

**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO  
CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS – EDITAL 08/2008**

**CARGO: NUTRICIONISTA-HABILITAÇÃO**

**NÃO ABRA O CADERNO ANTES DA AUTORIZAÇÃO DO FISCAL.**

**INSTRUÇÕES GERAIS**

- Você recebeu do fiscal:
  - Um *caderno de questões* contendo 60 (sessenta) questões objetivas de múltipla escolha;
  - Um *cartão de respostas* personalizado para a Prova Objetiva;
- **É responsabilidade do candidato certificar-se de que os dados informados em seu *cartão de respostas* estão corretos.**
- Ao ser autorizado o início da prova, verifique, no *caderno de questões* se a numeração das questões e a paginação estão corretas.
- Você dispõe de 4 (quatro) horas para fazer a Prova Objetiva. Faça-as com tranquilidade, mas **controle o seu tempo**. Este **tempo** inclui a marcação do *cartão de respostas* .
- Somente após decorrida uma hora do início das provas, o candidato poderá entregar o seu *caderno de questões* e o seu *cartão de respostas* e retirar-se da sala de prova.
- Somente será permitido levar o seu *caderno de questões* faltando 60 (sessenta) minutos para o término do horário estabelecido para o fim da prova, desde que permaneça em sala até este momento.
- Após o término de sua prova, entregue, **obrigatoriamente**, ao fiscal o *cartão de respostas* da Prova Objetiva.
- Os 3 (três) últimos candidatos de cada sala só poderão ser liberados juntos e deverão assinar a Ata.
- Se você precisar de algum esclarecimento, solicite a presença do **responsável pelo local**.

**MANTENHA A CALMA E BOA SORTE.**

## Parte I – Língua Portuguesa

## TEXTO I

**Cabeludinho**

Quando a Vó me recebeu nas férias, ela me apresentou aos amigos: Este é meu neto. Ele foi estudar no Rio e voltou de ateu. Ela disse que eu voltei de ateu. Aquela preposição deslocada me fantasiava de ateu. Como quem dissesse no Carnaval: aquele menino está fantasiado de palhaço. Minha avó entendia de regências verbais. Ela falava de sério. Mas todo-mundo riu. Porque aquela preposição deslocada podia fazer de uma informação um chiste. E fez. E mais: eu acho que buscar a beleza nas palavras é uma solenidade de amor. E pode ser instrumento de rir. De outra feita, no meio da pelada um menino gritou: Disilimina esse, Cabeludinho. Eu não disiliminei ninguém. Mas aquele verbo novo trouxe um perfume de poesia à nossa quadra. Aprendi nessas férias a brincar de palavras mais do que trabalhar com elas. Comecei a não gostar de palavra engavetada. Aquela que não pode mudar de lugar. Aprendi a gostar mais das palavras pelo que elas entoam do que pelo que elas informam. Por depois ouvi um vaqueiro a cantar com saudade: Ai morena, não me escreve / que eu não sei a ler. Aquele a preposto ao verbo ler, ao meu ouvir, ampliava a solidão do vaqueiro.

(BARROS, Manoel. **Memórias inventadas: a infância**. São Paulo: Planeta, 2003.)

**Questão 1**

Com a leitura atenta do texto, pode-se inferir que no período “Ele foi estudar no Rio e voltou de ateu”, a escolha da regência mostra que a personagem emissora da mensagem pretende expressar

- (a) ironia.
- (b) contradição.
- (c) dúvida.
- (d) oposição.
- (e) complacência.

**Questão 2**

A língua é um instrumento vivo e, por isso, transforma-se através do tempo, assumindo as características de quem a usa e, ao mesmo tempo, a constrói. A escolha vocabular, por exemplo, depende de vários aspectos: por vezes, um termo tão utilizado por uma geração pode ser esquecido por outra. Nesse caso, a palavra **chiste** pode ser um exemplo. Se quiséssemos substituí-la por outra, sem mudança de sentido, usaríamos

- (a) piada.
- (b) desastre.
- (c) bagunça.
- (d) alarme.
- (e) tormento.

