

CONCURSO PÚBLICO

Técnico de Laboratório

Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

**LEIA COM ATENÇÃO**

- 01** - Só abra este caderno após ler todas as instruções e quando for autorizado pelos fiscais da sala.
- 02** - Preencha os dados pessoais.
- 03** - Autorizado o início da prova, verifique se este caderno contém 60 (sessenta) questões. Se não estiver completo, exija outro do fiscal da sala.
- 04** - Todas as questões desta prova são de múltipla escolha e apresenta como resposta uma alternativa correta.
- 05** - Ao receber a folha de respostas, confira o nome da prova, o seu nome e número de inscrição. Qualquer irregularidade observada, comunique imediatamente ao fiscal.
- 06** - Assinale a resposta de cada questão no corpo da prova e só depois transfira os resultados para a **folha de respostas**.
- 07** - Para marcar a folha de respostas, utilize caneta esferográfica preta e faça as marcas de acordo com o modelo (●).
- A marcação da folha de respostas é definitiva: não se admitem rasuras.**
- 08** - Só marque uma resposta para cada questão.
- 09** - Não risque, não amasse, não dobre e não suje a folha de respostas, pois isso poderá prejudicá-lo.
- 10** - Se a Comissão verificar que a resposta de uma questão é dúbia ou inexistente, a questão será posteriormente anulada e os pontos a ela correspondentes, distribuídos entre as demais questões da matéria correspondente.
- 11** - Os fiscais não estão autorizados a emitir opinião nem prestar esclarecimentos sobre o conteúdo das provas. Cabe única e exclusivamente ao candidato interpretar e decidir.
- 12** - Não será permitido o uso de telefones celulares, bips, pagers, palm tops ou aparelhos semelhantes de comunicação e agendas eletrônicas, pelos candidatos, durante a realização das provas.

Duração desta prova: 04 horas.

Nome: _____

Inscrição: _____

Identidade: _____

Órgão Expedidor: _____

Assinatura: _____

Prédio: _____

Sala: _____

Editais nº 53/2019

PROGEPE

PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE
PESSOAS E QUALIDADE DE VIDA

TEXTO 1

O mundo virtual e a solidão

(1) Com o advento da internet, fenômeno de nosso tempo, vivemos a era da interface, dos relacionamentos virtuais, da rapidez, das redes sociais, dos relacionamentos fugazes. Paradoxalmente, com toda a aparente facilidade, é a era também de uma enorme solidão, uma busca incessante por uma unidade perdida.

(2) A cada instante surgem novas tecnologias, vários sites e aplicativos para todas as categorias de aproximação. Abre-se uma janela iluminada diante de olhos ávidos que procuram um mundo de oportunidades dos mais diversos tipos possíveis de encontros. Com base em um cadastro, cria-se um perfil e o primeiro contato vai ocorrer de forma virtual, com parceiros protegidos em suas privacidades geográficas, no conforto de seus refúgios e entre telas do computador ou do smartphone.

(3) É nesse ciberespaço que os desconhecidos projetam em seus perfis on-line algo como sua "expectativa idealizada". Isso ocorre por meio de fotos criteriosamente selecionadas e textos sobre aquilo que cada um é, que gostaria de ser, que acredita que o outro espera encontrar... nada mais humano que querer ser amado.

(4) No entanto, é preciso que haja encontro, uma ligação, uma conectividade para além das teclas do computador. E a partir disso, que ambos queiram superar as dificuldades advindas de se fazer uma relação em que o choque com a realidade, formada de dois indivíduos que vieram de famílias e constituições distintas, impõe.

(5) Com a utilização da internet, das formas tecnológicas de relacionamento e a rapidez de informações, torna-se mais simples se conectar e mais fácil ainda se desconectar. Se não gosta, ou algo incomoda, é só apertar a tecla 'deletar' e desligar a máquina.

(6) As tecnologias são novas, mas os seres humanos continuam sendo humanos, o que quer dizer que possuem sentimentos e emoções. A modernidade da tecnologia pode ser um facilitador, um recurso para aproximar, desde que os seres humanos não se esqueçam de que são humanos dotados de seu mundo interno repleto de significados, sentimentos, emoções e necessidade de afeto.

(7) O papel de estabelecer laços é feito no exercício diário do próprio relacionar-se. A solidão tem suas raízes nos primórdios da vida psíquica, mas não tem o sentido de estar só e, sim, de se sentir mal acompanhado do ponto de vista interno, como se carregasse dentro de si mesmo uma sensação ruim. Até porque não é possível estar acompanhado de outra pessoa todo o tempo. É preciso de algum modo se suportar emocionalmente.

(8) Parece clichê, mas é de fato importante se conhecer e ter um bom relacionamento consigo próprio primeiro, para facilitar o relacionamento com o outro. Afinal, o vazio é comum a todos os sujeitos; sempre falta alguma coisa. Buscar compreender como cada um lida com a falta e com a própria solidão é o primeiro desafio colocado para se relacionar a dois.

(9) A tecnologia nos favorece à beça, mas não substitui aquele abraço afetuoso, aquelas palavras na hora certa ou aquele beijo carinhoso. Fatores humanos como intimidade, afeto e interação continuam sendo "coisas" de gente...

