



**NECEDEN**  
Núcleo de Eventos e Concursos

**CONCURSO PÚBLICO PARA PESSOAL  
TÉCNICO-ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO**  
EDITAL PRH Nº 1/2015

**Instruções**

- Não rasure sua folha de resposta, pois será anulada a questão que contiver emenda, rasura ou, ainda, que apresentar mais de uma alternativa assinalada.
- Verifique, na folha de resposta, se seu nome, número de inscrição e número de documento de identidade estão corretos.
- Use, ao marcar a alternativa na folha de resposta, caneta esferográfica de tinta preta (preferencialmente) ou azul, ponta grossa, seguindo o modelo ao lado
- Marque, em cada questão, somente uma das alternativas.
- Verifique se este caderno contém todas as questões.
- O gabarito oficial e uma cópia deste caderno de provas, em formato pdf, serão disponibilizados no endereço <http://www.concursos.ufma.br>, após o encerramento das atividades referentes à aplicação da prova.

CERTO					ERRADO						
RESPOSTAS					RESPOSTAS						
01	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E	26	<input checked="" type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
02	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input checked="" type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E	27	<input type="checkbox"/> A	<input checked="" type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
03	<input type="checkbox"/> A	<input checked="" type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E	28	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input checked="" type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
04	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input checked="" type="checkbox"/> E	29	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input checked="" type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
05	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input checked="" type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E	30	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input checked="" type="checkbox"/> E

# Técnico em Nutrição e Dietética

Anote aqui o seu gabarito, em seguida, dobre e destaque na linha pontilhada.



**Língua Portuguesa**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		

**Legislação**

11	12	13	14	15

**Conhecimentos Específicos**

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50				

**Os meios de comunicação como exercício de poder**

*Por Marilena Chauí* - Palestra proferida no lançamento da campanha “Para Expressar a Liberdade – Uma nova lei para um novo tempo”, em 27/08/2012, no Sindicato dos Jornalistas de São Paulo.

Podemos focalizar o exercício do poder pelos meios de comunicação de massa sob dois aspectos principais: o econômico e o ideológico.

Do ponto de vista econômico, os meios de comunicação fazem parte da indústria cultural. Indústria porque são empresas privadas operando no mercado e que, hoje, sob a ação da chamada globalização, passa por profundas mudanças estruturais, “num processo nunca visto de fusões e aquisições, companhias globais ganharam posições de domínio na mídia.”, como diz o jornalista Caio Túlio Costa. Além da forte concentração (os oligopólios beiram o monopólio), também é significativa a presença, no setor das comunicações, de empresas que não tinham vínculos com ele nem tradição nessa área. O porte dos investimentos e a perspectiva de lucros jamais vistos levaram grupos proprietários de bancos, indústria metalúrgica, indústria elétrica e eletrônica, fabricantes de armamentos e aviões de combate, indústria de telecomunicações a adquirir, mundo afora, jornais, revistas, serviços de telefonia, rádios e televisões, portais de internet, satélites, etc.

No caso do Brasil, o poderio econômico dos meios é inseparável da forma oligárquica do poder do Estado, produzindo um dos fenômenos mais contrários à democracia, qual seja, o que Alberto Dines chamou de “coronelismo eletrônico”, isto é, a forma privatizada das concessões públicas de canais de rádio e televisão, concedidos a parlamentares e lobbies privados, de tal maneira que aqueles que deveriam fiscalizar as concessões públicas se tornam concessionários privados, apropriando-se de um bem público para manter privilégios, monopolizando a comunicação e a informação. Esse privilégio é um poder político que se ergue contra dois direitos democráticos essenciais: a isonomia (a igualdade perante a lei) e a isegoria (o direito à palavra ou o igual direito de todos de expressar-se em público e ter suas opiniões publicamente discutidas e avaliadas). Numa palavra, a cidadania democrática exige que os cidadãos estejam informados para que possam opinar e intervir politicamente e isso lhes é roubado pelo poder econômico dos meios de comunicação.

A isonomia e a isegoria são também ameaçadas e destruídas pelo poder ideológico dos meios de comunicação. De fato, do ponto de vista ideológico, a mídia exerce o poder sob a forma do que denominamos a ideologia da competência, cuja peculiaridade está em seu modo de aparecer sob a forma anônima e impessoal do discurso do conhecimento, e cuja eficácia social, política e cultural está fundada na crença na racionalidade técnico-científica.

A ideologia da competência pode ser resumida da seguinte maneira: não é qualquer um que pode em qualquer lugar e em qualquer ocasião dizer qualquer coisa a qualquer outro. O discurso competente determina de antemão quem tem o direito de falar e quem deve ouvir, assim como pré-determina os lugares e as circunstâncias em que é permitido falar e ouvir, e define previamente a forma e o conteúdo do que deve ser dito e precisa ser ouvido. Essas distinções têm como fundamento uma distinção principal, aquela que divide socialmente os detentores de um saber ou de um conhecimento (científico, técnico, religioso, político, artístico), que podem falar e têm o direito de mandar e comandar, e os desprovidos de saber, que devem ouvir e obedecer. Numa palavra, a ideologia da competência institui a divisão social entre os competentes, que sabem e por isso mandam, e os incompetentes, que não sabem e por isso obedecem.

