

INSCRIÇÃO	TURMA	NOME DO CANDIDATO
ASSINO DECLARANDO QUE LI E COMPREENDI AS INSTRUÇÕES ABAIXO:		ORDEM

501 – Nutricionista

INSTRUÇÕES

- Confira, acima, o seu número de inscrição, turma e nome. Assine no local indicado.
 - Aguarde autorização para abrir o caderno de prova.
 - Antes de iniciar a prova, confira a numeração de todas as páginas.
 - A prova desta fase é composta de 40 questões objetivas.
 - Nesta prova, as questões são de múltipla escolha, com 5 (cinco) alternativas cada uma, sempre na sequência **a, b, c, d, e**, das quais somente uma deve ser assinalada.
 - A interpretação das questões é parte do processo de avaliação, não sendo permitidas perguntas aos aplicadores de prova.
 - Ao receber o cartão-resposta, examine-o e verifique se o nome nele impresso corresponde ao seu. Caso haja irregularidade, comunique-a imediatamente ao aplicador de prova.
 - O cartão-resposta deverá ser preenchido com caneta esferográfica preta, tendo-se o cuidado de não ultrapassar o limite do espaço para cada marcação.
 - O tempo de resolução das questões, incluindo o tempo para preenchimento do cartão-resposta, é de 4 (quatro) horas.
 - Não será permitido ao candidato:
 - Manter em seu poder relógios e qualquer tipo de aparelho eletrônico ou objeto identificável pelo detector de metais. Tais aparelhos deverão ser DESLIGADOS e colocados OBRIGATORIAMENTE dentro do saco plástico, que deverá ser acomodado embaixo da carteira ou no chão. É vedado também o porte de armas.
 - Usar bonés, gorros, chapéus ou quaisquer outros acessórios que cubram as orelhas.
 - Usar fone ou qualquer outro dispositivo no ouvido. O uso de tais dispositivos somente será permitido quando indicado para o atendimento especial.
 - Levar líquidos, exceto se a garrafa for transparente e sem rótulo.
 - Comunicar-se com outro candidato, usar calculadora e dispositivos similares, livros, anotações, régua de cálculo, impressos ou qualquer outro material de consulta.
 - Portar carteira de documentos/dinheiro ou similares.
 - Usar óculos escuros, ressalvados os de grau, quando expressamente por recomendação médica, devendo o candidato, então, respeitar o subitem 6.16.5 do Edital.
 - Emprestar ou tomar emprestados materiais para realização das provas.
 - Ausentar-se da sala de provas sem o acompanhamento do fiscal, antes do tempo mínimo de permanência estabelecido no item 9.16 ou ainda não permanecer na sala conforme estabelecido no item 9.20 do Edital.
 - Fazer anotação de informações relativas às suas respostas (copiar gabarito) fora dos meios permitidos.
- Caso alguma dessas exigências seja descumprida, o candidato será excluído do processo seletivo.**
- Será ainda excluído do Concurso Público o candidato que:
 - Lançar mão de meios ilícitos para executar as provas.
 - Ausentar-se da sala de provas portando as Folhas de Respostas e/ou Cadernos de Questões, conforme o item 9.19 e 9.21.b do Edital.
 - Perturbar, de qualquer modo, a ordem dos trabalhos e/ou agir com descortesia em relação a qualquer dos examinadores, executores e seus auxiliares, ou autoridades presentes.
 - Não cumprir as instruções contidas no Caderno de Questões de provas e nas Folhas de Respostas.
 - Não permitir a coleta de sua assinatura.
 - Não se submeter ao sistema de identificação por digital e detecção de metal.
 - Ao concluir a prova, permaneça em seu lugar e comunique ao aplicador de prova. Aguarde autorização para entregar o caderno de prova e o cartão-resposta.
 - Se desejar, anote as respostas no quadro disponível no verso desta folha, recorte na linha indicada e leve-o consigo.

DURAÇÃO DESTA PROVA: 4 horas.

Língua
Portuguesa

Legislação

Conhecimentos
Específicos

✂

RESPOSTAS							
01 -	06 -	11 -	16 -	21 -	26 -	31 -	36 -
02 -	07 -	12 -	17 -	22 -	27 -	32 -	37 -
03 -	08 -	13 -	18 -	23 -	28 -	33 -	38 -
04 -	09 -	14 -	19 -	24 -	29 -	34 -	39 -
05 -	10 -	15 -	20 -	25 -	30 -	35 -	40 -

LÍNGUA PORTUGUESA

O texto a seguir é referência para as questões 01 a 04.

Kant para os bichos

Hélio Schwartzman

Se há um campo que revela todas as inconsistências de nossas filosofias morais, é o da ética aplicada a animais. É legítimo que _____¹ carne? Podemos fazer experiências com bichos? E manter animais de estimação? Até podemos esboçar respostas para essas perguntas, mas elas se _____², se não exatamente frágeis, ao menos baseadas em pressupostos teóricos que permanecem abertos a debate.

Christine Korsgaard, uma das maiores filósofas vivas dos EUA, faz, em “Fellow Creatures”, um belo apanhado da confusão e oferece a sua resposta. Quem modernamente trouxe a questão dos bichos para a arena pública foi Peter Singer, com o lançamento, em 1975, de “Libertação Animal”. As conclusões práticas pró-bichos de Singer e de Korsgaard até que não estão tão distantes, mas os caminhos [] chegam a elas não _____³ ser mais diferentes.

Singer é um consequencialista. Isso significa que toda a sua filosofia se funda na ideia de que prazer e dor e seus análogos correspondem de forma absoluta ao que é bom e ao que é mau. Korsgaard é uma deontologista da cepa kantiana. Ela rejeita não só a identificação de prazer e dor com bem e mal como a própria possibilidade de que _____⁴ valores absolutos. Sua missão, que ela executa com brilho, é tentar mostrar que o imperativo categórico, a noção de que o próximo deve ser tratado como um fim em si mesmo e não apenas como um meio, abarca animais e não só seres humanos.

A dificuldade adicional é que, para fazer isso, Korsgaard precisa corrigir o próprio Kant, para quem a comunidade moral, isto é, a categoria de seres dotados de autonomia que podem ser tratados como fins, está limitada a humanos.

“Fellow Creatures” não é uma leitura fácil. Lida com argumentações que com frequência se tornam bastante sutis. Várias passagens precisam ser lidas duas ou mais vezes. Mas é uma obra importante para aqueles que se interessam tanto por filosofia ética como por animais.

01 - Assinale a alternativa que preenche corretamente as lacunas numeradas, na ordem em que aparecem no texto.

