



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE PLANEJAMENTO E GESTÃO (SEPLAG)
SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (SEAPA)

CONCURSO PÚBLICO

Nível Superior
MANHÃ

CADERNO DE PROVAS PARTE II

- CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS
- PROVA DISCURSIVA

CARGO **8**:

ANALISTA DE DESENVOLVIMENTO E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA

ESPECIALIDADE:

NUTRICIONISTA

CADERNO I

ATENÇÃO!

Leia atentamente as instruções constantes na capa da Parte I do seu caderno de provas.

- 1 Nesta Parte II do seu caderno de provas, confira atentamente se o tipo de caderno — caderno I — e se os dados identificadores do seu cargo transcritos acima coincidem com o que está registrado em sua **folha de respostas** e em cada página numerada desta Parte II do seu caderno. Confira também os dados identificadores de seu cargo na **folha de texto definitivo da prova discursiva**. Caso o caderno esteja incompleto, tenha qualquer defeito, ou apresente divergência quanto aos dados identificadores do seu cargo ou do tipo de caderno, solicite ao fiscal de sala mais próximo que tome as providências cabíveis, pois não serão aceitas reclamações posteriores nesse sentido.
- 2 Quando autorizado pelo chefe de sala, no momento da identificação, escreva, no espaço apropriado da **folha de respostas**, com a sua caligrafia usual, a seguinte frase:

A música é a linguagem universal da humanidade.

OBSERVAÇÕES

- Não serão objeto de conhecimento recursos em desacordo com o estabelecido em edital.
- Informações adicionais: telefone 0(XX) 61 3448-0100; Internet — www.cespe.unb.br.
- É permitida a reprodução deste material apenas para fins didáticos, desde que citada a fonte.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Julgue os seguintes itens, acerca de macro e micronutrientes.

- 61** Pelo fato de gerarem piruvato ou oxaloacetato em seu catabolismo, os 22 aminoácidos conhecidos podem fornecer carbono para a síntese de glicose.
- 62** Após absorção intestinal, os aminoácidos são transportados pelo sistema porta até o fígado, órgão regulador do catabolismo de aminoácidos essenciais, com exceção dos de cadeia ramificada.
- 63** A sacarose é um dissacarídeo formado por glicose e frutose.
- 64** A digestão propriamente dita dos lipídios se dá no intestino delgado, sendo que a presença de gordura no duodeno estimula a secreção de colecistocinina, que, na circulação, estimula a secreção da lipase pancreática.
- 65** Por favorecer a redução da coagulação sanguínea e da concentração de lipoproteínas de baixa densidade e o aumento da concentração de lipoproteínas de alta densidade, o aumento da ingestão de ácidos graxos do tipo ômega-3 associa-se à redução dos riscos de doenças cardiovasculares.
- 66** Os alimentos de origem animal são os que fornecem vitamina A pré-formada na sua forma ativa; os de origem vegetal contêm carotenóides que possuem atividade pré-vitamina A.
- 67** A ação da vitamina B6 (piridoxina) relaciona-se à metabolização de aminoácidos, atuando como coenzima nas reações de transaminação e descarboxilação, entre outras reações metabólicas.
- 68** O ferro não heme é absorvido, no organismo, na forma férrica (Fe^{3+}).

Acerca de fibras dietéticas, julgue os itens subsequentes.

- 69** A pectina é uma fibra hidrossolúvel, presente em frutas cítricas, cuja ação fisiológica inclui a aceleração do esvaziamento gástrico, por isso sua utilização é contraindicada na dietoterapia de pacientes portadores de hipercloridria.
- 70** Frutoligossacarídeos (FOS), fibras alimentares produzidas na fermentação intraluminal de amidos resistentes, caracterizam-se como prebióticos autênticos.

Sugere-se o plano alimentar DASH (*dietary approaches to stop hypertension*) como estratégia de intervenção dietética em doenças crônicas. Com relação a esse assunto, julgue os itens que se seguem.

- 71** Nesse plano alimentar, ao contrário do que ocorre na maioria das dietas para controle da pressão arterial, o teor de sódio não é restringido. Nesse aspecto, a dieta DASH assemelha-se a uma dieta normossódica.
- 72** A Sociedade Brasileira de Diabete recomenda o modelo alimentar DASH no tratamento e no acompanhamento do diabetes melito, pois esse modelo, associado a um estilo de vida saudável, pode promover o aumento da sensibilidade à insulina.