Enquanto discurso do conhecimento, essa ideologia opera com a figura do especialista. Os meios de comunicação não só se alimentam dessa figura, mas não cessam de instituí-la como sujeito da comunicação. O especialista competente é aquele que, no rádio, na TV, na revista, no jornal ou no multimídia, divulga saberes, falando das últimas descobertas da ciência ou nos ensinando a agir, pensar, sentir e viver. O especialista competente nos ensina a bem fazer sexo, jardinagem, culinária,

educação das crianças, decoração da casa, boas maneiras, uso de roupas apropriadas em horas e locais apropriados, como amar Jesus e ganhar o céu, meditação espiritual, como ter um corpo juvenil e saudável, como ganhar dinheiro e subir na vida. O principal especialista, porém, não se confunde com nenhum dos anteriores, mas é uma espécie de síntese, construída a partir das figuras precedentes: é aquele que explica e interpreta as notícias e os acontecimentos econômicos, sociais, políticos, culturais, religiosos e esportivos, aquele que devassa, eleva e rebaixa entrevistados, zomba, premia e pune calouros – em suma, o chamado “formador de opinião” e o “comunicador”.

Ideologicamente, o poder da comunicação de massa não é uma simples inculcação de valores e ideias, pois, dizendo-nos o que devemos pensar, sentir, falar e fazer, o especialista, o formador de opinião e o comunicador nos dizem que nada sabemos e por isso seu poder se realiza como manipulação e intimidação social e cultural.

Um dos aspectos mais terríveis desse duplo poder dos meios de comunicação se manifesta nos procedimentos midiáticos de produção da culpa e condenação sumária dos indivíduos, por meio de um instrumento psicológico profundo: a suspeição, que pressupõe a presunção de culpa. [...]

1. Assinale a opção sobre a ideia que se confirma no texto:

(I) O exercício do poder pelos meios de comunicação de massa se exerce, exclusivamente, pelo aspecto econômico e ideológico.

(II) No Brasil, o privilégio de que se beneficiam parlamentares e lobbies privados ocorre em conformidade com a isonomia e a isegoria.

(III) O especialista competente é aquele profissional capacitado para nos dar orientações sobre como devemos conduzir nossa vida.

(IV) A manipulação e a intimidação social e cultural são manifestações do exercício do poder do especialista, do formador de opinião e do comunicador sobre nós.

- a) Apenas as afirmações I e III estão corretas.
- b) Apenas as afirmações I, II e IV estão corretas.
- c) Apenas as afirmações I, II e III estão corretas.
- d) Apenas as afirmações I e II estão corretas.
- e) Apenas a afirmação IV está correta.

Sobre o período abaixo, responda as questões **2** e **3**:

2. Responda a afirmativa correta:

*No caso do Brasil, o poderio econômico dos meios é inseparável da forma oligárquica do poder do Estado, produzindo um dos fenômenos mais contrários à democracia, qual seja, o que Alberto Dines chamou de “coronelismo eletrônico”, isto é, a forma privatizada das concessões públicas de canais de rádio e televisão, concedidos a parlamentares e lobbies privados, de tal maneira que aqueles que deveriam fiscalizar as concessões públicas se tornam concessionários privados, apropriando-se de um bem público para manter privilégios, monopolizando a comunicação e a informação:*

- a) O termo *isto é* é um elemento remissivo que promove uma referência catafórica a **poderio econômico dos meios**.
- b) O termo *isto é* é um elemento remissivo que promove uma referência anafórica a **poderio econômico dos meios**.
- c) O termo *isto é* é um elemento remissivo que promove uma referência anafórica a **coronelismo eletrônico**.
- d) O termo *isto é* é um elemento remissivo que promove uma referência catafórica a **coronelismo eletrônico**.
- e) O termo *isto é* é um elemento remissivo que promove uma referência endofórica a **poderio econômico dos meios**.

3. Em *de tal maneira que* e *para* são operadores argumentativos que introduzem, respectivamente, uma:

- a) Finalidade e consequência
- b) Contraposição e consequência
- c) Consequência e analogia
- d) Analogia e finalidade
- e) Consequência e finalidade

4. No enunciado: “ ... e cuja eficácia social, política e cultural está fundada na crença na racionalidade técnico-científica.” Tomando como exemplo *racionalidade técnico-científica*, podemos afirmar que a regra para o uso do hífen na expressão em destaque é, respectivamente, a mesma em:

- a) Macro-história, carro-bomba, político-social
- b) Azul-claro, mini-hotel, macro-história
- c) Ultra-humano, zigue-zague, médico-cirurgião
- d) Porto-alegrense, primeiro-ministro, macro-história
- e) Arranha-céu, decreto-lei, ultra-humano

5. Em *Os meios de comunicação não só se alimentam dessa figura, mas não cessam de instituí-la como o sujeito da comunicação*, os termos grifados poderiam ser substituídos, sem prejuízo do sentido, por:

I. não apenas; e assim

II. não unicamente; assim

III. não somente; como também

IV. não somente; mas também

- a) I e II estão corretas
- b) II e IV estão corretas
- c) III e IV estão corretas
- d) Somente a III está correta
- e) Somente a IV está correta

