

# Concurso Público



## NUTRICIONISTA

**LEIA COM ATENÇÃO**

**SUPERIOR**

**Edital nº 84/2016**

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

**Esta prova terá duração de 5 horas.**

Nome: \_\_\_\_\_

Inscrição: \_\_\_\_\_

Identidade: \_\_\_\_\_

Órgão Expedidor: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**Data da realização da prova**  
**22/01/2017**

**COMISSÃO DE PROCESSOS  
SELETIVOS E TREINAMENTOS**



### A face negativa da norma culta

1. Há tempos que os trabalhos no campo da linguística brasileira têm como uma de suas principais preocupações os modos de ensino da norma culta da Língua Portuguesa. Vista como símbolo do bem-falar, a norma culta é amplamente defendida como a “variedade linguística de maior prestígio social”, assim descrita na maioria das gramáticas. Nesse sentido, o ensino de português, de um modo geral, tem se pautado na transmissão das regras subjacentes a essa norma. As gramáticas e os livros didáticos, além de darem continuidade a um comércio editorial, que se diz capaz de oferecer essa “arte do bem-falar” aos incapazes de adquiri-la socialmente, em suas atividades linguísticas cotidianas, apenas reforçam a ideia absurda de que a norma culta é a única aceitável, e quem não souber dominá-la será excluído do conjunto dos indivíduos que “sabem falar português”.

2. Essa ideia de supervalorização da norma culta e de sua superioridade sobre as outras variedades passou a ser senso comum na sociedade, gerando, assim, uma onda de preconceito e intolerância, já que se subentende que qualquer uso que fuja à norma será considerado “inferior e desprestigiado”. O livro *“Preconceito e intolerância na linguagem”*, da professora Marli Quadros Leite, abordou esse problema e constatou a ocorrência de intolerâncias, sobretudo, em discursos da imprensa escrita. [...]

3. A primeira reflexão trazida por Leite é a de que o preconceito contra a linguagem não é apenas linguístico, mas também social e político. Por meio das análises feitas, é possível perceber, por exemplo, o preconceito e a intolerância contra o povo nordestino, mostrados, principalmente, por habitantes das regiões Sul e Sudeste. [...] Fica evidente que os argumentos daqueles que têm preconceito contra a linguagem do nordestino baseiam-se na ideia de que se trata de uma linguagem “errada”, utilizada por pessoas de baixo prestígio social e que “não sabem falar o português”. Esse tipo de pensamento tem – em grande parte – origem na distinção entre norma culta e norma popular, na negação de outras variedades linguísticas e na ignorância de que a língua é um fenômeno social e, inevitavelmente, variável.

4. As análises dos gêneros feitas por Leite são de grande valia aos estudos sobre preconceito e intolerância contra determinadas variedades linguísticas, mas sua abordagem sobre a ocorrência desses fenômenos na escola é, sem sombra de dúvidas, o que coroa sua obra, visto que, além da influência da sociedade em geral, a escola (infelizmente) tem sido a grande incentivadora do preconceito e da intolerância linguísticos. A insistência da escola em ensinar, de forma supervalorizada, as regras gramaticais – às vezes, sem levar em consideração as variedades linguísticas dos alunos – cria na mente dos estudantes a ideia de que a norma culta é a que “reina” na sociedade. Isso gera uma atitude corretiva do indivíduo consigo mesmo – num “policiamento linguístico” – e de um indivíduo para com outro – numa posição soberba e acusadora a que subjaz o pensamento: “Você fala errado! Eu estudo e falo certo, logo, eu posso corrigir seu erro”.

5. Essa é a face negativa da norma culta. Essa falsa superioridade e desprezo sobre as outras variedades linguísticas, o que, infelizmente, gera o preconceito e a intolerância, não apenas contra a linguagem de quem faz uso de outras normas, mas contra a própria pessoa. O uso e o ensino da norma culta são, sem dúvida, essenciais. Ela deve ter, sim, seu lugar na sociedade e na escola, de forma que todos possam ter a capacidade de comportar-se linguisticamente de forma adequada em cada situação comunicativa. O que se torna necessário, como conclui Leite, é que as pessoas não julguem umas às outras pela linguagem de que fazem uso, mas que haja o respeito, a tolerância, a aceitação e a valorização de todas as normas linguísticas, pois todas, igualmente, são válidas e essenciais à vida da comunidade linguística.

**Talita Santos Menezes. Disponível em:** <http://www.webartigos.com/artigos/a-face-negativa-da-norma-culta/118492>. **Acesso em 05/09/2016.**  
(Adaptado).

**01.** Para o êxito na compreensão do Texto 1, é preciso que o entendamos como:

- A) uma definição teórica do que caracteriza a norma culta e a norma popular, distinguindo-as como indícios da habilidade comunicativa do usuário.
- B) um comentário em torno do julgamento social da linguagem do nordestino, reconhecida como uma linguagem que se distancia da norma padrão.
- C) um texto narrativo, que destaca a atuação acadêmica de uma escritora, sem dúvida personagem principal do enredo descrito.
- D) uma exposição em torno de um tema, procurando argumentar, com fundamentos consistentes, as ideias e os conceitos propostos.
- E) uma síntese de referência a resultados de pesquisas que têm como objeto a proposta de fortalecer o ensino da norma culta.

**02.** O Texto 1, na sua dimensão global:

- A) defende a superioridade dos usos da norma culta sobre as normas populares, por isso mesmo, a norma mais prestigiada socialmente.
- B) incita a que prevaleçam, socialmente, atitudes de assentimento e aceitação frente aos diferentes padrões linguísticos usados pelas pessoas.
- C) ressalta a relevante atuação que a escola tem tido, historicamente, no combate ao preconceito e à intolerância linguísticos.
- D) enaltece as atitudes corretivas daqueles que, sendo conhecedores da norma culta, assumem a posição de zelar pela “língua correta”.
- E) reafirma a compreensão de que a norma culta é o símbolo do bem-falar e reforça a ideia de que essa norma é essencial à interação interpessoal.

**03.** Considerando o objetivo central pretendido pelo Texto 1, identifique o fragmento que, por seu conteúdo, assume inteira relevância no texto:

- A) “Vista como símbolo do bem falar, a norma culta é amplamente defendida como a “variedade linguística de maior prestígio social”, assim descrita na maioria das gramáticas”. (1º parágrafo)
- B) “Por meio das análises feitas, é possível perceber (...) o preconceito e a intolerância contra o povo nordestino, mostrados, principalmente, por habitantes das regiões Sul e Sudeste”. (3º parágrafo)
- C) “As análises dos gêneros feitas por Leite são de grande valia aos estudos sobre preconceito e intolerância contra determinadas variedades linguísticas”. (4º parágrafo)
- D) “[a norma culta] deve ter, sim, seu lugar na sociedade e na escola, de forma que todos possam ter a capacidade de comportar-se linguisticamente de forma adequada”. (5º parágrafo)
- E) “que as pessoas não julguem umas às outras pela linguagem de que fazem uso, mas que haja o respeito, a tolerância, a aceitação e a valorização de todas as normas linguísticas”. (5º parágrafo)

**04.** Um dos subtemas tratados no Texto 1 atinge a atuação pedagógica da escola. Nesse sentido, a autora:

- A) é discreta e cautelosa, pois se limita a reconhecer que a escola tem estimulado atitudes de preconceito e de intolerância linguísticas.
- B) declara que a norma culta, ensinada na escola, é essencial, e quem a desconhece é excluído socialmente, pois não “sabe falar português”.
- C) considera que a escola deve fortalecer nos alunos o conceito de que a norma culta é a única norma aceitável e é a norma que “reina” nas sociedades.
- D) aprova a visão de que, fora da norma culta, a linguagem é “errada” e seu uso predomina entre pessoas sem prestígio social.
- E) admite a importância do uso e do ensino da norma culta e a legitimidade de seu lugar nos programas escolares.