Julgue o item abaixo, que trata de refluxo gastroesofágico.

- 73** Café, chocolate, hortelã, cebola, alho e álcool diminuem a pressão sobre o esfíncter esofágico inferior e, por esse motivo, devem ser evitados na dietoterapia de pacientes portadores de refluxo gastroesofágico.

No que se refere a terapia nutricional na esteatose hepática de origem alcoólica, julgue o item subsequente.

- 74** Evidências demonstram que a terapêutica da esteatose hepática deve incluir controle da ingestão de álcool, redução de peso, restrição na ingestão de ácidos graxos de cadeia média e uso suplementar de aminoácidos aromáticos, o que retarda a progressão do dano hepatocelular.

A desnutrição continua a ser causa de morbidade e mortalidade entre crianças. Com relação a esse assunto, julgue o item abaixo.

- 75** Em crianças com desnutrição energético-proteica grave, deve-se iniciar a administração de ferro no primeiro dia de tratamento, como estratégia de correção precoce da anemia e prevenção da lesão tecidual.

Quanto a leite humano e aleitamento materno, julgue os itens de **76** a **78**.

- 76** O leite humano é uma mistura de substâncias que, ao microscópio, apresenta-se em três frações distintas: emulsão, suspensão e solução. Na solução, encontram-se todos os constituintes hidrossolúveis, como carboidratos e proteínas do soro.

77 A partir do último trimestre de gravidez, o controle da produção do leite humano (lactogênese I) é autócrino; após o parto, com o estabelecimento da lactação (lactogênese II), o controle passa a ser endócrino.

78 O correto posicionamento da boca do bebê no mamilo é estratégia de prevenção de traumatismos mamilares maternos, além de favorecer a sucção.

A ingestão dietética de referência — *dietary reference intake* (DRI) — considera os quatro valores a seguir: necessidade média estimada — *estimated average requirement* (EAR) —, ingestão dietética recomendada — *recommended dietary allowance* (RDA) —, ingestão adequada — *adequate intake* (AI) — e limite superior tolerável de ingestão — *tolerable upper intake* (UL). Considerando que esse programa seja utilizado na elaboração do plano alimentar para uma nutriz, julgue os itens que se seguem.

79 A meta de ingestão para esse tipo de paciente deve ser a RDA ou a AI dos nutrientes, enquanto o UL não deve ser ultrapassado, a menos que existam evidências da necessidade de suplementação.

80 No atendimento às necessidades nutricionais da nutriz eutrófica, deve-se prescrever uma dieta que supra a demanda energética adicional de 500 kcal/dia nos primeiros seis meses de lactação, com redução gradual após esse período.

A introdução de alimentação complementar deve considerar a maturidade fisiológica e neuromuscular da criança. Com relação a esse assunto, julgue os próximos itens.

81 A curto prazo, alimentação complementar precoce pode determinar obesidade.

82 De acordo com as diretrizes do Ministério da Saúde, a alimentação complementar deve ter consistência mais espessa desde sua introdução e deve ser oferecida com colher. Essa alimentação deve, ainda, ser composta por frutas, hortaliças e cereais, exceto trigo, aveia, cevada e centeio.

Julgue os itens seguintes, que versam sobre avaliação do estado nutricional.

83 Na prática clínica, antropometria, consumo alimentar, composição corporal e exames laboratoriais são métodos que compõem a avaliação nutricional subjetiva global.

84 Considere que uma gestante, na sexta semana de gestação, tenha sido considerada obesa, já que seu índice de massa corporal (IMC) estava acima de 30 kg/m². Nessa situação, a prescrição de dieta a essa gestante deve considerar como meta que ela atinja, até o final da gestação, um IMC adequado, ou seja, entre 20 kg/m² e 25 kg/m².

85 A principal vantagem de se utilizar o IMC como instrumento de avaliação do estado nutricional advém do fato de que, por meio desse índice, é possível distinguir o peso atribuído ao músculo daquele atribuído ao tecido adiposo.

Com referência à nutrição em saúde coletiva, vigilância nutricional e segurança alimentar e nutricional, julgue os itens a seguir.

