

LÍNGUA PORTUGUESA**QUESTÃO 01**

No fragmento, extraído do conto *Noites brancas*, de Dostoiévski, há uma palavra que foi suprimida. Leia-o atentamente para fazer a questão seguinte:

“Num instante tinha percebido tudo, a espertalhona!

Pôs-se muito falante e alegre, e até vulgar. Agarrou-se ao meu braço, ria, falava, esforçava-se _____ eu também me risse, e qualquer palavra minha mais comovida arrancava-lhe logo uma grande e sonora gargalhada... Comecei a sentir-me um tanto aborrecido e ela então começou a coquetear comigo.” (Dostoiévski, Fiódor. *Noites brancas*. Porto Alegre: L&PM, 2012, pp. 70, 71).

A palavra que foi omitida do fragmento e o sentido dela são

- A) porque – motivo
- B) porquê – causa
- C) por que – finalidade**
- D) por quê – conclusão
- E) porque – concessão

QUESTÃO 02

Observe que o verbo foi empregado de acordo com a norma culta em: “Ele apenas preferia, como todos nós, seu conforto ao dos outros”.

A opção cuja regência verbal **NÃO** está de acordo com a língua padrão é:

- A) O professor procedeu à prova.
- B) Pagou à secretaria tudo o que devia.
- C) Esqueci-me de lhe avisar que não poderia vir hoje.
- D) Gostaria de assistir a peça *O Navio Fantasma em Belém*.**
- E) Aspiro a uma vaga de medicina.

QUESTÃO 03

Observe a seguinte charge:



Fonte: site: <http://muitasrisadinhas.blogspot.com.br/p/charges.html>, em 23/09/2013.

A ideia contida na oração subordinada “Se a polícia parar”, empregada na charge, é a mesma que está destacada em:

- A) Ele receberá a paga, desde que faça todo o trabalho.**
- B) É conveniente que ele regresse logo.
- C) Fui informada de que ele regressaria.
- D) Todos aguardavam que ele regressasse.
- E) Pouco nos interessa se ele vai regressar.

QUESTÃO 04

Leia o excerto:

“A súplica de Jó – ‘Ensina-me, e eu me calarei; e fazei-me entender em que errei... Por que fizeste de mim um alvo para ti, para que a mim mesmo me seja pesado?’ (Jó 6: 24; 7: 20) – esperou em vão pela resposta divina. Isso já era imaginado por Jó: ‘Na verdade sei que assim é; porque, como se justificaria o homem para com Deus? Se quiser contender com Ele, nem a uma de mil coisas lhe poderá responder... Porque, ainda que eu fosse justo, não lhe responderia... A coisa é esta; por isso eu digo que Ele consome ao perfeito e ao ímpio’”. (Bauman, Zygmunt. *Medo líquido*. Rio de Janeiro: Zahar, 2008, p. 78).

As ideias contidas no excerto culminam com as palavras “Ele consome ao perfeito e ao ímpio” e podem ser interpretadas como:

- A) Aquele que se diz correto assim como o irreverente serão punidos por Ele, assim como o ímpio Jó.
- B) Ele não discrimina nem uns nem outros, negros ou brancos.
- C) Ele não tem nenhum critério para mortificar suas criaturas.
- D) Nem todos responderem por seus atos mais vis, sejam bons ou maus.
- E) Não nos é possível entendermos os desígnios de Deus.**

QUESTÃO 05

(...) Tudo isso era, em menor proporção, exatamente o que Ivan Ilich fizera de modo tão brilhante mil vezes ao lidar com as pessoas no Tribunal. O médico concluiu tudo brilhantemente, olhando triunfante por sobre os óculos para o acusado. A partir da fala do médico, Ivan Ilich concluiu que as coisas não estavam bem, mas que para o médico e provavelmente para todas as outras pessoas isso não faria a menor diferença, enquanto para ele era simplesmente terrível. E essa conclusão foi dolorosa, despertando-lhe um grande sentimento de autopiedade, e de amargura em relação ao médico que não se importava nem um pouco com uma questão tão importante.

Mas não disse nada, levantou, colocou o dinheiro da consulta em cima da mesa e falou com um suspiro:

– Nós, os doentes, sem dúvida fazemos muitas vezes perguntas inadequadas. Mas, diga-me, de modo geral, assim por cima, esses sintomas lhe parecem graves ou não?

O médico olhou-o severamente por cima do monóculo, como se dissesse: “Pedimos ao réu que se atenha a responder o que lhe foi perguntado ou serei obrigado a fazer com que o retirem da sala”.

(Tolstoi, Leon. *A morte de Ivan Ilich*. Porto Alegre: L&PM, 1997, p. 48).