**05.** Em um texto, fala a ‘voz’ de um autor que, eventualmente, pode fazer alusão a outras vozes, ou melhor, a vozes de outros sujeitos, misturando, assim, o que ele próprio afirma com afirmações de outros, de quem, muitas vezes, discorda. Para entender bem um texto, é preciso distinguir bem o que o autor do texto diz e a referência que ele faz do que outros dizem. No Texto 1, são afirmações do autor:

- 1) a ‘norma culta’ é “símbolo do bem falar”; “é a única aceitável”; “a que “reina” na sociedade”; é a “variedade linguística de maior prestígio social”. (1º parágrafo)
- 2) “As análises dos gêneros feitas por Leite são de grande valia aos estudos sobre preconceito e intolerância contra determinadas variedades linguísticas.” (4º parágrafo)
- 3) “O uso e o ensino da norma culta são, sem dúvida, essenciais. Ela deve ter, sim, seu lugar na sociedade e na escola”. (5º parágrafo)
- 4) “o preconceito e a intolerância contra a linguagem não é apenas linguístico, mas também social e político”. (3º parágrafo)
- 5) “todas as normas linguísticas, igualmente, são válidas e essenciais à vida da comunidade linguística”. (5º parágrafo)

Estão corretas, apenas:

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

**06.** Podemos afirmar que o Texto 1 apresenta sinais de que está devidamente coeso, pois:

- A) o texto traz citações de outros autores, que, igualmente, se ocupam de discorrer sobre a mesma questão.
- B) os cinco parágrafos em que se divide o texto têm, aproximadamente, a mesma dimensão; o mesmo se pode dizer dos períodos.
- C) todos os parágrafos se iniciam com retomadas explícitas de outros segmentos do parágrafo anterior.
- D) se pode ver, ao longo de seu desenvolvimento, um uso abundante de palavras que pertencem à classe dos substantivos.
- E) o texto exhibe sinais de pontuação segundo as normas que constam nas gramáticas em relação aos textos escritos.

## TEXTO 2

### Dia dos Morenos

– Mãe, você sabia que quinta-feira não vai ter aula?

– É, filha, eu sei...

A garota, de apenas cinco anos, se apressa na explicação:  
– É porque quinta-feira é feriado. É o dia dos Morenos...

O Diálogo que intrigou a mãe ocorreu na semana passada. Ao chamar o Dia da Consciência Negra assim, a criança, na inocência de seu eufemismo involuntário, que provavelmente ouviu de algum (inocente?), toca o nervo da questão racial no Brasil.

Transformar a morte de Zumbi dos Palmares numa data “morena” é um sintoma do nosso racismo cordial, sem dúvida, mas também é uma forma de exaltar a mistura étnica da nossa formação, o caldeirão biológico e cultural em que borbulha nossa civilização mestiça.

Entre nós, a escravidão não foi um impedimento à miscigenação. Mas tampouco a miscigenação impediu que a herança brutal da escravidão sobrevivesse à Abolição, impondo-se ainda hoje, depois de 120 anos, como fardo e vergonha nacional.

Que ninguém de boa-fé subestime a exclusão de negros no Brasil de hoje. A pesquisa publicada pela *Folha* oferece um retrato abundante das nossas iniquidades. Entre os 10% mais pobres do país, 68% são pretos e pardos. Não choca?

Uma inflamada discussão sobre cotas ganha corpo no país. O tema é complexo. Penso que políticas de inclusão com critérios de renda seriam socialmente mais eficazes e menos traumáticas que as cotas raciais, vistas pela maioria como “necessárias”, mas “humilhantes”.

O governo parece conduzir a questão com exagero populista e excessos facilitários. Quantos alunos da rede pública estão no ensino médio e não sabem escrever? O “pobrema” é mais embaixo.

Mas o que chama a atenção nesse debate é a fúria de certos militantes anticotas para negros. Esbravejam como se um mundo – repleto de morenices e privilégios – fosse se extinguir.

(Fernando de Barros e Silva. Dia dos morenos. *Folha de S. Paulo*. 24 de nov. 2008).

07. A principal ideia do Texto 2 tem o objetivo de advertir o leitor para o fato de que a forma como os negros foram tratados no Brasil, no período da escravidão:

- A) graças às conquistas que culminaram com a Abolição, representa, para nossa história atual, um lance inteiramente preso ao passado.
- B) sobreviveu, aos atos políticos de libertação e abolição, em relação aos diferentes modos de apreciação dos negros e de sua cultura.
- C) constitui uma herança histórica, que possibilitou, antes de tudo, a mistura étnica da nossa formação biológica e cultural.
- D) adotou políticas de inclusão, “necessárias”, mas “humilhantes”, como atestam os relatos históricos de nossas iniquidades.
- E) aconteceu em um clima de racismo cordial, pois teve, por parte dos governos, políticas populistas e sobejamente facilitárias.

08. O núcleo do Texto 2, portanto, defende que:

- A) há motivos de sobra para exaltar a mistura étnica da nossa formação histórica e cultural em que se insere nossa civilização mestiça.
- B) a imprensa escrita tem propiciado a seus leitores dados que atestam as iniquidades que, entre nós, os negros sofreram.
- C) políticas de inclusão relativas à população negra deveriam adotar critérios mais eficazes e menos traumáticos.
- D) subsiste a exclusão da população negra das oportunidades de desenvolvimento social e econômico.
- E) escolas da rede pública não obtêm resultados satisfatórios quanto ao ensino da escrita de seus alunos.

09. Uma afirmação expressa no Texto 2 poderia sintetizar a pretensão fundamental de seu autor. Essa afirmação consta na alternativa:

- A) “Entre nós, a escravidão não foi um impedimento à miscigenação”.
- B) “Que ninguém de boa-fé subestime a exclusão de negros no Brasil de hoje.”
- C) “O governo parece conduzir a questão com exagero populista e excessos facilitários”.
- D) “o que chama a atenção nesse debate é a fúria de certos militantes anticotas para negros”.
- E) “Quantos alunos da rede pública estão no ensino médio e não sabem escrever?”

10. Em relação ao vocabulário em uso no Texto 2, podemos fazer alguns comentários. Identifique aquele que tem consistência teórica.

- A) Há palavras, como ‘morenice’, que não deviam constar em um texto jornalístico mais formal, pois não constam nos dicionários mais recentemente publicados.
- B) Em: “o caldeirão biológico e cultural em que borbulha nossa civilização mestiça”, há uma formulação claramente metafórica, que mobiliza conhecimentos para além do linguístico.
- C) Em: “O governo parece conduzir a questão com exagero populista e excessos facilitários”, os substantivos e adjetivos componentes desses segmentos expressam um sentido de contraste.
- D) O texto fala em: “nervo da questão racial no Brasil”; diz que “Uma inflamada discussão sobre cotas ganha corpo no país”. As palavras sublinhadas, como metonímicas, tornam a linguagem menos inteligível.
- E) Em: “A pesquisa publicada pela *Folha* oferece um retrato (...) das nossas iniquidades”, o termo em destaque confere ao texto um caráter literário, pois os sentidos figurados são exclusivos da literatura.

**11.** O uso da norma padrão da gramática portuguesa costuma ser socialmente prestigiada. Identifique a alternativa em que a concordância verbal está inteiramente de acordo com essa norma.

- A) Nenhum dos brasileiros esclarecidos podem subestimar a política de exclusão de negros no Brasil atual.
- B) Houveram verdadeiras iniquidades cometidas contra os negros nos tempos vergonhosos da escravidão.
- C) A literatura nacional teve também como tema de suas obras as atrocidades contra negros e índios. Hajam vista os poemas de Castro Alves, por exemplo.
- D) Políticas de inclusão com critérios de renda seriam socialmente mais eficazes e já haviam sido implantadas em governos anteriores.
- E) Desconheço políticas de inclusão social de negros e índios. Fazem muitos anos que não se aprovaram medidas nesse sentido.

**12.** Ainda no âmbito da sintaxe – propriamente uma questão de regência –, podemos analisar, nos enunciados seguintes, a ocorrência do acento indicativo da crase.

- 1) Um governo demagogo costuma se referir à questões políticas com exagero populista. À essa realidade, muitos fazem críticas severas.
- 2) Políticas de inclusão, submetidas a critérios de renda, seriam socialmente mais eficazes que as cotas raciais.
- 3) À pesquisa publicada pela *Folha* foi atribuída uma grande responsabilidade, pois foram anunciadas, a tempo, mudanças significativas.
- 4) Frequentemente, o mercado financeiro se vale de vendas à prazo para incentivar o público à comprar mais.
- 5) O Encontro sobre 'Políticas de inclusão racial' acontecerá de 10 à 12 deste mês, de 8h00 às 12h00.

Está correto o uso do acento indicativo da crase, apenas, em:

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

### TEXTO 3

Já que praticamente todas as nossas ações diárias mais significativas estão revestidas de linguagem, é importante saber algo sobre o seu funcionamento. E esse funcionamento da linguagem é tão espontâneo que não nos damos conta de sua complexidade.

Quando falamos ou escrevemos, não temos muita consciência das regras usadas ou das decisões tomadas, pois essas ações são tão rotineiras que fluem de modo inconsciente.

