



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Realização:



CADERNO DE QUESTÕES

CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS NAS CATEGORIAS FUNCIONAIS DE TÉCNICO-
ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO/UFPI – EDITAL 07/2014

CARGO: NUTRICIONISTA

DATA: 01/06/2014

HORÁRIO: das 08 às 12 horas

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

- ☒ Verifique se este CADERNO contém um total de 50 (cinquenta) questões do tipo múltipla escolha, com 5 (cinco) opções cada. Se o caderno não estiver completo, solicite ao fiscal de sala um outro caderno. **Não serão aceitas reclamações posteriores.**

LÍNGUA PORTUGUESA: 01 a 10
LEGISLAÇÃO DO REGIME JURÍDICO ÚNICO: 11 a 15
NOÇÕES DE INFORMÁTICA: 16 a 20
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: 21 a 50

- ☒ O candidato não poderá entregar o **caderno de questões** antes de decorridos 60 (sessenta) minutos do início da prova, ressalvados os casos de emergência médica.
- ☒ As respostas devem ser marcadas, obrigatoriamente, no **cartão-resposta**, utilizando caneta esferográfica, **tinta preta** ou **azul escrita grossa**.
- ☒ Ao concluir a prova, o candidato terá que devolver o **cartão-resposta** devidamente ASSINADO e o **caderno de questões**. A não devolução de qualquer um deles implicará na **eliminação** do candidato.

LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto que se segue e responda às questões de 01 a 10.

Chutando a escada

01 “Contra a estupidez lutam os próprios deuses em vão”. A frase é de Friedrich Schiller e penso que ela
02 traduz com perfeição o debate sobre imigração nos EUA.

03 Ao que consta, os latinos estão perdendo a paciência com Barack Obama, que não apenas deixou de
04 cumprir a promessa de aprovar uma reforma migratória como também foi sob seu governo que os EUA
05 bateram o recorde de deportações, tendo, segundo certas contas, expulsado 2 milhões nos últimos cinco anos.

06 Latinos são uma das mais fiéis bases de apoio do Partido Democrata. Em 2012, 71% dos eleitores
07 desse grupo votaram em Obama. É improvável que se bandeiem para os republicanos, mas, nos EUA, há
08 sempre a opção de não votar, o que pode causar dificuldades para os democratas nas eleições legislativas
09 deste ano.

10 Não é, porém, o aspecto eleitoral que me interessa aqui, mas a questão mais substantiva de definir se
11 a imigração é boa para o país. No caso dos EUA, apesar das formidáveis barreiras burocráticas e das patrulhas
12 de caça a ilegais, não há muita dúvida de que ela é benéfica.

13 Uma revisão da literatura feita pelo Brookings Institute em 2010 concluiu que a imigração contribui,
14 ainda que modestamente, para elevar o nível de vida dos trabalhadores americanos, ao aumentar a
15 produtividade e reduzir preços. Essa não é a única intuição contrariada pelas evidências. Também é falsa a
16 ideia de que imigrantes drenam recursos do “welfare state”. Na verdade, estrangeiros, notadamente os ilegais,
17 pagam quase todos os impostos e usam parcela reduzida dos serviços, tornando-se doadores líquidos do
18 sistema.

19 No mais, foi a imigração que evitou que a demografia americana evoluísse para perfis perigosos como
20 os verificados na Europa e no Japão. Mas, mesmo que nada disso fosse verdade, ainda assim é estranho ver
21 um país forjado por imigrantes empenhado em chutar a escada para que ninguém mais possa subi-la.

(SCHWARTSMAN, Hélio. Folha de São Paulo, 26.04.14. <http://www1.folha.uol.com.br/colunas/helioschwartzman/2014/04/1445947-chutando-a-escada.shtml>)

01. Com base no texto lido, é CORRETO afirmar:

- (A) A postura dúbia de Obama em relação à imigração é peremptória para o crescimento dos republicanos enquanto força política nos Estados Unidos.
- (B) O descumprimento das promessas de Obama e a não obrigatoriedade do voto poderão causar prejuízos políticos aos democratas.
- (C) Há evidências de que os imigrantes contribuíram significativamente para elevar os Estados Unidos à categoria de potência econômica mundial.
- (D) Nos Estados Unidos, os estrangeiros são os que menos sonham impostos.
- (E) Os imigrantes foram os responsáveis pelo aumento da violência na Europa e no Japão.

02. Ao utilizar a frase de Friedrich Schiller “Contra a estupidez lutam os próprios deuses em vão” (linha 01), o autor do texto pretende:

- (A) considerar a atitude política do presidente norte-americano em relação aos imigrantes latinos como uma asneira.
- (B) comparar Barack Obama a um deus, tendo em vista que o presidente possui o poder sobre a vida e a morte dos imigrantes latinos.
- (C) declarar vã a luta dos imigrantes latinos por uma vida digna nos EUA.
- (D) aventar a grande possibilidade de crescimento do Partido Republicano, em face da estupidez dos democratas.
- (E) ratificar a falsidade dos estereótipos atribuídos ao povo americano, haja vista a evidência de que não passam de uma estupidez forjada pelo resto do mundo.

03. Considerando-se o contexto de produção e o veículo no qual foi publicado, pode-se afirmar que o texto lido pertence ao gênero:

- (A) editorial, pois apresenta a posição do jornal Folha de São Paulo com relação à imigração nos EUA, sendo escrito, quase sempre, por alguém da direção do jornal.
- (B) notícia, pois propaga uma informação relativamente curta, escrita numa linguagem clara, direta e concisa, abordando um tema atual.

- (C) artigo de opinião, pois mostra a argumentação de um articulista do jornal defendendo suas ideias a respeito de um tema atual e de interesse coletivo.
- (D) crônica, pois conta a história da imigração nos Estados Unidos sem obedecer a muitas regras. É, portanto, um texto leve, criativo e de leitura fácil.
- (E) reportagem, pois aborda a temática da imigração de forma exaustiva e profunda, utilizando um estilo narrativo, mais descritivo e humanizado.