- a) comemos – mostraram – podem – existam.
- ▶ b) comamos – mostrarão – poderiam – existam.
- c) comamos – mostram – podem – existiriam.
- d) comemos – mostram – poderiam – existissem.
- e) comamos – mostrariam – poderão – existem.

02 - Com base no texto, considere as seguintes afirmativas:

1. A forma que preenche corretamente o quadro na linha final do segundo parágrafo é “por que”.
2. No penúltimo parágrafo, “quem” refere-se a Korsgaard.
3. No último parágrafo, as formas “lida” e “lidas” têm significados diferentes.

Assinale a alternativa correta.

- a) Somente a afirmativa 1 é verdadeira.
- b) Somente as afirmativas 1 e 2 são verdadeiras.
- ▶ c) Somente as afirmativas 1 e 3 são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas 2 e 3 são verdadeiras.
- e) As afirmativas 1, 2 e 3 são verdadeiras.

03 - No último parágrafo, “sutis” tem o sentido de:

- ▶ a) complexas.
- b) enganosas.
- c) inconsistentes.
- d) imperceptíveis.
- e) rebuscadas.

04 - Com base no texto, assinale a alternativa correta.

- a) As conclusões de Peter Singer, ao contrário das de Korsgaard, estão de acordo com os pressupostos de Kant.
- b) Se Singer é, pelas ideias que defende, um consequencialista, pode-se dizer que Korsgaard é utilitarista.
- c) As ideias de Korsgaard no livro “Fellow Creatures” trouxeram mais confusão para o campo da ética aplicada a animais.
- ▶ d) A dificuldade adicional diz respeito ao fato de que a teoria usada para embasar a argumentação precisa ser ajustada.
- e) Singer defende que os animais devem considerados valores absolutos, e não como fins em si mesmos.

05 - Considere o seguinte trecho:

Donos de sites podem ganhar dinheiro se o que eles publicam é muito lido, comentado ou compartilhado, e isso estimula a multiplicação de páginas com conteúdo sensacionalista, ou até falso, mas que atraem o público.

No trecho sublinhado, estabelece-se uma relação de:

- a) proporcionalidade.
- b) causalidade.
- c) continuidade.
- d) finalidade.
- ▶ e) condicionalidade.

06 - Abaixo, segue um trecho da entrevista que Erick Newman, produtor do seriado *Narcos*, concedeu para a revista *Super Interessante*. Numere a coluna da direita, relacionando as respostas com as respectivas perguntas.

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Por que o México, e por que agora? 2. Mas que tipo de reações, efetivamente, você espera? 3. Durante a produção das temporadas, você teve contato com traficantes. Já rolou alguma situação de tensão ou ameaça? 4. E há planos para ir a outros países? Podemos esperar uma temporada no Brasil? | <p>() Uma coisa da qual eu me orgulho é que diferentes grupos possuem diferentes interpretações do programa. Você pode encarar a morte de Escobar como uma vitória. Outros focam no ponto de que matá-lo não ajudou em nada: o tráfico e a cocaína continuam por aí. Eu mesmo me enquadro no segundo grupo. O que eu quero é gerar discussões, não importa qual o viés dos participantes.</p> <p>() Principalmente pela geografia. Isso aproxima muito a trama do público americano e, conseqüentemente, gera algumas discussões. Não importa o tamanho do muro que querem construir, a situação é muito delicada.</p> <p>() Já pensei nisso. Eu particularmente me sinto atraído pela história do Nem da Rocinha. É incrível. E tem uma coisa muito curiosa: a forma como os traficantes brasileiros agem é bem particular. Não é um mercado de bilionários, como na Colômbia – eu nunca vi isso em lugar nenhum do planeta. Contar esse tipo de história, definitivamente, é algo que está na minha cabeça.</p> <p>() Na verdade, eles ficaram felizes. Óbvio que vamos retratá-los como criminosos. Mas o simples fato de mostrarmos erros policiais os agrada. As coisas não são preto no branco, há uma complexidade que a gente tem que exibir.</p> |
|---|---|

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

- a) 2 – 3 – 1 – 4.
- b) 4 – 2 – 1 – 3.
- c) 3 – 2 – 4 – 1.
- ▶ d) 2 – 1 – 4 – 3.
- e) 3 – 1 – 2 – 4.

O texto a seguir é referência para as questões 07 e 08.

Já ouviu falar que a “cura do câncer” estaria sendo escondida por governos, institutos privados ou cientistas? Já recebeu vídeos sobre uma vacina contra a gripe que seria a causa de muitas mortes? Já viu postagens nas redes sociais afirmando que o planeta Terra na verdade é plano, e que sua esfericidade seria um complô da NASA e de cientistas do mundo inteiro? Pois, bem-vindos ao turvo mar da desinformação contemporânea.[...]

Um outro aspecto alarmante na difusão das *fake news* é a ineficácia do chamado *debunking*, isto é, da demonstração, com evidências rigorosas, de que um fato nunca aconteceu ou de que uma notícia é falsa. A desmistificação da desinformação funciona pouco. As pessoas que consomem notícias falsas não acessam os sites de checagem. E, como mostram estudos – como o de David Z. Hambrick e Madeline Marquardt, da Universidade de Michigan, nos Estados Unidos, publicado na revista científica *Science* – algumas pessoas têm dificuldades cognitivas em atualizar sua opinião à luz dos fatos. Além disso, de acordo com pesquisas da Sociedade Americana de Psicologia (APA, na sigla em inglês), quando somos expostos repetidamente a uma afirmação, mesmo sabendo que é falsa, podemos ser influenciados por ela. Portanto, espalhar, como muitos fazem, insinuações, boatos, mentiras, pode destruir a legitimidade de pessoas, teorias, instituições, mesmo quando é evidente a falta de fundamento.

(Disponível em: <http://cienciahoje.org.br/artigo/noticias-falsas-na-ciencia/>. Acesso em 25 fev. 2019).

07 - Sobre o texto, considere as seguintes afirmativas:

1. Por causa da alta credibilidade dada às *fake news*, vivemos um momento de desinformação.
2. O texto apresenta resultados de pesquisas científicas para comprovar que as *fake news* influenciam nosso pensamento, mesmo depois de serem refutadas.
3. O aumento na difusão de *fake news* é diretamente proporcional à comprovação da inveracidade dos fatos.

Assinale a alternativa correta.

- a) Somente a afirmativa 1 é verdadeira.
- ▶ b) Somente as afirmativas 1 e 2 são verdadeiras.
- c) Somente as afirmativas 1 e 3 são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas 2 e 3 são verdadeiras.
- e) As afirmativas 1, 2 e 3 são verdadeiras.