Por outro lado, as atividades sociais e cognitivas marcadas pela linguagem são sempre colaborativas e não atos individuais. Por isso, seguidamente operam como fontes de mal-entendidos. Como seres produtores de sentidos, não somos tão lineares e transparentes quanto seria de desejar, e a compreensão humana depende da cooperação mútua. Sendo uma atividade de produção de sentidos colaborativa, a compreensão não é um simples ato de identificação de informações, mas uma construção de sentidos com base em atividades inferenciais.

Para se compreender bem um texto, tem-se que sair dele, pois o texto sempre monitora o seu leitor para além de si próprio, e esse é um aspecto notável quanto à produção de sentido.

Tal concepção teórica traz consequências, como, por exemplo, as seguintes: a) entender um texto não equivale a entender palavras ou frases; b) entender as frases ou as palavras é vê-las em um contexto maior; c) entender é produzir sentidos e não extrair conteúdos prontos; d) entender um texto demanda uma relação de vários outros tipos de conhecimentos, além do linguístico que consta na superfície do texto.

(Luís Antônio Marcuschi. *Produção textual, análise de gêneros e compreensão*. São Paulo: Editora Parábola, Record, 2008, p. 233. Adaptado).

**13.** O Texto 3, visto globalmente, destaca como pertinente:

- A) o entendimento de que nossas ações de linguagem são complexas e devem mobilizar nossa percepção consciente.
- B) a compreensão de que entender um texto se esgota na competência para entender palavras ou frases.
- C) a natureza colaborativa da atividade de construir sentidos a partir dos textos que lemos ou ouvimos.
- D) a importância do conhecimento linguístico, o qual, por si, é suficiente para o processo de compreensão de um texto.
- E) o caráter de compreensão de um texto como ato subjetivo de identificação de informações constantes na superfície do texto.

14. No Texto 3, na elaboração do último parágrafo, o autor se valeu de recursos que facilitaram a identificação dos pontos mais pertinentes, como se mostra nos comentários abaixo.

- 1) O autor optou por discriminar o conteúdo geral proposto em tópicos distintos, marcados explicitamente.
- 2) A repetição do termo 'entender' sinaliza a continuidade temática do parágrafo.
- 3) O início do parágrafo está formulado de modo a preparar o leitor para as distinções que serão pontuadas.

Está(ão) corretos os comentários feitos em:

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

15. Analise o seguinte trecho: "*Já que praticamente todas as nossas ações diárias mais significativas estão revestidas de linguagem*, é importante saber algo sobre o seu funcionamento". O segmento destacado em itálico expressa um sentido de:

- A) condição; a expressão sublinhada tem o mesmo sentido da conjunção 'se'.
- B) finalidade; a expressão sublinhada equivale, em sentido, a 'a fim de que'.
- C) concessão; a expressão sublinhada tem o mesmo sentido de 'ainda que'.
- D) causa, e, nesse caso, a expressão sublinhada poderia ser substituída por 'como'.
- E) oposição; também se poderia usar nesse contexto a expressão 'no entanto'.

16. Um trecho do texto em que se estabelece uma relação de causa e consequência consta na alternativa:

- A) "Quando falamos ou escrevemos, não temos muita consciência das regras usadas ou das decisões tomadas".
- B) "E esse funcionamento da linguagem é tão espontâneo que não nos damos conta de sua complexidade".
- C) "as atividades sociais e cognitivas marcadas pela linguagem são sempre colaborativas e não atos individuais".
- D) "entender um texto demanda uma relação de vários outros tipos de conhecimentos, além do linguístico que consta na superfície do texto".
- E) "Para se compreender bem um texto, tem-se que sair dele, pois o texto sempre monitora o seu leitor para além de si próprio".

17. A flexão dos verbos, em tempo, modo, pessoa e número constitui uma área bastante controlada pela norma padrão. Nesse sentido, identifique, entre os enunciados abaixo, aquele que respeita inteiramente essas normas.

- A) O gramático mais tradicional não interviu na formulação das normas dos verbos irregulares. Elas se adéquam ao contexto.
- B) Os usuários da linguagem comum nem sempre mantiveram os sentidos originais das palavras. Pode-se vê isso claramente.
- C) Não seremos tão lineares e transparentes quando vir a hora das avaliações. Os responsáveis tem ciência disso.
- D) A decisão final que convier ao grupo será tomada colaborativamente. O fato de o grupo estar organizado facilita.
- E) Se o grupo propor outra resolução para o problema, teremos a oportunidade de expor nossas inquietações.

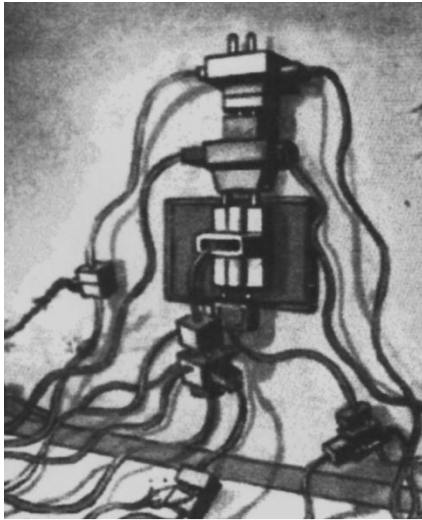
18. Analise a pontuação do seguinte trecho: "Quando falamos ou escrevemos, não temos muita consciência das regras usadas ou das decisões tomadas, pois essas ações são tão rotineiras que fluem de modo inconsciente". Uma alternativa também correta de pontuação desse trecho seria:

- A) Quando falamos, ou escrevemos, não temos muita consciência, das regras usadas ou das decisões tomadas, pois, essas ações são tão rotineiras, que fluem de modo inconsciente.
- B) Quando falamos ou escrevemos; não temos muita consciência das regras, usadas, ou das decisões, tomadas, pois; essas ações são tão rotineiras, que fluem de modo inconsciente.
- C) Quando falamos, ou escrevemos, não temos muita consciência das regras usadas, ou das decisões tomadas, pois essas ações são tão rotineiras que fluem de modo inconsciente.
- D) Quando falamos, ou escrevemos; não temos muita consciência, das regras usadas ou das decisões tomadas, pois, essas ações, são tão rotineiras, que fluem de modo inconsciente.
- E) Quando falamos, ou escrevemos, não temos, muita consciência, das regras usadas, ou, das decisões tomadas; pois, essas ações são tão rotineiras, que fluem de modo inconsciente

19. Analise a formulação do seguinte trecho: "Por outro lado, as atividades sociais e cognitivas marcadas pela linguagem são sempre colaborativas e não atos individuais". A expressão destacada:

- A) deve ocorrer sempre no início do enunciado; qualquer deslocamento afetaria o seu sentido.
- B) provoca o mesmo efeito de sentido que a expressão 'lateralmente'.
- C) é relevante semanticamente, pois se trata de uma locução adverbial.
- D) sinaliza para o leitor que a argumentação vai enveredar por um caminho oposto.
- E) sintaticamente, constitui um termo essencial, pois sua retirada falseia o sentido do enunciado.

**COLIGAÇÕES PERIGOSAS.**



(Folha de S. Paulo. 2, ago. 2008).

**20.** Uma análise do processo de compreensão da charge acima nos leva às seguintes conclusões:

- 1) é fundamental que o leitor recupere nessa charge alusões a elementos de um texto anterior.
- 2) o entendimento do texto supõe conhecimentos compartilhados entre autor e leitor.
- 3) os elementos não verbais assumem nessa charge um peso basicamente marginal.
- 4) o título da charge sugere estar em jogo, por exemplo, práticas comuns às associações políticas.

Estão corretas:

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

**Conhecimentos Específicos**

**21.** No planejamento de uma alimentação saudável, podemos agrupar os alimentos de acordo com o tipo de processamento aplicado em sua produção. Nesses grupos, são considerados alimentos ultraprocessados:

- A) biscoitos recheados, frutas cristalizadas e leite em pó.
- B) misturas para bolo, arroz parbolizado e bebidas energéticas.
- C) atum enlatado, empanados do tipo "nuggets" e ervilha em salmoura.
- D) queijo prato, iogurte adoçado e aromatizado, e macarrão instantâneo.
- E) cereais açucarados para o desjejum matinal, barras de cereal e salsichas.

**22.** Os alimentos funcionais possuem compostos bioativos, como as substâncias com ação antioxidante. Sobre essas substâncias, avalie as informações a seguir.

- 1) A estrutura química dos flavonoides determina a sua concentração plasmática.
- 2) O armazenamento a temperaturas mais baixas reduz perdas de antioxidantes.
- 3) A cocção estabiliza as substâncias antioxidantes naturais dos alimentos.
- 4) A capacidade antioxidante depende do grau de maturação do alimento.