Renata Bento. Disponível em: <https://www.correiadoestado.com.br/opiniao/renata-bento-o-mundo-virtual-e-a-solidao/348239>. Acesso em 29/09/2019. Adaptado.

01. O Texto 1 tem como tema central:

- A) as dificuldades nos relacionamentos.
- B) como ser humano na era da internet.
- C) o relacionar-se: exercício diário.
- D) os relacionamentos virtuais.
- E) como relacionar-se consigo próprio.

02. Dentre as informações apresentadas abaixo, assinale a única que não está de acordo com as ideias do Texto 1.

- A) Contraditoriamente, apesar da suposta facilidade da era tecnológica, essa é igualmente uma era marcada por uma enorme solidão.
- B) O primeiro contato virtual se dá entre parceiros que, embora entre telas do computador ou do smartphone, estão totalmente desprotegidos.
- C) No ciberespaço, os parceiros desconhecidos criam perfis um tanto idealizados, por meio de fotos selecionadas e de textos.
- D) Com as tecnologias, é tanto mais simples se conectar quanto mais fácil se desconectar, o que pode ser feito com um simples clique.
- E) As tecnologias podem ser um recurso para aproximar as pessoas, mas não podemos esquecer que temos sentimentos e emoções.

03. Releia o seguinte trecho do 6º parágrafo: "A modernidade da tecnologia pode ser um facilitador, um recurso para aproximar, desde que os seres humanos não se esqueçam de que são humanos [...]". O segmento destacado insere, no trecho:

- A) uma das causas do que se afirmou imediatamente antes.
- B) uma comparação entre a modernidade da tecnologia e os seres humanos.
- C) a conclusão do conteúdo anteriormente expresso.
- D) uma condição para o que se afirmou imediatamente antes.
- E) uma explicação para o conteúdo anteriormente expresso.

04. No parágrafo conclusivo, lemos: “A tecnologia nos favorece à beca [...]”. O segmento destacado significa:

- A) nos favorece demasiadamente.
- B) nos favorece às avessas.
- C) nos favorece surpreendentemente.
- D) nos favorece a todo instante.
- E) nos favorece com perfeição.

05. Analise as relações de sentido apresentadas a seguir.

- 1) O segmento “Com o advento da internet” deve ser entendido com o mesmo sentido de “Com a propagação da internet”.
- 2) O sentido contrário da expressão “relacionamentos fugazes” é o da expressão “relacionamentos duradouros”.
- 3) A expressão “olhos ávidos” equivale semanticamente a “olhos visionários”.
- 4) A afirmação de que “A solidão tem suas raízes nos primórdios da vida psíquica” deve ser compreendida como: “A solidão tem sua origem no início da vida psíquica”.

Estão corretas, apenas:

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

06. Observe o seguinte enunciado: “A solidão não tem o sentido de estar só e, sim, de se sentir mal acompanhado”. Desejando-se alterar esse enunciado e considerando as normas de regência, assinale a alternativa correta.

- A) A solidão não faz alusão de estar só e, sim, de se sentir mal acompanhado.
- B) A solidão não se refere de estar só e, sim, de se sentir mal acompanhado.
- C) A solidão não tem a ver a estar só e, sim, a se sentir mal acompanhado.
- D) A solidão não significa em estar só e, sim, em se sentir mal acompanhado.
- E) A solidão não está relacionada a estar só e, sim, a se sentir mal acompanhado.

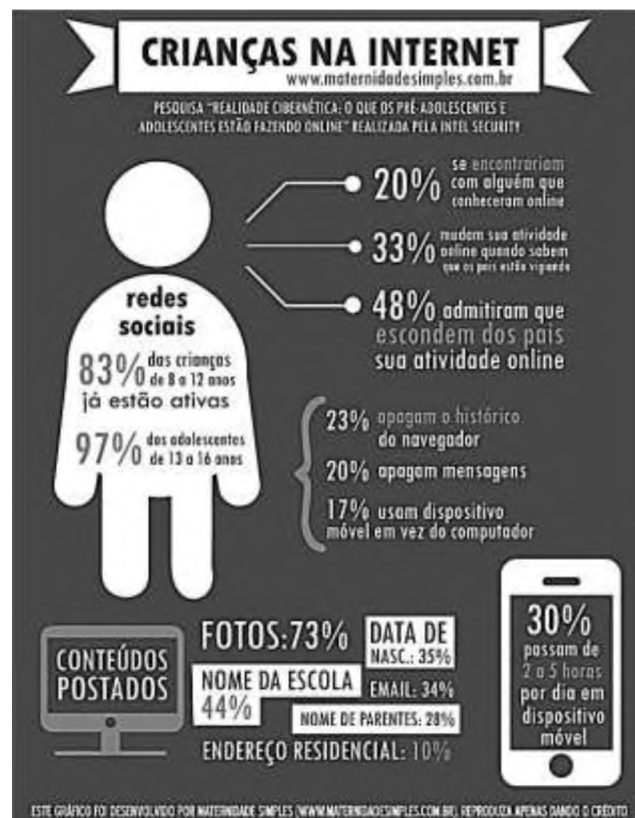
07. Assinale a alternativa em que o enunciado está correto, quanto às normas de concordância (verbal e nominal).