08 - O trecho “...da demonstração, com evidências rigorosas, de que um fato nunca aconteceu ou de que uma notícia é falsa” faz referência a:

- a) ineficácia.
- b) *fake news*.
- c) aspecto alarmante.
- d) difusão.
- ▶ e) *debunking*.

09 - Assinale a alternativa corretamente pontuada, de acordo com a língua padrão escrita.

- ▶ a) Comunicamos aos senhores clientes que o senhor Paulo Barbosa, administrador formado pela USP, com mestrado e doutorado em Economia pela Unicamp e com mais de 20 anos de experiência na área, assumirá o cargo de Diretor do FunInvest, empresa especializada em aplicações em fundos de investimento, a partir de abril de 2019.
- b) Comunicamos aos senhores clientes que o senhor Paulo Barbosa, administrador, formado pela USP, com mestrado e doutorado em Economia, pela Unicamp e com mais de 20 anos de experiência na área, assumirá o cargo de Diretor do FunInvest – empresa especializada em aplicações em fundos de investimento – a partir de abril de 2019.
- c) Comunicamos, aos senhores clientes que, o senhor Paulo Barbosa administrador formado pela USP, com mestrado e doutorado em Economia pela Unicamp e com mais de 20 anos de experiência na área, assumirá, o cargo de Diretor do FunInvest, empresa especializada em aplicações em fundos de investimento, a partir de abril de 2019.
- d) Comunicamos aos senhores clientes que o senhor Paulo Barbosa, administrador formado pela USP, com mestrado, e doutorado, em Economia pela Unicamp, e com mais de 20 anos de experiência na área, assumirá o cargo, de Diretor do FunInvest, empresa especializada em aplicações em fundos de investimento; a partir de abril de 2019.
- e) Comunicamos aos senhores clientes: que o senhor Paulo Barbosa, administrador formado pela USP, com mestrado e doutorado em Economia pela Unicamp e com mais de 20 anos de experiência na área, assumirá o cargo de Diretor do FunInvest, empresa especializada em aplicações em fundos de investimento – a partir de abril de 2019.

10 - Considere o seguinte início de um texto retirado do jornal eletrônico *El País* (13/02/2019):

A NASA anunciou nesta quarta-feira que seus esforços para estabelecer contato com o robô *Opportunity* em Marte não tiveram sucesso, o que significa o final de uma das mais bem sucedidas missões já enviadas ao planeta vermelho.

Numere os parênteses, identificando a ordem das ideias para que o texto apresente lógica textual.

- () Uma das maiores contribuições do *Oppy* foi encontrar alguns compostos químicos nas rochas marcianas que demonstram que o planeta já abrigou grandes massas de água, onde alguma vida poderia ter surgido.
- () O robô *Opportunity* chegou a Marte em 2004, três semanas depois de outro veículo idêntico, chamado *Spirit*, destinado ao lado oposto do planeta. Sua missão deveria durar três meses, mas acabou se prolongado por 15 anos.
- () Em maio do ano passado, uma grande tempestade nublou o céu sobre o *Opportunity*, o que o impediu de seguir adiante, já que seus painéis solares não conseguiam captar energia suficiente. O último sinal do robô foi enviado em 10 de junho de 2018.
- () Desde então, a NASA fez mais de mil tentativas frustradas de recuperação segundo John Callas, responsável pela missão. “Supunha-se que tínhamos que chegar ao ponto final da missão em algum momento, mas nunca esperamos que durasse tanto tempo”, ressaltou.
- () Durante esse tempo, o *Opportunity* realizou manobras que nunca haviam sido tentadas, como subir até a beira da cratera Victoria, lançar-se no seu interior e conseguir sair de novo em 2008, ou ficar atolado na areia e conseguir se safar graças a movimentos que os engenheiros na Terra ensaiaram usando uma réplica exata do veículo.

Assinale a alternativa que apresenta a numeração correta dos parênteses, de cima para baixo.

- a) 4 – 2 – 3 – 1 – 5.
- ▶ b) 3 – 1 – 4 – 5 – 2.
- c) 2 – 4 – 3 – 5 – 1.
- d) 3 – 4 – 5 – 1 – 2.
- e) 2 – 1 – 4 – 3 – 5.

LEGISLAÇÃO

11 - Dos crimes contra a administração pública, há capítulo específico, no código penal, que trata dos crimes praticados por funcionário público contra a administração pública em geral. Sobre o tema, assinale a alternativa correta.

- a) Apropriar-se o funcionário público de dinheiro, valor ou qualquer outro bem móvel, público ou particular, de que tem posse em razão do cargo, ou desviá-lo em proveito próprio ou alheio, corresponde a corrupção passiva.
- b) Prevaricação ocorre quando funcionário público modifica ou altera sistema de informações ou programa de informática sem autorização ou solicitação de autoridade competente.
- ▶ c) Se o funcionário público deixar, por indulgência, de responsabilizar subordinado que cometeu infração no exercício do cargo ou, quando lhe falte competência, não levar a conhecimento da autoridade competente, cometerá o crime tipificado como condescendência criminosa.
- d) Concussão ocorre quando funcionário público patrocinar, direta ou indiretamente, interesse privado perante a administração pública, valendo-se da sua qualidade de funcionário público.
- e) Excesso de exação ocorre quando o sujeito entrar no exercício de função pública antes de satisfeitas as exigências legais, ou continuar a exercê-la, sem autorização, depois de saber oficialmente que foi exonerado, removido, substituído ou suspenso.

12 - Conforme artigo 5º caput da Constituição Federal todos são iguais perante a lei, sem distinção de qualquer natureza, garantindo-se aos brasileiros e aos estrangeiros residentes no País a inviolabilidade do direito à vida, à liberdade, à igualdade, à segurança e à propriedade, nos seguintes termos:

- a) A casa é asilo inviolável do indivíduo, ninguém nela podendo penetrar sem o consentimento do morador, salvo nos casos de flagrante delito, desastre e determinação judicial, sendo que nesta última hipótese o ingresso no período noturno dependerá de autorização judicial expressa.
- b) As normas definidoras dos direitos e garantias fundamentais que dependam de lei regulamentadora têm aplicação contida.
- c) A lei considerará crimes imprescritíveis e insuscetíveis de graça ou anistia a prática de tortura, o tráfico ilícito de entorpecentes e drogas afins, o terrorismo e os definidos como crimes hediondos, por eles respondendo os mandantes e os executores.
- d) Qualquer cidadão é parte legítima para propor ação civil pública que vise anular ato lesivo ao patrimônio público ou entidade de que o estado participe, à moralidade administrativa, ao meio ambiente e ao patrimônio histórico cultural, ficando o autor, salvo comprovada má-fé, isento de custas judiciais e ônus de sucumbência.
- ▶ e) Nenhum brasileiro será extraditado, salvo o naturalizado, em caso de crime comum, praticado antes da naturalização, ou comprovado envolvimento em tráfico ilícito de entorpecentes e drogas afins, na forma da lei.