04. Também é falsa a ideia de que imigrantes drenam recursos do “welfare state” (linhas 15 e 16). A expressão assinalada foi empregada em sentido figurado. Um segmento do texto em que se nota também sentido figurado é:

- (A) ... os latinos estão perdendo a paciência... (linha 03)
- (B) ... bateram o recorde de deportações... (linha 05)
- (C) ... patrulhas de caça a ilegais... (linhas 11 e 12)
- (D) ... tornando-se doadores líquidos do sistema. (linhas 17 e 18)
- (E) ... um país forjado por imigrantes... (linha 21)

05. ... definir se a imigração é boa para o país (linhas 10 e 11).

O verbo que exige o mesmo tipo de complemento que o grifado acima está empregado em:

- (A) Ao que consta,... (linha 03).
- (B) Latinos são uma das mais fiéis bases de apoio do Partido Democrata (linha 06).
- (C) Também é falsa a ideia... (linhas 15 e 16)
- (D) ... foi a imigração que evitou que... (linha 19)
- (E) ... a demografia americana evoluísse para perfis perigosos... (linha 19)

06. Barack Obama expulsou mais de 2 milhões de imigrantes nos últimos cinco anos. Transpondo-se a frase acima para a voz passiva, a forma verbal resultante será

- (A) eram expulsos.
- (B) era expulso.
- (C) foram expulsos.
- (D) foi expulso.
- (E) fora expulso.

07. Mas, mesmo que nada disso fosse verdade... (linha 20).

O verbo empregado nos mesmos tempo e modo que o grifado na frase acima está em:

- (A) ... foi a imigração que evitou que a demografia americana evoluísse... (linha 19)
- (B) ... os latinos estão perdendo a paciência com Barack Obama... (linha 03)
- (C) É improvável que se bandeiem para os republicanos... (linha 07)
- (D) ... o que pode causar dificuldades para os democratas... (linha 08)
- (E) ... concluiu que a imigração contribui... (linha 13)

08. A substituição do elemento grifado pelo pronome correspondente, com os necessários ajustes, foi realizada de modo INCORRETO em:

- (A) Os latinos estão perdendo a paciência = Os latinos estão perdendo-na.
- (B) Deixou de cumprir a promessa = Deixou de cumpri-la.
- (C) Pode causar dificuldades para os democratas = Pode causar-lhes dificuldades.
- (D) Elevar o nível de vida dos trabalhadores americanos = Elevar-lhes o nível de vida.
- (E) Usam parcela reduzida dos serviços = Usam-na.

09. Não é, porém, o aspecto eleitoral que me interessa aqui, mas a questão mais substantiva de definir se a imigração é boa para o país (linhas 10 e 11). Os elementos grifados remetem, respectivamente, à ideia de

- (A) comparação – adversidade – intensidade.
- (B) explicação – conclusão – adição.
- (C) adversidade – comparação – adição.
- (D) adversidade – adversidade – adição.
- (E) adversidade – adversidade – intensidade.

10. A frase em que as regras de concordância NÃO estão plenamente respeitadas é:
- (A) Cada um dos imigrantes que moram nos Estados Unidos sobrevivem de forma precária, sem terem acesso aos serviços básicos oferecidos pelo Estado.
 - (B) Estados Unidos é uma nação poderosa por conta da imigração.
 - (C) Fui eu quem elaborou essas teorias sobre a imigração.
 - (D) A maioria dos imigrantes mais esclarecidos possui um padrão de vida bastante desenvolvido, capaz de se adaptar a mudanças socioeconômicas, como inflação e desabastecimento de produtos.
 - (E) Uma multidão de imigrantes invadiu os Estados Unidos. Não pagam impostos nem respeitam as leis como deveriam.

LEGISLAÇÃO DO REGIME JURÍDICO ÚNICO

11. A lei 8.112/90 regula os adicionais a que os servidores público federais fazem jus. Com relação a estes adicionais, é INCORRETO dizer que:
- (A) o serviço noturno, prestado em horário compreendido entre 22 (vinte e duas) horas de um dia e 5 (cinco) horas do dia seguinte, terá o valor-hora acrescido de 25% (vinte e cinco por cento), computando-se cada hora como cinquenta e dois minutos e trinta segundos.
 - (B) o serviço extraordinário será remunerado com acréscimo de 30% (trinta por cento) em relação à hora normal de trabalho.
 - (C) independentemente de solicitação, será pago ao servidor, por ocasião das férias, um adicional correspondente a 1/3 (um terço) da remuneração do período das férias.
 - (D) somente será permitido serviço extraordinário para atender a situações excepcionais e temporárias, respeitado o limite máximo de 2 (duas) horas por jornada.
 - (E) os servidores que trabalhem com habitualidade em locais insalubres ou em contato permanente com substâncias tóxicas, radioativas ou com risco de vida, fazem jus a um adicional sobre o vencimento do cargo efetivo.
12. O direito de petição do servidor público federal está resguardado pela lei 8.112/90. É assegurado ao servidor o direito de requerer aos Poderes Públicos, em defesa de direito ou interesse legítimo, sendo cabível pedido de reconsideração à autoridade que houver expedido o ato ou proferido a primeira decisão, não podendo ser renovado. Do indeferimento do pedido de reconsideração pode ser interposto Recurso. Diante desta afirmação, é INCORRETO afirmar que:
- (A) o prazo para interposição de pedido de reconsideração ou de recurso é de 30 (trinta) dias, a contar da publicação ou da ciência, pelo interessado, da decisão recorrida.
 - (B) o recurso deverá ser sempre recebido com efeito suspensivo.
 - (C) o direito de requerer prescreve em 5 (cinco) anos, quanto aos atos de demissão e de cassação de aposentadoria ou disponibilidade, ou que afetem interesse patrimonial e créditos resultantes das relações de trabalho.
 - (D) o pedido de reconsideração e o recurso, quando cabíveis, interrompem a prescrição.
 - (E) a administração deverá rever seus atos, a qualquer tempo, quando eivados de ilegalidade.
13. Com relação ao processo administrativo disciplinar destinado a apurar responsabilidade de servidor por infração praticada no exercício de suas atribuições, ou que tenha relação com as atribuições do cargo em que se encontre investido, de acordo com a lei 8112/90, é INCORRETO afirmar que:
- (A) sempre que o ilícito praticado pelo servidor ensejar a imposição de penalidade de suspensão por mais de 30 (trinta) dias, de demissão, cassação de aposentadoria ou disponibilidade, ou destituição de cargo em comissão, será obrigatória a instauração de processo disciplinar.
 - (B) como medida cautelar e a fim de que o servidor não venha a influir na apuração da irregularidade, a autoridade instauradora do processo disciplinar poderá determinar o seu afastamento do exercício do cargo, pelo prazo de até 60 (sessenta) dias, sem prejuízo da remuneração.
 - (C) extinta a punibilidade pela prescrição, a autoridade julgadora não poderá determinar o registro do fato nos assentamentos individuais do servidor.
 - (D) o inquérito administrativo obedecerá ao princípio do contraditório, assegurada ao acusado ampla defesa, com a utilização dos meios e recursos admitidos em direito.
 - (E) o servidor que responder a processo disciplinar só poderá ser exonerado a pedido, ou aposentado voluntariamente, após a conclusão do processo e o cumprimento da penalidade, acaso aplicada.

