia.

38 E o que é uma tragédia passa a ser banal, sem merecer qualquer destaque. Até mesmo o lugar social dos
39 envolvidos é usado para justificar ou não suas mortes. Ter ou não passagem pela polícia tornou-se, assim, uma
40 das primeiras perguntas feitas e reportadas na apuração dos assassinatos. Afinal, a tão propagada narrativa
41 policialesca tem fixado na sociedade que “bandido bom é bandido morto”. Foi assim em Cabula, em Salvador, e
42 tem sido assim agora, no Ceará.

43 Mas a própria lógica da noticiabilidade é subvertida quando segui-la prejudica interesses políticos e
44 econômicos dos veículos de comunicação. O caso do rompimento da barragem do Rio Doce, obra da Samarco,
45 controlada pela Vale, em Mariana/MG, é emblemático. Novidade, proximidade, proeminência, negatividade. São
46 dezenas de mortos e desabrigados, cidadãos e cidadãs sem água potável e um prejuízo humano e ambiental
47 cujas consequências afetarão por anos uma extensão territorial significativa de nosso país.

48 O crime, no entanto, que tem responsáveis muito claros, vem sendo reportado como desastre ambiental.
49 Tampouco se discute a fundo a questão das privatizações e da responsabilidade do poder público no
50 acompanhamento das ações das mineradoras.

51 A própria presidenta da República só foi à região, sobrevoando a área de helicóptero, uma semana depois
52 do rompimento da barragem. O fato de nossa autoridade política não ter dado a devida importância ao
53 acontecimento em Minas sem dúvida contribui para o não-destaque nas pautas dos telejornais e veículos
54 impressos. Mas chamar a atenção de autoridades e cobrar a responsabilização dos envolvidos também é papel
55 da imprensa, por meio da definição do que ganha e do que não ganha as manchetes.

56 [...]

57 Por isso, em vez de apontarmos o dedo uns aos outros, principalmente nas redes sociais, acusando-nos
58 mutuamente de indignação seletiva, cabe entender como é construída tal seleção no nosso próprio imaginário.

59 Qual o papel da mídia nesse processo, mesmo entre quem busca coberturas e veículos alternativos ao
60 mainstream.
61 Quais as consequências da grande concentração num setor que deveria ser regido pela pluralidade e pela
62 diversidade de ideias, como preza qualquer boa democracia. E a quem serve a fragmentação da nossa
63 indignação, que tem como pano de fundo, por mais clichê que seja a afirmação, um sistema mundial de
64 opressões que pune e invisibiliza “minorias” sociais do Ocidente ao Oriente, nas grandes cidades, periferias,
65 morros e favelas; no campo e nas reservas indígenas e ambientais; na esquina da nossa casa.

(MOURÃO, Mônica; MARTINS, Helena. Mariana, Sória, Fortaleza, Paris. A cobertura das tragédias e a consequente indignação seletiva, Intervozes, **Carta Capital**, 16 nov. 2015. Com alterações e supressões. Disponível em: <<http://www.cartacapital.com.br/blogs/intervozes/a-cobertura-das-tragedias-e-a-consequente-indignacao-seletiva-4432.html>>. Acesso em: 04 dez. 2015.)

