

CONCURSO PÚBLICO PARA
PROVIMENTO DO CARGO DE**NUTRICIONISTA****LÍNGUA PORTUGUESA**

Leia o texto abaixo transcrito e, em seguida, responda às questões a ele referentes:

É ético fazer a cabeça de nossos alunos?

Alguns dos livros de história mais usados nas escolas brasileiras carregam na ideologia, que divide o mundo entre os capitalistas malvados e os heróis da resistência

As aulas voltaram, por estas semanas, e decidi tirar a limpo uma velha questão: há ou não doutrinação ideológica em nossos livros didáticos? Para responder à pergunta, analisei alguns dos livros de história e sociologia mais adotados no país. Entre os dez livros que analisei, não encontrei, infelizmente, nenhum "pluralista" ou particularmente cuidadoso ao tratar de temas de natureza política ou econômica.

O viés político surge no recorte dos fatos, na seleção das imagens, nas indicações de leituras, de filmes e de *links* culturais. A coisa toda opera à moda *Star wars*: o lado negro da força é a "globalização neoliberal". O lado bom é a "resistência" do Fórum Social Mundial, de Porto Alegre, e dos "movimentos sociais". No Brasil contemporâneo, Fernando Henrique Cardoso é Darth Vader, Lula é Luke Skywalker.

No livro *Estudos de história*, da Editora FTD, por exemplo, nossos alunos aprenderão que Fernando Henrique era neoliberal (apesar de "tentar negar") e seguiu a cartilha de Collor de Melo; e que os "resultados dessas políticas foram desastrosos". Em sua época, havia "denúncias de subornos, favorecimentos e corrupção" por todos os lados, mas "pouco se investigou".

Nossos adolescentes saberão que "as privatizações produziram desemprego" e que o país assistia ao aumento da violência urbana e da concentração de renda e à "diminuição dos investimentos". E que, de quebra, o MST pressionava pela reforma agrária, "sem sucesso".

Na página seguinte, a luz. Ilustrado com o decalque vermelho da campanha "Lula Rede Brasil Popular", o texto ensina que, em 2002, "pela primeira vez" no país, alguém que "não era da elite" é eleito presidente. E que, "graças à política social do governo Lula", 20 milhões de pessoas saíram da miséria. Isso tudo fez a economia crescer e "telefones celulares, eletrodomésticos sofisticados e computadores passaram a fazer parte do cotidiano de milhões de pessoas, que antes estavam à margem desse perfil de consumo".

Na leitura seguinte, do livro *História geral e do Brasil*, da Editora Scipione, o quadro era o mesmo. O PSDB é um partido "supostamente ético e ideológico" e

os anos de Fernando Henrique são o cão da peste. Foram tempos de desemprego crescente, de "compromissos com as finanças internacionais", em que "o crime organizado expandiu-se em torno do tráfico de drogas, convertendo-se em poder paralelo nas favelas".

Com o governo Lula, tudo muda, ainda que com alguns senões. Numa curiosa aula de economia, os autores tentam explicar por que a "expansão econômica" foi "limitada": pela adoção de uma "política amigável aos interesses estrangeiros, simbolizada pela liberdade ao capital especulativo"; pela "manutenção, até 2005, dos acordos com o FMI" e dos "pagamentos da dívida externa".

O livro *História conecte*, da Editora Saraiva, segue o mesmo roteiro. O governo Fernando Henrique é "neoliberal". Privatizou "a maioria das empresas estatais" e os US\$ 30 bilhões arrecadados "não foram investidos em saúde e educação, mas em lucros aos investidores e especuladores, com altas taxas de juros". A frase mais curiosa vem no final: em seu segundo mandato, Fernando Henrique não fez "nenhuma reforma" nem tomou "nenhuma medida importante". Imaginei o presidente deitado em uma rede, enquanto o país aprovava a Lei de Responsabilidade Fiscal (2000), o fator previdenciário (1999) ou o Bolsa Escola (2001).

No livro *História para o ensino médio*, da Atual Editora, é curioso o tratamento dado ao "mensalão". Nossos alunos saberão apenas que houve "denúncias de corrupção" contra o governo Lula, incluindo-se um caso conhecido como mensalão, "amplamente explorado pela imprensa liberal de oposição ao petismo".