14. Pela lei 8.112/90, é contado para todos os efeitos o tempo de serviço público federal, inclusive o prestado às Forças Armadas. A apuração do tempo de serviço será feita em dias, que serão convertidos em anos, considerado o ano como de trezentos e sessenta e cinco dias. Felismino Custódio Praça, servidor público, afastou-se do serviço público federal e exerceu por 8 anos cargo em comissão em Município brasileiro, retornando, posteriormente à suas atividades no âmbito federal. sobre o tempo de afastamento de Felismino, é CORRETO afirmar que:
- (A) não poderá ser contado como efetivo exercício no serviço público federal.
 (B) só poderá ser contado pela metade como efetivo exercício no serviço público federal.
 (C) só será contado para efeito de aposentadoria no serviço público federal.
 (D) será contado integralmente como efetivo exercício no serviço público federal.
 (E) só será contado para efeito de disponibilidade no serviço público federal.
15. Cremilda Apolinário Bezerra, servidora federal efetiva do Ministério da Fazenda, ocupa cargo de comissão na organização administrativa do órgão. No exercício de suas atividades possui várias informações sigilosas e relevantes para a Administração Pública Federal. Pretendendo agradar amigos, Cremilda revela importante segredo do qual se apropriou em razão do cargo. Dentro do regime disciplinar ao qual está submetido o servidor público federal, Cremilda é processada administrativamente e considerada, ao final do trânsito em julgado, responsável e culpada. Diante das punições administrativas previstas na lei 8.112/90, independente de outras providências que poderão ser tomadas do ponto de vista civil e criminal, Cremilda deverá ser punida com
- (A) advertência e perda do cargo em comissão. (D) exoneração do cargo público.
 (B) suspensão e perda do cargo em comissão. (E) demissão do cargo público.
 (C) destituição do cargo em comissão.

NOÇÕES DE INFORMÁTICA

16. Sobre o sistema operacional *Windows XP* (Português Versão Padrão do Fabricante), leia as afirmações abaixo.
- I. O comando de teclado Ctrl+Esc abre o menu iniciar;
 II. O *Internet Explorer* é a ferramenta mais adequada para gerenciar arquivos;
 III. O sistema de arquivos padrão é o EXT3.
- Assinale a opção CORRETA.
- (A) Apenas I está correta. (D) Apenas II e III estão corretas.
 (B) Apenas I e II estão corretas. (E) Todas estão corretas.
 (C) Apenas I e III estão corretas.
17. Sobre os aplicativos do pacote BrOffice.org (Português Versão Padrão do Fabricante), leia as afirmações abaixo e marque a opção CORRETA.
- I. No *Writer* é possível salvar arquivos do tipo txt;
 II. No *Calc* é possível salvar documentos com uma senha;
 III. Através do *Impress* é possível criar e editar arquivos pdf.
- Assinale a opção CORRETA.
- (A) Apenas I está correta. (D) Apenas II e III estão corretas.
 (B) Apenas I e II estão corretas. (E) Todas estão corretas.
 (C) Apenas I e III estão corretas.
18. A sigla usada para representar os conjuntos de estratégias com o objetivo de potencializar e melhorar o posicionamento de um site nas páginas de resultados nos sites de busca é:
- (A) CEO. (B) SEO. (C) CHIEF. (D) SEACHER. (E) CDO.
19. Sobre o conceito, uso e configuração de um *firewall*, é INCORRETO afirmar que:
- (A) Pode ser implementado via *hardware* ou *software*.
 (B) Permite aplicar uma política de segurança à rede a qual está conectado, controlando o fluxo de pacotes.
 (C) No *firewall* que implementa a filtragem estática, os dados são bloqueados ou liberados meramente com base nas regras, não importando a ligação que cada pacote tem com outro.

- (D) Quando configurado corretamente, também impede as colisões de pacotes melhorando o desempenho da rede.
 (E) Um *firewall* de filtragem de pacotes está vulnerável ao IP *spoofing*.

20. Uma autenticação é caracterizada como forte quando estão presentes dois ou mais itens dos seguintes fatores:

- (A) Senha, criptografia, certificado digital. (D) O que você é, o que você sabe, o que você tem.
 (B) Disponibilidade, confidencialidade, confiabilidade. (E) O que você é, criptografia, em quem você confia.
 (C) Onde você está, em quem você confia, criptografia.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. No cenário epidemiológico do grupo de doenças não transmissíveis, destaca-se a obesidade por ser simultaneamente uma doença e um fator de risco para outras doenças deste grupo, como a hipertensão e o diabetes, igualmente com taxas de prevalência em elevação no país. Em relação à comorbidade na obesidade, julgue as assertivas abaixo e marque a opção CORRETA.