- A) Não há dúvida de que existe novas tecnologias, mas os usuários são seres humanos.
- B) Não se podem considerar equivocados os encontros mediados pelo computador.
- C) Antigamente, não haviam pessoas que se relacionavam virtualmente.
- D) No mundo virtual, precisa ser levado em conta os perigos a que se expõem as pessoas.
- E) A busca por sites e aplicativos confiáveis precisam ser uma prioridade.

08. Observe a correta grafia da expressão “expectativa idealizada”. Estão igualmente grafadas com correção as palavras:

- A) excessão e humidade.
- B) abcesso e auto-ajuda.
- C) estender e paralisação.
- D) enxarcar e indentidade.
- E) coalescência e estrupo.

TEXTO 2



Disponível em: <https://br.pinterest.com/pin/80431543330827223>.

Acesso em 30/09/2019.

09. Uma informação que se apresenta no Texto 2 é a de que:

- A) o conteúdo mais compartilhado por pré-adolescentes e adolescentes é de fotografias.
- B) crianças começam a navegar na internet muito cedo, antes mesmo dos 6 anos de idade.
- C) a estreita vigilância dos pais, quanto à atividade dos filhos na internet, dá segurança a filhos.
- D) o tempo que pré-adolescentes e adolescentes passam na internet tem diminuído.
- E) na relação entre pais e filhos, é incomum os filhos esconderem suas atividades on-line.

10. O prefixo que se apresenta no termo “pré-adolescentes” também está presente em

- A) preferir.
- B) prevaricar.
- C) prejudicar.
- D) prestação.
- E) previsão.

Matemática

11. A senha de um cartão de conta bancária é formada por quatro dígitos. O número da conta correspondente, composto de oito dígitos, é formado pelos quadrados dos dígitos da senha do cartão. Se todos os dígitos do número da conta são diferentes, e não há nenhum zero nele, qual dígito não aparece no número da conta?
- A) 2
B) 3
C) 5
D) 7
E) 8
12. Uma turma com n alunos tem média m em Matemática. Um aluno de fora da turma tem nota n em Matemática. Quando juntamos o aluno à turma, a média decresce de 2, em relação à média da turma. Qual a relação entre m e n ?
- A) $3n = m - 2$
B) $3m = n - 2$
C) $2n = m - 3$
D) $2m = n - 3$
E) $2n = 3m$
13. Joana tomou um empréstimo de R\$ 1.000,00 a juros compostos mensais de 5%. Dois meses depois pagou R\$ 600,00 e, um mês após esse pagamento, liquidou o débito. Qual o valor do último pagamento? Indique o valor inteiro mais próximo do valor obtido, em reais.
- A) R\$ 526,00
B) R\$ 527,00
C) R\$ 528,00
D) R\$ 529,00
E) R\$ 530,00
14. Uma loja cobra juros compostos de 12% ao mês. Um produto que custa R\$ 31.800,00 pode ser comprado em duas parcelas iguais, com vencimentos em 30 e 60 dias após a compra. Qual o valor de cada parcela?
- A) R\$ 18.808,00
B) R\$ 18.810,00
C) R\$ 18.812,00
D) R\$ 18.814,00
E) R\$ 18.816,00
15. Júnior fez dois vinagretes para seu restaurante. Um tem metade de óleo e metade de vinagre, enquanto o outro tem $\frac{2}{3}$ de óleo e $\frac{1}{3}$ de vinagre. Ele tem 180 ml de cada vinagrete. Júnior, então, remove 90 ml do vinagrete com proporções iguais e adiciona ao outro. Ele mistura bem e retira 90 ml da nova mistura maior e adiciona à menor. Admitindo essas informações, assinale a afirmação correta referente às novas proporções de óleo e vinagre nos vinagretes.
- A) Os vinagretes contêm 80 ml e 130 ml de óleo.
B) Os vinagretes contêm 100 ml e 110 ml de óleo.
C) Os vinagretes contêm 90 ml e 60 ml de vinagre.
D) Os vinagretes contêm 75 ml de vinagre.
E) Os vinagretes contêm 105 ml de óleo.
16. Cinco pessoas, Rute, Margarete, Severino, Antônio e Tânia, têm alturas diferentes. É sabido que:
- Severino é mais alto do que Rute;
 - Rute é mais alta do que Margarete;
 - Tânia é mais baixa do que Rute e mais alta do que Antônio.
- Podemos afirmar que Antônio é mais baixo do que:
- A) Rute, Margarete e Severino.
B) Severino e Margarete, mas não necessariamente Rute.
C) Margarete, mas não necessariamente Severino ou Rute.
D) Rute e Severino, mas não necessariamente Margarete.
E) Rute, mas não necessariamente Severino ou Margarete.
17. Três grandezas, x , y e z , estão relacionadas entre si da seguinte maneira:
- x é inversamente proporcional ao quadrado de z ;
 - y é diretamente proporcional ao cubo de z .
- Qual das seguintes afirmações descreve corretamente a relação entre x e y ?
- A) O cubo de x é inversamente proporcional ao quadrado de y .
B) O quadrado de x é inversamente proporcional ao cubo de y .
C) O cubo de x é diretamente proporcional ao quadrado de y .
D) O quadrado de x é diretamente proporcional ao cubo de y .
E) x é diretamente proporcional à sexta potência de y .