**Questão 3**

O discurso apresenta normas textuais para nos referirmos, no enunciado, às palavras ou aos pensamentos de responsabilidade do nosso interlocutor. A pontuação é um dos recursos utilizados para conferir sentido e clareza a esse enunciado. Logo, no período “Quando a Vó me recebeu nas férias, ela me apresentou aos amigos: Este é meu neto”. Os : (dois pontos) indicam que o período a seguir é um discurso

- (a) indireto.
- (b) indireto livre.
- (c) direto.
- (d) direto e indireto.
- (e) direto e indireto livre.

**Questão 4**

“**De outra feita**, no meio da pelada um menino gritou: Disilimina esse, cabeludinho”. A expressão em negrito equivale semanticamente a

- (a) sem reservas.
- (b) dessa vez.
- (c) no momento oportuno.
- (d) com tranqüilidade.
- (e) inesperadamente.

**Questão 5**

“**Quando a Vó me recebeu nas férias**, ela me apresentou aos amigos: Este é meu neto.” Substituindo a oração em negrito por sua forma reduzida, obtemos:

- (a) Ao me receber nas férias, ela me apresentou aos amigos: Este é meu neto.
- (b) Logo que a Vó me recebeu nas férias, ela me apresentou aos amigos: Este é meu neto.
- (c) Por ter me recebido nas férias, ela me apresentou aos amigos: Este é meu neto.
- (d) Recebeu-me nas férias e me apresentou aos amigos: Este é meu neto.
- (e) Como a Vó me recebeu nas férias, ela me apresentou aos amigos: Este é meu neto.

## TEXTO II

**O poeta aprendiz**

Ele era um menino valente e caprino  
Um pequeno infante sadio e grimpante  
Anos tinha dez e asas nos pés  
Com a chuva e bodoque era plic-ploc  
Olhar verde-gaio, parecia um raio  
Pra tangerina, piano e menina  
Por isso fazia  
Seu grão de poesia  
E achava bonita  
A palavra escrita  
Por isso sofria  
De melancolia  
Sonhando o poeta  
Que quem sabe um dia  
Poderia ser.

(TOQUINHO, MORAES, Vinícius de. *In: 10 anos de Toquinho e Vinícius*. Rio de Janeiro: Universal Music, 1979.)

**Questão 6**

Na música "O poeta aprendiz", o personagem central, um menino, é descrito, principalmente, como um ser

- (a) melancólico.
- (b) brigão.
- (c) ativo.
- (d) inseguro.
- (e) pessimista.

**Questão 7**

A palavra "Anos" assume a mesma função sintática que a do substantivo sublinhado na alternativa

- (a) Ele era um menino valente e caprino.
- (b) Olhar verde-gaio, parecia um raio.
- (c) Por isso fazia /Seu grão de poesia.
- (d) Por isso sofria/ De melancolia.
- (e) Que quem sabe um dia.

**A propósito do verso "Anos tinha dez e asas nos pés"****Questão 8****HUMOR**

( WATTERSON, Bill. E foi assim que tudo começou. São Paulo: Ed. Conrad.)

O texto do quadrinho apresenta o personagem Calvin em uma conversa com seu tigre de pelúcia, que ganha vida em sua imaginação. Com a leitura atenta do texto, é possível afirmar que a resposta do tigre

- (a) conceitua tradicionalmente um pronome.
- (b) é absurda, se comparada ao conceito tradicional de pronome.
- (c) é criativa, se comparada ao conceito tradicional de pronome.
- (d) é incoerente, se comparada ao conceito tradicional de pronome.
- (e) opõe-se ao conceito tradicional de pronome.

**Questão 9**

Com a leitura do quadrinho é possível afirmar que temos dois exemplos explícitos de pronomes:

- (a) o primeiro possessivo; o segundo indefinido.
- (b) o primeiro indefinido; o segundo possessivo.
- (c) o primeiro pessoal; o segundo possessivo.
- (d) o primeiro demonstrativo; o segundo pessoal.
- (e) o primeiro possessivo; o segundo pessoal.