01. Em relação à posição defendida no texto acerca do conceito de “indignação seletiva”, é CORRETO afirmar:
- (A) O texto se posiciona contra a indignação seletiva, pois essa atitude exclui acontecimentos que envolvem minorias.
 - (B) O texto defende que a indignação seletiva não deve ocorrer, pois devemos ser solidários a todas as tragédias, já que somos todos humanos.
 - (C) O texto defende que cada pessoa deve escolher com qual tragédia vai se indignar, o que vai depender de sua proximidade afetiva ou geográfica com o local do acontecimento.
 - (D) O texto defende que a nossa reação às tragédias é influenciada pela nossa diversidade, advinda de diferentes experiências e bagagens afetivas e culturais também diferentes.
 - (E) O texto defende que tendemos a nos solidarizar com as tragédias que apresentam maiores proporções em número de vítimas e em consequências financeiras.
02. De acordo com o texto, é CORRETO afirmar que a cobertura de tragédias é realizada
- (A) apenas de acordo com a relevância dos acontecimentos, atendendo aos critérios de novidade, proximidade geográfica, proeminência e negativismo.
 - (B) considerando, além dos critérios de noticiabilidade, os interesses políticos e econômicos dos veículos de comunicação.
 - (C) considerando especificamente a relevância e a negatividade dos fatos para toda a população.
 - (D) a partir da pluralidade e pela diversidade de ideias, visto que os veículos de comunicação são imparciais e democráticos.
 - (E) de acordo com a visão pessoal e o estilo idiossincrático do jornalista que está cobrindo o tragédia.
03. De acordo com o texto, a expressão “geografia dos afetos” (linha 34), é utilizada para
- (A) evidenciar que, mesmo que alguns países ou cidades estejam longe geograficamente, existe um conjunto de sentimentos que os aproximam afetivamente.
 - (B) criticar o fato de as pessoas darem mais relevância às tragédias que acontecem fora do Brasil do que às que acontecem no país, pois, quanto maior a distância, maior é a afeição.
 - (C) mostrar que existe preconceito dos estados do Sudeste em relação aos estados do Nordeste do Brasil e, por isso, as tragédias no Nordeste não são valorizadas.
 - (D) relatar que uma tragédia que aconteça fora do Brasil deve ser considerada mais relevante do que uma que acontece no Brasil, considerando que, de certa forma, afeta todas as pessoas do mundo.
 - (E) evidenciar que Paris é mais importante que Minas Gerais e Fortaleza, já que Paris é uma cidade de primeiro mundo e, por isso, as tragédias que acontecem lá são mais relevantes.
04. As palavras “doloroso” (linha 12) e “invisibiliza” (linha 64) estão grafadas corretamente. Indique a opção em que pelo menos uma das palavras dos pares a seguir NÃO esteja grafada segundo as normas ortográficas da Língua Portuguesa:
- (A) fabulosa — pesquisa
 - (B) horroroso — batiza
 - (C) gostoso — poetisa
 - (D) dengoso — paraliza
 - (E) idosa — hipnotiza
05. No trecho “São dezenas de mortos e desabrigados, cidadãos e cidadãs sem água potável e um prejuízo humano e ambiental cujas consequências afetarão por anos uma extensão territorial significativa de nosso país” (linhas 45 a 47), o pronome “cujas” está sendo utilizado adequadamente, o que também acontece na opção:
- (A) Aquele homem, cujo carro é vermelho, não pagou o estacionamento.
 - (B) O time de futebol, cujo o último jogo perdeu, não competirá mais.

- (C) A menina cuja sua prova foi rasurada chorou bastante.
(D) Não concordo com esse homem cujo as ideias são preconceituosas.
(E) O muro, cujo era do prédio, foi pichado.
06. A oração “[...] para que tenhamos mais familiaridade com certos povos e lugares” (linha 32) exerce a função sintática, na frase em que ocorre, de:
- (A) Oração subordinada substantiva subjetiva
(B) Oração subordinada substantiva objetiva direta
(C) Oração subordinada substantiva objetiva indireta
(D) Oração subordinada substantiva completiva nominal
(E) Oração subordinada substantiva predicativa
07. A palavra “desnudar” (linha 15) pode ser substituída, de maneira a preservar o sentido da frase em que aparece, por
- (A) “moldar”.
(B) “revelar”.
(C) “combater”.
(D) “obscurecer”.
(E) “enredar”.
08. No texto, há expressões referenciais que sumarizam porções de texto em vez de retomar um referente específico. A única opção que NÃO apresenta uma expressão desse tipo é:
- (A) “assim” (linha 41)
(B) “Esses critérios” (linha 26)
(C) “A história” (linha 04)
(D) “Esse processo” (linha 59)
(E) “O crime” (linha 48)
09. O trecho “Esses critérios obviamente não são naturais. Foram pensados a partir do que toca mais o público, sim, mas também estão fortemente ligados a valores econômicos e culturais” (linhas 26 e 27) pode ser reescrito, de maneira a manter o sentido, como:
- (A) “Esses critérios obviamente não são naturais, pois, embora tenham sido pensados a partir do que toca mais o público, estão também fortemente ligados a valores econômicos e culturais”.
(B) “Esses critérios obviamente não são naturais, mas sim foram pensados a partir do que toca mais o público, além de também estarem fortemente ligados a valores econômicos e culturais”.
(C) “Esses critérios obviamente não são naturais e foram pensados a partir do que toca mais o público, assim como também estão fortemente ligados a valores econômicos e culturais”.
(D) “Esses critérios obviamente não são naturais, entretanto foram pensados a partir do que toca mais o público, pois também estão fortemente ligados a valores econômicos e culturais”.
(E) “Ainda que esses critérios obviamente não sejam naturais, foram pensados a partir do que toca mais o público, já que também estão fortemente ligados a valores econômicos e culturais”.
10. Considerando que, na linha 07, a expressão “às vezes” está recebendo o acento indicativo de crase de maneira adequada, indique a opção em que também deveria haver o acento indicativo de crase na mesma expressão:
- (A) O proprietário do bar fez as vezes de garçom.
(B) Ele conta nos dedos as vezes que ganhou algo.
(C) O músico toca as vezes naquele bar.
(D) Ele perdeu todas as vezes que jogou.
(E) A menina sonha com as vezes em que foi à praia.