18. Em uma loja de móveis, todas as vendas são pagas em três partes, sendo metade no momento da compra, um quarto no mês seguinte, e o restante um mês após o segundo pagamento. Na tabela abaixo, temos os valores recebidos pela loja nos seis primeiros meses do ano:

Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maio	Junho
R\$ 9.000,00	R\$ 3.000,00	R\$ 4.000,00	R\$ 5.000,00	R\$ 3.000,00	R\$ 2.000,00

Nos meses de maio e junho, não houve vendas, portanto, os R\$ 5.000,00 recebidos correspondem a pagamentos de meses anteriores.

Qual o valor total vendido pela loja nestes seis meses?

- A) R\$ 10.000,00
B) R\$ 15.000,00
C) R\$ 20.000,00
D) R\$ 25.000,00
E) R\$ 30.000,00
19. Em uma festa típica, cada prato de canjica foi servido para três pessoas, cada prato de pamonha para quatro pessoas, cada prato de milho cozido servia cinco pessoas e cada prato de pé-de-moleque dava para seis pessoas, sem sobras, em cada caso. Se foram consumidos 114 pratos e todas as pessoas se serviram de todos os diferentes tipos de pratos oferecidos, quantas pessoas havia na festa?
- A) 240
B) 120
C) 100
D) 90
E) 60
20. Três torneiras enchem um tanque de água em 40 minutos. Se forem utilizadas 5 torneiras, quantos minutos serão necessários para encher o mesmo tanque? Considere que todas as torneiras têm a mesma vazão.
- A) 20 minutos
B) 21 minutos
C) 22 minutos
D) 23 minutos
E) 24 minutos

CÁLCULOS

Noções de Informática

21. Na maioria dos computadores que vêm de fábrica equipados com o sistema operacional Microsoft Windows, o teclado vem com uma tecla cujo símbolo é ilustrado nas figuras:

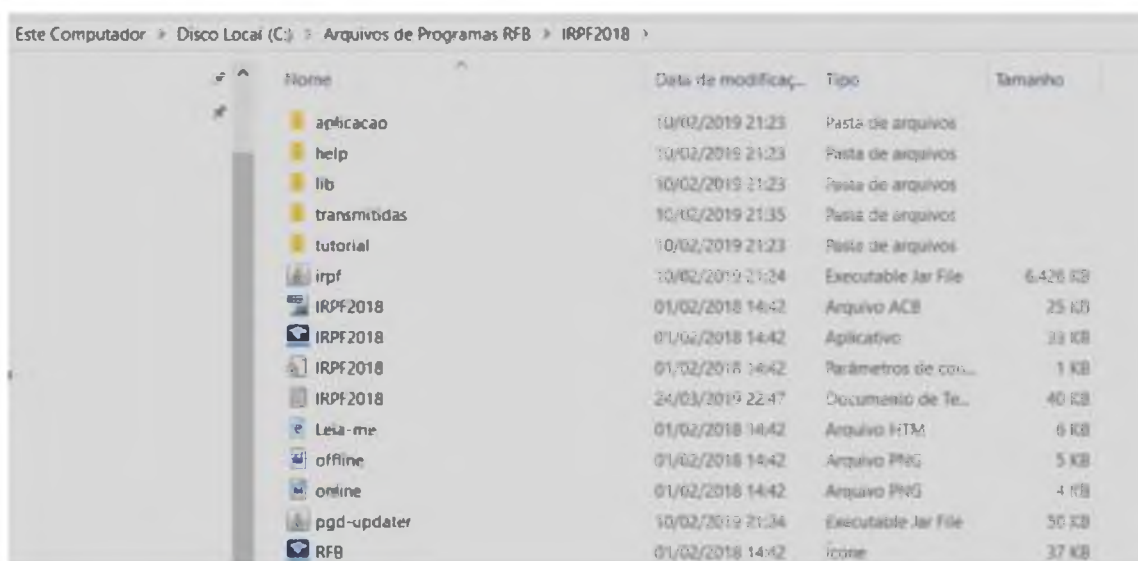


Essa tecla, quando combinada com outra, produz atalhos para diversas funções do sistema. Sobre essa combinação, analise as afirmações a seguir.

- 1) Quando combinada com 'R', ela habilita a rede (cartão Ethernet).
- 2) Quando combinada com 'E', ela cria uma instância do Internet Explorer.
- 3) Quando combinada com 'D', ela apresenta a área de trabalho.
- 4) Quando combinada com 'L', ela bloqueia o computador, cujo desbloqueio deverá ser feito mediante senha ou outra forma de acesso controlado.

Estão corretas, apenas:

- A) 1 e 2.
 - B) 2 e 3.
 - C) 3 e 4.
 - D) 1 e 3.
 - E) 2 e 4.
22. Considere o Microsoft Windows Explorer. Nele é possível configurar a forma de exibição dos nomes e outras informações dos arquivos. A figura a seguir mostra uma parte de uma janela do Windows Explorer de um certo diretório.



Assinale a alternativa que apresenta a forma de exibição utilizada na figura.

- A) Detalhes
- B) Ícones pequenos
- C) Ícones grandes
- D) Conteúdo
- E) Lista

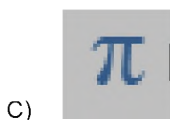
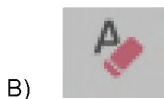
23. Considere o sistema Linux padrão. A respeito desse sistema, analise as afirmações abaixo.