6. Indique a opção em que o emprego do **que** tem a mesma função empregada no período abaixo:

*O principal especialista, porém, não se confunde com nenhum dos anteriores, mas é uma espécie de síntese, construída a partir das figuras precedentes: é aquele **que** explica e interpreta as notícias e os acontecimentos econômicos, sociais, políticos, culturais, religiosos e esportivos, aquele **que** devassa, eleva e rebaixa entrevistados, zomba, premia e pune calouros – em suma, o chamado “formador de opinião” e o “comunicador”.*

- a) A coesão é um recurso linguístico, de natureza sintático-semântica, que assegura a continuidade, a sequência e a unidade do texto.
- b) Que hábitos estranhos você tem!
- c) Podemos afirmar que produzir textos é um ato de transformação.
- d) Parecia que o céu ia cair de tanta chuva.
- e) Tanto fez que ganhou o campeonato em primeiro lugar.

7. O enunciado que **respeita** o padrão culto escrito é:

- a) O “erro” linguístico, do ponto de vista sociológico e antropológico, se baseia numa avaliação negativa que nada têm de linguística: é uma avaliação baseada apenas no valor social atribuído ao falante.
- b) A leitura, quer do mundo, quer de livros, só se aprende e se vivencia, de forma plena, coletivamente, na experiência com os outros.
- c) Um texto, para ser coerente, precisa apresentar certa lógica afim de que atinja seu objetivo.
- d) É a entonação, um recurso estilístico, que permite distinguir uma declaração de uma interrogação; um enunciado que revele surpresa de outro que não passe de simples enumeração.
- e) A palavra *híbrido* é de origem grega, onde significa ultraje, afronta, porque para os gregos qualquer miscigenação era violação às leis naturais.

8. Marque a opção em que a crase foi empregada **inadequadamente**:

- a) Para você chegar à feira, dobre à esquerda, depois à direita e siga em frente.
- b) Procon/MA vai as ruas para informar à pais de alunos sobre listas escolares abusivas.
- c) Minha mãe adorava sapatos com salto à Luís XV.
- d) Não precisa de todo esse capricho com o cabelo porque à noite todos os gatos são pardos.
- e) À luz das escrituras, todos somos irmãos.

9. A opção em que o termo grifado **não** está acentuado graficamente quanto às novas normas em vigor é:

- a) Ontem ele não **pôde** desfilhar por sua escola; somente sua esposa **pôde**.
- b) A prefeitura do Rio montou um esquema **para** o bom funcionamento do trânsito durante o carnaval.
- c) Sua fantasia era tão esquisita que ele mais parecia um animal **pre-histórico**.
- d) Eles **vêm** aqui sempre que podem para curtir as férias.
- e) Não foi uma boa **ideia** fazer festas infantis depois das 19 horas, pois as crianças já estão sonolentas.

10. Assinale a opção em que os termos grifados obedecem ao bom uso da regência:

I – Ela estava muito feliz por ter sido aprovada no concurso para **servir** na Marinha brasileira.

II – Seu pai **serviu** a pátria com orgulho.

III – **Prefiro** ficar em casa ouvindo uma boa música a ir para a folia de carnaval.

IV – Ele **percebeu** uma quantia considerável de seu tio.

- a) I, II, III e IV estão corretas
- b) Somente a II está correta
- c) I e II estão corretas
- d) Somente a III está correta
- e) Somente a I está correta

## LEGISLAÇÃO

11. Considerando o processo licitatório marque a resposta CORRETA:

- a) A licitação na modalidade de concorrência não pode ser usada para valores inferiores ao seu limite.
- b) A licitação na modalidade de convite apenas podem participar os interessados previamente cadastrados e convidados.
- c) Não é possível combinar modalidades de licitação, mesmo que o objetivo seja ampliação concorrencial.
- d) A licitação na modalidade de tomada de preço exige que os interessados se cadastre até no máximo de 5 dias antes da data de recebimento da proposta.
- e) A licitação na modalidade de concurso destina-se a escolha de trabalhos exclusivamente de caráter científico.

12. Uma das formas de provimento de cargos público é:

- a) O aproveitamento
- b) O acesso
- c) A readmissão
- d) A disponibilidade
- e) Ascensão

13. Quando o servidor não satisfaz as condições do estágio probatório ensejará a:

- a) Readaptação
- b) Reconsideração
- c) Aposentadoria compulsória
- d) Remoção
- e) Demissão

**14. Os direitos e garantias fundamentais**

- a) Estão taxativamente previstos na Constituição de 1988.
- b) De caráter prestacional não são exigíveis do Estado.
- c) Não se aplicam às relações privadas.
- d) São inalienáveis e indisponíveis.
- e) Podem sofrer limitações que atinjam seu núcleo essencial.