Estão corretas, apenas:

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

**23.** A pirâmide alimentar adaptada para a população brasileira recomenda para uma dieta de 2.000 kcal:

- A) três porções de frutas e uma porção de feijão.
- B) quatro porções de arroz, pão, massa, batata e mandioca.
- C) duas porções de carnes e ovos.
- D) duas porções de legumes e verduras.
- E) duas porções de leite, queijo e iogurte.

**24.** Uma pesquisa para avaliar as alterações químicas em grãos de soja submetidos à germinação verificou uma redução significativa nos teores de taninos condensados, carboidratos disponíveis e atividade antioxidante. Em contrapartida, o processo promoveu aumento no teor de umidade, lipídio, proteína, fibra solúvel, digestibilidade *in vitro* de proteína e fenólicos totais. Não apresentou diferença estatística para os teores de cinzas, fibra insolúvel, teor de ferro, disponibilidade de ferro, ácido fítico e atividade inibitória de tripsina. Com base nessas informações, os grãos de soja germinados apresentam:

- A) aumento no aporte calórico.
- B) aumento da capacidade redutora.
- C) eliminação dos compostos antinutricionais.
- D) potencialização do escurecimento enzimático.
- E) benefício para o aproveitamento das proteínas.

**25.** A biodisponibilidade de um nutriente pode sofrer influência da concentração ingerida, da forma química, dos fatores dietéticos, da interação entre os nutrientes e do estado nutricional do indivíduo. No que se refere à interação nutriente-nutriente, é correto afirmar que:

- A) as proteínas de origem animal não exercem influência sobre a biodisponibilidade de zinco.
- B) o ferro heme aumenta sua biodisponibilidade quando é consumido com vitamina C.
- C) o cálcio da alimentação deve ser consumido em refeições que contenham o ferro.
- D) o zinco é cofator na reação de síntese da proteína ligadora de retinol (RBP).
- E) a vitamina C está envolvida na redução do ferro ferroso a ferro férrico.

**26.** Na orientação nutricional, para atender às necessidades de gestantes e lactantes sem intercorrências patológicas, deve ser recomendado:

- 1) aumentar o consumo de leite e derivados desnatados, pelo menos três vezes ao dia.
- 2) limitar o consumo de cafeína (refrigerante, café e chá) a níveis inferiores a 300 mg ao dia.
- 3) fracionar a refeição em 4 a 5 refeições, em intervalos mínimos de três horas, para evitar náusea e azia.
- 4) preferir o consumo de alimentos refogados, ensopados, guisados e grelhados, e reduzir a ingestão de gorduras trans.

Estão corretas, apenas:

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

**27.** A alimentação adequada e saudável é um direito humano básico que envolve, entre outros aspectos:

- 1) garantir o acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo.
- 2) ser harmônica em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer.
- 3) ser oriunda de práticas produtivas adequadas e sustentáveis, com a participação da sociedade civil organizada.
- 4) ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia.

Estão corretas, apenas:

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

**28.** O êxito na utilização de embalagem com atmosfera modificada na preservação de alimentos está relacionado a:

- 1) boas práticas de higiene.
- 2) temperatura de congelamento.
- 3) permeabilidade dos gases na embalagem.
- 4) proporção do volume de gás/água que é utilizada.

Estão corretas, apenas:

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

**29.** Quanto aos métodos de esterilização comercial aplicados aos alimentos, é correto afirmar que:

- A) a apertização se aplica a produtos com baixa atividade de água a serem armazenados a temperatura ambiente.
- B) no método UHT (ultra high *temperature*) direto, o produto é aquecido por trocadores de placa.
- C) o método UHT (ultra high *temperature*) utiliza temperaturas inferiores ao método da apertização.
- D) o método UHT (ultra high *temperature*) é aplicado durante 2 a 5 segundos.
- E) a apertização utiliza temperaturas de 150°C durante 15 a 30 min.

**30.** Com relação ao congelamento e descongelamento dos alimentos, é correto afirmar que, nesses processos, há:

- A) estímulo à oxidação lipídica.
- B) conservação da cor das antocianinas em frutas.
- C) inativação das enzimas polifenoloxidase e lipoxigenase.
- D) preservação das vitaminas hidrossolúveis em hortaliças e frutas.
- E) manutenção da textura e do sabor por inativação de enzimas proteolíticas.

**31.** Segundo a ANVISA, aditivo alimentar é definido como:

- A) substância adicionada intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento.
- B) substância que se emprega intencionalmente na elaboração de alimentos, sem propósito de nutrir, para atender uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou fabricação. Tal substância deverá ser eliminada do alimento ou inativada, podendo admitir-se no produto final a presença de traços de substância, ou de seus derivados.
- C) substância que se emprega intencionalmente na elaboração de produtos alimentícios com o propósito de melhorar o valor nutricional e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.



- D) substâncias químicas presentes no alimento como resultado das operações efetuadas no cultivo de vegetais, na criação de animais, nos tratamentos fitossanitários, ou como resultado de contaminação ambiental ou de equipamentos utilizados na elaboração e/ou conservação do alimento.
- E) substâncias químicas presentes nos alimentos, como agentes de processos físicos, químicos ou biológicos, destinados ao uso nos setores de produção, armazenamento e beneficiamento de produtos agrícolas.

**32.** Como técnica de pré-preparo dos alimentos, é correto utilizar:

- A) divisão simples, que corresponde a picar, cortar e decantar, sem alteração das características organolépticas originais dos alimentos.
- B) divisão com separação de partes que, entre dois alimentos sólidos, corresponde a desossar, descascar e peneirar com alteração das características organolépticas originais dos alimentos.
- C) divisão com separação de partes que, entre dois alimentos líquidos, corresponde a centrifugar, decantar e filtrar com alteração das características organolépticas originais dos alimentos.
- D) união que corresponde a misturar, bater ou sovar diferentes tipos de alimentos, resultando numa fase heterogênea.
- E) misturar, bater ou sovar, que corresponde à união de dois ou mais alimentos, sendo que pelo menos um deles deve conter glúten.

**33.** Os indicadores de qualidade são importantes para o planejamento de cardápios. A respeito destes, é correto afirmar que:

- A) o indicador de parte comestível calcula a razão do peso das partes comestíveis dos alimentos os quais são influenciadas pela qualidade do alimento recebido.
- B) o índice de reidratação calcula a variação de peso do alimento reidratado por meio da razão entre o peso do alimento seco e o peso do alimento reidratado.
- C) o indicador de cocção ou fator térmico calcula as modificações no peso decorrentes dos processos físicos que são diferentes em razão do calor seco ou do calor úmido, aplicado no preparo dos alimentos.
- D) o índice de absorção de gordura calcula a gordura incorporada no alimento, sem sofrer influência do método de cocção.
- E) o indicador de conversão calcula a relação entre o alimento congelado e o alimento cozido, sem sofrer influência da técnica de preparo.

**34.** O amido sofre algumas modificações no processo de cocção que favorecem sua utilização no preparo dos alimentos. A esse respeito, podemos afirmar que:

- A) a gelatinização é responsável pela consistência das preparações como mingaus, papas e molhos. Ocorre quando os grânulos de amido são submetidos ao calor úmido, havendo rompimento das ligações entre os glicanos, com aumento do volume e formação de soluções viscosas.
- B) a gelatinização é responsável pela consistência das preparações como mingaus, papas e molhos. Ocorre em calor úmido e não sofre influência da quantidade de água adicionada e conseqüentemente na viscosidade das preparações.
- C) a retrogradação é um processo físico químico, pelo qual o gel de amido passa durante o resfriamento. Consiste na redução da firmeza do gel, aumento da resistência à hidrólise ácida ou enzimática e redução da opacidade do gel.
- D) a dextrinização ocorre no calor seco, sendo a quebra da amilopectina responsável pelo sabor adocicado das preparações e pelo aumento da digestibilidade dos alimentos.
- E) a retrogradação ocorre quando os grânulos de amido são submetidos ao calor úmido e em seguida resfriados. Essas propriedades são mais intensas quando o amido é fonte do glicano amilopectina.

**35.** As técnicas de preparo dos alimentos interferem nas suas características sensoriais. Assim, com relação aos aspectos sensoriais dos alimentos, analise as proposições abaixo.