Mesmo não tendo lido toda a narrativa, podemos inferir, a respeito do que sofre a personagem Ivan Ilich, que o trecho do conto pretende criticar, sobretudo:

- A) a falta de entendimento que há entre médico e paciente.
- B) o egoísmo existente entre as pessoas de status social diferente.
- C) a insensibilidade humana.**
- D) a intolerância que os médicos geralmente apresentam sobre seus pacientes.
- E) a indiferença do ser humano em relação às pessoas que têm uma doença grave.

INFORMÁTICA**QUESTÃO 06**

Quanto às principais características dos navegadores de internet mais utilizados atualmente, analise as afirmativas a seguir e assinale a alternativa **CORRETA**.

- I – Assim como o Mozilla Firefox e Internet Explorer, o Google Chrome também é um navegador de internet.
- II – Oferecem a opções de salvar dados de formulários, possibilitando uma economia de tempo no processo de preenchimento desses formulários.
- III – Não oferecem ferramentas para impedir que páginas suspeitas sejam abertas e nem avisam o usuário caso ele deseje continuar no endereço digitado.
- IV – Não possuem bloqueadores de janelas pop-up, o que fazem com que janelas indesejadas apareçam sem o consentimento do usuário.
- V - Possuem a opção de limpar o histórico de navegação realizada na internet, propiciando maior privacidade ao usuário.

- A) Somente as afirmativas I e II.
- B) Somente as afirmativas II e IV.
- C) Somente as afirmativas III e IV.
- D) Somente as afirmativas I, II e V.**
- E) Somente as afirmativas III, IV e V.

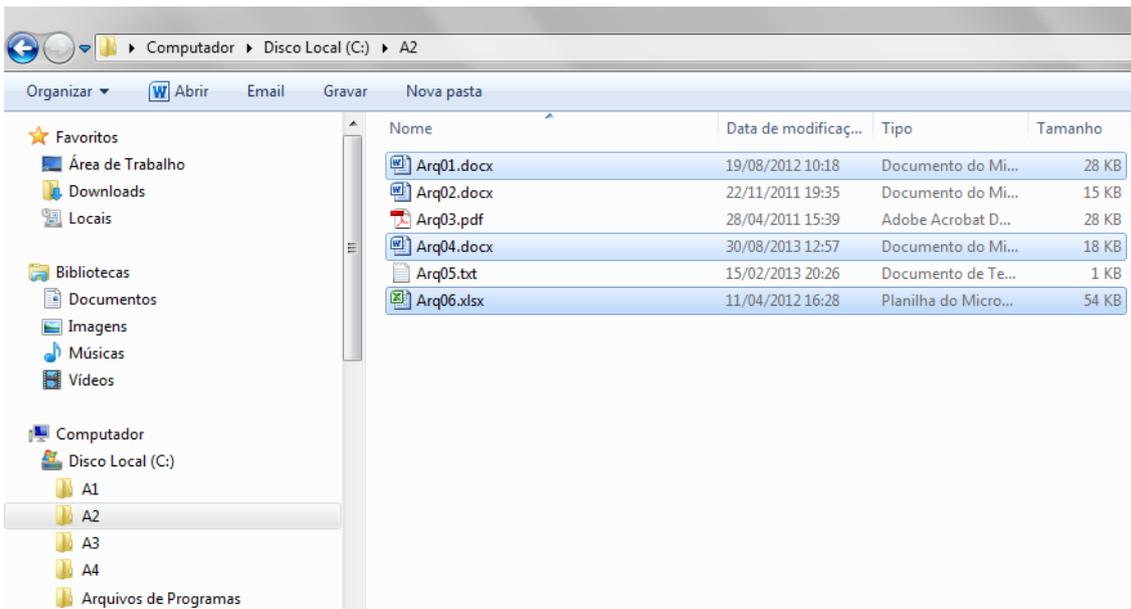
QUESTÃO 07

Quanto aos dispositivos de armazenamento de dados, é **CORRETO** afirmar:

- A) Os CDs, por possuírem maior portabilidade e praticidade que os *pen drives*, são mais adequados que estes dispositivos de memória *flash*, no que concerne ao uso nos processos de gravação rápida e temporária de arquivos e documentos.
- B) Os *pen drives* são conhecidos como dispositivo de memória primária de alta volatilidade.
- C) Se um disco rígido (HD) possui capacidade de armazenamento de 1 *terabyte* então podemos dizer que ele não pode armazenar mais do que 1.000 (mil) *megabytes* de dados.
- D) Para conectar um disco rígido externo (HD externo) a um computador, é necessário que o computador disponha de uma porta USB, para a troca de dados entre o computador e o HD externo, e uma interface de alimentação elétrica, conhecida como HDMI, que servirá de fonte de energia elétrica para o funcionamento do HD externo.
- E) Um disco rígido (HD) de 1 *terabyte* possui maior capacidade de armazenamento de dados que um disco rígido de 500 *gigabytes*.