Sobre a América Latina, nossos alunos aprenderão que o Paraguai foi excluído do Mercosul em 2012, por causa do "golpe de Estado", que tirou do poder Fernando Hugo. Saberão que, com a eleição de Hugo Chávez, a Venezuela torna-se o "centro de contestação à política de globalização da economia liderada pelos Estados Unidos". Que "a classe média e as elites conservadoras" não aceitaram as transformações produzidas pelo chavismo, mas que o comandante "conseguiu se consolidar". Sobre a situação econômica da Venezuela, alguma informação? Algum dado crítico para dar uma equilibrada e permitir aos alunos que formem uma opinião? Nada.

Curioso é o tratamento dado às ditaduras da América Latina. Para os casos da Argentina, Uruguai e Chile, um capítulo (merecido) mostrando os horrores do autoritarismo e seus heróis: extratos de *As veias abertas da América Latina*, de Eduardo Galeano; as mães da Praça de Maio, na Argentina; o músico Víctor Jara, executado pelo regime de Pinochet. Tudo perfeito.

Quando, porém, se trata de Cuba, a conversa é inteiramente diferente. A única ditadura que aparece é a

de Fulgêncio Batista. Em vez de filmes como *Antes do anoitecer*, sobre a repressão ao escritor homossexual Reynaldo Arenas, nossos estudantes são orientados a assistir a *Diários de Motocicleta*, *Che* e *Personal Che*.

As restrições do castrismo à "liberdade de pensamento" surgem como "contradições" da revolução. Alguma palavra sobre os balseiros cubanos? Alguma fotografia, sugestão de filme ou link cultural? Alguma coisa sobre o paredón cubano? Alguma coisa sobre Yoane Sánchez ou as Damas de Branco? Zero. Nossos estudantes não terão essas informações para produzir seu próprio juízo. É precisamente isso que se chama ideologização.

A doutrinação torna-se ainda mais aguda quando passamos para os manuais de sociologia. Em plena era das sociedades de rede, da revolução maker, da explosão dos *coworkings* e da economia colaborativa, nossos jovens aprendem uma rudimentar visão binária de mundo, feita de capitalistas malvados *versus* heróis da "resistência". Em vez de encarar o século XXI e suas incríveis perspectivas, são conduzidos de volta à Manchester do século XIX.

Superar esse problema não é uma tarefa trivial. Há um "mercado" de produtores de livros didáticos bem estabelecido no país, agindo sob a inércia de nossas editoras e a passividade de pais, professores e autoridades de educação. Sob o argumento malandro de que "tudo é ideologia", essas pessoas prejudicam o desenvolvimento do espírito crítico de nossos alunos. E com isso fazem muito mal à educação brasileira.

Artigo escrito pelo filósofo Fernando L. Schüller. Revista *Época*. Edição de 07 de março de 2016. Número 925

1. Considerado na sua totalidade, qual é o tema central do texto?

- a A visão binária de ver o mundo é positiva no processo educacional
- b A doutrinação é um procedimento relevante ao processo educacional.
- c A abordagem temática da disciplina História precisa ser revista.
- d A abordagem temática da disciplina Sociologia precisa ser revista.
- e A suposta ideologização que impregna os livros didáticos utilizados nas escolas do sistema educacional brasileiro.

2. Qual é o foco narrativo do texto?

- a primeira pessoa do plural
- b primeira pessoa do singular
- c terceira pessoa do singular
- d terceira pessoa do plural
- e segunda pessoa do singular

3. O texto em evidência, predominantemente, é:

- a narrativo
- b descritivo
- c dissertativo
- d nostálgico

e jornalístico

4. Marque a opção **CORRETA**, de acordo com o texto:

- a A doutrinação, dominante nos livros didáticos utilizados nas escolas do Brasil, se contrapõe à visão binária do mundo.
- b As abordagens dos livros de História são imparciais.
- c As abordagens dos livros de Sociologia são imparciais.
- d A ideologização é fenômeno ausente nos livros de História.
- e O viés ideológico inexistente nas abordagens dos livros didáticos brasileiros.