- 1) Técnicas de amaciamento de pescado são determinantes para garantir a qualidade sensorial da preparação.
- 2) A utilização de *vinha d'alho* em carnes menos tenras consiste numa técnica de amaciamento químico, pois melhora a capacidade de retenção de água, além de contribuir para melhorar a percepção do sabor.
- 3) A adição de ácido acético na cocção de hortaliças verdes preserva o pigmento, sem alterações na textura e no valor nutricional do alimento.
- 4) A etapa de armazenamento das frutas e hortaliças deve garantir condições de umidade e temperatura adequadas para manter a qualidade sensorial.

Estão corretas, apenas:

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

**36.** O leite e seus derivados são amplamente utilizados no preparo dos alimentos. Assim, é correto afirmar que:

- A) o leite homogeneizado é mais estável à quebra da emulsão e à formação de nata.
- B) um dos efeitos da fervura do leite é a formação de uma película na sua superfície, constituída por gorduras e cálcio.
- C) o creme de leite esterilizado com baixo teor de gordura é indicado para produzir creme *chantilly*.
- D) o iogurte utilizado como ingrediente, por possuir um gel firme, não sofre interferência da temperatura de cocção.
- E) os queijos, em preparações submetidas a temperaturas elevadas, mantêm a maciez e a textura firme.

**37.** São objetivos da Técnica Dietética:

- 1) adquirir alimentos de baixo custo visando a redução do indicador de conversão.
- 2) atender aos cuidados higiênicos que evitem a contaminação cruzada e reduza ou elimine todos os contaminantes durante as etapas do processamento.
- 3) planejar a viabilidade econômica da produção de refeições no nível doméstico e de coletividades, regra que se aplica também aos Programas de Alimentação e Nutrição.
- 4) reduzir o desperdício no pré-preparo e preparo dos alimentos, por meio da utilização correta das técnicas adequadas.

Estão corretas, apenas:

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

**38.** Os pigmentos são compostos químicos instáveis que participam de diferentes reações, modificando a cor dos alimentos, durante o seu processamento ou armazenamento. Quanto a esses compostos, podemos afirmar que:

- A) a clorofila é estável ao pH alcalino.
- B) os carotenoides são estáveis ao calor e oxigênio.
- C) as antoxantinas são amarelas ou incolores.
- D) as antocianinas são alaranjadas.
- E) as antoxantinas fazem parte do grupo das xantofilas.

**39.** Na Unidade de Alimentação e Nutrição, o processo de desinfecção de vegetais visa destruir micro-organismos patogênicos por meio do:

- A) vinagre, na proporção de 20 mL por litro de água, por 15 minutos
- B) vinagre, na proporção de 10 mL por litro de água, por 10 minutos.
- C) ácido acético a 200-250 ppm por litro de água, por 15 minutos.
- D) hipoclorito de sódio a 2,5%, na proporção de 20 mL por litro de água, por 15 minutos.
- E) hipoclorito de sódio a 1%, na proporção de 20 mL por litro de água, por 15 minutos.

**40.** Acerca da higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, para garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, analise as afirmativas a seguir.

- 1) As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários com treinamento diário para a manutenção dessas condições.
- 2) A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.
- 3) As operações de limpeza e de desinfecção das instalações e equipamentos devem ser registradas em documento específico.
- 4) Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes seguros, semelhantes aos utilizados na manipulação de alimentos.

Estão corretas, apenas:

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

**41.** Vários fatores afetam a capacidade de sobrevivência ou crescimento dos micro-organismos presentes no alimento. Dentre os fatores intrínsecos e extrínsecos, é correto afirmar que:

- A) na atividade de água intermediária, há crescimento de micro-organismos osmofílicos.
- B) o pH menor que 4 inibe o crescimento de fungos.
- C) o desenvolvimento do *Clostridium botulinum* independe da concentração de O<sub>2</sub> e CO<sub>2</sub>.
- D) temperaturas de refrigeração inibem o crescimento de micro-organismos psicrotróficos.
- E) o potencial de oxidação-redução baixo influencia no crescimento de *Bacillus cereus*.

- 42.** A RDC 216/2004 da ANVISA tem como objetivo estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Incluem-se neste regulamento:
- A) cozinhas industriais, lactários e bufês.
  - B) cozinhas institucionais, rotisseries e lanchonetes.
  - C) cozinhas institucionais, lactários e unidades de terapia de nutrição enteral.
  - D) cozinhas de estabelecimentos assistenciais de saúde, cantinas e padarias.
  - E) cozinhas industriais, comissarias instaladas em aeroportos e restaurantes.
- 43.** O Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (RDC 360/2003 ANVISA) torna obrigatória a rotulagem nutricional nos seguintes alimentos:
- A) frutas, hortaliças e carnes *in natura*, refrigerados e congelados.
  - B) as águas minerais naturais e as demais águas de consumo humano.
  - C) produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos.
  - D) alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo.
  - E) nos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente, e prontos para serem oferecidos aos consumidores.
- 44.** A RDC Nº 54/2012 ANVISA tem como critério para a utilização do Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar (INC):
- A) os valores estabelecidos para o atributo "não contém" podem ser considerados significativos e devem ser declarados na tabela de informação nutricional como "zero", "0" ou "não contém".
  - B) no caso das declarações realizadas para os atributos "fonte" e "alto teor", pode-se considerar no cálculo da INC a contribuição nutricional dos ingredientes adicionados, segundo as instruções de preparo.
  - C) as declarações para os atributos "baixo", "não contém" e "sem adição de" devem considerar, no cálculo da informação nutricional complementar, a contribuição nutricional dos ingredientes adicionados, segundo as instruções de preparo.
  - D) os alimentos que apresentam INC são dispensados da informação nutricional obrigatória, conforme o disposto na resolução sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.
  - E) quando for realizada uma INC sobre o tipo e/ou a quantidade de gorduras e/ou ácidos graxos e/ou colesterol, fica dispensada, na tabela de informação nutricional, a quantidade de gorduras saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas e colesterol.
- 45.** Para implantação do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle) é fundamental conhecer a terminologia adotada no sistema. A esse respeito, pode-se afirmar que:
- A) ponto crítico é um procedimento, operação ou estágio na cadeia alimentar, que inclui desde matérias-primas cruas na produção primária até o consumo.
  - B) desvio é um valor utilizado como critério, que traz segurança no controle dos pontos críticos.
  - C) ponto de controle é um local ou situação a ser corrigida, sem pôr em risco imediato a saúde.
  - D) registro é a probabilidade estimada da ocorrência dos perigos.
  - E) monitoramento é a falha ou não alcance do limite crítico.
- 46.** Num sistema de qualidade para serviços de alimentação, a elaboração de procedimento operacional padrão (POP) deve considerar:
- A) os requisitos da RDC 275/2002 da ANVISA.
  - B) a sua independência do manual de boas práticas.
  - C) o monitoramento do controle integrado de pragas.
  - D) a responsabilidade do comensal quanto a sua higiene pessoal.
  - E) o plano de ação corretiva dos pontos de controle conformes.
- 47.** Na sociedade atual, percebe-se na escolha de alimentos, a tendência de associar qualidade a produtos sustentáveis. Nesse contexto, são valores para o consumidor:
- A) produtos minimamente processados.
  - B) produtos com rastreabilidade e identificação da origem.
  - C) produtos vinculados a processos de gerenciamento de riscos.
  - D) produtos com redução de "pegadas" de carbono (*carbon footprint*).
  - E) produtos que eliminam a necessidade de utensílios para o preparo.
- 48.** Na elaboração de cardápios para indivíduos e comunidades, deve-se:
- 1) considerar sabores, odores, cores e consistência.
  - 2) dispensar ações de proteção ambiental.
  - 3) dispensar as especificidades culturais.
  - 4) considerar as condições climáticas.
- Estão corretas, apenas:
- A) 1 e 4.
  - B) 2 e 4.
  - C) 2 e 3.
  - D) 1, 2 e 3.
  - E) 1, 3 e 4.

**49.** A intervenção nutricional utilizada para pacientes com esofagite de refluxo e hérnia de hiato é:

- A) dieta normolipídica, normoglicídica, normoproteica e fracionada.
- B) oferta calórica para manter ou atingir o peso ideal, e hipolipídica (<20% do VCT).
- C) dieta fracionada em 3 refeições/dia, aumentando o volume a ser ofertado.
- D) dieta normocalórica (mesmo com peso normal), e hiperlipídica.
- E) dieta normolipídica e normoproteica, com aumento da ingestão de líquidos durante as refeições.