**15. O serviço de educação oferecido pelas Universidades e Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia é um exemplo de serviço;**

- a) Centralizado e oferecido pela administração pública direta
- b) Descentralizado e oferecido pela administração pública indireta
- c) Centralizado e oferecido por autarquias e fundações do governo
- d) Descentralizado e oferecido por qualquer organização do governo
- e) Descentralizado e oferecido pela administração pública direta

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**

16. Devemos sempre associar o fator temperatura ao fator tempo, para avaliar o grau de risco ou não. A essa união de dados chamamos binômio tempo e temperatura, que se constitui um elemento fundamental para garantir a qualidade da preparação a ser distribuída ao comensal. Considerando as alternativas abaixo, marque a correta, em relação ao binômio tempo e temperatura.

- a) Os alimentos cozidos podem permanecer em temperatura ambiente, desde que não ultrapasse o tempo de 4 horas.
- b) Refrigere o mais rápido os alimentos cozidos e os perecíveis (preferencialmente abaixo de 5°C).
- c) No caso de pescados e crustáceos, o prazo máximo de manutenção de sobras, sob refrigeração a 4°C, deve ser de 72 horas.
- d) O prazo de manutenção de alimentos congelados a -18°C deve ser de, no máximo, 120 dias.
- e) Nos balcões frios, os alimentos devem ser mantidos em água refrigerada, no máximo, 10°C. Nestas condições, os alimentos devem ser mantidos pelo prazo máximo de 6 horas após preparo.

17. Os perigos biológicos estão relacionados com a presença, em quantidades inaceitáveis, de microorganismos nos alimentos como: bactérias patogênicas e suas toxinas, vírus e parasitas patogênicos. O grupo coliforme que, ao predominar nos exames laboratoriais da água, indica a contaminação por fezes humanas ou de animais, denomina-se:

- a) *Samonella*
- b) *Citrobacter*
- c) *Staphylococcus*
- d) *Escherichia coli*
- e) *Bacillus cereus*

18. Os manipuladores de alimentos, conscientes da responsabilidade que devem ter em relação à manutenção da segurança dos alimentos manipulados e da saúde dos consumidores, devem seguir regras claras no tocante aos hábitos higiênicos, às posturas e à higiene pessoal, tanto em atividades de treinamento como no dia-a-dia. Sendo assim, marque a opção correta referente aos principais cuidados com a higiene pessoal, a serem tomados pelos manipuladores de alimentos, relacionadas abaixo:
- a) O uso de barba é permitido, quando autorizado pela autoridade sanitária, desde que esta seja mantida constantemente aparada e coberta por máscara.
  - b) A lavagem das mãos pelo manipulador, com posterior desinfecção, é dispensável, quando este estiver usando luvas descartáveis.
  - c) Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, a cada dois dias e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.
  - d) O uso de maquiagem pelas manipuladoras é permitida, pois contribui para uma aparência mais saudável durante a distribuição das refeições.
  - e) Os cabelos devem ser mantidos limpos, adequadamente aparados, presos e protegidos por toucas, redes e/ou gorros.
19. Segundo a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, a edificação e as instalações de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. A empresa deve estabelecer um fluxo de higienização a ser seguido por cada funcionário. Marque a alternativa correta.
- a) Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante, devendo ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.
  - b) As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênicossanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por qualquer um dos funcionários da UAN.
  - c) As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas pelo menos uma vez por semana atendendo ao disposto em legislação específica.
  - d) As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos não precisam ser registradas.
  - e) Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados, sendo o mesmo utilizado na manipulação de alimentos.
20. ***“Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) é um termo genérico, aplicado a uma síndrome geralmente constituída de anorexia, náuseas, vômitos e/ou diarreias, acompanhada ou não de febre atribuída a ingestão de alimentos ou água contaminados” (BRASIL, 2010).***
- Baseado no conceito de DTA do Ministério da Saúde, assinale a alternativa correta.
- a) Segundo o Ministério da Saúde, essas doenças só ocorrem em forma de surtos, quando duas ou mais pessoas são acometidas por sinais clínicos e/ou sintomas.
  - b) Com o advento dos alimentos preparados, surgiram os problemas de transmissão de doenças e da rápida deterioração dos alimentos, causados, sobretudo, pela grande variedade de alimentos consumidos.