- I. O diabetes *mellitus* e a hipertensão ocorrem 2,9 vezes mais frequentemente em indivíduos obesos do que naqueles com peso adequado;
- II. Evidências científicas indicam que um indivíduo obeso tem 1,5 vezes mais propensão a apresentar níveis sanguíneos elevados de triglicérides e colesterol;
- III. O aumento da massa corporal está associado à pressão arterial elevada e a perda de peso em indivíduos hipertensos é geralmente acompanhada por uma redução na pressão arterial.

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

22. A etiologia da obesidade é complexa e multifatorial, resultando da interação de genes, ambiente, estilos de vida e fatores emocionais. Com base nessa afirmação, marque, nos parênteses, V para VERDADEIRA ou F para a FALSA. Em seguida, assinale a opção CORRETA.

- () A maior taxa de obesidade ocorre em populações com maior grau de pobreza e menor nível educacional. Pode-se explicar essa associação pela maior palatabilidade e pelo baixo custo de alimentos de grande densidade energética, como açúcar e gorduras.
 () Acredita-se que fatores genéticos possam estar relacionados à eficiência no aproveitamento, no armazenamento e na mobilização dos nutrientes ingeridos; ao gasto energético, em especial à taxa metabólica basal; ao controle do apetite e ao comportamento alimentar.
 () O determinante mais imediato do acúmulo excessivo de gordura e, por consequência, da obesidade é o balanço energético positivo que ocorre quando a quantidade de energia consumida é menor do que a quantidade gasta.
 () A ocorrência de obesidade dos pais leva a um risco aumentado de ocorrência de obesidade, chegando a um risco quase duas vezes maior (80%) para os indivíduos com pai e mãe obesos.

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

23. O tratamento da obesidade é complexo, e sua escolha deve basear-se na gravidade do problema e na presença de complicações associadas. Em relação às diretrizes do tratamento da obesidade (ABESO, 2009), julgue as assertivas abaixo e marque a opção CORRETA.

- I. Considera-se sucesso no tratamento da obesidade a habilidade de alcançar e manter uma perda de peso clinicamente útil, que resulte em efeitos benéficos sobre doenças associadas, como diabetes tipo II, hipertensão e dislipidemia;
- II. Os critérios aceitos para a intervenção medicamentosa na obesidade são: IMC de 30 kg/m² ou 25 kg/m² na presença de comorbidades e falha em perder peso com o tratamento não farmacológico;
- III. Quanto à efetividade da dietoterapia (relação da dieta com a perda de peso), estudos sugerem dentre outros parâmetros: uma dieta planejada individualmente para criar um déficit de 500 a 1.000 kcal deve ser parte integrante de programa de perda de peso que objetive diminuição de 0,5 a 1 kg/semana; dietas de baixas calorias, com 1.000 a 1.700 kcal/dia, reduzem em média 15% do peso corporal, em três a seis meses, com diminuição de gordura abdominal; dietas de baixíssimas calorias, com 400 a 800 kcal por dia, produzem perda de peso menor em curto prazo, em comparação às dietas de baixas calorias.

- (A) F – V – F. (B) V – F – V. (C) V – F – F. (D) V – V – V. (E) V – V – F.

24. Considerando que a Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) é um dos mais importantes fatores de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, cerebrovasculares e renais, assinale abaixo a opção INCORRETA.
- (A) A principal relevância da identificação e controle da HAS reside na redução das suas complicações, como: doença cerebrovascular, doença arterial coronariana, insuficiência cardíaca, doença renal crônica e doença arterial periférica.
 - (B) O diagnóstico precoce da HAS é de fundamental importância, já que a enfermidade apresenta alta morbimortalidade, com perda importante da qualidade de vida.
 - (C) No diagnóstico da HAS, deve-se observar, além dos níveis tensionais, o risco cardiovascular global estimado pela presença dos fatores de risco, a presença de lesões nos órgãos-alvo e as comorbidades associadas.
 - (D) Mudanças no estilo de vida são necessárias na prevenção primária da HAS, notadamente nos indivíduos com Pressão Arterial (PA) limítrofe.
 - (E) A linha demarcatória que define HAS considera valores de PA diastólica ≥ 140 mmHg e/ou de PA sistólica ≥ 90 mmHg em medidas de consultório. O diagnóstico deverá ser sempre validado por medidas repetidas, em condições ideais em, pelo menos, três ocasiões.
25. Com base nos “dez passos para uma alimentação saudável - pessoas com HAS” (BRASIL, 2013) marque abaixo a opção FALSA.
- (A) Usar o mínimo de sal no preparo dos alimentos: 10 g de sal por dia (uma colher de sopa), considerando todas as refeições.
 - (B) Ler sempre o rótulo dos alimentos, verificando a quantidade de sódio presente (limite diário: 2.000 mg de sódio).
 - (C) Evitar o uso de temperos prontos, como caldos de carnes e de legumes, bem como sopas industrializadas.
 - (D) Diminuir o consumo de gordura. Usar óleo vegetal com moderação e dar preferência aos alimentos cozidos, assados e/ou grelhados.
 - (E) Consumir diariamente, pelo menos, três porções de frutas e hortaliças (uma porção = 1 laranja média, 1 maçã média ou 1 fatia média de abacaxi).
26. A avaliação da ingestão de alimento tem-se tornado ferramenta cada dia mais importante na prática clínica e em estudos populacionais, na medida em que identifica aspectos da alimentação dos indivíduos associados ao fenômeno da transição nutricional. Todavia, quando do uso do inquérito alimentar, há que se considerar a confiabilidade das informações obtidas diante dos erros que podem ocorrer sobre a ingestão de alimentos durante o período de tempo investigado pelo inquérito. Considerando o texto acima, leia as afirmativas abaixo e marque a opção CORRETA.
- I. Nos inquéritos retrospectivos, o observado tende a mudar a ingestão de alimentos para demonstrar ingestão alimentar saudável e agradar ao observador;
 - II. Nos inquéritos retrospectivos, podem ocorrer erros aleatórios de relato que incluem falha de memória do observado que leva à omissão e/ou adição de alimentos e preparações;
 - III. Nos inquéritos, podem ocorrer erros de estimativa do tamanho da porção ingerida, bem como erros de codificação dos alimentos descrição completa e detalhada dos alimentos ingeridos.
- (A) As afirmativas I, II e III estão corretas.
 - (B) Somente as afirmativas II e III estão corretas.
 - (C) Somente as afirmativas I e III estão corretas.
 - (D) Somente as afirmativas I, II e III estão incorretas.
 - (E) As afirmativas I, II e III estão incorretas.
27. Sobre os métodos de inquérito alimentar, marque a opção CORRETA.
- (A) O inquérito alimentar retrospectivo interfere sobre a memória do observado, por este motivo pode ocorrer erro aleatório quanto à ingestão de alimentos.
 - (B) O inquérito alimentar prospectivo apresenta a vantagem de não depender da memória do indivíduo, porém pode ocorrer erro na estimativa da porção ingerida.
 - (C) Os inquéritos alimentares retrospectivos investigam a associação entre o consumo alimentar e a ocorrência de agravos gastrintestinais agudos.
 - (D) O inquérito alimentar prospectivo busca conhecer a ingestão alimentar habitual para associá-la com a transição nutricional.
 - (E) A precisão da informação obtida, no inquérito alimentar prospectivo, apresenta correlação positiva com o número de dias consecutivos de investigação.