13 - A partir do disposto na Lei 9.784 de 1999, que estabelece as normas básicas sobre o processo administrativo no âmbito da Administração Federal direta e indireta, assinale a alternativa correta.

- a) Das decisões administrativas cabe recurso em face de razões de legalidade e de mérito, direcionado à autoridade imediatamente superior àquela que proferiu a decisão recorrida.
- b) O direito da Administração de anular os atos administrativos de que decorram efeitos favoráveis para os destinatários decai em 10 anos; no caso de efeitos patrimoniais contínuos, o prazo de decadência contar-se-á a cada pagamento realizado, renovando-se o prazo mês a mês no caso de efeitos mensais.
- c) O recurso interposto fora do prazo legal não será conhecido pela Administração, o que impede a revisão do ato.
- d) Quando dados, atuações ou documentos solicitados ao interessado forem necessários à apreciação de pedido formulado, o não atendimento no prazo fixado pela Administração para a respectiva apresentação implicará a improcedência do pedido por falta de provas, não impedindo, no entanto, a formulação de novo pedido, com os documentos faltantes.
- ▶ e) Não podem ser objeto de delegação: edição de atos de caráter normativo, decisão de recursos administrativos e as matérias de competência exclusiva do órgão ou autoridade.

14 - Considerando o que dispõe a Lei 8.666/93, que estabelece normas gerais sobre licitações e contratos administrativos pertinentes a obras, serviços, inclusive de publicidade, compras, alienações e locações no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, assinale a alternativa correta.

- a) São tipos de licitação: concorrência, tomada de preços, convite, concurso e leilão.
- b) É dispensável a licitação quando para contratação de profissional de qualquer setor artístico, diretamente ou através de empresário exclusivo, desde que consagrado pela crítica especializada ou pela opinião pública, visto que inviável a competição.
- ▶ c) Após a fase de habilitação, não cabe desistência de proposta, salvo por fato superveniente e aceito pela Comissão.
- d) A declaração de nulidade do contrato administrativo produz efeitos a partir de sua publicação; os efeitos dos negócios firmados anteriormente à sua nulidade serão mantidos, porém novos negócios não poderão ser realizados.
- e) A administração pública, desde não incorra em culpa *in vigilando* e culpa *in eligendo*, não responde pelos encargos previdenciários resultantes da execução do contrato.

15 - A partir do que disciplina a Lei 8.112/90, que institui o Regime Jurídico dos Servidores Públicos Civis da União, das autarquias, inclusive as em regime especial, e das fundações públicas federais, é correto afirmar:

- a) Recondução é a reinvestidura do servidor estável no cargo anteriormente ocupado, ou cargo resultante de sua transformação, quando invalidada a sua demissão por decisão administrativa ou judicial.
- b) O auxílio moradia consiste no ressarcimento das despesas comprovadamente realizadas pelo servidor com aluguel de moradia ou com hotel; assim, no caso de aquisição de imóvel pelo servidor na localidade, o valor deixará de ser pago imediatamente.
- c) Os servidores que trabalhem em locais insalubres, ou tenham contato, ainda que de forma eventual, com substâncias tóxicas, radioativas ou com risco de morte, fazem jus a um adicional sobre o vencimento do cargo efetivo.
- ▶ d) São penalidades disciplinares: advertência, suspensão, demissão cassação de aposentadoria ou disponibilidade, destituição do cargo em comissão e destituição da função comissionada.
- e) O servidor responde civilmente em ação de regresso apenas se agir com dolo, por ato que resulte em prejuízo a terceiros ou ao erário, no exercício irregular de suas atribuições, o que pode decorrer de ato tanto comissivo quanto omissivo.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

16 - A elaboração de cardápios é a atividade que requer a reunião dos conhecimentos da técnica dietética com outras áreas da nutrição, como avaliação nutricional, economia, administração geral e administração em alimentação coletiva, recomendação nutricional e antropologia da nutrição, entre outras. Em relação aos fatores que interferem no planejamento de cardápio direcionado a pacientes hospitalizados, assinale a alternativa correta.

- a) A implantação de cardápios pautados na diversidade de alimentos é importante para que a intervenção dietética leve à melhora da aceitação alimentar.
- b) O atendimento às preferências alimentares do paciente quanto ao tipo de alimento, modo de preparo e horários habituais das refeições está entre as principais razões para ingestão alimentar insuficiente durante a internação.
- c) O principal critério de seleção de alimentos para o planejamento de cardápio que contemple as preocupações de produção de refeições adequadas do ponto de vista nutricional, sanitário e sensorial é o custo unitário dos produtos, que variam diariamente.
- ▶ d) Entre os principais aspectos da refeição, está a importância de abarcar as diferentes dimensões da qualidade do alimento, tal como a sua condição simbólica.
- e) Para promover a melhora da dietoterapia, a dieta hospitalar deve extrapolar as características psicossensoriais do paciente, por meio de preparações que alterem a percepção simbólica que ele tem de alimentos que ele costuma ingerir.

***17 - O cardápio é uma ferramenta que inicia o processo produtivo e serve como instrumento gerencial para a administração de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. A partir do seu planejamento, podem ser dimensionados os recursos humanos e materiais, o controle de custos, as compras e o estoque, entre outros fatores. Sobre o assunto, assinale a alternativa correta.**

- a) O cardápio é um instrumento de venda, normalmente apresentado antes do consumo, que não influencia diretamente a rentabilidade da empresa, pois, pelo seu planejamento, pode-se prever antecipadamente o seu custo.
- b) As preparações que compõem os cardápios dependem de muitos fatores, tais como as rotinas dos clientes, a localização geográfica do restaurante e aspectos dos produtos.
- c) No planejamento do cardápio, deve-se considerar o guia alimentar para realizar educação nutricional e traduzir o científico para o popular.
- d) As regras para elaboração de cardápios têm mantido uma estabilidade nos últimos tempos, apesar de mudanças ocorridas no tipo de atendimento ao cliente e na preocupação com a saúde e com a qualidade de vida.
- e) No momento de elaboração do cardápio, estipular preparações para cada dia da semana.