NOÇÕES DE INFORMÁTICA

11. O contador de instruções ou *program counter* (PC) contém o endereço da próxima instrução que o processador deve buscar e executar. Toda vez que o processador busca uma nova instrução, o contador de instruções é atualizado com o endereço de memória da instrução seguinte a ser executada. O contador de instruções é um tipo de
- (A) clock.
 - (B) unidade central de processamento.
 - (C) unidade de controle.
 - (D) registrador.
 - (E) barramento.
12. O recurso do sistema operacional que consiste em simular a memória de acesso aleatório (RAM) utilizando uma parte do disco rígido, de modo que a Unidade Central de Processamento (CPU) não pare de processar e os programas possam continuar em execução é o(a)
- (A) memória virtual.
 - (B) disco flexível.
 - (C) memória cache.
 - (D) memória ROM (*Read Only Memory*).
 - (E) memória flash.
13. O sistema operacional é um software formado por um conjunto de rotinas que: oferece serviços aos usuários e às suas aplicações; faz o gerenciamento de memória e faz o controle do uso da Unidade Central de Processamento pelos vários processos do sistema. Esse conjunto de rotinas é denominado
- (A) aplicativo.
 - (B) kernel.
 - (C) utilitário.
 - (D) tradutor.
 - (E) editor de texto.
14. O Windows 8.1 possui um antivírus gratuito denominado
- (A) Painel de controle.
 - (B) Gerenciador de tarefas.
 - (C) Windows Defender.
 - (D) Aero Antivírus.
 - (E) Desfragmentador de discos.
15. Com relação ao sistema operacional Linux, marque a opção que corresponde a um exemplo de execução de comando em background.
- (A) `./prog`
 - (B) `./prog #`
 - (C) `./prog ?`
 - (D) `./prog ~`
 - (E) `./prog &`
16. Com relação à segurança da informação, o evento decorrente da exploração de uma vulnerabilidade por uma ameaça é um
- (A) impacto.
 - (B) risco.
 - (C) antispymware.
 - (D) repúdio.
 - (E) ataque.
17. Com relação a *malware*, analise as afirmações a seguir:
- I. Os vírus de computador se propagam automaticamente;
 - II. os *worms* se propagam automaticamente;
 - III. os *spywares* são obtidos por e-mail e se propagam automaticamente.

Está CORRETO o que se afirma em

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

18. Marque a opção que corresponde somente aos tipos de ataques aos sistemas computacionais:

- (A) Negação de Serviço e Força Bruta.
- (B) Sniffer e Engenharia Social.
- (C) Ping da Morte e Retrovírus.
- (D) Bot e Firewall.
- (E) Engenharia Social e Bot.

19. O NETFLIX (<https://www.netflix.com/br/>) é um site que vem se popularizando e oferta serviços de

- (A) antivírus.
- (B) antispymware.
- (C) streaming de mídia.
- (D) feeds.
- (E) segurança de redes de computadores.

20. Com relação a *backups*, analise as afirmações a seguir:

- I. O *backup* normal copia todos os arquivos selecionados;
- II. O *backup* diário copia os arquivos modificados ou criados em uma data específica;
- III. O *backup* diferencial copia todos os arquivos selecionados e depois não os altera.

Está CORRETO o que se afirma em

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

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DO CARGO

21. O conhecimento sobre os pigmentos contidos nas hortaliças auxilia a escolha do tipo de cocção mais adequada para a manutenção das características organolépticas do alimento. Com base no exposto, marque a opção INCORRETA.

- (A) A clorofila, pigmento verde, é pouco solúvel em água e na cocção prolongada torna-se verde opaco.
- (B) O caroteno, pigmento alaranjado, é insolúvel em água. O seu escurecimento ocorre com cocção prolongada.
- (C) Antocianina, pigmento que confere a cor vermelha, é insolúvel em água. Na presença de ácido torna-se vermelho intenso.
- (D) As flavinas, branco-amarelado, são solúveis em água. na cocção prolongada ocorre seu escurecimento.
- (E) O licopeno, vermelho, é insolúvel em água. Ocorre seu escurecimento quando submetido cocção prolongada.

22. Nos serviços de alimentação, o almoxarifado é a área destinada à estocagem de alimentos não perecíveis (tais como enlatados, massas, farináceos, entre outros), em temperatura ambiente. Em relação ao almoxarifado, marque a opção CORRETA.