28. Um homem com 45 anos de idade, cor parda, 1,59m de estatura, peso corporal 89 kg, diabético e hipertenso, foi atendido por nutricionista numa unidade de saúde de média complexidade do SUS. Após a aferição do peso, o paciente relatou que, na consulta médica, há um mês, pesava 93 kg.

Com relação ao uso do percentual de perda involuntária de peso num determinado intervalo de tempo com o objetivo de avaliar a gravidade da doença, analise as afirmativas abaixo e marque a opção CORRETA.

- I. O percentual de mudança recente no peso corpóreo é o melhor indicador de morbidade e mortalidade de pacientes dada a significância da redução do peso em relação ao tempo;
- II. O valor do percentual da perda involuntária de peso deste paciente nos últimos 30 dias indica perda significativa de peso;
- III. Do ponto de vista do rastreamento nutricional, este paciente apresenta risco nutricional associado à perda involuntária de peso.

- (A) As afirmativas I, II e III estão corretas. (D) Somente as afirmativas II e III estão incorretas.
 (B) Somente as afirmativas II e III estão corretas. (E) As afirmativas I, II e III estão incorretas.
 (C) Somente as afirmativas I e II estão corretas.

29. Tomando-se o mesmo caso da questão 28: Um homem com 45 anos de idade, cor parda, 1,59m de estatura, peso corporal 89 kg, diabético e hipertenso foi atendido por nutricionista, numa unidade de saúde de média complexidade do SUS. Após a aferição do peso, o paciente relatou que, na consulta médica, há um mês, pesava 93 kg. O diagnóstico antropométrico realizado pelo Índice de Massa Corporal indica:

- (A) Obesidade grau III risco severo de doenças crônicas.
- (B) Obesidade grau II e risco aumentado de doenças crônicas.
- (C) Obesidade grau II e risco severo de doenças crônicas.
- (D) Obesidade grau III e risco aumentado de doenças crônicas.
- (E) Obesidade grau II e risco moderado de doenças crônicas.

30. A deficiência de ferro pode apresentar-se em graus variáveis, iniciando-se com a depleção do mineral, sem comprometimentos orgânicos, evoluindo até a anemia por Deficiência de Ferro que afeta vários sistemas orgânicos. Esta deficiência, por sua vez, é um dos problemas mundiais mais graves em termos de prevalência e pode ser diagnosticada por meio de sinais e sintomas da carência de ferro e exames laboratoriais que utilizam indicadores para avaliar o estado nutricional do ferro estágios de depleção e deficiência do ferro até a anemia por Deficiência de Ferro. Relacione a coluna 1 com a coluna 2; em seguida, marque a opção CORRETA.

Coluna 1

Coluna 2

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Indicador utilizado para detectar depleção de ferro. 2. Indicador utilizado para detectar deficiência de ferro. 3. Indicador utilizado para detectar anemia. | <ol style="list-style-type: none"> I. () Ferro sérico II. () Hematócrito III. () Receptor de transferrina IV. () Ferritina sérica V. () Saturação da transferrina VI. () Hemoglobina VII. () Protoporfirina / Eritrocitária Livre |
|---|---|

- (A) I (2); II (3); IV (2); III (2); V (2); VI (1); VII (3). (D) I (2); II (3); III (2); IV (1); V (2); VI (3); VII (2).
 (B) I (3); II (2); III (2); IV (1); V (2); VI (3); VII (2). (E) I (1); II (2); III (3); IV (2); V (2); VI (2); VII (3).
 (C) I (1); II (2); III (3); IV (2); V (1); VI (2); VII (2).

31. A estratégia global para alimentação, atividade física e saúde da Organização Mundial da Saúde apresenta um leque de recomendações no âmbito das referidas áreas, com vista à prevenção de doenças. As estratégias de prevenção devem considerar dois enfoques: o populacional e o voltado para indivíduos de alto risco. Nesse contexto, as opções abaixo destacam estratégias para prevenção primária do Diabetes Mellitus (DM) sugeridas pela Organização Pan-Americana de Saúde, com enfoque populacional, EXCETO:

- (A) Eliminar o consumo de gorduras *trans*.
- (B) Promover informação e educação sobre alimentação saudável.
- (C) Elaborar ou atualizar diretrizes nacionais de alimentação.
- (D) Identificar pessoas em risco para o desenvolvimento da doença para atendimento com planejamento de refeições e exercícios e ou medicação.
- (E) Melhorar a rotulagem dos alimentos.