**Questão 10**

A polissemia é a situação em que uma palavra assume significados variáveis de acordo com o contexto em que está inserida. Esses diferentes significados não apresentam problemas de entendimento, porque o contexto esclarece a significação final. De acordo com essa afirmação, em “Talvez eu consiga um **ponto** por originalidade”, a palavra destacada tem valor semântico idêntico ao assumido por tal vocábulo na frase:

- (a) Use o ponto ao final das frases.
- (b) Ele estava naquele ponto da rua.
- (c) Os funcionários assinaram o ponto.
- (d) A professora revisou o ponto.
- (e) O trabalho vale ponto na média.

## Parte II – Informática

**Questão 11**

Em relação ao organizador de arquivos Windows Explorer, para se mudar o nome de uma determinada pasta, seleciona-se no menu arquivo a opção conhecida como

- (a) alterar.
- (b) trocar.
- (c) copiar.
- (d) restaurar.
- (e) renomear.

**Questão 12**

Em relação ao sistema operacional Windows XP, no tocante ao painel de controle, existe um item que contém as informações a respeito dos padrões desejados pelo usuário, como idioma, formato de moeda, número, data, entre outros. Esse item é conhecido como

- (a) Opções de Pastas.
- (b) Ferramentas Administrativas.
- (c) Opções de Acessibilidade.
- (d) Opções Regionais e de Idiomas.
- (e) Sistema.

**Questão 13**

No Excel 2003, o componente que exibe as coordenadas da célula selecionada e o texto ou fórmula nela utilizada é conhecido como barra de

- (a) fórmulas.
- (b) ferramentas.
- (c) planilhas.
- (d) títulos.
- (e) menus.

**Questão 14**

Com relação ao editor de texto MS Word, é correto afirmar que:

- (a) a inserção de figuras somente pode ser feita por arquivos.
- (b) os modelos de documentos (\*.dot) não podem ser alterados pelo usuário.
- (c) a inserção de tabelas é feita através do menu Ferramentas.
- (d) a proteção de documentos é feita através do menu Formatar.
- (e) pode-se salvar documentos para serem abertos em versões anteriores.

**Questão 15**

Sabendo-se que um arquivo possui extensão txt, o programa adequado, ou seja, que tem por finalidade abrir e editar esse arquivo é o

- (a) Power Point.
- (b) Excel.
- (c) Paint.
- (d) Bloco de notas.
- (e) Access.

## Parte III – Direitos e Deveres

**Questão 16**

Segundo a Constituição Federal vigente, a Administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos seguintes princípios:

- (a) legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.
- (b) honestidade, eficácia, eficiência, verdade e ética.
- (c) legalidade, pessoalidade, imoralidade, publicidade e ineficiência.
- (d) legalidade, juridicidade, penalidade e parcialidade.
- (e) racionalidade, moralidade, informatização, rapidez e nepotismo.

**Questão 17**

Segundo a redação dada pela Constituição Federal vigente, a investidura em cargo ou emprego público depende de

- (a) concurso público.
- (b) aprovação prévia em concurso público.
- (c) aprovação prévia em concurso público de provas ou de provas e títulos, de acordo com a complexidade do cargo ou emprego.
- (d) ocorrência do convite, pois cargo ou emprego público são de livre nomeação e exoneração.
- (e) concurso público de provas e/ou títulos.

**Questão 18**

O Regime Jurídico Único, de que trata a Lei nº 8.112, de 1990, em seu artigo 116, registra os doze itens considerados deveres dos servidores.

Leia as afirmativas abaixo.

- I - Exercer com zelo e dedicação as atribuições do cargo.
- II - Cumprir as ordens superiores, ainda que manifestamente ilegais.
- III - Ser assíduo e pontual ao serviço.
- IV - Manter conduta compatível com a moralidade administrativa.
- V - Promover manifestação de apreço ou desapeço no recinto da repartição.