5. Assinale a alternativa **CORRETA**, de acordo com o texto:

- a O artifício de usar a doutrinação ideológica nos livros didáticos de História e de Sociologia é premeditado e corretamente empregado para propiciar a polarização das forças políticas no Brasil.
- b A pesquisa desenvolvida pelo narrador não dirimiui, plenamente, sua dúvida inicial.
- c A visão plural é uma das marcas que caracteriza os livros de História e Sociologia.
- d A doutrinação ideológica está presente na maioria dos livros didáticos adotados pelas escolas do sistema educacional brasileiro.
- e O autor é um doutrinário ideológico das teses defendidas pelo ex-presidente Fernando Henrique Cardoso.

6. Marque a opção **CORRETA**, de acordo com o texto:

- a Apenas alguns dos livros pesquisados pelo narrador apresentaram as distorções por ele destacadas.
- b O narrador aprova o método utilizado pelos livros didáticos pesquisados.
- c A adoção dos livros explicitados no texto elevou o padrão qualitativo do aprendizado dos estudantes.
- d Há sectarismo e predileções políticas nos textos dos livros, que induzem a um aprendizado deturpado dos estudantes.
- e As teses do narrador se coadunam com o pensamento dos autores dos livros destacados.

7. Releia o trecho e, em seguida, responda ao que se pede: "Imaginei o presidente deitado em uma rede, enquanto o país aprovava a Lei de Responsabilidade Fiscal (2000), o fator previdenciário (1999) ou o Bolsa Escola (2001)." Que tipo de figura de linguagem é possível identificar nesse trecho?

- a ironia
- b paráfrase
- c metáfora
- d metonímia
- e catacrese

8. Os pares "doutrinação ideológica / visão binária" e "globalização neoliberal / resistência", do ponto de vista semântico, apresentam:

- a homografia
- b homofonia
- c paronímia
- d sinonímia
- e antonímia

9. Releia a passagem e responda: "Com o governo Lula, tudo muda, ainda que com alguns senões." Aponte um sinônimo (uma palavra ou expressão) para a palavra destacada:

- a erros crassos
- b leves equívocos
- c danos irreversíveis
- d erros incontornáveis
- e acertos

A passagem adiante servirá de base para as próximas **questões 10 e 11**:

"Curioso é o tratamento dado às ditaduras da América Latina. Para os casos da Argentina, Uruguai e Chile, um capítulo (merecido) mostrando os horrores do autoritarismo e seus heróis: extratos de *As veias abertas da América Latina*, de Eduardo Galeano; as mães da Praça de Maio, na Argentina; o músico Víctor Jara, executado pelo regime de Pinochet. Tudo perfeito."

10. A palavra destacada entre parênteses, "merecido", indica o seguinte:

- a o narrador está ironizando, ao registrar o qualificativo
- b o narrador discorda frontalmente do conteúdo
- c o narrador concorda com o teor do capítulo
- d o adjetivo faz parte do capítulo
- e o adjetivo nada significa, propriamente

11. A segunda palavra sublinhada, horrores, apresenta, de acordo com as normas vigentes no sistema ortográfico da língua portuguesa:

- a ditongo
- b dígrafo
- c hiato
- d tritongo
- e quatro sílabas

12. Releia a passagem e responda: "Quando, porém, se trata de Cuba, a conversa é inteiramente diferente." A conjunção sublinhada estabelece uma relação de:

- a negação
- b finalidade
- c consequência
- d concessão

e adversidade

13. O título do texto é "É ético fazer a cabeça de nossos alunos?" Encontre, dentre os vocábulos abaixo, um sinônimo para a expressão sublinhada:

- a sondar
- b perquirir
- c manipular
- d censurar
- e dominar

A passagem a seguir servirá de base para as **questões 14 e 15**.

"E que, de quebra, o MST pressionava pela reforma agrária, "sem sucesso"."