- c) O aparecimento dos primeiros sintomas das DTA independe da resistência individual, da quantidade de alimentos ingeridos e da distribuição do agente no alimento.
  - d) Apesar de os países subdesenvolvidos apresentarem o sistema de saneamento básico precário, a água alcança parâmetros mínimos de qualidade para o preparo e conservação dos alimentos, cumprindo com as boas práticas e minimizando a ocorrência de DTA.
  - e) A qualidade da matéria prima alimentar é uma condição de prevenção para o aparecimento das DTA, assim como as condições do ambiente de trabalho, as características do material de limpeza, a influência das técnicas de manipulação e a própria saúde dos manipuladores.
21. O método de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) foi introduzido no Brasil em dezembro de 1993, com a publicação da portaria 1428/MS-93, trazendo ao universo da produção e manipulação dos alimentos a concepção de qualidade total. Em relação ao APPCC, podemos afirmar que:
- a) Ferramenta governamental que gera dados e informações para orientar a seleção de medidas adequadas de redução de riscos relacionados à saúde do consumidor.
  - b) Sistema que objetiva a identificação de perigos e avalia os riscos relacionados à segurança dos alimentos em níveis regional e nacional.
  - c) O APPCC é uma ferramenta operacional e específica para o manejo e controle de perigos, em todo o processo de produção, e não apenas ao produto acabado, utilizado pela indústria de alimentos, para prevenir ou manter em níveis aceitáveis a contaminação.
  - d) É uma ferramenta utilizada para auxiliar processos de tomada de decisão de gerenciamento e auxilia os gerentes de agências reguladoras com informações para tomadas de decisões relacionadas à regulamentação sanitária dos alimentos e para minimizar riscos à saúde do consumidor.
  - e) As boas práticas estão fundamentadas desde a produção, o processamento, a manipulação, a distribuição, o armazenamento, a comercialização, a preparação e o uso, sem combinação com a aplicação do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC).
22. A medida mais utilizada na antropometria, em pesquisas epidemiológicas, sendo de fácil mensuração, de baixo custo, não invasivo e de boa sensibilidade para avaliação nutricional, é:
- a) Tamanho dos segmentos corporais
  - b) Altura
  - c) Peso
  - d) Pregas cutâneas
  - e) Circunferências corporais
23. A avaliação do consumo alimentar, também conhecido como inquérito dietético, é um dos parâmetros utilizados na avaliação do estado nutricional de indivíduos e/ou coletividades. Muitos métodos podem ser utilizados para avaliação deste consumo e, na sua utilização, deve-se considerar que o método.
- a) Se for considerado o recordatório de 24h (R24h) de um dia, esse reflete a ingestão usual do indivíduo.
  - b) O questionário de frequência de consumo alimentar (QFCA) é incapaz de avaliar a ingestão por um período longo de tempo.
  - c) A história dietética não permite a aferição de informações como aversões e preferências alimentares.
  - d) Registro alimentar pesado é considerado um método prático e rápido.
  - e) Registro alimentar apresenta como vantagem não precisar da memória do indivíduo.

24. O leite é submetido a diferentes processos industriais, visando à maior conservação do produto. Marque a alternativa que indica o tipo de leite com as seguintes características: pasteurizado; de baixa qualidade microbiológica; deve ser armazenado e transportado sob refrigeração.
- a) Leite pasteurizado tipo C
  - b) Leite pasteurizado tipo A
  - c) Leite pasteurizado tipo B
  - d) Leite ultrapasteurizado
  - e) Leite desnatado
25. Pescados são animais aquáticos obtidos, de água salgada ou doce, para fins alimentares. Marque a alternativa que justifica a devolução do peixe pelo Técnico em Nutrição e Dietética encarregado pelo recebimento de mercadorias de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).
- a) Cauda firme na direção do corpo
  - b) Olhos salientes
  - c) Ventre abaulado, flácido, volumoso
  - d) Pele brilhante e úmida sem untuosidade
  - e) Olhos brilhantes
26. A classificação das hortaliças, segundo a concentração em glicídios, permite uma flexibilidade maior nos cardápios, sem modificar o valor calórico da dieta. Marque a alternativa que mostra hortaliças contendo cerca de **5%** de glicídios.
- a) Batata-inglesa, cará-inhame, mandioca
  - b) Aipim, cenoura, beterraba
  - c) Batata-doce, beterraba, chuchu
  - d) Abobrinha, acelga, berinjela
  - e) Chuchu, cenoura, beterraba
27. Açúcar é fonte de energia, devido ao seu elevado percentual de carboidratos. Considerando o estudo dos açúcares, marque a alternativa correta.
- a) O açúcar refinado deve ser pressionado no recipiente medidor antes de ser pesado.
  - b) A cristalização da sacarose ocorre em soluções supersaturadas.
  - c) Açúcar é o termo empregado para designar todos os carboidratos.
  - d) O xarope de milho acelera a cristalização.
  - e) A cristalização é diretamente proporcional à solubilidade.
28. Após as operações preliminares, os alimentos podem ser submetidos a diferentes processos de cocção. Um dos métodos de cocção por calor seco é:
- a) Vapor sob pressão
  - b) Água em ebulição
  - c) Fritura por imersão
  - d) Banho-maria
  - e) Vapor propriamente dito.