- 1) O comando 'diff' compara dois arquivos e mostra as diferenças entre eles.
- 2) O comando 'pwd' executa a criação de um novo subdiretório.
- 3) Os comandos 'rm' ou 'rmdir' podem ser usados para excluir diretórios.

Está(ão) correta(s), apenas:

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

24. O Microsoft Word possui, na barra de ferramentas, um botão que permite mostrar marcas de parágrafo e outros símbolos de formatação, ocultos. Assinale a alternativa com a figura que exibe esse botão.



25. Suponha que, no OpenOffice Calc, numa fórmula na célula B1, queiramos colocar lá o valor de $A1 \cdot C1 + 100$, desde que o valor na célula A1 não extrapole os limites de 0 a 10 (abaixo de 0 ou acima de 10), e que exiba uma mensagem indicando essa extrapolação, se for o caso. Assinale a alternativa que apresenta uma fórmula em B1 que executa o que desejamos.

- A) $SE(A1>10)*('Valor acima do limite'); SE(A1<0)*('Valor abaixo do limite'); A1 \cdot C1 + 100$;
- B) $SE(A1>10: 'Valor acima do limite', SENÃO: SE(A1<0: 'Valor abaixo do limite', SENÃO: A1 \cdot C1 + 100))$
- C) $SE(A1>10: ('Valor acima do limite'); A1<0: ('Valor abaixo do limite'); A1 \cdot C1 + 100)$
- D) $SE(A1>10; 'Valor acima do limite'; SE(A1<0; 'Valor abaixo do limite'; A1 \cdot C1 + 100))$
- E) $SE(A1>10)('Valor acima do limite'); SE(A1<0)('Valor abaixo do limite'); SENÃO(A1 \cdot C1 + 100);$

26. No OpenOffice Impress é possível associar textos a cada slide, que só aparecem para o apresentador, e que podem ser lembretes do que se pretende falar quando o slide estiver sendo apresentado. É uma característica prática do Impress que funciona quando existe um projetor associado ao computador. No momento da confecção do slide, o Impress apresenta cinco abas, das quais uma delas é a que permite associar esses textos. Assinale a alternativa que apresenta o nome dessa aba.

- A) Normal.
- B) Estrutura de tópicos.
- C) Notas.
- D) Folheto.
- E) Classificador de slides.

27. Considere no Microsoft Excel a planilha que está parcialmente ilustrada na imagem a seguir.

	C1		fx =A\$1+B1		
	A	B	C	D	E
1	1	3	4		
2	2	4			
3					
4					
5					

Suponha que alguém clicou no canto inferior direito da alça (que está selecionada) da célula C1 e a arrastou para a célula C2. Depois fez o mesmo com a alça na célula C2, arrastando-a para a célula D2. Assinale a alternativa que apresenta o valor que foi mostrado na célula D2 após essas operações.

- A) 5.
 - B) 6.
 - C) 7.
 - D) 8.
 - E) 9.
28. Das opções a seguir, assinale a única que nomeia um serviço de internet que possibilita a transferência segura (criptografada) de um arquivo de qualquer formato, de uma máquina remota para uma máquina local.
- A) HTTP
 - B) FTP
 - C) SFTP
 - D) Telnet
 - E) Ethernet
29. A Internet se baseia largamente num protocolo de comutação de pacotes, que basicamente significa que as mensagens são subdivididas em pequenos datagramas, cada um com informações suficientes para percorrerem de forma independente a rede de computadores e chegarem ao destinatário que, utilizando o mesmo protocolo, reorganiza os pacotes e remonta a mensagem. O protocolo ao qual se refere o texto é:
- A) HTML
 - B) TCP/IP
 - C) ADSL
 - D) SMTP
 - E) URL
30. Uma extensão de intranet de uma empresa, que permite acesso externo controlado, por exemplo, a parceiros comerciais, fornecedores e clientes, e que os isola de todos os demais usuários da internet, com restrições de segurança, tem recebido um nome específico, a saber:
- A) Extranet.
 - B) World Wide Web.
 - C) Rede social.
 - D) LAN house.
 - E) Ethernet

Conhecimentos Específicos

31. Sobre a vitamina A, é correto afirmar que:

- A) tem como fontes principais abóbora, batata, banana, coração, gema do ovo, germe de trigo, músculo de boi e pão integral.
- B) o caroteno dos vegetais amarelo-alaranjados é mais eficientemente convertido em vitamina A do que o dos vegetais verde-escuros.
- C) a provitamina A é encontrada em fontes de origem animal, enquanto o retinol predomina em vegetais.
- D) o corpo humano não é capaz de armazenar vitamina A no fígado; por isso, ela deve ser ingerida.
- E) a primeira manifestação de carência de vitamina A é a cegueira diurna.

32. De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014):

- 1) leite pasteurizado, leite ultrapasteurizado ('longa vida'), leite em pó e iogurte (sem adição de açúcar) correspondem a alimentos minimamente processados.
- 2) cenoura, pepino, ervilhas, palmito, cebola, couve-flor, preservados em salmoura ou em solução de sal e vinagre, são alimentos ultraprocessados.
- 3) os alimentos ultraprocessados favorecem doenças do coração, diabetes e vários tipos de câncer, além de contribuir para aumentar o risco de deficiências nutricionais.
- 4) alimentos *in natura* são obtidos diretamente da natureza, sem qualquer alteração quando adquiridos para consumo.