***18 - Sobre escolha dos alimentos e preparações, assinale a alternativa correta.**

- a) A escolha dos alimentos e preparações a serem utilizadas nos cardápios deve ser norteadas pela produção regional ou disponibilidade de gêneros nos mercados, garantindo a qualidade e a redução de custo da alimentação.
- b) Para a elaboração do cardápio, é importante considerar o equilíbrio entre as cores e as consistências dos alimentos e preparações do cardápio, evitando a repetição de ingredientes na mesma refeição.
- c) O sucesso na escolha dos alimentos e, especialmente, das preparações depende do adequado dimensionamento de recursos humanos e materiais disponíveis para a preparação das refeições.
- d) O requinte do cardápio pode ser garantido com a utilização de alimentos sofisticados ou com a inclusão de alimentos de alto custo.
- e) O protocolo de trabalho para elaboração do cardápio deve tratar aspectos do ponto de vista nutricional, sanitário e sensorial em separado do cultural e econômico.

19 - As atividades anteriores à produção de refeições, desenvolvidas a longo prazo, são atividades típicas de planejamento. Fixam parâmetros imprescindíveis à avaliação e configuram uma administração em bases científicas, ou seja, fundamentadas nos princípios de planejamento e controle. No caso das Unidades de Alimentação e Nutrição, é/são atividade(s) de planejamento que configura(m) uma atuação científica:

- a) estimativa da área de cocção.
- b) controle de custos, ambiência e habilidades dos operadores.
- ▶ c) definição de per capita e padrão dos cardápios.
- d) cardápio, organograma e regulamentos.
- e) número de colaboradores.

20 - Segundo Fayol, “comandar é dirigir o pessoal”. Nesse sentido, compete ao gestor fazer com que as atribuições e os roteiros de trabalho sejam cumpridos e o seu desempenho supervisionado, sendo esta a mais antiga técnica de coordenação. Sobre a supervisão, é correto afirmar:

- ▶ a) O sistema de supervisão deve ser direcionado à higiene do pessoal, dos utensílios, das áreas, aos hábitos de segurança do trabalho e às técnicas de manuseio dos alimentos.
- b) Na supervisão, recomenda-se a implantação de um sistema de controle das condições de higiene dos equipamentos, utensílios, superfícies da cozinha e uniformes, entre outros, através da contagem das bactérias anaeróbicas coletadas.
- c) A supervisão quanto ao porcionamento, apresentação das refeições, higiene dos funcionários e seu relacionamento com a clientela deve ocorrer após a distribuição dos alimentos.
- d) A supervisão consiste em planejar o procedimento a ser adotado, as instruções e os princípios a serem cumpridos.
- e) Tendo em vista as habilidades requeridas pela supervisão, requer-se do supervisor rigoroso controle de tempo e de treinamento.

* Questão anulada, seu valor será distribuído entre as questões válidas por área de conhecimento a qual pertence esta questão.

- 21 - Para a implantação de supervisão, sugere-se a aplicação periódica de formulários, que fornecerão subsídios para avaliar o desempenho dos funcionários e a qualidade das preparações oferecidas. Com relação ao assunto, assinale a alternativa INCORRETA.**
- a) Deve ser instituído um sistema de controle do número de refeições não consumidas.
 - b) O registro diário do número de refeições, por tipo e/ou padrão de refeições, servirá para a mensuração final do percentual da clientela atendida em relação à estimativa.
 - ▶ c) A avaliação mensal das sobras é medida padrão a ser utilizada no controle, devendo estar relacionada ao número de refeições servidas e à margem de segurança que foi definida na fase de planejamento.
 - d) A frequência ao refeitório pode ser considerada um dos indicadores do funcionamento da Unidade de Alimentação e Nutrição. Quando se apresenta maior ou menor que a esperada, indica a necessidade de uma reavaliação das metas e da política de atendimento da Unidade de Alimentação e Nutrição.
 - e) O controle através das sobras pode denotar falhas tanto no planejamento quanto no porcionamento das refeições.
- 22 - Para a garantia da qualidade do produto final, é necessária uma constante seleção e avaliação da matéria-prima, assim como uma avaliação dos fornecedores. Entretanto, existem outros aspectos a considerar, tais como a edificação, as técnicas operacionais, o transporte e a higiene. No que se refere à edificação, assinale a alternativa correta.**
- a) As áreas externas à edificação devem ser mantidas livres de entulhos, sucatas e lixos, dispensando a implantação de controle integrado de pragas.
 - b) O abastecimento de água potável deve estar ligado à rede pública, ou outra fonte de potabilidade atestada por laudo periódico, válido por 12 meses.
 - c) O ângulo formado entre pisos, paredes e bases de equipamentos deve ter um raio de 8 cm, para facilitar a limpeza geral.
 - d) Uma avaliação da edificação onde os produtos prontos são elaborados é essencial para a triagem de fornecedores.
 - ▶ e) A iluminação artificial não deve alterar as características sensoriais ou visuais dos produtos e deve minimizar sombras e seguir os padrões mínimos para cada área.
- 23 - Todas as pessoas envolvidas em unidades de alimentação e nutrição devem seguir os procedimentos para higienização geral e antissepsia das mãos. A legislação referente à antissepsia das mãos define os produtos aprovados para essa assepsia. São produtos aprovados e utilizados na instrução de manipuladores de alimentos:**
- a) produtos à base de iodóforos.
 - ▶ b) produtos à base de água (250 mL) em álcool 96 °C (750 mL).
 - c) sabonetes antissépticos à base de solução emulsificante.
 - d) formulações orgânicas à base de álcool 70%.
 - e) solução clorada 30-40 ppm (20-35 ppm).
- 24 - A avaliação sensorial das preparações fornecidas em unidades produtoras de refeições é considerada um dos tripés da exigência de qualidade, associada às questões higiênicas, sanitárias e nutricionais. Usa-se quando o objetivo é avaliar a receptividade do produto ou da refeição. Sobre essa avaliação, assinale a alternativa que apresenta um teste corretamente definido.**
- a) Teste de aceitação: usa escalas balanceadas, que variam de forma gradativa entre “gostar” e “desgostar”.
 - b) Teste da escala hedônica: o indivíduo expressa sua aceitação do produto, por meio de dois extremos: bom e ruim.
 - c) Pesquisa de satisfação: representa um instrumento para avaliação dos serviços prestados aos comensais, por meio de uma escala graduada variando de 01 a 05.
 - d) Teste de padronização de tamanho de vasilhas e talheres: utilizado para definir a quantidade de que a pessoa se serve em cada refeição.
 - ▶ e) Teste de aceitação através da análise de restrição: avaliação indireta que visa a quantificar os alimentos desperdiçados pelos clientes.
- 25 - A avaliação sensorial das preparações serve como instrumento importante para corrigir falhas no planejamento e na execução do serviço, bem como para melhorar sua qualidade. Ela deverá ser feita com base no conhecimento prévio do perfil de comensais, estado nutricional e número prévio de refeições habitualmente consumidas por dia. Acerca dessa avaliação, considere as seguintes variáveis:**
1. Tipo de cliente.
 2. Tipo de falhas.
 3. Técnica de preparo.
 4. Tempo da avaliação.
 5. Higiene ambiental.
- Entre as variáveis que determinam maior e menor aceitação das preparações e conseqüentemente do cardápio, a(s) mais comum(ns) são:**
- a) 2 apenas.
 - ▶ b) 3 e 5 apenas.
 - c) 1, 2 e 4 apenas.
 - d) 1, 3, 4 e 5 apenas.
 - e) 1, 2, 3, 4 e 5.