14. De acordo com as normas vigentes no sistema ortográfico da língua portuguesa, as palavras sublinhadas "quebra" e "sucesso", respectivamente, apresentam:

- a encontro consonantal e dígrafo
- b hiato e dígrafo
- c dígrafo e encontro consonantal
- d encontro consonantal e hiato
- e dígrafo e hiato

15. De acordo com as regras de acentuação gráfica, a palavra sublinhada agrária é:

- a polissílabo
- b paroxítona terminada em ditongo crescente
- c oxítona terminada em A
- d oxítona terminada em IA
- e metafórica

ESPECÍFICA

16. Para prevenção da multiplicação de microrganismos em alimentos é fundamental conhecer os fatores que interferem no metabolismo de microrganismos, sendo que alimentos com valores de atividade de água:

- a menor de 0,65 não apresentam água livre que favoreça o crescimento microbiano
- b igual a 0,80 não apresentam crescimento de bactérias patogênicas.
- c menor de 0,50 não apresentam células microbianas viáveis
- d entre 0,86 e 0,92 favorecem o crescimento de *Staphylococcus aureus* com produção de enterotoxinas
- e igual a 2 apresentam maior probabilidade de crescimento microbiano

17. Os alimentos perecíveis, como frutas e vegetais, devem ser conservado a uma temperatura de:

- a 3 a 8°C
- b 20 a 23°C
- c 9 a 10°C

- d** 0 a 3°C
e 26 a 30°C
- 18.** Entre as operações definitivas de preparo dos alimentos destaca-se a cocção. Os dois processos básicos de cocção são calor úmido e:

- a** Banho-maria
b Calor seco
c Aquecimento eletrônico
d Aquecimento do ar livre
e Nenhuma das opções

- 19.** Com relação a modificação dos pigmentos de hortaliças que ocorre devido a cocção é incorreto afirmar que:

- a** A clorofila tem pequena hidrossolubilidade e, sob a ação de álcalis, torna-se mais verde
b O tanino é hidrossolúvel e não sofre alteração sob a ação de álcalis
c A antocianina é muito hidrossolúvel e tem sua cor intensificada sob a ação de ácidos
d O caroteno é insolúvel em água, e sob cocção prolongada escurece
e As flavinas são hidrossolúveis e ficam esverdeadas e pardas na presença de ferro

- 20.** Uma carne submetida a cocção apresenta uma perda de 25%. Logo, para um porcionamento de 150 g e um fator de correção 1,25, o per capita líquido e bruto serão, respectivamente:

- a** 225 e 265 g
b 190 e 220 g
c 200 e 250 g
d 300 e 320 g
e 160 e 180 g

- 21.** A desnutrição energético-proteica, assim como a hipovitaminose A e a anemia ferropriva, apresenta como etiologia imediata:

- a** Desmame precoce
b O consumo inadequado de alimentos
c Redução do apetite
d Aumento da necessidade de nutrientes
e Nenhuma das repostas

- 22.** Quando se faz acompanhamento de uma criança com o gráfico de crescimento, qual o aspecto mais importante para ser observado:

- a** Quais patologias a criança apresentou
b Quando a criança foi atendida pela primeira vez
c A inclinação da curva
d O número de pesagens realizadas
e A localização puntiforme do gráfico

- 23.** O peso de um recém-nascido deve ter para que seja classificado com macrosomia é de:

- a** 4.000 g
b 3.499 g

- c** 2.499 g
d 5.000 g
e 3.000 g

- 24.** Dentre os indicadores de avaliação nutricional de crianças, tem-se o déficit de peso para a idade. O peso da criança e comparada, através de um padrão de referência, com o peso esperado para aquela idade. Se a criança está com peso abaixo de sua idade, indica que:

- a** Apresenta desnutrição crônica
b Apresenta desnutrição recente
c A criança vem reduzindo peso nos últimos anos
d A criança vem ganhando peso de forma inadequada
e Houve desequilíbrio nutricional instalado há muito tempo

- 25.** Na gestante diabética, durante o 2º Trimestre de gestação, há aumento de alguns hormônios, como o lactogênio placentário humano e progesterona. A ação desses hormônios acarreta:

- a** Resistência à insulina, aumentando sua necessidade
b Redução da necessidade de insulina
c Aumento do armazenamento de glicose
d Aumento da necessidade do glucagon
e Nenhuma das respostas

- 26.** Segundo IOM (2009), o ganho ponderal de peso recomendado para as gestantes com o índice de Massa Corporal inicial de baixo peso é de:

- a** 10 kg
b 8,5 kg
c 18 kg
d 6,8 kg
e 25 kg

- 27.** Na orientação alimentar de gestantes com refluxo gastroesofágico, deve-se adotar a seguinte conduta:

- a** Evitar o consumo de feijão
b Aumentar a ingestão de líquidos nas refeições
c Reduzir o fracionamento da dieta
d Reduzir a ingestão de fibras
e Evitar o consumo de líquidos durante as grandes refeições

- 28.** Na gestação, pela ação da progesterona, a mulher apresenta constipação. Isso acontece, pois o organismo da gestante sofre alterações para manter a gravidez, com o relaxamento da musculatura, evitando a expulsão do feto. Baseado nessa afirmação, julgue os itens a seguir:

- I. A gestante deve fazer atividade física desde o primeiro momento de descoberta da gravidez;
II. A ingestão de fibras e água irá ajudar a reduzir a constipação;
III. A ingestão de alimentos laxantes irá contribuir para uma redução na constipação;

- IV. Na consulta a gestante, é importante explicar sobre os possíveis sintomas que a mesma poderá ter na gestação;
- V. A gestante deve ser acompanhada pelo nutricionista desde a descoberta da gestação

São verdadeiras:

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

29. Escolha a opção que completa as informações que faltam no texto sobre a digestão dos alimentos:

Na boca acontecem os processos de, auxiliando na diminuição do tamanho dos alimentos e dando início à digestão do amido. O é responsável pela secreção de suco gástrico, que contém enzimas para digestão das proteínas. Para emulsificação das gorduras, ocorre secreção de, substância produzida pelo..... . No intestino delgado ocorre resultando na transformação dos nutrientes restantes e passagem para o sangue.

- a Mastigação e salivação; Fígado; Enzimas; Pâncreas; Produção de enzimas e absorção.
- b Secreção enzimática e trituração; Estômago; Bile; Vesícula biliar; Absorção através das microvilosidades.
- c Trituração; Pâncreas; Ácido clorídrico; Estômago; Formação de fezes.
- d Mastigação e salivação; Estômago; Bile; Fígado; Secreção de suco entérico, adição de secreções de glândulas anexas e absorção.
- e Digestão; Estômago; Suco pancreático; Pâncreas; Absorção de nutrientes e formação de fezes.

30. Sobre os Carboidratos, assinale a opção correta.

- a Os carboidratos pertencem ao grupo dos alimentos energéticos e são capazes de fornecer 9 kcal/g, sendo a principal fonte de energia para o indivíduo.
- b Os carboidratos simples geralmente são menos solúveis que os carboidratos complexos.
- c São classificados em carboidratos simples e complexos. Um exemplo de carboidrato simples é a sacarose presente em doces e no açúcar de mesa. Um exemplo de carboidrato complexo é o amido.
- d Uma dieta adequada deve apresentar 25 a 45% do seu VCT (valor calórico total da dieta) proveniente de carboidratos.
- e Os carboidratos, assim como o etanol, são capazes de fornecer 7 kcal/g.

31. A elaboração de um cardápio pelo nutricionista deve ser cuidadosamente refletida. Neste processo, deve-

se conhecer bem a modalidade (e suas opções) a que o cardápio vai atender. Nesse contexto, assinale a alternativa INCORRETA.

- a Refeição transportada é uma opção da modalidade terceirizada, onde a refeição é preparada em cozinha industrial e transportada até o local de trabalho.
- b Quando os empregadores da empresa beneficiária fazem suas refeições em restaurantes conveniados com empresas de vales, tíquetes, cupons, cheques e afins, a opção da modalidade autogestão é classificada como convênio.
- c A opção cesta de alimentos pertence à modalidade terceirizada e acontece quando a empresa beneficiária fornece os alimentos em embalagens especiais, garantindo ao trabalhador ao menos uma refeição diária.
- d Autogestão é uma modalidade de Unidade de Alimentação e Nutrição em que a empresa assume toda a responsabilidade pela elaboração das refeições, desde a contratação de pessoal até a distribuição aos usuários.
- e A administração de cozinha e refeitório é uma opção da modalidade terceirizada em que a empresa beneficiária contrata os serviços de uma terceira, que utiliza as instalações da primeira para o preparo e distribuição das refeições.

32. As vitaminas e minerais estão envolvidos em um a série de reações bioquímicas e são essenciais para o correto funcionamento orgânico. Sobre as vitaminas, assinale a alternativa INCORRETA.