29. Comercialmente, denomina-se carne toda parte dos animais que servem de alimento ao homem. Assinale a alternativa correta.
- a) Para evitar a teníase, a carne de porco deve ser cozida a uma temperatura interna de 45°C.
  - b) A carne suína, quando imprópria para o consumo, tem cor rosada e gordura branca e consistente.
  - c) A carne ovina de animais mais novos é mais vermelha e tem gordura mais escura e abundante.
  - d) O tecido adiposo encontrado nas carnes melhora sabor e reduz o tempo de cocção.
  - e) Assar em forno brando (120°C) é a forma que a carne perde mais nutrientes e tem pior rendimento devido à maior retração.
30. A resolução do Conselho Federal de Nutricionista Nº. 333/2004 dispõe sobre o Código de Ética Profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética e dá outras providências. De acordo com a resolução em questão, podemos afirmar que:
- a) O Técnico em Nutrição e Dietética deve agir de modo criterioso e transformador, impondo seus padrões socioculturais onde estiver atuando, evitando, assim, conflitos e falhas na execução das atividades.
  - b) O Técnico em Nutrição e Dietética deve pautar a sua atuação profissional concordando com o que for imposto pela gestão do serviço, sem levar em consideração a realidade política, social e econômica do País.
  - c) O Técnico em Nutrição e Dietética deve estar, continuamente, atualizando e ampliando seus conhecimentos técnicos e científicos, visando ao bem público e à efetiva prestação de serviços aos indivíduos e à coletividade.
  - d) É direito do Técnico em Nutrição e Dietética declinar sempre, no exercício da profissão, além da assinatura, o título, o número de seu registro profissional e a referência ao Conselho Regional de Nutricionistas que conferiu a inscrição.
  - e) É dever do Técnico em Nutrição e Dietética prestar serviços profissionais, gratuitamente, a instituições de reconhecida benemerência social, respeitadas as normas de regulamentação da profissão e ocupação.
31. Aos infratores do Código de Ética do Técnico em Nutrição e Dietética serão aplicadas as penalidades previstas no art. 20, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, e no art. 53, do Decreto nº 84.444, de 30 janeiro de 1980, obedecidas, em cada caso, as normas impostas pelos parágrafos 1º a 4º dos mesmos artigos. Um técnico que infringir as disposições e preceitos contidos no Código de Ética poderá sofrer como penalidade de maior graduação:
- a) Cancelamento da inscrição
  - b) Multa
  - c) Suspensão
  - d) Advertência
  - e) Repreensão
32. O Ministério da Saúde publicou, em 2006, o Guia Alimentar para a População Brasileira, com as primeiras diretrizes alimentares oficiais para a nossa população. Uma nova versão atualizada foi disponibilizada em 2014. Sobre guias alimentares, é correto afirmar:
- a) Existem várias formas de representação, o que facilita sua inclusão nas atividades de educação alimentar e nutricional, sendo que a melhor é o que atender aos seus objetivos.
  - b) São um instrumento útil nas ações de educação alimentar e nutricional, mas que não possibilita agilizar e flexibilizar o trabalho de elaboração de programas dietéticos.

- c) Apesar de importante ferramenta de educação alimentar e nutricional, favorecem a monotonia alimentar por impor regras muito rígidas quanto aos alimentos permitidos para consumo.
- d) Apresentam como limitação o fato de só poderem ser aplicados em populações que mantenham bons hábitos alimentares e não apresentem nenhuma doença.
- e) Respeitam os hábitos alimentares individuais, somente nos casos de criança e idosos que são grupos vulneráveis no desenvolvimento de desnutrição.
33. De acordo com a prescrição dietética, o Técnico de Nutrição e Dietética checkou, nos prontuários, que a dieta a ser oferecida aos pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição, pós-operatório, casos neurológicos, insuficiência respiratória, diarreia e pacientes com disfagia para alimentos sólidos deverá ser composta por alimentos com poucos resíduos, cereais pastosos, carnes batidas ou trituradas, vegetais em forma de purê e frutas amassadas. Portanto, essa dieta deverá ser registrada como sendo do tipo:
- a) Líquida restrita
- b) Líquida completa
- c) Líquida pastosa
- d) Branda
- e) Pastosa
34. A dieta líquida restrita tem como principais indicações no pós-operatório imediato (POI), no preparo para exames, no preparo para cirurgias de colón intestinal e redução da função do trato gastrointestinal. Fornece apenas alimentos na consistência líquida e apresenta as seguintes características:
- a) Sem adição de açúcar, hiperlipídica, e hipocalórica
- b) Composta basicamente por água, carboidratos e restrição de lipídios
- c) Com adição de sódio, e servida à temperatura ambiente
- d) Hiperproteica, hipercalórica e sempre servida à temperatura ambiente
- e) Normocalórica, hiperproteica e hiperlipídica
35. Considerando que o aumento da circunferência da cintura parece estar associada à obesidade androide (aumento da gordura visceral) que por sua vez, parece estar relacionada à predisposição para doenças cardiovasculares e metabólicas, a técnica correta para sua avaliação considera, entre outro(s) procedimentos, que o (a):
- a) Medida deve ser obtida sempre com o indivíduo de frente.
- b) Indivíduo na posição ortostática, com o abdome relaxado.
- c) Indivíduo deve estar com os pés levemente afastados.
- d) Indivíduo deve levantar os braços até a altura dos ombros.
- e) Indivíduo deve estar com o abdômen levemente contraído.
36. Os processos de conservação têm por objetivo evitar as alterações nos alimentos, sejam elas de origem microbiana, enzimática, física ou química. Entre os métodos de conservação de alimentos mais usados, destacam-se:
- a) Calor, desidratação e adição de substâncias químicas
- b) Calor, decantação e filtração
- c) Decantação, calor e desidratação