26 - O termo *sustentabilidade* pode ser empregado de diversas maneiras. Esse termo, em Unidades de Alimentação e Nutrição, torna-se complexo pela abrangência, englobando questões ambientais, econômicas, sociais, temporais e de desenvolvimento, sob a perspectiva do consumidor. Assinale a alternativa que apresenta uma dimensão de sustentabilidade correta.

- a) Dimensão econômica: viabilidade e crescimento econômico que assegure o bem-estar da empresa.
- b) Dimensão temporal: necessidades das gerações atuais e futuras consideradas no curto prazo.
- c) Dimensão social: melhoria das condições das pessoas socialmente menos favorecidas e promoção da igualdade de oportunidades para essas pessoas.
- d) Dimensão sustentável: desenvolvimento econômico e gestão sustentável de Unidades de Alimentação e Nutrição.
- ▶ e) Dimensão de desenvolvimento: ações necessárias para alcançar a sustentabilidade e enfrentamento de problemas a serem solucionados.

27 - A/O nutricionista deve conhecer a origem dos alimentos e sua qualidade biológica, que geralmente é influenciada pela maneira com que esses alimentos são produzidos, seguindo uma classificação específica. Com relação a essa classificação, identifique como verdadeiras (V) ou falsas (F) as seguintes afirmativas:

- () Alimento orgânico é conhecido como um produto isento de fertilizantes químicos e agrotóxicos. No entanto, é produzido com o uso do solo equilibrado (química, física e biologicamente).
- () Alimento convencional é aquele produzido com o uso do solo, de adubos químicos altamente solúveis e com uso de agrotóxicos.
- () Alimento funcional é todo aquele alimento ou ingrediente que, além das propriedades nutricionais básicas, quando consumido como parte da dieta usual, produz efeitos metabólicos e/ou fisiológicos e/ou efeitos benéficos à saúde.
- () Como o cultivo do alimento hidropônico é feito longe do solo, as plantas não contêm contaminantes, como bactérias, fungos, lesmas, insetos ou vermes. Porém, quando há necessidade, os agrotóxicos são utilizados.
- () Alimento diet é aquele especialmente formulado e/ou padronizado de forma que sua composição atenda às necessidades dietoterápicas especiais de pessoas com exigências físicas, metabólicas, fisiológicas e/ou patológicas.
- () Alimento light é o alimento com redução mínima de 25% de qualquer de seus atributos, como calorias, açúcar, sal, gordura, carboidrato e colesterol. Possuem teor reduzido de nutrientes ou de valor energético quando comparados aos alimentos similares de mesmo fabricante ou de valor médio de três produtos similares conhecidos no mercado.

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

- a) F – F – V – V – F – F.
- b) F – V – F – V – F – V.
- c) F – V – F – F – V – F.
- ▶ d) V – V – V – V – V – V.
- e) V – F – V – F – F – V.

28 - Na prática clínica, os objetivos dietoterápicos são definidos a partir das demandas nutricionais compatíveis com a fisiopatologia da doença, que pode exigir alteração da composição química da dieta quanto ao teor de macro e micronutrientes. Seja qual for a prescrição, a técnica dietética pode contribuir ainda ao oferecer alimentos com opções de textura para adaptação a limitações (transitórias ou permanentes) determinadas por dificuldades de mastigação, deglutição ou períodos preparatórios para exames ou cirurgias, que exigem eliminação de resíduos do trato gastrointestinal. A respeito do assunto, considere as seguintes afirmativas:

1. Na dieta líquida, poderão ser empregados água, infusos, gelatina, suco de carne, caldos (de cereais, legumes, carne), sucos de frutas ou leite. Poderão ainda ser utilizados solúveis (para adição aos líquidos), tais como açúcar, cloreto de sódio, dextrinas, caseinato de cálcio e mel, e, em quantidades reduzidas, hidrolisados proteicos.
2. A dieta branda é uma dieta de melhor aceitação, usada em períodos de transição de dietas mais restritas para dieta geral, empregando em seu preparo carnes tenras cozidas, aves e pescados magros, massas em geral, pães e bolos (desde que preparados com cereais refinados), frutas ao natural (sem cascas ou membranas), compotas, iogurte, queijos brancos ou ricota.
3. A dieta pastosa, normalmente difere da dieta geral exclusivamente pela modificação da textura dos alimentos. É indicada para indivíduos com dificuldade de mastigação e deglutição, em alguns pós-operatórios e casos neurológicos.

Assinale a alternativa correta.

- a) Somente a afirmativa 1 é verdadeira.
- b) Somente as afirmativas 3 são verdadeiras.
- c) Somente as afirmativas 1 e 2 são verdadeiras.
- ▶ d) Somente as afirmativas 2 e 3 são verdadeiras.
- e) As afirmativas 1, 2 e 3 são verdadeiras.

29 - O objetivo do pré-preparo e preparo dos alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição é permitir o aproveitamento de alimentos que não poderiam ser consumidos em seu estado natural, melhorar suas características sensoriais e aumentar a absorção dos nutrientes no trato digestivo.

A respeito do assunto, assinale a alternativa correta.

- a) São consideradas operações de pré-preparo: limpar, separar, sedimentar, lavar, descascar, picar e misturar.
- ▶ b) Durante as operações preliminares de divisão do alimento, as subdivisões com separações de partes podem ser: separação de dois líquidos (decantar, centrifugar, destilar), separação de dois sólidos (descascar, tamisar), separação de um sólido e um líquido (espremer, sedimentar, coar, filtrar).
- c) São consideradas operações para união dos alimentos: misturar, bater, amassar e tamisar.
- d) As micro-ondas são utilizadas tanto para cozinhar quanto para reaquecer as preparações quando, e, em ambos processos, as perdas por vitaminas são bem maiores do que em outros métodos.
- e) Os métodos de cocção pelo calor seco concentram as substâncias extrativas do alimento, favorecendo seu sabor. As proteínas diluem-se; o amido dextriniza-se, o açúcar carameliza-se, as gorduras (em temperatura ambiente) decompõem-se, e as vitaminas hidro e lipossolúveis podem destruir-se em maior proporção.