- a O selênio, o magnésio e a vitamina A são imunoestimulantes.
- b A vitamina A acelera a cicatrização de lesões e tem efeito antioxidante.
- c A vitamina E protege contra doenças cardiovasculares e distúrbios neurológicos.
- d O potássio é benéfico no tratamento e prevenção da hipertensão arterial.
- e O sódio participa da regulação do volume plasmático, da condução dos impulsos nervosos e da contração muscular.

33. À luz dos conhecimentos atuais relativas à biodisponibilidade, é correto afirmar que:

- a frutas e hortaliças não podem ser consideradas alimentos fonte de vitamina A.
- b seu conceito mais amplo considera principalmente a quantidade absorvida do nutriente no enterócito em relação à quantidade consumida.
- c tomar café ou refrigerante logo após as refeições causa, necessariamente, osteoporose.
- d estudos populacionais mostram que a deficiência em ferro é mais prevalente em indivíduos estritamente vegetarianos do que em indivíduos onívoros, e isso se deve à menor biodisponibilidade do ferro inorgânico em relação ao ferro hêmico.

e o consumo de vitamina A influencia na biodisponibilidade do ferro inorgânico.

34. Com base nos efeitos dos métodos e das técnicas de cocção sobre a preparação dos alimentos, escolha a alternativa que é mais adequada ao método de grelhar alimentos:

- a se refere a uma técnica de cocção em que a transmissão de calor se faz por meio das moléculas de gordura e de água que são próprias do alimento. Todavia, não é uma técnica concentrante porque o alimento é parcialmente cozido por meio de sua umidade.
- b se refere a uma técnica concentrante de nutrientes, ação que aumenta o valor nutricional, mas não interfere no valor calórico da preparação.
- c é um método de cocção que hidrata os alimentos tornando-os mais macios e concentra seus nutrientes.
- d é uma técnica de cocção em que o calor é transferido ao alimento através de grelhas, de chapas de metal aquecidas, postas sobre brasas ou diretamente no fogão, e objetiva minimizar a perda de água (umidade) pelo fechamento dos poros. Não requer o uso de gorduras.
- e consiste em imergir o alimento em óleo que atua como meio de transferência de calor, mas não é absorvido pelo alimento, e que adquire característica crocante.

35. As Recomendações de Ingestão Dietética (DRIs) foram propostas para a avaliação e o planejamento de dietas de indivíduos e grupos, embasando-se em estimativas das necessidades diárias de energia e nutrientes de grupos saudáveis da população. Marque V para as opções verdadeiras e F para as opções falsas:

- () A EAR é o nível de ingestão diária de nutriente suficiente para atender as necessidades de 97 a 98% dos indivíduos saudáveis de mesmos gêneros e estágio de vida.
- () A EAR é obtida a partir dos valores de RDA, acrescidos de mais dois desvios-padrão da necessidade do nutriente.
- () Nos casos em que não há dados suficientes para estabelecer a EAR e conseqüentemente a RDA, é proposta a AI como parâmetro provisório.
- () O valor de UL refere-se ao mais elevado nível de ingestão de um determinado nutriente que aparentemente não oferece risco de efeitos adversos à saúde. À medida que a ingestão aumenta acima da UL, maior será o risco de deficiência nutricional.

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

36. A Ficha Técnica de Preparo (FTP) é uma ferramenta importante no cálculo do cardápio. Em relação ao FTP, assinale a alternativa **correta**.

- a Como a FTP possui a composição centesimal da preparação, é possível combiná-la de tal forma que se obtenha um cardápio equilibrado e balanceado, do ponto de vista nutricional, porém ela não garante que determinada preparação terá sempre o mesmo aspecto físico e sensorial.
- b A FTP fornece informações e instruções claras, que orientarão a forma e o uso dos produtos no processo de elaboração de preparações, porém não inclui informação sobre os equipamentos e utensílios.
- c Na FTP é possível obter os seguintes dados: per capita, fator de correção e cocção, composição centesimal somente em macronutrientes da preparação, o rendimento e o número de porções.
- d A definição de fatores de correção das preparações facilita o planejamento e a confecção da lista de compras no planejamento de cardápio, porém não influencia no controle de desperdício na unidade de alimentação.
- e A implementação da FTP beneficia todas as categorias envolvidas no processo de produção de refeição: facilita o trabalho do profissional de nutrição, promove o aperfeiçoamento dos funcionários e, na medida em que permite controlar o valor energético total e os nutrientes fornecidos, promove a melhoria da saúde da população atendida.