Considerando-se V (verdadeiro) ou F (falso), assinale a alternativa que corresponde à seqüência correta.

- (a) V-V-V-F-F
- (b) V-F-V-F-V
- (c) F-V-F-V-F
- (d) F-F-V-V-F
- (e) V-F-V-V-F

**Questão 19**

A criação de autarquia federal dar-se-á

- (a) preferencialmente, por medida provisória.
- (b) exclusivamente, por ato do Presidente da República.
- (c) por ato conjunto da Câmara dos Deputados e do Senado Federal.
- (d) por lei complementar.
- (e) somente por lei específica.

**Questão 20**

Os cargos, empregos e funções públicas são acessíveis

- (a) aos brasileiros natos que preencham os requisitos estabelecidos em lei, assim como aos estrangeiros, na forma da lei.
- (b) aos brasileiros que preencham os requisitos estabelecidos em lei, assim como aos estrangeiros, na forma da lei.
- (c) somente aos brasileiros natos.
- (d) aos brasileiros que preencham os requisitos estabelecidos em lei, não sendo admitida a existência da dupla cidadania.
- (e) aos brasileiros natos que preencham os requisitos estabelecidos em lei, assim como aos estrangeiros que estão no país.

Parte IV – Conhecimentos Específicos

**Questão 21**

Os pisos dos locais de trabalho onde se instalam equipamentos devem ser vistoriados e limpos sempre que

- I. o chão estiver molhado, com graxas, óleos e outras substâncias que o tornem escorregadios.
- II. os equipamentos forem utilizados.
- III. as atividades na área física onde os equipamentos se encontram forem iniciadas ou terminadas.

Das afirmativas acima, está(ão) correta(s) a(s)

- (a) I.
- (b) II.
- (c) III.
- (d) I e III.
- (e) I, II e III.

**Questão 22**

Considerando a instalação dos equipamentos na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) uma área física deve ser dimensionada de forma que o material e os trabalhadores possam movimentar-se com segurança. A distância mínima entre máquinas e equipamentos é de

- (a) 0,60 cm a 0,80 cm.
- (b) 0,30 cm a 0,50 cm.
- (c) 0,40 cm a 0,50 cm.
- (d) 0,30 cm a 0,60 cm.
- (e) 0,60 cm a 0,50 cm.

**Questão 23**

Em relação aos tipos podemos classificar os riscos em

- I. Físicos: calor, frio, umidade, ruído.
- II. Químicos: umidade, vapores e gases.
- III. Biológicos: Vírus, bactérias, fungos, parasitas e insetos.
- IV. Ergonômicos: esforço físico intenso, posturas inadequadas e repetitivas e jornada de trabalho prolongada.

Considerando V (Verdadeiro) e F (Falso), marque a alternativa que corresponde à seqüência correta.

- (a) V-V-V-F.
- (b) V-V-F-V.
- (c) V-F-V-F.
- (d) V-F-V-V.
- (e) V-V-F-F.

**Questão 24**

Leia as alternativas abaixo relativas aos serviços de alimentação que devem estar dispostos no Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (P.O.P).

- I. Estes documentos devem ser acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis a autoridades sanitárias, quando requerido.
- II. O P.O.P deve ser aprovado, datado e assinado pelo responsável do estabelecimento.
- III. Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 15 dias contados a partir da data da preparação dos alimentos.
- IV. Os serviços de alimentação devem implantar P.O.P relacionados somente aos seguintes itens: higienização de instalações, equipamentos e móveis e higiene e saúde dos manipuladores.
- V. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinados a carga horária, o conteúdo programático e a freqüência de sua realização.

Considerando V (Verdadeiro) e F (Falso), marque a alternativa que corresponde à seqüência correta.

- (a) V-V-F-F-V.
- (b) V-F-F-F-V.
- (c) V-V-F-F-F.
- (d) V-F-V-V-F.
- (e) V-V-V-V-V.