30 - A finalidade da gestão de materiais numa unidade produtora de refeições é suprir adequadamente todas as necessidades de materiais, prevendo a otimização do atendimento e a minimização de custos. A otimização do atendimento pressupõe os níveis operacionais de estoque, que podem ser definidos como *estoque mínimo*, *estoque médio* e *estoque máximo*. Com relação ao assunto, identifique como verdadeiras (V) ou falsas (F) as seguintes afirmativas:

- () A penetração da linha de consumo no estoque mínimo poderá apresentar as seguintes causas: consumo maior do que o previsto, atraso no tempo de processamento interno (requisição) e atraso no prazo de entrega.
- () O estoque médio refere-se ao nível de material armazenado, em torno do qual as operações de suprimento e consumo se realizam; considerado geralmente como 50% da quantidade a pedir mais o estoque mínimo.
- () Os estoques mínimo e médio funcionam sempre como níveis de alerta, por meio dos quais o administrador estará permanentemente corrigindo, redimensionando e adaptando o seu estoque para a otimização do atendimento.
- () O estoque máximo é a quantidade de material que deverá existir na organização, a fim de garantir o consumo até o tempo de recebimento do próximo lote de reposição previsto.

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

- a) F – F – F – V.
- b) V – F – V – F.
- c) V – F – F – F.
- d) F – V – V – V.
- ▶ e) V – V – F – V.

31 - A posse do estoque de materiais custa à Unidade de Alimentação determinada soma anual. O material estocado requer, entre outras coisas, espaço, aeração, iluminação e mão de obra para seu manuseio, além de representar a imobilização de um capital. No somatório desses custos, é/são fator(es) que deve(m) ser considerado(s):

- a) juros de passivo e parcelas do seguro contra fogo e roubos.
- b) fator de correção.
- ▶ c) depreciação dos ativos fixos envolvidos na estocagem ou na movimentação de materiais.
- d) fator de cocção e ativos fixos.
- e) fator estático e juros de capital.

32 - A curva ABC é uma ferramenta gerencial que tem sido bastante utilizada para a administração de estoques, embora possa ser também utilizada para a definição de política de vendas, para o planejamento da distribuição e para a programação da produção, pois permite que o administrador conheça a contribuição de cada item da matéria-prima utilizada. A respeito do assunto, considere as seguintes afirmativas:

1. A curva ABC consiste na verificação, em certo espaço de tempo, do consumo em valor monetário, ou da quantidade dos itens em estoque, que são classificados em ordem decrescente de importância, devendo refletir a dificuldade de controle de cada um e o impacto do item sobre os custos e a rentabilidade.
2. Para elaboração da curva ABC em uma unidade de alimentação e nutrição, é preciso que se ordenem os itens que serão analisados conforme sua importância relativa no grupo, por meio de uma planilha que poderá ser mensal, ou com qualquer outra frequência desejada, na qual relacionam-se todos os itens que foram consumidos nesse período.
3. Para cada item inserido na construção da curva ABC, registra-se o código, o nome, o preço unitário médio, o consumo e o valor total do item consumido, em ordem crescente de custo.
4. Na classificação ABC do estoque de uma unidade de alimentação e nutrição, aproximadamente 20% dos itens são considerados A e respondem por algo em torno de 70% do valor do custo mensal, enquanto os itens B representam aproximadamente 50% dos itens e 10% do valor do custo mensal, e os itens C representam 30% do total do número de itens e 20% do valor do custo mensal.

Assinale a alternativa correta.

- a) Somente a afirmativa 1 é verdadeira.
- ▶ b) Somente as afirmativas 1 e 2 são verdadeiras.
- c) Somente as afirmativas 3 e 4 são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas 2, 3 e 4 são verdadeiras.
- e) As afirmativas 1, 2, 3 e 4 são verdadeiras.

33 - Para o bom funcionamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, é necessária a obtenção de um retorno financeiro que garanta a qualidade e a continuação do serviço prestado. Um correto sistema de análise e de informação de custos é fundamental, haja vista que o custo é a soma dos gastos necessários à produção de alimentos e sua distribuição. A respeito do assunto, assinale a alternativa correta.

- a) Nos serviços de alimentação coletiva, os custos são constituídos por quatro componentes: matéria-prima, gastos gerais de produção, mão de obra e impostos.
- b) A matéria-prima para o seguimento de refeições coletivas é composta pelos produtos alimentícios que representam, em média, 70% do custo total da produção.
- c) São considerados impostos num serviço de alimentação: depreciação, seguro, combustível e reposição de utensílios e comunicação.
- ▶ d) No caso específico de restaurantes de coletividade, o custo da mão de obra direta deve ser considerado como custo fixo, pois ele está relacionado diretamente ao número de funcionários e não ao número de refeições produzidas.
- e) Pela sua natureza não tributável, as férias o décimo terceiro salário não fazem parte do custo da mão de obra direta.

34 - Suponha uma unidade de alimentação e nutrição com um custo mensal de R\$ 700,00 referente a material de limpeza (custo indireto), servindo mensalmente 6.000 almoços e 4.000 desjejuns. O custo unitário da matéria-prima e de produtos descartáveis (custo direto) do almoço é de R\$ 2,00, e do desjejum, R\$ 0,50. O rateio do custo mensal dos produtos de limpeza foi efetuado proporcionalmente ao custo direto de matéria-prima e de produtos descartáveis. Levando em consideração os dados apresentados, o custo unitário direto final do almoço e do desjejum é de, respectivamente:

- a) R\$ 2,00 e R\$ 0,52.
- ▶ b) R\$ 2,10 e R\$ 0,52.
- c) R\$ 2,10 e R\$ 0,60.
- d) R\$ 2,56 e R\$ 0,50.
- e) R\$ 2,56 e R\$ 0,60.

35 - Nas unidades produtoras de refeições que fazem parte do serviço público, como escolas, restaurantes universitários e hospitais, e que adotam a modalidade de autogestão, será comum a condução de processos de licitação para a aquisição de matéria-prima, equipamentos, utensílios e até mesmo de mão de obra. A respeito do assunto, considere as seguintes afirmativas:

1. Entre os tipos clássicos de licitação, estão: convite, eleição, tomada de preços, concorrência, concurso e leilão.
2. O pregão eletrônico aplica-se aos fundos especiais, às autarquias, às fundações, às empresas públicas, às sociedades de economia mista e às demais entidades controladas direta ou indiretamente pela união.
3. O aviso do edital de licitação deve ser divulgado em jornal de grande circulação e até em meio eletrônico, com antecedência mínima de 30 dias da entrega das propostas.
4. Na modalidade pregão, cabe ao pregoeiro e à sua equipe o recebimento de propostas e lances (critério do menor preço), a análise de sua aceitabilidade (se atende as especificações técnicas) e sua classificação, bem como a habilitação, a adjudicação do objeto no certame ao licitante vencedor e a homologação.
5. As licitações de mão de obra em restaurantes são realizadas por empreitada de preço global e se justificam pela similaridade das funções e da padronização que os serviços devem ter.