- (A) A ventilação natural ou mecânica deve ser cruzada.
- (B) A temperatura não deve ser superior a 24°C.
- (C) A umidade relativa do ar deve ser em torno de 40% a 50%.
- (D) Deve haver ralos e canaletas.
- (E) Deve haver tubulações de água e de vapor.

23. Para a produção de uma alimentação segura, todo manipulador de alimentos deve manter a higiene corporal. Analise os itens abaixo sobre as condições de higiene do manipulador de alimentos.
- I. Deve conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;
 - II. os cabelos devem estar totalmente protegidos por toucas ou redes;
 - III. na falta do avental, deve utilizar sacos plásticos para proteção do uniforme.
 - IV. deve usar uniformes limpos, conservados, calçados parcialmente fechados e antiderrapantes.
- A opção CORRETA é:
- (A) Apenas I está correto. (D) Apenas I, III e IV estão corretos.
(B) Apenas I e II estão corretos. (E) I, II, III e IV estão corretos.
(C) Apenas I e IV estão corretos.
24. Os alimentos resfriados devem ser armazenados conforme os prazos de validade e nas temperaturas indicadas pelos fabricantes na rotulagem. Na ausência dessas informações e para alimentos pré-preparados e preparados no estabelecimento, devem ser utilizados os seguintes parâmetros, EXCETO:
- (A) Leite e derivados: no máximo a 7° C por 5 dias.
 - (B) Ovos e outros produtos: no máximo a 10°C por 7 dias.
 - (C) Pescados e seus produtos manipulados crus: no máximo a 2° C por 3 dias.
 - (D) Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos, polpas, caldo de cana: no máximo a 5° C por 3 dias.
 - (E) Maionese e misturas de maionese com outros alimentos: no máximo a 10°C por 2 dias ou acima de 6°C por 1 dia.
25. O Guia Alimentar Brasileiro (BRASIL, 2014) abrange diversas recomendações para a obtenção de uma alimentação saudável. Em relação a essas recomendações, marque a opção INCORRETA.
- (A) Apresenta informações gerais sobre a escolha de alimentos para compor uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa e culturalmente apropriada.
 - (B) Fornece orientações específicas para a população brasileira sobre como combinar alimentos na forma de refeições.
 - (C) Faz a quantificação das porções alimentares e explicitação das variações das quantidades, qualidade sanitária dos alimentos e a utilização dos rótulos de produtos industrializados.
 - (D) Traz orientações sobre a regularidade e a duração adequada das refeições que demandam ambiente apropriado e são favorecidas pelo comer em companhia.
 - (E) Mostra orientações sobre como combinar alimentos para criar alternativas de refeições saudáveis e saborosas.
26. Em relação às recomendações concernentes aos grupos alimentares apresentadas no guia alimentar para a população brasileira (BRASIL, 2014), marque a opção INCORRETA.
- (A) O grupo das leguminosas inclui vários tipos de feijão e outros alimentos do grupo das leguminosas, como ervilhas, fava e grão-de-bico. São fontes de proteína, fibras, vitaminas do complexo B e minerais, como ferro, zinco e cálcio.
 - (B) O grupo dos cereais abrange arroz, milho, trigo, aveia, centeio e outros cereais. São fontes importantes de carboidratos, fibras, vitaminas (principalmente do complexo B) e minerais.
 - (C) O grupo das raízes e tubérculos inclui mandioca, macaxeira ou aipim, batata-inglesa, batata-doce, batata-baroa, cará e inhame. São fontes de carboidratos e fibras e, no caso de algumas variedades, também de minerais e vitaminas, como o potássio e as vitaminas A e C.
 - (D) O grupo dos legumes e verduras contém uma variedade de alimentos, como abóbora, abobrinha, lentilha, acelga, alface, berinjela, cebola e tomate. São alimentos muito saudáveis e excelentes fontes de carboidratos, fibras e de várias vitaminas e minerais.
 - (E) O grupo das frutas é formado abacate, abacaxi, banana, mamão e por uma enorme variedade de frutas. São alimentos muito saudáveis e excelentes fontes de fibras, vitaminas e minerais e de vários compostos que contribuem para a prevenção de muitas doenças.
27. Dados da Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher (2006) revelaram que os nutrientes mais envolvidos na etiologia da anemia são:
- (A) vitamina B12, zinco e vitamina A. (D) ferro, vitamina B12 e ácido fólico.
(B) ferro, vitamina A e vitamina D. (E) ferro, ácido fólico e cálcio.
(C) ácido fólico, zinco e iodo.