Estão corretas, apenas:

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

33. Associe as colunas em relação aos determinantes de anemia por deficiência de ferro.

- | | | |
|------------------------------------|-----|---|
| 1) Gestação | () | Elevada necessidade de ferro, baixa ingestão de ferro heme. |
| 2) Primeiros seis meses de vida | () | Ausência de aleitamento materno exclusivo, parasitoses. |
| 3) A partir dos seis meses de vida | () | Alimentação inadequada, não uso de suplemento de ferro. |
| | () | Anemia materna, não uso de suplemento de ferro. |

A sequência correta, de cima para baixo, é:

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

34. Na produção de refeições, é correto afirmar que:

- A) contaminantes são substâncias ou agentes de origem biológica considerados nocivos à saúde humana.
- B) antisepsia são ações preventivas e corretivas que impedem a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas no serviço de alimentação.
- C) serviço de alimentação é o estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.
- D) procedimento operacional padronizado consiste em anotação em planilha e/ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

35. São competências do Posto de Coleta de Leite Humano:

- 1) desenvolver ações de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno.
- 2) coletar, selecionar, classificar, processar, estocar e distribuir o leite humano ordenhado e pasteurizado.
- 3) registrar as etapas do processo, garantindo a rastreabilidade do produto.
- 4) dispor de um sistema de informação que assegure os registros relacionados às doadoras, receptores e produtos, disponíveis às autoridades competentes, guardando sigilo e privacidade.

Estão corretas, apenas:

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

36. Uma das atividades desenvolvidas em bancos de leite humano é a realização de crematócrito, técnica analítica que tem a função de permitir o cálculo estimado:

- A) da presença de hemácias no leite humano ordenhado.
- B) do conteúdo de lactose no leite humano ordenhado.
- C) da presença de micro-organismos no leite humano ordenhado.
- D) do conteúdo de proteínas no leite humano ordenhado.
- E) do conteúdo energético no leite humano ordenhado.

37. Considerando o preparo de fórmulas infantis, identifique a afirmação correta.

- A) O preparo não deve exceder o tempo máximo de 1 hora, em temperatura ambiente não climatizada; contudo, pode chegar até 1 hora e 30 minutos, em ambientes com temperatura de 20 a 24°C.
- B) A água de diluição entre 80°C e 90°C é desejável em razão da eliminação de micro-organismos patogênicos e da manutenção do valor nutricional.
- C) O preparo em creches deve ser com água potável em temperatura ambiente e resfriamento em refrigerador.
- D) O cuidado no início do preparo corresponde a separar a matéria-prima a ser utilizada por lotes, identificados com os dados dos pacientes, retirando-se a quantidade suficiente para o preparo sem desperdícios.
- E) O pó, pesado de acordo com as fórmulas e armazenado em embalagens plásticas ou de papel fechadas até o momento da diluição, não sofre interferência da temperatura e da umidade relativa do ar.

38. Integram a unidade destinada ao preparo de nutrição enteral (NE), além da sala de manipulação e envase de NE, os seguintes ambientes:

- A) sala de recebimento de prescrições e dispensação de NE; sala de limpeza e sanitização de insumos; sala de preparo de alimentos "in natura".
- B) sala de recebimento de prescrições e dispensação de NE; sala de limpeza e sanitização de insumos; sala de terapia com a NE.
- C) Sala de recebimento de prescrições e dispensação de NE; sala de preparo de alimentos "in natura"; sala de terapia com a NE.
- D) Sala de controle microbiológico; sala de limpeza e sanitização de insumos; sala de preparo de alimentos "in natura".
- E) Sala de recebimento de prescrições e dispensação de NE; sala de controle microbiológico; sala de preparo de alimentos "in natura".

39. Acerca da diluição de pós, para preparo de alimentos, analise as proposições abaixo.

- 1) É necessária a informação prévia de que o percentual de um ingrediente faz referência ao total da preparação ou à quantidade de algum outro ingrediente.
- 2) Em produtos com instrução para colocar o pó sobre o líquido, iniciar o preparo com apenas uma parte do diluente, depois o pó e, ao final, o diluente até o volume desejado.
- 3) As boas práticas determinam que sempre se coloca o pó, depois se completa com o líquido diluente até o volume desejado.
- 4) As boas práticas determinam que se coloca o líquido diluente até o volume desejado, depois se coloca o pó medido ou pesado.

Estão corretas, apenas:

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

40. Para melhor planejamento e controle de preparações, alguns indicadores são utilizados pela técnica dietética. Identifique a informação correta.

- A) A densidade (relação volume/massa) dos alimentos e das preparações é bastante útil no dimensionamento de utensílios e equipamentos.
- B) O indicador de reidratação é empregado para cocção de alimentos em grãos e salgados.
- C) O *per capita* é obtido pela relação peso do alimento cozido/peso do alimento cru.
- D) O fator de cocção é determinado pelo peso líquido do alimento cozido, dividido pelo peso do alimento congelado.
- E) O indicador de conversão do alimento é obtido pela relação entre o peso do alimento pronto e o peso dos ingredientes do alimento no estado inicial.