**Questão 25**

Na escolha da localização para implantação da UAN, deve-se observar os seguintes cuidados:

- I. dimensionamento, levando em consideração o número de refeições, tipos de equipamentos e tipo de distribuição.
- II. a área física deve ser no subsolo.
- III. abastecimento de água suficiente e tratada, proveniente de rede pública.
- IV. poluição.

Considerando V (Verdadeiro) e F (Falso), marque a alternativa que corresponde à seqüência correta.

- (a) V-F-V-V.
- (b) F-F-V-V.
- (c) V-F-V-F.
- (d) F-F-F-V.
- (e) V-V-V-V.

**Questão 26**

Os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) mais utilizados na UAN são:

- (a) luvas para corte, óculos de segurança, casaco térmico, botas, luvas resistentes a material corrosivo e cáustico e avental.
- (b) sapatos, óculos de segurança, capacete, protetores auriculares e macacão.
- (c) óculos de segurança, protetores auriculares, macacão e luvas resistentes a material corrosivo.
- (d) luvas para corte, casaco térmico, máscaras, avental e capacete.
- (e) macacão, capacete, protetores auriculares e óculos de segurança.

**Questão 27**

Os coliformes são microorganismos, bactérias Gram negativas que fermentam a lactose com formação de ácido e gás em tempo e condições de

- (a) 24h e 10 °C.
- (b) 24h e 20 °C.
- (c) 48h e 35 °C.
- (d) 48h e 40 °C.
- (e) 12h e 30 °C.

**Questão 28**

Na análise microbiológica da água a contagem de bactérias heterotróficas não deve exceder a

- (a) 1000ufc/ml.
- (b) 100 ufc/ml.
- (c) 5000 ufc/ml.
- (d) 500 ufc/ ml.
- (e) 50 ufc/ml.

**Questão 29**

Em relação ao setor de pré-preparo de frutas, verduras e legumes, é correto afirmar que

- I. este setor deve dispor de piso liso, facilmente lavável, paredes com tintas laváveis ou com azulejos, teto sem infiltrações, bancadas em aço inox e lavatório para limpeza das mãos dos funcionários que disponha de sabão líquido e inodoro, com atividade germicida.
- II. este setor deve dispor de piso liso, facilmente lavável, azulejos, teto sem infiltrações, bancada de mármore e lavatório para limpeza das mãos dos funcionários que disponha de sabão antigermicida.
- III. a manipulação de frutas, verduras e legumes, deve ser precedida pela lavagem das mãos dos manipuladores com água e sabão com atividade germicida e inodoro, dispensando-se o ato de enxugá-las. Sempre que houver necessidade de manipulação de outro tipo de verduras ou legumes, as mãos devem ser novamente lavadas com água e sabão.
- IV. todos os equipamentos, após o uso, incluindo descascadeiras, deverão ser desmontados e lavados com escovas e abrasivos, procedendo-se à desinfecção com solução de cloro.

Das afirmativas acima, está(ão) correta(s) a(s)

- (a) I, II, III e IV.
- (b) I e IV.
- (c) I, III, IV.
- (d) IV.
- (e) I, II e IV.

**Questão 30**

No cozimento de uma peça de lagarto, obter-se-á boa inativação microbiana se o interior da peça atingir temperatura de

- (a) 120°C.
- (b) 60°C.
- (c) 70°C.
- (d) 80°C.
- (e) 100°C.

**Questão 31**

São características de uma boa carne, no momento de recebimento:

- I. Temperatura resfriada de 0° a 4°C.
- II. Cor vermelho brilhante sem líquido sanguinolento.
- III. PH entre 5,0 e 7,0.

Das afirmativas acima, está(ão) correta(s) a(s)

- (a) I e II.
- (b) II.
- (c) I.
- (d) II e III.
- (e) I, II e III.

**Questão 32**

A temperatura de estocagem de um pescado e o seu tempo de “vida útil” são, respectivamente

- (a) 1° a 4°C e 8 dias.
- (b) 1° a 10°C e 15 dias.
- (c) 0° a 3°C e 5 dias.
- (d) 1° a 4°C e 12 meses.
- (e) 5° a 0°C e 10 dias.