28. O cardápio do almoço e ou jantar é constituído por diversas preparações ou pratos. De acordo o tipo de alimento utilizado, o prato recebe uma denominação. Com base nessa denominação, marque a opção CORRETA.
- (A) A entrada pode ser quente ou fria como saladas, sopas e salgadinhos.
 - (B) O prato básico contém alimento proteico, podendo ser à base de carnes brancas e/ou vermelhas.
 - (C) O prato principal corresponde ao prato constituído pela combinação do arroz com o feijão.
 - (D) A guarnição é a preparação que combina com o prato básico, geralmente é elaborada com vegetais.
 - (E) O complemento consiste em doces ou frutas e deve apresentar harmonia com o cardápio.
29. Os cardápios podem ser diferenciados de acordo com o público a ser atendido e ao seu custo. Marque a opção CORRETA que contém a classificação de acordo com esse padrão.
- (A) qualitativo, semiquantitativo e quantitativo.
 - (B) diário, semanal e mensal.
 - (C) popular, médio e liberal.
 - (D) único, diversificado e opcional.
 - (E) cíclicos, pré-planejados e pré-projetados.
30. Na elaboração do cardápio, é importante a definição dos termos habitualmente usados em alimentação e nutrição durante seu planejamento e execução. Com relação a esses termos, marque a opção INCORRETA.
- (A) Ração é a quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas saudáveis com a finalidade de promover uma alimentação saudável.
 - (B) Medida caseira é o utensílio comumente utilizado pelo consumidor para medir alimentos.
 - (C) Unidade de alimento corresponde a cada um dos produtos alimentícios iguais ou similares contidos em uma mesma embalagem.
 - (D) Fatia ou rodela é a fração de espessura uniforme que se obtém de um alimento.
 - (E) Prato preparado, semipronto ou pronto é o alimento preparado, cozido ou pré-cozido, que não requer adição de ingredientes para seu consumo.
31. Os métodos de avaliação do consumo alimentar têm como objetivo identificar o consumo atual e o hábito alimentar de indivíduos e da população. Analise as opções abaixo e marque a INCORRETA.
- (A) A frequência alimentar utiliza o Questionário de Frequência Alimentar (QFA) que apresenta como limitação a perda de informações sobre o consumo de alimentos não incluídos no QFA.
 - (B) Para se avaliar o consumo médio do indivíduo, recomenda-se o diário alimentar de três dias da semana, no mínimo, sendo dois dias não consecutivos e um dia que represente o fim de semana.
 - (C) O recordatório de 24h tem como característica uma elevada variabilidade interpessoal decorrente de natureza aleatória da dieta que pode mudar de um dia para o outro por diversas razões.
 - (D) O diário alimentar é um método prospectivo de coleta de dados e exige compreensão, compromisso e alto grau de cooperação e motivação do entrevistado.
 - (E) A frequência alimentar apresenta menor acurácia na quantificação da ingestão alimentar quando comparada à acurácia do recordatório de 24h e exige maior grau de racionalização do indivíduo do que o do recordatório de 24h.
32. Dentre os dez passos para uma alimentação adequada e saudável, preconizado no Guia alimentar para a população brasileira (2014), tem-se a recomendação: “Limite o consumo de alimentos processados”. Das opções abaixo, marque aquela em que todos os alimentos são considerados *in natura* ou minimamente processados:
- (A) sardinha, milho em conserva e abacaxi em calda.
 - (B) pão, queijo, salsicha e peixe empanado.
 - (C) sorvete, biscoitos recheados e barra de cereais.
 - (D) empanado de frango, azeitona em conserva e espiga de milho.
 - (E) milho em conserva, peixe fresco e salgadinho de milho de pacote.
33. Em relação aos princípios que nortearam a elaboração do Guia Alimentar para a população brasileira, publicado pelo Ministério da Saúde em 2014, marque a opção INCORRETA.
- (A) As recomendações sobre alimentação adequada e saudável devem levar em consideração o impacto das formas de produção e distribuição dos alimentos sobre a justiça social e a integridade do ambiente.
 - (B) A alimentação é a ingestão de nutrientes e alimentos com as inúmeras combinações entre si e suas formas de preparo, associada às características culturais e sociais das práticas alimentares.

- (C) As recomendações sobre alimentação adequada e saudável devem levar em conta as principais mudanças das práticas alimentares e as condições de saúde da população.
- (D) Os conhecimentos necessários para elaborar recomendações sobre alimentação se baseiam em estudos experimentais ou clínicos, os quais forneceram a base para se entender as diferentes funções dos nutrientes no organismo humano.
- (E) O acesso a informações sobre características e determinantes da alimentação saudável contribui para que as pessoas ampliem a autonomia para fazer escolhas alimentares e de agirem sobre os fatores ambientais que determinam sua saúde.