**50.** O principal objetivo do tratamento da Hipertensão Arterial é a redução da morbidade e da mortalidade cardiorenal. Nesse contexto, podemos afirmar que o tratamento deve voltar-se para:

- 1) manter o peso corporal na faixa do Índice de Massa Corporal (IMC) entre 18,5 a 24,9 kg/m<sup>2</sup>, e praticar, regularmente, atividade física aeróbica durante 30 minutos, na maioria dos dias da semana.
- 2) consumir uma dieta rica em frutas, em vegetais e com baixo conteúdo de gordura poli-insaturada.
- 3) reduzir a ingestão diária de sódio dietético para não mais do que 50 mEq (1,2g de Na ou 3g de NaCl), e limitar o consumo diário de etanol para 30 mL.
- 4) consumir uma dieta rica em vegetais, frutas e em produtos com baixa quantidade de gordura como peixe, frango, carnes vermelhas magras e laticínios magros.
- 5) implementar Plano alimentar DASH (Dietary Approaches to Stop Hypertension), que é ideal na redução, de forma expressiva, dos níveis de pressão arterial, porque tem como princípio o equilíbrio entre os macro e micronutrientes.

Está(ão) correta(s), apenas:

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

**51.** Vários critérios podem ser considerados na avaliação do risco para as doenças cardiovasculares. O valor de colesterol total no organismo é um dos mais utilizados. Indivíduos que apresentam colesterol total acima do valor desejável (<200mg/dL) e Índice de Massa Corporal (IMC) maior ou igual a 30Kg/m<sup>2</sup> deveriam:

- 1) aumentar a quantidade de alimentos ricos em fibras dietéticas, particularmente alimentos integrais, frutas e hortaliças de baixo valor calórico.
- 2) substituir carne bovina por peixes, já que essa é uma medida recomendável no tratamento das hipercolesterolemias, por reduzir os níveis de triglicerídeos plasmáticos por meio de estimulação da secreção hepática de VLDL.
- 3) limitar a ingestão de alimentos de origem animal.
- 4) incluir tanto o ômega-3 como o ômega-6 na dieta, pois são considerados os ácidos graxos mais comuns nas membranas celulares com ação hipocolesterolêmica, dentre as quais: promover a excreção do colesterol e de seus produtos por meio dos ácidos biliares e reduzir os receptores de LDL.

Está(ão) correta(s):

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

**52.** Na doença de Crohn, a terapia nutricional enteral é contraindicada na presença de:

- A) anorexia.
- B) intolerância à lactose.
- C) desnutrição grave.
- D) fístula enterocutânea de alto débito.
- E) doença intestinal isquêmica.

**53.** Quais as intercorrências mais comuns encontradas no período do pós-transplante renal?

- A) Obesidade, hiperlipidemia, hipertensão arterial sistêmica e anemia.
- B) Desnutrição e desidratação.
- C) Anúria, obesidade e anemia.
- D) Hipercalcemia, hiperlipidemia e hipertensão arterial sistêmica.
- E) Desnutrição, desidratação e anúria.

**54.** Na terapia nutricional para os indivíduos obesos, o objetivo deve estar concentrado no controle de peso, atingindo o melhor peso possível no contexto geral da saúde. Ou seja, manter o peso corporal atual ou alcançar uma perda de peso moderada é benéfico. Nesse contexto, analise as informações abaixo.

- 1) No plano de restrição calórica, devemos reduzir progressivamente a ingestão entre 500 e 1000 kcal/dia, em relação ao consumo habitual.
- 2) A oferta de dietas de baixo valor energético (800 e 1200kcal/dia) deve ser indicada quando não há redução de peso em um determinado período.
- 3) Dietas com muito baixo valor energético (< 800kcal/dia) só devem ser ofertadas, se monitoradas em ambiente hospitalar e em casos de obesidade mórbida.

- 4) No plano de restrição calórica, os líquidos devem ser oferecidos na proporção de 30 mL/kg de peso/dia, fracionados em 6 refeições diárias.
- 5) É necessário oferecer uma dieta com conteúdo de proteína de 15 a 25% do total de calorias para evitar a conversão da proteína da dieta em energia.

Está(ão) correta(s):

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

**55.** A doença celíaca caracteriza-se pela intolerância genética ao glúten da dieta. Na prescrição dietética, devemos excluir, além do trigo, os seguintes alimentos:

- A) cevada, malte, aveia.
- B) aveia, centeio, milho.
- C) milho, malte, centeio.
- D) cevada, centeio, arroz.
- E) milho, arroz, cevada.

**56.** As mudanças da dieta moderna e as influências ambientais, que interagem com a predisposição genética, têm sido implicadas na escalada das reações adversas ao alimento. A alergia e a intolerância alimentar são formas de reações adversas a alimentos de caráter não tóxicos. Analise as proposições abaixo.

- 1) Na alergia alimentar, temos o envolvimento do sistema imunológico.
- 2) Alguns alimentos chamados termogênicos podem precipitar a liberação de mediadores químicos pelos mastócitos, sem que haja, necessariamente, uma reação do tipo antígeno-anticorpo.
- 3) A alfa-lactoalbumina é a proteína do leite de vaca que mais leva à reação de intolerância alimentar.
- 4) Para o manejo nutricional da alergia à proteína do leite de vaca em lactentes, podemos utilizar três fórmulas infantis: a fórmula com base de proteína de soja, a fórmula com proteína parcialmente hidrolisada e a fórmula de aminoácidos.
- 5) A reação atópica a um determinado alimento, que já foi largamente consumido no passado, é decorrente da absorção intacta de uma proteína contida no alimento que era sempre degradada, antes de ser absorvida no processo digestório.

Está(ão) correta(s), apenas:

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

**57.** São modalidades de execução do PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador) por empresa terceirizada:

- 1) administração de Cozinha
- 2) cestas de alimentos
- 3) refeição-Convênio
- 4) serviço Próprio

Estão corretas, apenas:

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

**58.** O objetivo do tratamento do Diabetes Mellitus é oferecer ao paciente as ferramentas necessárias para alcançar o melhor controle possível do metabolismo e da glicemia. Estão incluídos nessa intervenção: terapia nutricional, atividade física, monitoramento, medicação, e orientação para o autotratamento. Acerca desse tema, analise as proposições abaixo.

- 1) Na contagem de carboidratos, as porções de alimentos que contribuem com 15g de carboidratos (independente da fonte) são consideradas como porção de carboidratos.
- 2) É recomendado o consumo de alimentos que contenham de 25 a 30g de fibras por dia, com ênfase especial nas fontes de fibras solúveis (7 a 13g).
- 3) As dietas devem conter no máximo 15% de proteínas como forma de prevenir efeitos deletérios sobre a resposta glicêmica, lipídeos e hormônios.
- 4) Os estudos evidenciaram que o aporte de suplementos com ômega3 reduziram os triglicerídeos e o LDL-colesterol nos pacientes portadores de diabetes.
- 5) As quantidades de leve a moderada de álcool (em torno de 15-30g) estão associadas a um risco diminuído de doenças cardiovasculares, em virtude do aumento do HDL-colesterol e da melhoria da sensibilidade à insulina.

Está(ão) correta(s), apenas:

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

**59.** A Síndrome Metabólica (SM) é constituída por diversas alterações metabólicas que são considerados fatores de risco para doenças cardiovasculares. São características da SM, exceto:

- A) hipertensão arterial.
- B) peso excessivo.
- C) diabetes tipo 2.
- D) tolerância à insulina.
- E) risco aumentado de doença coronariana.