**Questão 33**

Na estocagem de ovos é importante observar a

- I. inexistência de sujidade na casca.
- II. ausência de ovo quebrado ou trincado.
- III. temperatura de armazenamento deve ser de 1° a 4° C.

Das afirmativas acima, está(ão) correta(s) a(s)

- (a) I.
- (b) I e a II.
- (c) II e III.
- (d) II.
- (e) I, II e III.

**Questão 34**

Segundo a RDC-216, após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para a conservação de alimentos quentes, deve ser mantida a temperatura superior a

- (a) 60°C, por no máximo 6 h.
- (b) 60°C, por no máximo 4 h.
- (c) 55°C, por no máximo 6 h.
- (d) 50°C, por no máximo 4 h.
- (e) 50°C, por no máximo 6 h.

**Questão 35**

O tempo máximo de permanência dos alimentos na distribuição é de

- (a) 20 minutos.
- (b) 10 minutos.
- (c) 1 hora.
- (d) 40 minutos.
- (e) 2 horas.

**Questão 36**

A temperatura e o tempo de manutenção dos alimentos servidos frios devem ser de

- (a) 5°C, por 1h.
- (b) 10°C, por 30'.
- (c) 2°C, por 50'.
- (d) 5°C, por 2h.
- (e) 4°C, por 40'.

**Questão 37**

Os acidentes na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) podem acontecer por falta de experiência ou por negligência. São fatores de acidentes:

- I. Fatores Sociais: grande parte dos funcionários da UAN trabalha longe do seu local de residência, tendo que acordar muito cedo e sair em jejum, preocupar-se com o local onde deixar os filhos e trabalhar em outro emprego sem dia de folga.
- II. Manutenção incorreta dos equipamentos, sendo que o ideal é fazer manutenção preventiva.
- III. Insatisfação do funcionário com a chefia imediata.
- IV. Mau uso dos equipamentos de proteção individual (EPI)

Considerando V (verdadeiro) ou F (falso), assinale a alternativa que corresponde à seqüência correta:

- (a) F-F-V-V.
- (b) V-V-V-V.
- (c) V-V-F-V.
- (d) V-V- F-F.
- (e) V -F-V-F.

**Questão 38**

Segundo a RDC-216, o processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada bem como a sua permanência a uma temperatura favorável à multiplicação microbiana. Portanto, a temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de

- (a) 60°C a 10°C, em até 2h.
- (b) 55°C a 8°C, em até 2h.
- (c) 50°C a 6°C, em até 3h.
- (d) 45°C a 10°C, em até 3h.
- (e) 40°C a 10°C, em até 3h.

**Questão 39**

Em um treinamento para manipulador de alimentos, é importante abordar

- I. procedimentos corretos na manipulação dos alimentos.
- II. atuação do manipulador de alimentos nos diversos setores da UAN.
- III. fundamentos para a higiene individual do manipulador de alimentos.
- IV. segurança e prevenção de acidentes.

Das afirmativas acima, está(ão) correta(s) a(s)

- (a) I e III.
- (b) I, II e III.
- (c) I.
- (d) III.
- (e) I, II, III e IV.

**Questão 40**

Para o leite estar em boas condições de consumo deve

- I. estar livre de sedimentos e matérias estranhas.
- II. possuir sabor levemente acidificado.
- III. possuir embalagens íntegras e sem sujidades.
- IV. ter sido estocado à temperatura de 1 a 10°C.

Considerando V (Verdadeiro) e F (Falso), marque a alternativa que corresponde à seqüência correta.

- (a) V-V-F-F.
- (b) V-F-V-F.
- (c) V-F-V-V.
- (d) V-F-F-F.
- (e) V-V-V-V.

**Questão 41**

Os glicídios simples, também chamados de monossacarídeos, são assim denominados porque não podem ser hidrolizados a formas menores. Dentre as opções abaixo, a que representa esses glicídios simples é.