34. A Vigilância Alimentar e Nutricional visa ao monitoramento, à análise e à divulgação de dados sobre a situação alimentar e nutricional de dada população. Em relação à esse tema, analise as assertivas abaixo:

- (I) O principal objetivo de vigilância alimentar e nutricional é identificar indivíduos ou grupos que apresentem agravos e riscos para saúde, relacionados ao estado nutricional e ao consumo alimentar;
- (II) Vigilância Alimentar e Nutricional consiste em um sistema de informações que poderá monitorar os programas de intervenção na área de alimentação e nutrição;
- (III) A Vigilância Alimentar e Nutricional é uma ação voltada para o monitoramento e a melhoria do estado nutricional de grupos populacionais beneficiários de alguns programas do governo federal;
- (IV) A Vigilância Alimentar e Nutricional inclui, além dos dados sobre a situação alimentar e nutricional de dada população, informações sobre produção, comercialização, acesso e utilização biológica do alimento.

A opção CORRETA é:

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

35. As diretrizes que integram a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) indicam as linhas de ações capazes de modificar os determinantes de saúde e promover a saúde da população. De acordo com essas diretrizes, analise as assertivas abaixo:

- (I) A Organização da Atenção Nutricional leva em conta às demandas geradas pelos agravos relacionados à má alimentação, tanto em relação ao seu diagnóstico e ao tratamento quanto à sua prevenção e à promoção da saúde, devendo estar associados às demais ações de atenção à saúde do SUS;
- (II) A implementação da Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) fundamenta-se em ações de prevenção das carências nutricionais específicas por meio da suplementação de micronutrientes (ferro, vitamina A, dentre outros);
- (III) A Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição é uma diretriz do PNAN necessária para desenvolver e fortalecer mecanismos técnicos e estratégias organizacionais de qualificação da força de trabalho para gestão e atenção nutricional.

Marque a opção CORRETA.

- (A) Está correta apenas a assertiva I.
- (B) Está correta apenas a assertiva II.
- (C) Está correta apenas a assertiva III.
- (D) Estão corretas apenas as assertivas I e II.
- (E) Estão corretas apenas as assertivas I e III.

36. São objetivos complementares do Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE), EXCETO:

- (A) Envolver todos os entes federados (estados, Distrito Federal e municípios) na execução do Programa.
- (B) Estimular o exercício do controle social.
- (C) Respeitar os hábitos alimentares e vocação agrícola locais.
- (D) Monitorar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar.
- (E) Dinamizar a economia local, contribuindo para geração de emprego e renda.

37. O órgão que gerencia o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é:

- (A) Secretaria Municipal de Educação.
- (B) Conselho de Alimentação Escolar.
- (C) Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.
- (D) Secretaria Estadual de Educação.
- (E) Ministério de Educação e Cultura.