Assinale a alternativa correta.

- a) Somente as afirmativas 1 e 3 são verdadeiras.
- b) Somente as afirmativas 1, 4 e 5 são verdadeiras.
- c) Somente as afirmativas 2, 3 e 4 são verdadeiras.
- ▶ d) Somente as afirmativas 2, 4 e 5 são verdadeiras.
- e) As afirmativas 1, 2, 3, 4 e 5 são verdadeiras.

36 - A adoção do modelo de Gestão por Competência deve estar alinhada à estratégia organizacional de uma unidade produtora de refeições. O modelo de Gestão por Competência:

1. visa avaliar, reformular e acompanhar processos de trabalho.
2. dar o suporte necessário para a condução da estratégia organizacional.
3. favorecer práticas participativas.
4. detectar as competências necessárias para obtenção dos resultados esperados:

Está/Estão correto(s) o(s) item(ns):

- a) 4 apenas.
- b) 1 e 4 apenas.
- c) 2 e 3 apenas.
- d) 1, 2 e 3 apenas.
- ▶ e) 1, 2, 3 e 4.

37 - A gestão de pessoas por competência é uma ferramenta capaz de conciliar as necessidades organizacionais e dos colaboradores, na conjunção dos objetivos comuns e na obtenção dos resultados favoráveis ao crescimento e desenvolvimento contínuos de uma unidade de alimentação e nutrição. A gestão por competência:

- a) propicia e reforça a cultura participativa e o trabalho individual, em que o líder tem o papel importante de saber lidar com o desafio de transformar o grupo de subordinados em um time.
- b) permite a melhora na coordenação dos processos de trabalho, visto que reduz o número de processos a serem mapeados, facilitando a sua compreensão.
- c) possibilita uma visão unilateral da organização, de modo que mapear e avaliar os processos de trabalho permitem conhecer melhor os seus inter-relacionamentos, pontos de melhoria, resultados e controles.
- d) permite melhoria da qualidade, ainda que com aumento de custos.
- ▶ e) tem como premissa básica o desenvolvimento contínuo dos colaboradores, criando, dessa forma, grupos altamente capacitados e amadurecidos nos processos de trabalho e para lidar com pessoas.

38 - O estilo de vida urbano-industrial, com dificuldades impostas por longos deslocamentos, extensos turnos e/ou jornadas de trabalho, escassez de tempo da sociedade moderna e inserção cada vez maior da mulher no mercado de trabalho, contribuiu de forma significativa para o crescimento das refeições fora do lar. Esse mercado apresenta-se globalizado e altamente competitivo, com clientes cada vez mais exigentes. Adicionado a esse cenário, nota-se um aumento contínuo do volume de produção, o que reforça a necessidade de investimentos em novas tecnologias. Os equipamentos desenvolvidos para o ramo da alimentação coletiva devem atender algumas condições fundamentais na atualidade, para o atendimento dessa demanda. Com relação ao assunto, identifique como verdadeiras (V) ou falsas (F) as seguintes afirmativas:

- () Os equipamentos devem atender à economia de energia, simplificação na operacionalização, facilidade de higienização e manutenção e atendimento às normas de segurança de pessoal.
- () Os equipamentos devem conter alguns diferenciais, sobretudo, em relação à transmissão de calor, como vapor de água com ou sem pressão para cocção a vapor e cocção mista, ar quente sob pressão, eletricidade em alta frequência para placa de indução; ondas eletromagnéticas para micro-ondas e células de resfriamento criogênicas ou mecânicas.
- () Os equipamentos devem gerar o menor impacto ambiental, melhor distribuição de calor e controle de temperatura e uma cocção mais rápida, com menores custos de energia e de trabalho, por meio de operações mais simples e seguras.
- () As inovações tecnológicas relacionadas aos modelos de equipamentos estão diretamente ligadas a aspectos de segurança alimentar, atributos sensoriais e qualidade nutricional.

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

- ▶ a) V – V – V – V.
- b) F – V – F – V.
- c) V – F – F – V.
- d) F – V – V – F.
- e) V – F – F – F.

39 - Todas as pessoas envolvidas numa Unidade de Alimentação e Nutrição devem praticar as medidas de higiene, a fim de proteger os alimentos de contaminações químicas, físicas e microbiológicas. A respeito do assunto, é INCORRETO afirmar que a adoção de luvas descartáveis deve ocorrer:

- a) na manipulação de alimentos prontos para consumo, que já tenham sofrido tratamento térmico.
- b) quando não for possível utilizar utensílios e sempre por períodos curtos.
- c) na manipulação de saladas cujas hortaliças já tenham sido adequadamente higienizadas.
- ▶ d) durante o manuseio de fornos, fogões, fritadeiras, flambadores, cilindros, masseiras e assemelhados e cortes no sentido do manipulador (caso do sushi-man).
- e) toda vez que se retornar a uma função previamente interrompida, com luvas novas.

40 - Para efeito da inspeção sanitária de alimentos, qualquer um que entre direta ou indiretamente em contato com substâncias alimentícias é considerado manipulador. Para o manipulador de alimentos, é de particular importância, no exercício da sua função, o uso adequado do uniforme. Com relação ao assunto, identifique como verdadeiras (V) ou falsas (F) as seguintes afirmativas:

- () O uso de máscaras na manipulação de alimentos não é recomendada como um mecanismo de prevenção de contaminação dos alimentos.
- () Após 6 horas de uso, a máscara torna-se úmida, agregando as fibras e permitindo a passagem de grande quantidade de microrganismos.
- () O uso de máscaras durante a manipulação de alimentos é extremamente desconfortável, porque pode provocar prurido e ocasionar maior contaminação das mãos, decorrente do ato de coçar.
- () No caso de adoção do uso de máscaras para manipuladores de alimentos, elas devem ser descartáveis e ser trocadas, no máximo, a cada 30 minutos.

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

- a) F – F – V – F.
- b) F – V – F – V.
- c) V – V – V – F.
- ▶ d) V – F – V – V.
- e) V – V – F – V.