- 60.** O responsável técnico do PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador) é o profissional legalmente habilitado em Nutrição. De acordo com o programa, sobre a atuação deste profissional, pode se afirmar que:
- cada nutricionista pode assumir a responsabilidade técnica por até três CNPJs no PAT.
  - o nutricionista deve cancelar o credenciamento dos estabelecimentos comerciais que não cumprirem as exigências sanitárias e nutricionais.
  - quando a empresa tem o mesmo CNPJ (empresa beneficiária e fornecedora), o sistema PAT aceita o mesmo nutricionista, pois o CNPJ é o mesmo para dois cadastros diferentes.
  - o nutricionista deve manter à disposição da fiscalização federal do trabalho a documentação relacionada aos gastos com o Programa e aos incentivos fiscais dele decorrentes.
  - quando o nutricionista fornecer aos trabalhadores cartões eletrônicos ou outro documento para a aquisição de gêneros alimentícios em estabelecimentos comerciais, deve garantir que o valor dos mesmos seja suficiente para atender às exigências nutricionais do PAT.
- 61.** Num restaurante institucional, a adoção do método AQPC (Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio), para avaliação de cardápios considera:
- associação de frituras e doces.
  - distribuição dos micronutrientes.
  - variação na cor das preparações.
  - variação nas formas de preparo dos alimentos.
- Estão corretas, apenas:
- 1 e 4.
  - 2 e 4.
  - 2 e 3.
  - 1, 2 e 3.
  - 1, 3 e 4.
- 62.** Na seleção de pessoa especializada para o trabalho em uma unidade de alimentação e nutrição, a identificação das características individuais está relacionada à capacidade de:
- mediação de conflitos.
  - memorização da legislação sanitária.
  - colaboração e cooperação com outras pessoas.
  - execução da sua tarefa e dos demais colaboradores.
- Estão corretas, apenas:
- 1 e 4.
  - 1 e 3.
  - 2 e 3.
  - 1, 2 e 3.
  - 1, 3 e 4.
- 63.** Segundo a RDC 50/2002 complementada, e a RDC 307/2002, da ANVISA, excluindo o salão de refeições, a área de produção e distribuição de refeições em ambiente hospitalar deve ser dimensionada com, no mínimo:
- 0,35 m<sup>2</sup> por refeição (até 200 refeições por turno).
  - 0,30 m<sup>2</sup> por refeição (de 201 a 400 refeições por turno).
  - 0,16 m<sup>2</sup> por refeição (de 401 a 600 refeições por turno).
  - 0,16 m<sup>2</sup> por refeição (de 601 a 800 refeições por turno).
  - 0,14 m<sup>2</sup> por refeição (acima de 800 refeições por turno).
- 64.** No dimensionamento da capacidade de produção de equipamentos para preparo de refeições, é correto afirmar que:
- a capacidade real de um equipamento representa o volume da produção para o qual o equipamento foi projetado.
  - a capacidade nominal de produção de um equipamento é inferior à capacidade real de sua produção.
  - na capacidade nominal, devem ser considerados o desgaste do equipamento e o desempenho do operador.
  - o dimensionamento de um equipamento deve considerar o *per capita* e a porção dos alimentos.
  - no dimensionamento de um equipamento, deve-se desconsiderar a composição e o padrão dos cardápios.

**65.** No seu canal na internet, uma nutricionista realiza o serviço de atendimento nutricional *on line* individual para diabéticos. A sua remuneração é via patrocinadores de marcas destinadas ao público diabético. Sobre esta conduta, à luz do Código de Ética do Nutricionista, pode se afirmar que:

- A) é uma atividade adequada, pois o nutricionista pode utilizar todos os recursos disponíveis de diagnóstico e tratamento nutricionais a seu alcance.
- B) é uma atividade que infringe o código de ética, uma vez que o nutricionista pode realizar unicamente em consulta presencial, a avaliação e o diagnóstico nutricional e a respectiva prescrição dietética do indivíduo sob sua responsabilidade profissional.
- C) é uma atividade adequada, pois o nutricionista pode vincular sua atividade profissional ao recebimento de vantagens pessoais oferecidas por agentes econômicos interessados na produção ou comercialização de produtos.
- D) é uma atividade adequada pois o nutricionista é profissional de saúde, que, atendendo aos princípios da ciência da Nutrição, tem como função contribuir para a saúde dos indivíduos e da coletividade.
- E) é uma atividade que infringe o código de ética, uma vez que o nutricionista presta serviços profissionais, gratuitamente, às instituições de comprovada benemerência social.

**66.** Na avaliação do estado nutricional, são utilizados métodos diretos e indiretos. Acerca desse tema, enumere a segunda coluna de acordo com a primeira.

- |  |     |  |
|--|-----|--|
| 1) Faz anamnese e exame físico   | ( ) | Avaliação Subjetiva Global                       |
| 2) Expressa a gordura subcutânea e visceral do corpo   | ( ) | Índice de Massa Corporal                         |
| 3) Estabelece a relação entre o peso (em kg) e a altura (em metros), elevada ao quadrado                 | ( ) | Relação da circunferência abdominal e do quadril |
| 4) Expressa a quantidade de tecido adiposo corporal, as reservas de energia e o estado nutricional atual | ( ) | Índice de creatinina altura                      |
| 5) Faz a estimativa de massa proteica muscular   | ( ) | Dobras cutâneas                                  |

A sequência correta, de cima para baixo, é:

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

**67.** A antropometria, dentre os métodos e técnicas para o exame clínico, é aquele que reúne os parâmetros mais utilizados e valorizados como indicadores de saúde. Nesse contexto, podemos afirmar que:

- 1) o diagnóstico nutricional de obesidade para adolescentes pode ser obtido por meio do Índice IMC/I  $\geq$  P85, associado às medidas das dobras cutâneas subescapular e tricipital  $\geq$  P90.
- 2) para gestantes, atualmente, o instrumento utilizado de avaliação antropométrica mais indicado é a curva de IMC específica para esse período, segundo a idade gestacional, a qual é acompanhada por um nomograma próprio, tendo sido adotada pelo Ministério da Saúde.
- 3) as medidas antropométricas sofrem modificações no envelhecimento. Portanto, o peso e a altura tendem a diminuir, assim como a dobra cutânea tricipital, enquanto a circunferência do braço e do abdômen aumenta.
- 4) para o diagnóstico do estado nutricional de crianças, devem ser utilizados os dados expressos em escore  $-2$  (DP). A definição clássica do ponto de corte ou valor crítico para delimitar déficits é  $-2DP$ .
- 5) o índice de massa corporal (IMC) apesar de ser um dos métodos mais recomendados para o diagnóstico e a classificação da obesidade, não expressa a composição corporal relativa ou a quantidade. Sua aplicação em população específica (p. ex, atletas) deve ser realizada com bastante cuidado.

Está(ão) correta(s), apenas:

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

**68.** A avaliação subjetiva global (ASG) é utilizada para pacientes hospitalizados e inclui, dentre outros, os seguintes itens:

- A) alteração ponderal e exame físico.
- B) alteração na ingestão alimentar e avaliação bioquímica.
- C) presença de sintomas gastrointestinais e IMC (índice de massa corporal).
- D) exame físico e recordatório de 24hs.
- E) capacidade funcional e registro de consumo alimentar.

**69.** Os parâmetros laboratoriais utilizados para análise de reserva proteica visceral são:

- A) albumina sérica, pré-albumina e transferrina sérica.
- B) creatinina, nitrogênio urinário e albumina sérica.
- C) albumina sérica, pré-albumina e nitrogênio urinário.
- D) creatinina, transferrina sérica e nitrogênio urinário.
- E) albumina sérica, ferritina sérica e transferrina sérica.

**70.** A escolha do método ideal que pode ser utilizado na avaliação do consumo alimentar dos indivíduos depende da população-alvo e do objetivo do estudo. Com relação aos instrumentos utilizados na avaliação do consumo, podemos afirmar que:

- 1) o Questionário de Frequência Alimentar (QFA) não deve ser utilizado para estudar a associação de alimentos com alguma doença.
- 2) o Questionário de Frequência Alimentar (QFA) é um método retrospectivo de avaliação da ingestão de alimentos em determinado período.
- 3) o recordatório de 24 horas (R24hs) é um método de avaliação de consumo alimentar que permite inferir acerca do grau de adequação do consumo de macronutrientes.
- 4) a importância da avaliação do consumo alimentar em crianças reside no fato de que deficiências quantitativas e/ou qualitativas do consumo acarretam, em curto prazo, atrasos pondero-estaturais.
- 5) a história dietética não leva em consideração as alterações sazonais.

Está(ão) correta(s), apenas:

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

**71.** A educação nutricional é uma importante estratégia de educação em saúde que tem por objetivo melhorar a saúde e a qualidade de vida que possibilita ao ser humano assumir a responsabilidade pelos atos relacionados à alimentação. Nesse contexto, podemos afirmar que:

- A) o seguimento da dieta prescrita é o maior desafio da educação nutricional.
- B) a nutricionista é o profissional que tem o dom necessário pra alcançar o objetivo da educação nutricional.
- C) o predomínio das ciências biológicas na formação do nutricionista é fundamental no preparo do aluno para assumir atividades educativas na área de alimentação e saúde.
- D) a educação nutricional é considerada uma missão que o profissional nutricionista deve cumprir.
- E) a educação nutricional deve ser conscientizadora e libertadora.

**72.** O termo Educação Alimentar e Nutricional foi proposto como forma de abranger ações que contemplem os aspectos relacionados ao alimento e à alimentação, os processos de produção, abastecimento e a transformação dos aspectos nutricionais. Os princípios que norteiam as ações com foco na Educação Alimentar e Nutricional, entre outros, são:

- 1) sustentabilidade social, ambiental e econômica;
- 2) abordagem do sistema alimentar na sua integralidade.
- 3) valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes natureza.
- 4) a comida e o alimento como referências: valorização da culinária enquanto prática emancipatória.
- 5) planejamento, avaliação e monitoramento das ações.