38. O teste de aceitabilidade das refeições nas escolas da rede de ensino deve ser aplicado:
- (A) sempre que ocorrer a introdução, no cardápio, de alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.
 - (B) no início do período letivo e para avaliar a aceitação dos cardápios com alto índice de sobras.
 - (C) sempre que ocorrer a introdução, no cardápio, de alimento novo ou quaisquer outras preparações inovadoras ou houver reclamação por parte dos alunos ou funcionários.
 - (D) a cada dois anos ou quando forem introduzidos novos alimentos ou preparações no cardápio, excluindo as frutas e hortaliças ou preparações construídas por estes alimentos.
 - (E) sempre na metade do período letivo e quando forem introduzidas novas preparações ou alimentos no cardápio.
39. Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados respeitando as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada. Observada a Resolução que trata sobre o atendimento da alimentação escolar do PNAE, marque a opção CORRETA.
- (A) Os alunos matriculados na educação básica, em período parcial, deverão receber, no mínimo, 15% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias, quando oferecida uma refeição, e de, no mínimo, 30% (trinta por cento) quando ofertadas duas ou mais refeições.
 - (B) Os alunos matriculados em escolas localizadas em comunidades indígenas e localizadas em áreas remanescentes de quilombos, deverão receber, no mínimo, 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias por refeição oferecida.
 - (C) Os alunos matriculados na educação básica, em período integral, deverão receber, no mínimo, 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais diárias, incluindo as comunidades indígenas e de quilombos.
 - (D) Os cardápios da merenda escolar deverão oferecer, pelo menos, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana) nas refeições ofertadas.
 - (E) A aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, preparações semiprontas (ou prontas) para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição) é restrita, ao máximo de 30% (trinta por cento) dos recursos repassados pelo FNDE.
40. O nutricionista, responsável-técnico, no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE deverá desenvolver as seguintes ações, EXCETO:
- (A) realizar o diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional dos escolares.
 - (B) planejar os cardápios da alimentação escolar, de acordo com as necessidades nutricionais, a cultura alimentar, o perfil epidemiológico dos escolares e a vocação agrícola da região.
 - (C) planejar, orientar e supervisionar as atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos.
 - (D) propor e coordenar ações de educação alimentar e nutricional nas escolas.
 - (E) acompanhar as licitações e as chamadas públicas, em especial, a apresentação de amostras dos produtos pelos fornecedores.
41. Quanto às características fisiológicas do pré-escolar (2 - 6 anos), marque a opção CORRETA.
- (A) Boa aceitação para novos alimentos ou preparações.
 - (B) Maior ritmo de crescimento, com relação aos dois primeiros anos de vida.
 - (C) Maior necessidade energética por unidade de peso.
 - (D) Maior maturidade neurológica e independência para alimentar-se.
 - (E) Melhor apetite e prazer de manusear alimentos.
42. Analise as orientações que devem ser transmitidas aos pais ou responsáveis da criança, visando à formação de bons hábitos alimentares.
- I. Diversificar alimentos, modo de preparo e apresentação das refeições de modo a estimular o aspecto sensorial da alimentação;
 - II. Para estimular a aceitação das refeições de sal, oferecer sobremesa como recompensa, mas não retirá-la como punição, para evitar supervalorização do alimento;
 - III. Deixar que a criança se alimente sozinha e que controle seu consumo alimentar, especialmente no que diz respeito ao tamanho da refeição;
 - IV. Não forçar a criança e nem castigá-la no caso de recusa alimentar, no entanto, pode utilizar brinquedos ou assistir TV para estimulá-la a se alimentar.

Marque a opção CORRETA.

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

43. O planejamento operacional de uma UAN se inicia com a escolha e a elaboração de cardápios. No planejamento de cardápios, devem ser consideradas diversas características concernentes às técnicas dietéticas. Nesse contexto, marque a opção INCORRETA.

- (A) A combinação de alimentos de diferentes cores e sabores aumenta a riqueza nutricional das preparações culinárias.
- (B) A variação das texturas, cortes e formas tornam os pratos mais atraentes e mais decorados.
- (C) O uso de diferentes temperos aromáticos acentua o sabor dos pratos e identifica as características mais comuns das receitas
- (D) A variação dos modos de cocção, como a combinação de assados, cozidos, refogados, grelhados e ensopados, aumenta o tempo de preparo dos cardápios.
- (E) A utilização de um mesmo ingrediente em diferentes preparações para uma única refeição é recomendado no período de safra desse alimento.

44. Durante a seleção e no preparo, devem-se observar as condições higiênicas dos alimentos através de suas características organolépticas:

- I. Carne bovina - cor vermelho-vivo e o odor próprio;
- II. Peixe – olhos salientes, guelras vermelhas e com odor natural, carne firme;
- III. Verduras e legumes - odor e cor característica e sem manchas;
- IV. Frango – carne pouco resistente à pressão dos dedos, cor branco rosado;
- V. Fruta – consistência firme, gosmenta, presença de poucas manchas.

Considerando-se as características dos alimentos, marque a opção CORRETA.

- (A) Os alimentos dos itens I; II e III podem ser consumidos.
- (B) Os alimentos dos itens I; II; III e IV podem ser consumidos.
- (C) Os alimentos dos itens I; III e IV podem ser consumidos.
- (D) Os alimentos dos itens III; IV e V podem ser consumidos.
- (E) Os alimentos dos itens II; III e V podem ser consumidos

45. A Vigilância Sanitária dos Alimentos (ANVISA) estabelece um conjunto de medidas de higiene para garantir a segurança dos alimentos, Para o conjunto dessas medidas, marque a opção CORRETA.

- (A) Boas práticas de manipulação de alimentos.
- (B) Medidas de controle na produção de alimentos.
- (C) Procedimento operacional na manipulação e produção de alimentos.
- (D) Rotinas do serviço de alimentação e nutrição.
- (E) Práticas de produção e manipulação de refeições.

46. Uma das ações de alimentação e nutrição do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é a avaliação do crescimento dos estudantes atendidos. Em relação ao diagnóstico do crescimento de crianças com idade entre 5 e 10 anos, tomando como base a publicação “Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN” (Ministério da Saúde, 2011), marque a opção INCORRETA.