32. A utilização do termo *Tomada Alimentar* representa toda ingestão de produtos sólidos e líquidos que tem um valor energético. No decorrer de um dia, as diferentes tomadas alimentares, em refeições formais ou informais, constituem a *tomada alimentar diária*. Assim, é possível distinguir sete dimensões que poderão ser consideradas no diagnóstico das práticas e comportamento alimentar. Abaixo estão descritas 05 (cinco), dentre as 07 (sete) dimensões da “*tomada alimentar diária*”. Marque apenas a que está CORRETA.
- (A) Dimensão espacial: refere-se ao meio ambiente social.
 - (B) Dimensão estrutural: refere-se aos elementos presentes que influenciam a escolha alimentar.
 - (C) Dimensão maneiras à mesa: refere-se às diferentes formas de apresentação e de tratamento com o alimento no momento da tomada alimentar.
 - (D) Dimensão lógica da escolha: compreende o conteúdo ou a composição de cada refeição.
 - (E) Dimensão ambiente social: compreende as tomadas alimentares dentro e fora de casa.
33. Nos últimos anos, acumulam-se evidências sobre o papel da dieta na redução da Pressão Arterial (PA), com destaque para o efeito da Dietary Approaches to Stop Hypertension/Abordagens Dietéticas para reduzir a Hipertensão (DASH). O seu efeito hipotensor foi claramente observado em ensaios clínicos. Em relação aos resultados observados com a administração da DASH, é correto afirmar, EXCETO que:
- (A) O efeito hipotensor do consumo elevado de frutas, vegetais, laticínios dietéticos em dietas com baixo teor de gordura foi claramente demonstrado.
 - (B) O efeito hipotensor da dieta foi acentuado em indivíduos com ou sem hipertensão.
 - (C) O efeito hipotensor da dieta foi acentuado em indivíduos com ou sem hipertensão, entretanto, aqueles com hipertensão obtiveram maior redução da pressão sistólica e diastólica.
 - (D) O aumento do consumo de frutas e vegetais também promoveu redução nas pressões sistólica e diastólica, que, embora modesto em nível individual, poderia gerar efeito substancial em nível populacional.
 - (E) O efeito hipotensor da dieta foi acentuado apenas em indivíduos com hipertensão.
34. As escolhas alimentares modernas são determinadas pela estrutura socioeconômica. Segundo pesquisadores, os modos de vida produzidos pela modernidade nos desvencilharam de todos os tipos tradicionais de ordem social, sobretudo relacionado à alimentação. Neste contexto, a estrutura socioeconômica caracteriza-se conforme descrições apresentadas nas opções abaixo, EXCETO pela:
- (A) Rigidez nos horários para comer agregada à limitação da disponibilidade de alimentos.
 - (B) Escassez de tempo para o preparo e consumo de alimentos.
 - (C) Arsenal publicitário associado aos alimentos.
 - (D) Presença de produtos gerados com novas técnicas de conservação e preparo.
 - (E) Crescente individualização dos rituais alimentares.
35. O planejamento é um instrumento cujo objetivo é produzir mudanças, faz parte da ação de diversos setores, com objetivos e metas específicos. No contexto da educação alimentar e nutricional, o educador deve ser um comunicador dialogal e não apenas um transmissor de informações. Para tanto, um elemento essencial bem-sucedido tem sido o uso de combinação *multimeios*. As opções abaixo apresentam critérios que se deve levar em consideração para a sua escolha, EXCETO:
- (A) Facilidade de uso.
 - (B) Comunicação interpessoal.
 - (C) Credibilidade de cada tipo de meio.
 - (D) Acessibilidade.
 - (E) Difusão da mensagem no tempo.
36. O Guia Alimentar é um instrumento oficial que define as diretrizes alimentares para serem utilizadas na orientação de escolhas mais saudáveis de alimentos pela população brasileira. Com base nesse guia, analise as assertivas acerca das recomendações alimentares:
- I. Os cereais, de preferência integrais, as leguminosas e as frutas, legumes e verduras, no seu conjunto, devem fornecer mais da metade (55% a 75%) do total de energia diária da alimentação;
 - II. O consumo de alimentos ricos em carboidratos complexos, como cereais, de preferência integrais, tubérculos e raízes deve ser de 6 (seis) porções diárias para garantir 45% a 65% do valor energético total;
 - III. São recomendados o consumo diário de, no mínimo, 2 (duas) porções de frutas e 2 (duas) porções de legumes e verduras, totalizando 400gramas, para garantir o aporte de 10 a 15% da energia diária consumida;
 - IV. Para garantir, no mínimo, 5% do total de energia alimentar, é recomendado o consumo diário de uma porção de leguminosas, como feijões, lentilhas, ervilha seca, grão-de-bico e soja;
 - V. Em relação aos alimentos de origem animal, são recomendados o consumo diário de 2 (duas) porções de leite e derivados e 2 (duas) porções de carnes, peixes ou ovos.