- d) Desidratação, filtração e adição de substâncias químicas
- e) Adição de aditivos, decantação e filtragem
37. Atualmente, o congelamento é um dos métodos mais utilizados para a conservação de alimentos. Os alimentos congelados devem ser armazenados à temperatura igual ou superior a:
- a) -10°C
- b) -4°C
- c) -18°C
- d) -15°C
- e) -7°C
38. A desidratação é um processo onde ocorre a eliminação parcial ou total da umidade dos alimentos, contribuindo, desta forma, para evitar o desperdício de alimentos, quando há excedentes e permitindo o consumo de alimentos naturais fora da época de colheita. Assinale a alternativa que descreve uma das etapas do processo de salga corretamente.
- a) Estéril e puro, sem causar prejuízos ao alimento.
- b) Podem ser empregados dois tipos de sal: o marinho e o de mina.
- c) Independe da idade do sal.
- d) Decorre do fenômeno da osmose.
- e) Adequado para produtos.
39. O pedido de compras é a descrição e compilação de todos os gêneros necessários para a previsão e compra pela Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), em um período de tempo determinado (semanal, quinzenal, mensal, semestral, entre outros). A etapa inicial deste processo é:
- a) A avaliação da aceitação do cardápio
- b) A elaboração do cardápio
- c) A avaliação do valor calórico do cardápio
- d) A frequência de diferentes preparações
- e) O cálculo do peso bruto dos gêneros alimentícios
40. O sistema de distribuição de refeição por autosserviço tem como característica:
- a) Utiliza-se exclusivamente como utensílio bandeja lisa.
- b) O espaço utilizado para a distribuição deve ser próprio e arejado.
- c) Comensal sempre se serve, optando pelas preparações preferidas.
- d) Existe a necessidade de garçom para auxiliar na distribuição.
- e) Distribuição feita por copeiro.
41. A correta pesagem de alimentos começa com a escolha de um equipamento adequado, de manutenção simples, fácil higienização e sensibilidade adequada à tarefa. Analise as alternativas abaixo e assinale a correta sobre a pesagem dos alimentos.
- a) Durante a pesagem dos alimentos em pó, a temperatura dos mesmos não interfere no processo.
- b) A balança utilizada na pesagem de alimentos deve ter capacidade máxima de 1kg e sensibilidade de 0,1g.
- c) A medida caseira é um utensílio comumente utilizado pelo consumidor para medir alimentos, e sua relação com a porção correspondente em gramas ou mililitros.

- d) A capacidade volumétrica de medidas caseiras segue um padrão mundial.
- e) A determinação da porção, expressa em medidas caseiras, deve ser indicada sempre em valores inteiros.
42. Os inquéritos dietéticos são métodos investigativos, a partir dos quais são obtidas informações qualitativas e/ou quantitativas sobre o consumo alimentar do indivíduo. Considerando essas observações, assinale a alternativa correta.
- a) Registro alimentar estimado exige alto nível de motivação e colaboração do indivíduo.
- b) Registro alimentar pesado é um método retrospectivo de avaliação de consumo alimentar e apresenta um custo elevado.
- c) Recordatório de 24 horas não deve ser utilizado em população de baixo nível de escolaridade.
- d) Questionário de frequência alimentar não deve ser utilizado para estudar a associação de alimentos com alguma doença.
- e) História dietética não leva em consideração as alterações advindas da sazonalidade dos alimentos.
43. Considerando uma medida realizada circundando o braço não dominante no ponto médio entre o acrômio do ombro e o olécrano do cotovelo de um indivíduo, utilizando para esta medição uma fita métrica inelástica. Nessa situação, a técnica utilizada foi a mensuração da seguinte medida antropométrica:
- a) Circunferência Muscular do Braço
- b) Pregas Cutâneas Tricipital
- c) Circunferência do Braço
- d) Pregas Cutâneas Bicipital
- e) Área Muscular do Braço Corrigida
44. O *Guia Alimentar para a População Brasileira*, versão publicada em setembro de 2014, substituiu a versão anterior, publicada em 2006, apresenta um conjunto de informações e recomendações sobre alimentação, resumidos em dez passos, que objetivam promover a saúde de pessoas, famílias e comunidades e da sociedade brasileira como um todo, hoje e no futuro. Qual dos passos a seguir é preconizado pelo atual *Guia Alimentar para a População Brasileira*?
- a) Desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias.
- b) Comer sempre na companhia de familiares.
- c) Consumir apenas alimentos *in natura*, evitando qualquer tipo de alimento processado.
- d) Dar preferência, quando fora de casa, a redes de *fast-food*, para otimizar o tempo e diminuir os custos.
- e) Utilizar propagandas comerciais como fonte de informações sobre alimentação.
45. O método de branqueamento tem como princípio básico a utilização de calor que é aplicado ao alimento desnaturando as enzimas envolvidas e tornando ineficazes, reduzindo a carga microbiana e uniformizando o alimento. Este método é indicado a qual grupo de alimentos?
- a) As leguminosas
- b) As hortaliças e frutas
- c) Os grãos e cereais
- d) As aves
- e) Os mariscos

46. Nas Unidades de Alimentação e Nutrição, várias são as técnicas utilizadas de pré-preparo e preparo dos alimentos para melhorar as características organolépticas dos mesmos. Relacione as técnicas abaixo ao seu conceito:

- (1) Caramelização
- (2) Marinar
- (3) Fritar
- (4) Grelhar

(A) É a imersão do alimento em molhos, principalmente, à base cítrica para temperá-lo.