- (A) Quando o IMC/I encontra-se no intervalo $\geq -3EZ$ e $< -2EZ$, o diagnóstico nutricional é magreza.
- (B) Quando o P/I encontra-se no intervalo $> +1EZ$ e $\leq +2EZ$, diagnóstico nutricional é peso adequado para a idade.
- (C) Quando E/I encontra-se no intervalo $\geq -2EZ$ e $< -1EZ$, diagnóstico nutricional é estatura adequada para a idade.
- (D) Quando o IMC/I encontra-se no intervalo $> +2EZ$ e $\leq +3EZ$, o diagnóstico nutricional é obesidade.
- (E) Quando o P/I encontra-se no intervalo $> +3EZ$, o diagnóstico nutricional é obesidade grave.

Legenda: estatura-para-Idade (E/I), índice de massa corporal-para-idade (IMC/I), peso-para-idade (P/I); escore-Z (EZ).

47. Sobre as alergias e as intolerâncias alimentares, coloque V nas opções verdadeiras e F nas falsas.

- () Alergia ou hipersensibilidade alimentar são reações adversas aos alimentos que envolvem um mecanismo imunológico em sua fisiopatologia, e intolerância alimentar é uma reação adversa aos alimentos não intermediadas por mecanismo imunológico.
- () Potencialmente qualquer proteína pode ocasionar alergia, no entanto, a maioria dos casos de alergia alimentar é causada por um pequeno número de alimentos: leite de vaca, clara de ovo, amendoim, soja, peixe e outros frutos do mar, castanha do pará, nozes e trigo.
- () Para que ocorra intolerância à lactose, deve existir má absorção de lactose, porém, nem todos os indivíduos com má absorção de lactose apresentam intolerância, pois isto depende da quantidade de lactose ingerida e de características do próprio indivíduo.

Marque a opção com a sequência CORRETA, de cima para baixo:

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

48. A Política de compras, recebimento e a estocagem de alimentos são atividades anteriores à produção de refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Com relação a essas atividades, marque a opção INCORRETA.

- (A) O sistema de compras, a quantidade de alimentos a ser comprada e o sistema de pagamento são fatores que interferem diretamente no custo das refeições.
- (B) Um maior controle na recepção de gêneros, em relação à qualidade e quantidade, assegurará a estabilidade do custo da refeição.
- (C) O sistema de armazenamento influi indiretamente no custo da refeição. Os gêneros mal estocados aumentam as despesas e requerem compras emergenciais.
- (D) A forma de estocagem e as características físicas dos locais de estocagem interferem na manutenção da qualidade dos alimentos.
- (E) A recepção e o armazenamento de alimentos são atividades que deverão ser realizadas em consonância com as normas estabelecidas no planejamento da produção de refeições.

49. A anemia por deficiência de ferro é um importante problema de saúde pública, quer pela elevada prevalência, quer pelos seus efeitos deletérios sobre a saúde humana. Entre as assertivas abaixo, marque a opção INCORRETA.

- (A) Entre crianças e adolescentes, o efeito negativo da anemia é identificado sobre o crescimento pondero-estatural, o desenvolvimento psicomotor e a aprendizagem.
- (B) As consequências da anemia variam de acordo com a gravidade e duração da mesma e podem persistir mesmo após a correção da deficiência.
- (C) A alta prevalência dessa deficiência nutricional entre crianças e adolescentes é o reflexo do baixo consumo de alimentos fonte de ferro biodisponível e do aumento da demanda orgânica do mineral.
- (D) A dosagem de hemoglobina é o exame laboratorial mais utilizado na prática clínica e em pesquisa de campo para avaliar a depleção das reservas de ferro no organismo.
- (E) O cálcio pode reduzir a absorção do ferro em até 60%, portanto, recomenda-se a redução do consumo de alimentos lácteos junto as refeições contendo ferro-heme.

50. O baixo consumo de frutas, legumes e verduras está entre os dez principais fatores de risco para a carga total global de doença em todo o mundo (OMS, 2002). A Estratégia Global sobre Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, descrita pela OMS, e a Pirâmide Alimentar Brasileira recomendam parâmetros quantitativos para o alcance do consumo mínimo para frutas, legumes e verduras com base em uma dieta de 2.000 kcal. A ingestão recomendada é de:

- (A) 4 porções de frutas/dia, 5 porções de verduras/dia, para garantir 12% do VET.
- (B) 3 porções de frutas/dia, 2 porções de verduras/dia, para garantir 10% do VET.
- (C) 3 porções de frutas/dia, 3 porções de verduras/dia, para garantir 13% do VET.
- (D) 5 porções de frutas/dia, 4 porções de verduras/dia, para garantir 12% do VET.
- (E) 2 porções de frutas/dia, 3 porções de verduras/dia, para garantir 13% do VET..