86 A Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde demonstrou que, mesmo com a redução nas prevalências de desnutrição proteico-calórica, o Brasil ainda apresenta um contingente de crianças com *deficit* de crescimento, principalmente nas regiões Norte e Nordeste.

87 A deficiência de vitamina A, também associada a mortes por infecções, é endêmica na região Centro-Oeste do país, causando problemas como a cegueira.

88 A política pública para o combate da anemia ferropriva no Brasil prevê ações como o fornecimento de sulfato ferroso para grupos de risco, como gestantes e crianças.

89 A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) tem como uma das suas diretrizes a garantia da segurança e da qualidade dos alimentos, a partir do fortalecimento das ações de vigilância sanitária, visando acompanhar as novas tecnologias de processamento industrial, até mesmo tecnologias de controle dos perigos que percorrem a cadeia alimentar.

90 O Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional tem caráter consultivo e de assessoramento do presidente da República, no que se refere às diretrizes da política nacional de segurança alimentar e nutricional, constituindo-se de representantes da sociedade civil organizada, ministros de Estado, além de observadores convidados.

Julgue os seguintes itens, relativos a técnica dietética e utilização de alimentos.

91 Se, no preparo de bife à milanesa, o cozinheiro iniciar o corte dos bifês às 10 h, em ambiente climatizado a 20 °C, e terminar a manipulação às 13 h, o binômio tempo *versus* temperatura estará adequado à recomendação sanitária.

92 Na cocção por condução, o aquecimento é obtido por correntes de calor entre moléculas, sendo que os alimentos líquidos conduzem melhor o calor em comparação com os alimentos sólidos.

93 Comprar ovos com casca rachada e reutilizar as embalagens são ações de risco para a saúde humana.

94 Tamisação é o processo de subdivisão simples mediante a retirada da casca de cereais, vegetais ou frutas.

95 Na preparação da ricota fresca, utiliza-se a caseína do leite, à qual adiciona-se coalho a 10%; o produto final apresenta crosta lisa, odor e sabor próprios.

Com relação à inspeção sanitária e industrial, julgue os itens que se seguem.

- 96** De acordo com a legislação vigente, em uma agroindústria leiteira, os banheiros e vestiários destinados aos manipuladores devem ser de uso exclusivo, sem contato direto entre a área de processamento e as instalações sanitárias.
- 97** Recomenda-se que os empregados de empresas produtoras de alimentos sejam afastados do trabalho quando apresentem dermatoses ou doenças infectocontagiosas.
- 98** Acidez a 12 °D (graus Dornic) e ausência de colostro, nitratos e nitritos são características adequadas à produção de leite.
- 99** Considere que, em determinada situação, o leite tenha sido ordenhado em um estabelecimento rural e transportado à indústria sob a temperatura de 4 °C. Em seguida, o leite foi pasteurizado na indústria e entregue nos pontos de venda a 6 °C. Nessa situação, as temperaturas empregadas estão adequadas.
- 100** Na tecnologia de pasteurização de ultra-alta temperatura (UHT), o leite é submetido, durante 10 segundos, a temperaturas de 150 °C a 160 °C e resfriado, imediatamente, a 20 °C, sendo envasado sob condições adequadas de higiene.

Acerca das legislações relacionadas aos produtos de origem animal para consumo, julgue os itens subsequentes.

- 101** Câmaras frigoríficas de estabelecimentos que armazenem pescado devem ser mantidas com temperaturas entre -15 °C e -25 °C.
- 102** Peixe com guelras úmidas, olhos salientes e superfície não pegajosa; camarão com cristais de gelo, carapaça escura e corpo reto apresentam características organolépticas recomendadas à comercialização.
- 103** Se, na inspeção de carne bovina, verificar-se pH de 7,0, o produto estará adequado ao consumo humano.
- 104** Carnes de animais que apresentem poliartrite, flebite umbilical e gastrite podem ser aproveitadas, devido à ausência de risco de toxinfecção alimentar.
- 105** Em amostras representativas de queijo do tipo minas, submetidas a análises microbiológicas, a presença de *Salmonella sp*/25 g com 10^3 e de *L. monocytogenes*/25 g a 10^2 , estará dentro dos índices tolerados para queijos.