Está(ão) correta(s):

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

**73.** A segurança alimentar e nutricional garante a alimentação adequada, reconhecida pelo Pacto Internacional de Direitos Humanos. Acerca da segurança alimentar, é correto afirmar que:

- A) o Brasil produz alimentos em quantidade suficiente para alimentar toda a sua população.
- B) a produção e a disponibilidade de alimentos em quantidade suficiente garantem a segurança alimentar de uma população.
- C) o abastecimento alimentar é insuficiente somente em áreas rurais do país.
- D) a garantia da segurança alimentar é dever e responsabilidade somente do Estado.
- E) a produção dos resultados sustentáveis e de longo prazo em um problema de ordem alimentar devem atingir suas causas imediatas ou individuais.



**74.** As linhas de ações que integram a Política Nacional de Alimentação e Nutrição foram propostas com o objetivo de modificar os determinantes de saúde e promover a saúde da população. São elas:

- 1) Organização da Atenção Nutricional e Promoção da Alimentação Adequada e Saudável.
- 2) Vigilância Alimentar e Nutricional, e Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição.
- 3) Participação e Controle Social, Qualificação da Força de Trabalho, e Controle e Regulação dos Alimentos.
- 4) Pesquisa, Inovação e Conhecimento em Alimentação e Nutrição.
- 5) Cooperação e Articulação para a Segurança Alimentar e Nutricional.

Está(ão) correta(s):

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

**75.** As diretrizes que integram a Política Nacional de Alimentação e Nutrição indicam as linhas de ações para o alcance do seu propósito, capazes de modificar os determinantes de saúde e promover a saúde da população. Considerando tais diretrizes, numere a segunda coluna de acordo com a primeira.

- |  |     |  |
|--|-----|--|
| 1) Organização da Atenção Nutricional          | ( ) | Entende-se por alimentação adequada e saudável a prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos, bem como ao uso sustentável do meio ambiente.   |
| 2) Promoção da Alimentação Adequada e Saudável | ( ) | O SUS é marco da construção democrática e participativa das políticas públicas no Brasil. Sua legislação definiu mecanismos para que a participação popular, fundamental para sua constituição, faça parte do seu funcionamento através da prática do controle social nos Conselhos e Conferências de Saúde nas três esferas de governo.                   |
| 3) Qualificação da Força de Trabalho           | ( ) | Compreende os cuidados relativos à alimentação e nutrição voltados à promoção e proteção da saúde, prevenção, diagnóstico e tratamento de agravos, devendo estar associados às demais ações de atenção à saúde do SUS, para indivíduos, famílias e comunidades, contribuindo para a conformação de uma rede integrada, resolutiva e humanizada de cuidado. |
| 4) Controle e Regulação dos Alimentos          | ( ) | Torna-se imprescindível a qualificação dos profissionais em consonância com as necessidades de saúde, alimentação e nutrição da população, sendo estratégico considerar o processo de trabalho em saúde como eixo estruturante para a organização da formação da força de trabalho.  |
| 5) Participação e Controle Social              | ( ) | A segurança sanitária busca a proteção da saúde humana, considerando as mudanças ocorridas na cadeia de produção até o consumo dos alimentos, nos padrões socioculturais decorrentes da globalização e as adaptações ao modo de produção de alimentos em escala internacional.   |

A sequência correta, de cima para baixo, é:

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

**76.** Para o diagnóstico nutricional de crianças nos serviços de atenção básica, a ênfase deve ser dada à(ao):

- A) relação peso/idade e peso/altura.
- B) relação peso/altura e altura/idade.
- C) inclinação da curva do gráfico da circunferência craniana.
- D) inclinação da curva do gráfico de crescimento.
- E) acompanhamento do desenvolvimento.

**77.** O PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO DE SAÚDE OCUPACIONAL deve incluir, entre outros, a realização obrigatória dos exames médicos:

- 1) De retorno ao trabalho, para menores de 18 anos e maiores de 45 anos de idade.
- 2) Admissional, realizada antes que o trabalhador assumira suas atividades na empresa.
- 3) Anual, para os trabalhadores entre 18 (dezoito) anos e 45 (quarenta e cinco) anos de idade.
- 4) De mudança de função, toda e qualquer alteração de atividade, posto de trabalho ou de setor, antes da data da mudança.

Estão corretas, apenas:

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

**78.** No planejamento e na avaliação das dietas de indivíduos saudáveis em um grupo, são utilizados um conjunto de valores de referência que correspondem a estimativas quantitativas da ingestão de nutrientes, denominadas de Dietary Reference Intakes (DRIs). Estão incluídas na DRIs:

- 1) Estimated Average Requirement (EAR): é o nível de ingestão diária do nutriente estimado para atender às necessidades de metade dos indivíduos saudáveis, em um determinado estágio de vida e gênero.
- 2) Recommended Dietary Allowance (RDA): é o nível de ingestão diária suficiente para atender a necessidade do nutriente para quase todos os indivíduos saudáveis, em um determinado estágio de vida e gênero.
- 3) Adequate Intake (AI): é estabelecida, baseada em níveis de ingestão derivados experimentalmente ou por aproximação da média de ingestão do nutriente por um grupo (ou grupos) de indivíduos, aparentemente saudáveis, que mantêm um estado nutricional definido ou critério de adequação.
- 4) Tolerable Upper level (UL): é o mais alto nível de ingestão habitual do nutriente que provavelmente não coloca em risco de efeitos adversos à saúde quase todos os indivíduos em um determinado estágio de vida e gênero.
- 5) Índice de Alimentação Saudável (IAS): tem como objetivo medir o quanto as dietas das pessoas estão em conformidade com os padrões recomendados de alimentação saudável.

Estão corretas:

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

**79.** As necessidades nutricionais são estabelecidas mediante as quantidades de nutrientes e de energia disponíveis nos alimentos que um indivíduo sadio deve ingerir para promover a saúde e prevenir as manifestações patológicas derivadas das carências desse nutriente em particular. Acerca desse tema, analise as proposições a seguir.

- 1) As necessidades aumentam durante a gestação, à medida que o feto cresce, e durante a lactação.
- 2) Para indivíduos acima de 40 anos, a massa magra e a atividade declinam e, conseqüentemente, aumentam as necessidades de energia. O mesmo ocorre com as necessidades de nutrientes essenciais.
- 3) Os guias alimentares têm como objetivo fazer com que o consumo dos alimentos seja adequado e em quantidade suficiente para compor uma dieta nutricionalmente equilibrada, evitando, na medida do possível, as deficiências ou os excessos alimentares.
- 4) A pirâmide alimentar proposta por PHILIPPI, S.T., 2008 com 2000kcal tem a seguinte distribuição dos 8 grupos de alimentos: grupo do arroz, pão, massa e mandioca – 3 porções; grupo das frutas – 6 porções; grupos das verduras e legumes – 6 porções; grupo do leite e derivados – 3 porções; grupo das carnes e ovos – 1 porção; grupo dos feijões, óleos e gorduras, e dos açúcares e doces – 1 porção de cada.
- 5) As necessidades expressas por peso corporal para os dois sexos são similares exceto no que se refere a ferro.

Está(ão) correta(s):

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

**80.** O Guia Alimentar para a População Brasileira é um instrumento que define as diretrizes a serem utilizadas na orientação de escolhas alimentares que atendam uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa e culturalmente apropriada e, ao mesmo tempo, promotora de sistemas alimentares socialmente e ambientalmente sustentáveis. Com base nas informações desse Guia, numere a segunda coluna de acordo com a primeira.

- |                                      |     |   |
|--------------------------------------|-----|---|
| 1) Alimentos in natura               | ( ) | São produtos relativamente simples e antigos, fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar, óleo ou vinagre, a um alimento in natura ou minimamente processado.                |
| 2) Alimentos ultraprocessados        | ( ) | São produtos extraídos de alimentos in natura ou da natureza por processos como prensagem, moagem, trituração, pulverização e refino.   |
| 3) Alimentos minimamente processados | ( ) | São aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais (folhas e frutos ou ovos e leite) e adquiridos para consumo, sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza. |
| 4) Alimentos processados             | ( ) | São alimentos in natura que, antes da sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas.   |
| 5) Óleos, gorduras, sal e açúcar     | ( ) | São formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos ou derivadas de constituintes de alimentos.                                     |

A sequência correta, de cima para baixo, é:

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