- (a) Glicose, Galactose, Sacarose, Sorbitol.
- (b) Glicose, Frutose, Galactose, Manose.
- (c) Glicose, Frutose, Lactose, Manose.
- (d) Glicose, Maltose, Frutose, Galactose.
- (e) Glicose, Frutose, Galactose, Sorbitol.

**Questão 42**

O peixe está em boas condições para o consumo, quando

- I. possuir olhos salientes e transparentes.
- II. sua cor estiver branca ou rosada conforme a espécie.
- III. sua carne estiver firme e resistente à pressão do dedo.
- IV. suas guelras estiverem úmidas, apresentando cor rosada ou quase vermelha.

Das afirmativas acima, estão corretas

- (a) I, II e III.
- (b) II, III e IV.
- (c) II e III.
- (d) II e IV.
- (e) I, II, III e IV.

**Questão 43**

Alguns fatores presentes na dieta humana podem alterar as concentrações plasmáticas de colesterol. Assinale a alternativa onde os fatores REDUZEM as concentrações plasmáticas de colesterol:

- (a) ingestão exclusiva de gorduras saturadas e ingestão de ácidos graxos monoinsaturados.
- (b) aumento da ingestão de fibras dietéticas e alta ingestão de colesterol dietético.
- (c) ingestão de gorduras saturadas e de fibras dietéticas.
- (d) redução do colesterol dietético e aumento da ingestão de alimentos protéicos.
- (e) ingestão dietética de gordura poliinsaturada e ingestão de fibras dietéticas.

**Questão 44**

Proteína completa é aquela

- I. que é capaz de fornecer todos os aminoácidos essenciais ou não, independentemente do seu valor biológico.
- II. que contém todos os aminoácidos essenciais em quantidade e qualidade suficiente para permitir o crescimento de animais jovens
- III. de origem animal, classificada como proteína conjugada, rica em aminoácidos sulfurados.
- IV. de origem vegetal, considerada de bom valor biológico, porém com apenas um aminoácido limitante.

Das afirmativas acima, está(ão) correta(s) a(s)

- (a) I, II e IV.
- (b) I e II.
- (c) II e III.
- (d) II.
- (e) I, II, III e IV.

**Questão 45**

O branqueamento é usado na conservação de frutas e hortaliças para

- (a) evitar a perda de seus açúcares.
- (b) evitar a ação de suas enzimas.
- (c) manter a sua umidade.
- (d) manter o seu valor nutritivo.
- (e) melhorar as suas características organolépticas.

**Questão 46**

Um dos fatores que regula o crescimento de microorganismos é a temperatura. A maioria das bactérias prefere a temperatura de

- (a) 32 a 35°C.
- (b) 25 a 30°C.
- (c) 35 a 37°C.
- (d) 20 a 45°C.
- (e) 30 a 35°C.

**Questão 47**

Num planejamento de cardápios para uma coletividade sadia, os principais itens a serem observados são:

- (a) hábitos alimentares, estado de saúde da clientela, preferências alimentares e valor nutricional dos alimentos.
- (b) variedade nas preparações, facilidade de preparo, hábitos alimentares e preferências alimentares.
- (c) valor nutricional dos alimentos, custos, hábitos alimentares e facilidade de preparo.
- (d) custos, preferências alimentares, facilidade de preparo e variedade nas preparações.
- (e) preferências alimentares, facilidade de preparo, hábitos alimentares e custos.

**Questão 48**

A maioria dos alimentos frescos apresenta atividade aquosa de 0.98, o que os torna mais perecíveis que outros. Os microorganismos que podem proliferar mais facilmente nesses alimentos são

- (a) mofos.
- (b) bolores.
- (c) leveduras.
- (d) bactérias Gram – negativas.
- (e) bactérias Gram – positivas.

**Questão 49**

As vitaminas que atuam como coenzimas no metabolismo energético são:

- (a) tiamina, riboflavina, niacina.
- (b) retinol , tocoferol, calciferol.
- (c) piridoxina, riboflavina, calciferol.
- (d) ácido pantotênico, biotina, ácido fólico.
- (e) ácido fólico, piridoxina, cianocobalamina.