É CORRETO apenas o que se afirmam na opção:

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

37. A quantidade de fibras na alimentação é um parâmetro de uma alimentação saudável, pois indica que a alimentação é rica em alimentos vegetais integrais e relativamente poucos refinados e, por isso, rica em nutrientes. Considerando-se a recomendação de fibras preconizada pelo Ministério da Saúde (BRASIL, 2008), assinale a opção CORRETA.
- (A) O consumo de fibras deve ser de 8 a 10 gramas por 1000 Kcal.
(B) A recomendação mínima de fibras corresponde a 20 gramas para um valor calórico total de 2000 Kcal.
(C) A quantidade de fibras deve ser, no mínimo, de 25g por dia.
(D) A quantidade diária de fibras não deve exceder a 35 gramas.
(E) A recomendação diária de fibras corresponde a 30 gramas, sendo 15 gramas para as fibras solúveis e 15 para as insolúveis.
38. O planejamento físico e funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) abrange a construção de uma edificação e suas instalações, voltadas às atividades a serem desenvolvidas e aos fluxos dos processos administrativos e operacionais. Em relação a esse planejamento físico e funcional, assinale a opção INCORRETA.
- (A) A participação do nutricionista no planejamento físico-funcional está previsto na Lei nº 8.234/91, que regulamenta a profissão do nutricionista e na Resolução CFN nº 380/2005, que dispõe sobre a definição de áreas de atuação e atribuições desse profissional.
(B) O planejamento adequado proporcionará aos funcionários o conforto, bem-estar, satisfação e segurança no trabalho; e aos clientes, melhores produtos e serviços, um ambiente saudável, acolhedor e confortável.
(C) O planejamento físico e funcional é um trabalho complexo que inclui o dimensionamento e a setorização da UAN, o planejamento da ambiência e das instalações hidráulicas e elétricas.
(D) O funcionograma é o desenho arquitetônico que transmite o maior número de informações quanto ao dimensionamento de todos os pavimentos, ambientes, espaços de circulação, acessos, portas e janelas, equipamentos fixos e louças sanitárias.
(E) O dimensionamento adequado da UAN permite a alocação de equipamentos, superfície de trabalho e móveis, contribuindo de forma relevante com a execução de cardápios com qualidade nutricional e sensorial dentro dos padrões higiênico-sanitários.
39. O cardápio faz parte da imagem de Unidade de Alimentação e Nutrição. Por meio dele, atende-se às expectativas do cliente. Visando à obtenção do atendimento dessas expectativas e da satisfação do cliente, faz-se necessário conhecer os fatores críticos de sucesso no seu planejamento. Nesse sentido, assinale a opção CORRETA que contém somente esses fatores críticos.
- (A) Receituário e ficha técnica. (D) Índice de cocção e rendimento.
(B) Fator de correção e desperdício. (E) Criatividade e custo.
(C) Peso bruto e peso líquido.
40. Os alimentos são substâncias isoladas ou combinadas destinadas ao fornecimento de nutrientes necessários ao organismo humano. De modo geral, os alimentos pertencentes ao mesmo grupo possuem as mesmas propriedades nutricionais. Com base no exposto, indique a opção CORRETA.
- (A) As hortaliças são fontes de vitaminas, minerais e fibras; possuem muitas calorias e seu valor nutricional não varia com a classificação botânica.
(B) As frutas são fontes de vitaminas, fibras solúveis e insolúveis, contêm concentrações variáveis de carboidratos, são ricas em proteínas e gorduras.
(C) Os cereais têm, na sua composição, carboidratos complexos, proteínas incompletas nutricionalmente, vitaminas e minerais.
(D) As leguminosas são boas fontes de carboidratos, proteínas de boa qualidade, gorduras e minerais.
(E) As carnes são fontes de proteínas de alto valor biológico e de difícil digestibilidade, de carboidratos, vitaminas, minerais e fibras.
41. A técnica dietética é a sistematização e o estudo dos procedimentos para tornar possível a utilização dos alimentos, objetivando preservar seu valor nutritivo, facilitar sua digestão e assegurar suas características sensoriais. O preparo do alimento é uma etapa na qual ocorrem grandes perdas de nutrientes, caso não sejam aplicados métodos adequados de cocção que envolva o controle de tempo e temperatura. Em relação aos métodos de cocção, assinale a opção INCORRETA.