Acerca da inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no Distrito Federal, julgue os itens subsequentes.

- 106** O estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal, é classificado como fábrica de produtos gordurosos.
- 107** Uma miniagroindústria é uma propriedade rural que se destina ao processamento de gêneros alimentícios, com mão de obra predominantemente familiar.
- 108** O entreposto de carnes e derivados deve dispor de equipamento gerador de vapor.
- 109** Estabelecimento destinado ao abate de coelhos deve dispor de dependência para a operação de esfolagem, ainda que não exclusiva para esse fim.
- 110** O estabelecimento que produz charque, com instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis, é classificado como charqueada.
- 111** O apiário pode dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação de mel e derivados.

Acerca da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal no âmbito federal, julgue os itens a seguir.

- 112** Oleína é o produto gorduroso comestível resultante da separação por prensagem ou por outro processo aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), da estearina existente na gordura bovina.
- 113** O estabelecimento destinado a ovos e seus derivados é classificado ou como entreposto de ovos ou como fábrica de conservas de ovos.
- 114** Matadouro e matadouro-frigorífico diferem entre si pela existência de dependências para a industrialização, observadas apenas no matadouro-frigorífico.
- 115** O teor de umidade do sebo bovino do tipo 1 é diferente do teor de umidade do sebo bovino do tipo 2.
- 116** A adição de dextrose (açúcar de milho) aos produtos cárneos para a produção de conservas não é autorizada.
- 117** Quanto ao teor de gordura, o leite pasteurizado é classificado como integral, padronizado, semidesnatado ou desnatado.
- 118** Os estabelecimentos de leite e derivados incluem propriedades rurais, postos de leite e derivados e estabelecimentos industriais.
- 119** O registro de estabelecimentos de produtos de origem animal será automaticamente cancelado quando seu funcionamento for interrompido por um período de seis meses.
- 120** O período de repouso dos animais a serem abatidos em hipótese alguma poderá ser inferior a seis horas.

PROVA DISCURSIVA

- Nesta prova, faça o que se pede, usando o espaço para rascunho indicado no presente caderno. Em seguida, transcreva o texto para a **FOLHA DE TEXTO DEFINITIVO DA PROVA DISCURSIVA**, no local apropriado, pois **não serão avaliados fragmentos de texto escritos em locais indevidos**.
- Qualquer fragmento de texto além da extensão máxima de linhas disponíveis será desconsiderado.
- Na **folha de texto definitivo**, identifique-se apenas no cabeçalho da primeira página, pois **não será avaliado** texto que tenha qualquer assinatura ou marca identificadora fora do local apropriado.

A segurança alimentar é um fator muito importante para o mercado nos dias de hoje. Em tempos de globalização, as empresas de alimentos estão investindo na manutenção da saúde dos consumidores.

Nesse sentido, o Sistema de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), mundialmente reconhecido como uma ferramenta capaz de minimizar os riscos de contaminação em alimentos é, juntamente com as boas práticas de fabricação (BPF), requisito fundamental para a implantação de outros sistemas.

O sistema APPCC é recomendado por organismos internacionais, como a Organização Mundial do Comércio (OMC), a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) e a Organização Mundial de Saúde (OMS), sendo exigido também pela Comunidade Comum Europeia, pelos Estados Unidos da América e pelo MERCOSUL. O sistema APPCC é, ainda, solicitado frequentemente por entidades que possuem sistema de gestão e garantia da qualidade, inclusive hipermercados.

O projeto que deu origem ao sistema APPCC surgiu no ano de 1998 e contou com o apoio do CNI/SENAI e SEBRAE para a sua divulgação e fortalecimento de sua implantação nas indústrias de alimentos no Brasil. A partir de 2002, o projeto passou a ser denominado Programa Alimentos Seguros (PAS).

Internet: <www.inmetro.gov.br> (com adaptações).

Considerando que o texto acima tem caráter unicamente motivador, redija um texto dissertativo acerca do seguinte tema.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Ao elaborar seu texto, aborde, necessariamente, os seguintes aspectos:

- ▶ saúde e higiene pessoal do manipulador de alimentos;
- ▶ características estruturais, ambientais e de equipamentos de indústrias alimentícias;
- ▶ higiene dos alimentos e armazenamento sob congelamento e refrigeração.

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	