**Questão 50**

Para o preparo de 700 porções de bifes com o *per capita* líquido de 200g, foram comprados 140 kg de alcatra, que resultaram num peso líquido de 120 kg. O percentual de rendimento obtido foi de

- (a) 74%.
- (b) 78%.
- (c) 82%.
- (d) 86%.
- (e) 90%.

**Questão 51**

O mineral necessário à síntese de glicogênio, que regula o equilíbrio hidroeletrolítico, é

- (a) cálcio.
- (b) fósforo.
- (c) selênio.
- (d) potássio.
- (e) magnésio.

**Questão 52**

A pectina é uma substância que pode ser utilizada no tratamento da diarreia. Um dos alimentos ricos em pectina é a

- (a) maçã.
- (b) batata.
- (c) banana.
- (d) maisena.
- (e) torrada.

**Questão 53**

Em um restaurante, onde 20% dos comensais foram acometidos de intoxicação por *Staphylococcus aureus*, o primeiro entre os alimentos servidos que deve ser analisado para identificar o surto é o (a)

- (a) arroz.
- (b) carne.
- (c) feijão.
- (d) quindim.
- (e) suco concentrado.

**Questão 54**

Dentre as unidades que compõem a estrutura da UAN, Cabe à área de pré-preparo o (a)

- (a) controle da entrada e saída de gêneros alimentícios.
- (b) distribuição de refeições.
- (c) realização das operações finais dos alimentos.
- (d) aquisição de gêneros alimentícios.
- (e) realização das operações de subdivisão e limpeza dos alimentos.

**Questão 55**

Para a execução de um cardápio elaborado, a quantidade de gêneros alimentícios deve estar baseada nas cotas diárias *per capita*, bem como no(as)

- (a) fator de correção.
- (b) valor nutritivo dos cardápios.
- (c) características organolépticas dos alimentos.
- (d) custo real das preparações.
- (e) formas de preparação para conservar o valor dos alimentos.

**Questão 56**

Os tubérculos em geral são cozidos antes do consumo, para modificarem o seu alto teor de

- (a) lignina.
- (b) celulose.
- (c) amido.
- (d) pectina.
- (e) caroteno.

**Questão 57**

Quando aquecemos uma preparação à qual foi incorporada clara batida em neve, ocorre um aumento de volume devido à(ao)

- (a) coagulação da albumina na formação esponjosa.
- (b) expansão do ar retido na formação esponjosa de albumina.
- (c) rompimento das películas de albumina e expansão do ar.
- (d) distribuição uniforme das películas de albumina na mistura.
- (e) rompimento e expansão das películas de albumina.

**Questão 58**

O fator de correção de um alimento que tem como peso bruto 2000 gramas e peso líquido 1500 gramas é

- (a) 0,8.
- (b) 1,0.
- (c) 1,3.
- (d) 2,0.
- (e) 2,3.

**Questão 59**

O método caseiro de esterilização do leite - fervura por 3 minutos - modifica o teor da vitamina

- (a) A.
- (b) C.
- (c) D.
- (d) B6.
- (e) B1.

**Questão 60**

Leia as assertivas abaixo sobre iluminação de uma UAN.

- I. A iluminação mais recomendada é a natural que, sendo um acelerador das trocas orgânicas, funciona como bactericida, devido à existência de raios ultravioletas.
- II. A legislação recomenda a instalação de lâmpadas incandescentes de 150w/ 4m<sup>2</sup> para refeitórios e 150w/2m<sup>2</sup> para a área de processamento, considerando, em ambos os casos, um pé direito máximo de 3,00 m
- III. Constata-se uma acentuada tendência para o uso de lâmpadas fluorescentes, por ser a iluminação branca o tipo mais adequado, para manter a cor natural dos alimentos, não contribuindo para a elevação da temperatura no local.

Das afirmativas acima, está(ão) correta(s) a(s)

- (a) I e II.
- (b) I e III.
- (c) I, II e III.
- (d) I.
- (e) II.

\*\*\*\*\*