- (A) Na cocção úmida, há o emprego da água, ou do vapor, como meio de transferência do calor; a fonte de umidade pode ser um ingrediente adicionado ao preparo ou aquela naturalmente presente no alimento.
 - (B) Cozinhar em vapor protege o alimento do excesso de calor e preserva suas características de sabor, cor e textura. Nessa técnica de preparo, a água não tem contato direto com o alimento ou utiliza-se a água presente no alimento para o seu cozimento.
 - (C) Na cocção sob pressão, a temperatura de ebulição da água em um utensílio com boa vedação é necessariamente maior para vencer a pressão formada pelo vapor da água, em relação à temperatura de 100°C.
 - (D) Saltear é a técnica de aquecer o alimento em pequena quantidade de gordura, mantendo-se a temperatura moderada por meio de movimentação constante e do controle da fonte de calor.
 - (E) Ensopar é uma técnica de preparo na qual o alimento é imerso em gordura, sem despreendimento de nutrientes e compostos de cor e sabor no meio de cocção, originando-se uma crosta de textura crocante.
42. A Norma Regulamentadora 17 (NR 17) do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) refere-se à ergonomia. A referida norma visa estabelecer parâmetros que permitam a adaptação das condições de trabalho às características psicofisiológicas dos trabalhadores, de modo a proporcionar um máximo de conforto, segurança e desempenho eficiente. Considere as assertivas dentro do contexto da NR 17 e assinale a opção INCORRETA.
- (A) As condições de trabalho incluem aspectos relacionados ao levantamento, transporte e descarga de materiais, ao mobiliário, aos equipamentos e às condições ambientais do posto de trabalho e à própria organização do trabalho.
 - (B) Os pisos dos locais de trabalho onde se instalam máquinas e equipamentos devem ser vistoriados e limpos, sempre que apresentarem riscos provenientes de substâncias que os tornem escorregadios.
 - (C) Para o trabalho manual, sentado ou que tenha de ser feito de pé, as bancadas e mesas devem ter altura e características da superfície de trabalho compatíveis com o tipo de atividade, com distância requerida dos olhos ao campo de trabalho e com altura do assento.
 - (D) Os assentos utilizados nos postos de trabalho devem atender aos requisitos mínimos de conforto. A altura deve ser ajustável à estatura do trabalhador e a natureza da função exercida e o encosto com forma levemente adaptada ao corpo para a proteção da região lombar.
 - (E) Para as atividades em que os trabalhos devem ser realizados de pé, devem ser colocados assentos para descanso em locais em que possam ser utilizados por todos os trabalhadores durante as pausas.
43. A verificação da aceitação das refeições oferecidas aos clientes propicia dados para a avaliação da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Essa avaliação é dimensionada pelas sobras e resto-ingesta das refeições. Nesse contexto, indique a opção INCORRETA.
- (A) Resto-ingesta é a relação entre o resto devolvido nos pratos ou bandejas pelo cliente com a quantidade de alimentos ou preparações oferecidas, sendo expresso em porcentagem.
 - (B) O controle de resto-ingesta avalia, além da aceitação, a qualidade das refeições servidas, os gastos com gêneros alimentícios e gastos na confecção do cardápio.
 - (C) As sobras são alimentos produzidos e não distribuídos. A quantidade de sobras deve estar relacionada ao número de refeições servidas e à margem de segurança que foi definida na fase de planejamento.
 - (D) Uma quantidade elevada de restos poderá indicar erro do número de refeições previstas, falhas de treinamento em relação ao porcionamento e preparações incompatíveis com o padrão do cliente ou com seus hábitos alimentares.
 - (E) A avaliação de sobras servirá para medir a eficiência do planejamento e da produção de alimentos. A avaliação diária das mesmas é uma medida que pode ser utilizada no controle.
44. A mensuração das temperaturas nas preparações alimentícias é uma operação que visa garantir o controle de qualidade higienicossanitária nestes serviços. Sobre as medidas de temperatura, é CORRETO afirmar que:
- (A) A água do balcão térmico onde os alimentos estão expostos deve ser trocada diariamente e mantida a temperatura de 70 a 90°C.
 - (B) Após o preparo (tratamento térmico), a temperatura deve ser monitorada, e a contagem do tempo se inicia.
 - (C) As mensurações das temperaturas dos alimentos em exposição devem ocorrer, no mínimo, a cada três horas.
 - (D) A temperatura de cocção no centro geométrico do alimento deve ser de 74°C, para garantir a segurança deste alimento.
 - (E) O alimento com temperatura de 60°C para ser resfriado a 10°C deve, no máximo, ocorrer em quatro horas.
45. Em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no ato do recebimento das matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo, os procedimentos adequados devem ser seguidos para a manutenção da qualidade higienicossanitária. Sobre estes procedimentos, é INCORRETO afirmar que:

- (A) Devem ser conferidas e registradas em planilhas próprias, as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação.
- (B) Os alimentos congelados devem ser recebidos na temperatura de -12°C (doze graus Celsius negativos), ou em temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante.
- (C) Os alimentos congelados devem ser recebidos na temperatura de -10°C (dez graus Celsius negativos), ou em temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante.
- (D) Os alimentos refrigerados “pescados” devem ser recebidos na temperatura de 2 a 3°C (dois a três graus Celsius) ou conforme a recomendação do estabelecimento produtor.
- (E) Devem realizar-se avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, gosto, odor, aparência, textura, consistência e sabor) dos produtos, de acordo com os padrões de identidades e qualidades definidos.
46. A Legislação RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, do Ministério da Saúde, dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação. Sobre as atividades relacionadas com a preparação do alimento, marque a opção INCORRETA.
- (A) Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.
- (B) Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem das mãos antes de manusear alimentos preparados.
- (C) A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados.
- (D) Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius).
- (E) Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.
47. Os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs são procedimentos escritos de forma objetiva que estabeleça instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, no armazenamento e no transporte de alimentos (RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002). Sobre estes, é CORRETO afirmar que:
- (A) Os POPs devem ser aprovados, datados e assinados somente pelo proprietário do estabelecimento.
- (B) Os POPs obrigatoriamente devem ser apresentados como anexo do Manual de Boas Práticas de Fabricação do estabelecimento.
- (C) A frequência das operações e nome, cargo e ou função dos responsáveis por sua execução devem estar especificados em cada POP.
- (D) Os funcionários podem ou não estar capacitados para execução dos POPs.
- (E) Os POPs são acessíveis somente ao responsável técnico.
48. O microrganismo mesófilo produz enterotoxina bastante resistente ao calor, ocasionando gastroenterite cujos sintomas geralmente aparecem dentro de quatro horas após a ingestão dos alimentos contaminados. Os referidos sintomas são náuseas, câimbras abdominais, diarreia, dor de cabeça e sudorese. Os alimentos envolvidos geralmente são produtos manipulados e inadequadamente refrigerados após o preparo. Trata-se de:
- (A) *Yersinia enterocolitica*. (D) *Bacillus cereus*.
- (B) *Clostridium botulinum*. (E) *Staphylococcus aureus*.
- (C) *Listeria monocytogenes*.
49. A contaminação dos alimentos constitui um sério problema de saúde pública. A patologia causada pelo microrganismo com sintomatologia de doenças semelhantes a gripes, diarreia profusa e aquosa, frequentemente com sangue e que também pode conduzir à síndrome de *Guillain-Barré*, causando paralisia flácida se chama:
- (A) Salmonelose. (D) Campilobacteriose.
- (B) Listeriose. (E) Botulismo.
- (C) Sarcosporiose.
50. O cocobacilo gram-negativo, estritamente aeróbio, que causa a patogenicidade relacionada à produção de lipossacarídeos contendo poli N-formil perosamina de cadeia O; produz sintomas como febre, tremores e sudorese. A patologia, além de ser considerado um problema de saúde pública, também é um problema de saúde ocupacional. O gado e as indústrias de laticínios são as principais fontes de contaminações. Este cocobacilo chama-se:
- (A) *Brucella*. (D) *Streptococcus* spp.
- (B) *Aeromonas hydrophila*. (E) *Listeria monocytogenes*.
- (C) *Plesiomonas shigelloides*.