41. Para o preparo de chás, é correto afirmar que:

- A) o chá em cápsula deve ser preparado por meio de infusão aquosa.
- B) os infusos são preparados juntando-se água fervente sobre pedacinhos de erva ou sachê.
- C) o chá solúvel dispensa preparo, pois é adquirido já pronto para consumo.
- D) a decocção é adequada para partes vegetais de consistência menos rígida, tais como folhas, flores e frutos.
- E) a maceração consiste em manter o vegetal com água em ebulição, por tempo diferenciado, para cada parte da planta.

42. A propriedade da clara do ovo em formar espuma pode ser modificada por diversos fatores. Identifique a proposição correta.

- A) O cloreto de sódio aumenta o volume e a estabilidade.
- B) A adição de íons cálcio diminui a estabilidade.
- C) A água adicionada até 40% aumenta o volume e reduz a estabilidade.
- D) A sacarose reduz o tempo de batimento e forma espuma mais firme.
- E) O excesso de batimentos aumenta o volume.

43. Relacione a denominação do tipo de corte de vegetais, na coluna à esquerda, à descrição, coluna à direita.

- | | | |
|----------------|-----|--|
| 1) Olivette | () | Bastões quadrados ou retangulares de 5 a 6 mm de lado e 2 cm de comprimento. |
| 2) Julienne | () | Corte comumente feito em batatas para que elas fiquem em forma de azeitonas. |
| 3) Jardineira | () | Cortes em formatos irregulares: losangos, cubos, redondos e ovais. |
| 4) Paysanne | () | Nesse corte, as folhas são enroladas e fatiadas em tiras bem finas. |
| 5) Chiffonnade | () | Corte em finas tiras de 3 mm de espessura e de 3 a 5 cm de comprimento. |

A sequência correta, de cima baixo, é:

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

44. O pigmento da carne sofre modificações pelo calor e pelas substâncias químicas adicionadas. Assinale a alternativa que relaciona corretamente o pigmento à coloração da carne.

- A) A desoximioglobina a torna vermelho-brilhante.
- B) Os derivados carboxi a deixam de cor vermelho-púrpura.
- C) A metamioglobina dá uma cor vermelho-brilhante.
- D) A nitrosomioglobina faz que ela adquira uma coloração rósea.
- E) A nitrosomioglobina a deixa de cor vermelho-escuro.

45. Dieta branda é uma dieta moderadamente baixa em celulose e tecido conjuntivo e com poucos resíduos. Nessa dieta, podem ser empregados os alimentos a seguir, com exceção de um item a ser identificado.

- A) Frutas, verduras e legumes cozidos ou assados.
- B) Ovo pochê, cozido ou como ingrediente em preparações.
- C) Carne bovina tenra, aves e pescados magros, cozidos.
- D) Cereais e seus derivados integrais.
- E) Leite, chá, café, sucos e achocolatados.

46. No planejamento de dieta hipossódica, algumas observações são necessárias.

- 1) Seguir o esquema da dieta de base em relação à consistência (normal, branda ou pastosa, por exemplo).
- 2) Somar ao sódio ofertado, através do sal de adição, mais 10% a 15% de sódio intrínseco aos alimentos.
- 3) Considerar hipossódicas as dietas com prescrição de até 5g de sal por dia.

4) Evitar alimentos ricos em sódio como extrato e molho de tomate, conservas e enlatados, temperos prontos, biscoitos salgados ou doces, entre outros.

Estão corretas, apenas:

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

47. Identifique a composição adequada à dieta laxativa.

- A) Creme de inhame com queijo de coalho, suco de acerola.
- B) Papa de maizena, bolacha água e sal, geleia de morango, suco de limão.
- C) Salada de espinafre, frango ao forno, feijão macassar, suco de laranja.
- D) Tapioca de ricota, creme de goiaba e suco de maracujá.
- E) Suflê de cenoura, banana grelhada e suco de uva.

48. As consistências alimentares utilizadas na prática hospitalar são diversas, como, por exemplo:

- 1) Liquidificada/purê fino – consistência homogênea que não mantém a forma após ser servida.
- 2) Purê grosso – consistência homogênea que mantém a forma após servida e não se separa em sólido e líquido durante a deglutição.
- 3) Picado fino – consistência macia, com pedaços pequenos de cerca de 1,5 x 1,5 cm.
- 4) Normal modificada – consistência com texturas variadas, que requerem mastigação, com pedaços de cerca de 3,0 x 3,0 cm.

Estão corretas, apenas:

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

49. A dieta isenta de glúten pode incluir:

- A) milho, cevada e centeio.
- B) trigo, cevada e arroz.
- C) arroz, centeio e cevada.
- D) milho de pipoca, arroz e centeio.
- E) milho, polvilho e arroz.

50. A higiene do piso, em área de preparo de alimentos, envolve diferentes etapas:

- 1) retirar o excesso de líquido com auxílio de rodo.
- 2) remover a sujeira visível.
- 3) lavar com detergente.
- 4) desinfetar com solução clorada para ambientes.
- 5) enxaguar.