37. Assinale a alternativa **correta**, em relação aos processos básicos de pré-preparo, preparo e conservação de alimentos.

- a O descongelamento deve ser conduzido a temperaturas inferiores a 10°C.
- b Os óleos e gorduras não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 220°C.
- c Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos.
- d Funcionários que manipulem alimentos crus não precisam realizar a lavagem e antisepsia das mãos antes de manipular alimentos preparados.
- e Após cozidos, os alimentos devem ser mantidos a temperaturas superiores a 60°C por, no máximo, doze horas.

38. No gerenciamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) o desperdício é um fator de grande relevância. Em relação a esse assunto, assinale a alternativa **correta**.

- a O desperdício de alimentos na cadeia alimentar tem causas econômicas, políticas, culturais e tecnológicas que abrangem as principais etapas da cadeia de movimentação: produção, transporte, comercialização, sistema de embalagem e armazenamento.

- b** O desperdício envolve perdas que variam desde alimentos que não são utilizados, até preparações prontas, que não chegam a ser vendidas e/ou servidas, não sendo consideradas as que sobram nos pratos dos clientes.
- c** O desperdício deve ser evitado por meio de um planejamento adequado, a fim de que não existam excessos de produção e consequentes sobras, porém não deve ser considerado como sinônimo de falta de qualidade.
- d** O controle do desperdício deve ser monitorado durante o pré-preparo dos alimentos, levando-se em conta o fator de correção, que é um índice que determina a relação entre o peso líquido (alimento depois de limpo e preparado para utilização) e o peso bruto (alimento *in natura*), denotando assim o percentual de perdas dos alimentos.
- e** O desperdício ocorre também quando não há planejamento adequado do volume de refeições a serem preparadas. O número de comensais e o cardápio do dia devem ser considerados antes de ser definida a quantidade de alimento a ser preparada, a fim de evitar sobra, não interferindo a estação climática neste planejamento.

39. Assinale a alternativa **correta**, sobre as atribuições do nutricionista em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

- a** A atuação do nutricionista em UAN não se resume em alimentar o cliente, mas garantir a qualidade e a segurança do alimento do ponto de vista higiênico, não sendo de responsabilidade do mesmo o treinamento da equipe de produção.
- b** O nutricionista, no exercício de suas atribuições em Unidades de Alimentação e Nutrição, deve planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição, além de realizar educação nutricional aos enfermos.
- c** É atribuição do nutricionista estabelecer e implantar Procedimentos Operacionais Padronizados, elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, equipamentos e utensílios, não tendo responsabilidade sobre a higienização de veículos de transporte de alimentos.
- d** O nutricionista de uma UAN deverá, dentre outras atividades: elaborar e avaliar os cardápios; realizar compra, recebimento e armazenamento de alimentos; executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições, implantando, coordenando e supervisionando as atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de refeições.
- e** Não são consideradas atividades do nutricionista em UAN, participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros, bem como da implantação e execução de projetos de estrutura física.

40. Os processos básicos de cocção ocorrem por meio de calor úmido, seco e misto. Em relação a esses

processos, identifique as afirmativas a seguir como verdadeiras (V) ou falsas (F):

- () A cocção por calor úmido se dá por meio de líquido quente, apenas.
- () O método do vapor é considerado uma cocção lenta e seca.
- () O banho-maria é um processo de cocção utilizado em preparações que não podem ir diretamente ao calor intenso.
- () O calor seco ocorre quando, no método de cozimento, a ação é a desidratação do alimento.
- () Os alimentos ensopados são considerados preparações mistas, pois são preparados em gordura quente e depois é acrescentado líquido para o cozimento.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta, de cima para baixo.

- a** V – F – V – V – F.
- b** F – V – V – F – V.
- c** F – F – V – V – V.
- d** V – V – F – F – V.
- e** F – F – F – V – F.