(B) Dourar o alimento em pequena quantidade de gordura, acrescentando líquidos e mantendo o ponto de fervura até que fique macio.

(C) Significa usar o calor seco, imergindo o alimento/preparação em óleo ou gordura, bem quente, sem movimentar o recipiente de cocção.

(D) Modificação dos alimentos ricos em açúcar, quando submetidos ao calor seco, obtendo uma coloração amarronzada e sabor bastante característico.

A sequência correta é:

- a) 1 (C); 2 (D); 3 (B); 4 (A)
- b) 1 (A); 2 (B); 3 (C); 4 (D)
- c) 1 (D); 2 (C); 3 (A); 4 (B)
- d) 1 (A); 2 (D); 3 (B); 4 (C)
- e) 1 (D); 2 (A); 3 (C); 4 (B)

47. Existe uma grande disponibilidade de tabelas com medidas caseiras e técnicas de pesagem padronizadas, o que pode gerar riscos de sub ou superestimação das medidas. Com relação às técnicas de pesagem e medidas caseiras de alimentos, é correto afirmar que:

- a) Alimentos em pó não precisam ser peneirados, antes da pesagem, porém devem ser colocados em utensílios de medidas (xícaras ou colheres padronizadas).
- b) Os alimentos pastosos ou gordurosos devem ser pesados ou medidos, sob refrigeração, e colocados em utensílios padronizados.
- c) Os alimentos líquidos devem ser colocados nos medidores de vidro ou plásticos com graduação e, para a leitura do volume, deve ser feita em superfície plana, com os olhos ao nível do menisco, que se forma na superfície livre do líquido, tomando-se a medida da parte superior do menisco.
- d) Os alimentos secos utilizados nas preparações, como farinha de trigo, açúcar, achocolatados, canela, café e leite em pó não devem ser pressionados no momento da medição.
- e) A quantidade de manteigas, margarinas ou halvarinas deve ser medida, colocada em utensílios padronizados e tendo-se o cuidado para não pressionar, a fim de evitar a formação de bolhas de ar e falsear a quantidade correta.

48. O código de ética do Técnico em Nutrição e Dietética é apresentado em cinco capítulos que trata de diferentes aspectos que norteiam a conduta deste profissional, dentre eles:
- a) Criticar, publicamente ou diante de terceiros, a atuação profissional de colegas, outros profissionais ou de serviços a que esteja vinculado, desde que perceba que o mesmo está agindo de forma contrária ao que preconiza este código.
  - b) O técnico em nutrição e dietética deve estar, continuamente, atualizando e ampliando seus conhecimentos técnicos e científicos, visando ao bem público e à efetiva prestação de serviços aos indivíduos e à coletividade.
  - c) É dever do Técnico em Nutrição e Dietética opinar em assuntos básicos de alimentação e nutrição, desde que compatíveis com sua formação escolar.
  - d) É permitido ao Técnico em Nutrição e Dietética posicionar-se favoravelmente aos movimentos da categoria, com a finalidade de obter vantagens.
  - e) O Técnico em Nutrição e Dietética não poderá participar de qualquer pesquisa científica.
49. A adição de leite para o preparo de alimentos resultará em diferentes efeitos, dependendo do teor de seus componentes, dentre eles, a gordura, do seu estado físico como o leite e seus derivados é incorporada à mistura. Caso seja utilizado em uma determinada preparação o leite desnatado, o teor de gordura correspondente a este alimento será de:
- a) 10 a 15%
  - b) 2 a 3%
  - c) 40 a 50%
  - d) 1,5 a 2%
  - e) 25 a 30%
50. A seleção e a conservação de laticínios é um ponto crítico de controle (PPC), dada as características de composição dos diferentes tipos de leite A, B e C. Os leites dos tipos A, B e C possuem praticamente a mesma composição nutricional. A diferença entre eles está no tipo de rebanho, ordenha, processo de obtenção e número de bactérias presentes após pasteurização. Considerando as diferenças entre os tipos de leite, estão corretas as informações contidas na alternativa:
- a) O leite tipo A é obtido de um único rebanho e não há contato manual com o leite em nenhuma fase do processo. O número máximo de bactérias permitido para este leite é de 500/ml.
  - b) O leite tipo C é obtido de rebanhos diferentes e sua ordenha pode ser realizada mecânica ou manualmente. O leite deve ser refrigerado no próprio local da ordenha (propriedade rural) por até 48 horas em temperatura igual ou inferior a 4°C. O número máximo de bactérias permitido para este leite é de 40.000/ml.
  - c) O leite tipo B tem a mesma origem e tipo de ordenha do leite tipo C, entretanto não é refrigerado. Este processo eleva bastante o número de bactérias presentes no leite, que pode chegar, por determinação da lei, a 100.000/ml.
  - d) O leite tipo A é obtido de rebanhos diferentes e sua ordenha pode ser realizada mecânica ou manualmente. E o número máximo de bactérias permitido para este leite é de 500/ml.
  - e) O leite tipo C é obtido de um único rebanho e não há contato manual com o leite em nenhuma fase do processo. O número máximo de bactérias permitido para este leite é de 40.000/ml.