A sequência correta das etapas de higiene do piso é:

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

51. Seguindo as boas práticas para serviços de alimentação, os manipuladores de alimentos:

- A) devem ser afastados apenas da atividade de preparação de alimentos crus, quando apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária das preparações.
- B) devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, sendo permitido o uso de barba.
- C) devem ter uniformes trocados, no mínimo, diariamente, e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.
- D) devem realizar exames de saúde mensalmente e sempre que houver toxinfecção alimentar.
- E) devem manter unhas curtas e, no máximo, com esmalte claro ou base. Durante a manipulação, devem retirar todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

52. Durante o preparo de alimentos, é adequado:

- A) garantir que, no tratamento térmico, todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 60°C.
- B) realizar o descongelamento em condições de refrigeração à temperatura inferior a 12°C.
- C) congelar as matérias-primas e os ingredientes que não forem utilizados em sua totalidade.
- D) evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.
- E) proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, quando visualizar danos.

53. Segundo a RDC 216/2004, deve-se considerar que:

- A) o equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras que previnam a sua contaminação, em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.
- B) os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório são proibidos.
- C) os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como: pratos, copos, talheres, devem ser sempre descartáveis.
- D) os equipamentos necessários à exposição ou à distribuição de alimentos preparados, sob temperaturas controladas, devem ser monitorados mensalmente.
- E) os equipamentos e móveis disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis, confortáveis, em cores claras, e em adequado estado de conservação.

54. O grupo dos açúcares e das gorduras ocupa o topo da pirâmide alimentar. Sobre ele, é correto afirmar que:

- A) são os alimentos mais nobres.
- B) são alimentos ricos em vitaminas.
- C) devemos consumir cerca de dois a três porções diárias.
- D) não existe indicação do número de porções para este grupo.
- E) são responsáveis pelo fornecimento da energia para o nosso organismo e, por isso, devem ser consumidos em maior quantidade.

55. Em relação aos grupos básicos dos alimentos, uma afirmativa está correta. Identifique-a.

- A) Os cereais fazem parte do grupo de alimentos reguladores.
- B) As leguminosas fazem parte do grupo de alimentos construtores.
- C) O leite e seus derivados são classificados no grupo dos alimentos reguladores.
- D) As frutas fazem parte do grupo de alimentos energéticos.
- E) Os tubérculos estão classificados no grupo de alimentos construtores.

56. Considerando os métodos de conservação de alimentos pelo calor, é correto afirmar que:

- A) a liofilização é um tratamento brando, que utiliza temperaturas de 70 a 100°C, durante 1 a 5 minutos.
- B) na apertização ou pasteurização lenta, se emprega temperatura próxima a 63°C, por 30 minutos.
- C) no tratamento UHT (*Ultra-High Temperature*) são empregadas temperaturas de 135 a 150°C, por 2 a 5 segundos.
- D) a tindalização é um tratamento térmico contínuo com temperaturas de 60 a 90°C, por alguns minutos.
- E) na pasteurização rápida, são utilizadas temperaturas superiores a 100°C, por 15 segundos.

57. Acerca dos aditivos alimentares, é correto afirmar que:

- A) o limite máximo de uso não pode ultrapassar 1g do aditivo por 100g do alimento.
- B) o limite máximo de uso não pode ultrapassar 0,1g do aditivo por 1kg de peso corporal do consumidor.
- C) eles não são consumidos isoladamente como alimento, mas adicionados como ingrediente ou matéria-prima.
- D) eles podem ser usados para encobrir falhas no processamento e/ou nas técnicas de manipulação.
- E) o BPF é o aditivo que possui IDA não especificada ou não limitada e para o qual, normalmente, não se estabelece limite máximo numérico para uso.

58. Em relação às embalagens ativas empregadas em alimentos, analise as afirmativas a seguir.

- 1) Dispensam abridores de lata.
- 2) Podem interagir com o alimento.
- 3) Podem conter absorvedores de etileno.
- 4) Possuem dois ou mais filmes flexíveis.

Estão corretas, apenas:

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

59. No armazenamento de alimentos, deve-se considerar que:

- A) as condições ambientais de temperatura, luminosidade, umidade e vibrações, às quais os alimentos podem ser submetidos, podem favorecer a deterioração e, portanto, reduzir o prazo de validade.
- B) a refrigeração interrompe o crescimento das bactérias patogênicas, e algumas diminuirão em número ao longo do tempo.
- C) bactérias patogênicas não crescem em baixas temperaturas, incluindo aquelas frequentemente usadas na refrigeração e no congelamento de alimentos.
- D) se o alimento for removido de sua embalagem original, é mantido o prazo de validade fornecido originalmente pelo fabricante. Exemplos disso são os produtos a granel, que são divididos em frações menores.
- E) o prazo de validade é o intervalo de tempo no qual o alimento permanece seguro e adequado para consumo, desde que tenha sido fabricado de forma adequada.

60. A temperatura dos alimentos pode ser aferida na superfície ou no centro geométrico. Sobre esse tema, é correto afirmar:

- A) na cocção, a temperatura deve ser medida na superfície do alimento.
- B) no reaquecimento, a temperatura deve ser medida na superfície do alimento.
- C) no congelamento, a temperatura deve ser medida na superfície do alimento.
- D) na refrigeração, a temperatura deve ser medida no centro geométrico do alimento.
- E) no descongelamento, a temperatura deve ser medida no centro geométrico do alimento.