QUESTÃO 08

Considere a figura a seguir, que apresenta o “Windows Explorer” do MS-Windows 7, e a ação de selecionar um conjunto de arquivos em uma pasta. Desse modo, assinale a alternativa que apresenta a combinação **CORRETA**, do uso do teclado e do mouse, para realizar a seleção somente dos arquivos Arq01.docx, Arq04.docx e Arq06.xlsx, conforme apresentado na referida figura.



- A) Manter a tecla CTRL pressionada e clicar sobre cada um dos arquivos a serem selecionados (Arq01.docx, Arq04.docx e Arq06.xlsx).
- B) Manter a tecla SHIFT pressionada e clicar sobre cada um dos arquivos a serem selecionados (Arq01.docx, Arq04.docx e Arq06.xlsx).
- C) Manter a tecla ENTER pressionada e clicar sobre cada um dos arquivos a serem selecionados (Arq01.docx, Arq04.docx e Arq06.xlsx).
- D) Manter a tecla SHIFT, clicar sobre o primeiro arquivo (Arq01.docx) e, em seguida, clicar sobre o último arquivo a ser selecionado (Arq06.docx).
- E) Clicar sobre cada um dos arquivos a serem selecionados e, em seguida, pressionar a tecla ALT.

QUESTÃO 09

Os atalhos de teclado (ou teclas de atalhos) representam um importante mecanismo para tornar mais ágil o trabalho de formatação de documentos no Microsoft Word 2010. Nesse sentido, e considerando a necessidade de alternar as letras entre minúsculas e maiúsculas de um determinado texto, assinale a alternativa **CORRETA**.

- A) Para transformar o texto “Instituto Federal” em “INSTITUTO FEDERAL”, é necessário selecionar o texto “Instituto Federal” e, em seguida, utilizar o atalho de teclado CTRL + M.
- B) Para transformar o texto “Instituto Federal” em “INSTITUTO FEDERAL”, é necessário selecionar o texto “Instituto Federal” e, em seguida, utilizar o atalho de teclado CTRL + F4.
- C) Para transformar o texto “Instituto Federal” em “INSTITUTO FEDERAL”, é necessário selecionar o texto “Instituto Federal” e, em seguida, utilizar o atalho de teclado ALT + F4.
- D) Para transformar o texto “Instituto Federal” em “INSTITUTO FEDERAL”, é necessário selecionar o texto “Instituto Federal” e, em seguida, utilizar o atalho de teclado SHIFT + F3.**
- E) Para transformar o texto “Instituto Federal” em “INSTITUTO FEDERAL”, é necessário selecionar o texto “Instituto Federal” e, em seguida, utilizar o atalho de teclado SHIFT + M.

QUESTÃO 10

Considere a planilha, apresentada a seguir, construída utilizando o MS-Excel 2010. Considere, ainda, que o valor do imposto do produto arroz, apresentado na célula C4, é calculado multiplicando-se o valor do arroz (célula B4) pelo o percentual do imposto (célula D2). Deseja-se copiar a fórmula da célula C4 e colar nas células C5, C6 e C7, com objetivo de calcular corretamente os valores dos impostos dos demais produtos (feijão, açúcar e farinha). Desse modo, assinale a alternativa que apresenta o modo **CORRETO** que a fórmula de cálculo do imposto deve ser incluída na célula que vai ser copiada (célula C4).

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	Lista de Produtos									
2	Percentual de imposto			7%						
3	Produto	Valor	Valor Imposto	Valor Total						
4	Arroz	R\$ 3,45	R\$ 0,24	R\$ 3,69						
5	Feijão	R\$ 5,60	R\$ 0,39							
6	Açúcar	R\$ 2,10	R\$ 0,15							
7	Farinha	R\$ 5,00	R\$ 0,35							
8	Total									
9										
10										
11										
12										

- A) =B4*D2
- B) =\$B4*D2
- C) =B4*\$D\$2**
- D) =\$B\$4*\$D\$2
- E) =(B4*D2)/100

ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**QUESTÃO 11**

A Lei 8112/90 dispõe sobre o regime jurídico dos servidores públicos civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais. No capítulo II – DAS VANTAGENS, art. 49, é citado que além do vencimento, poderão ser pagas aos servidores as seguintes vantagens: indenização, gratificações e adicionais, observando-se no parágrafo primeiro que:

- A) As gratificações, indenizações e adicionais incorporam-se ao vencimento ou provento.
- B) Os adicionais incorporam-se ao vencimento, nos casos e condições indicados em lei.
- C) Os adicionais incorporam-se ao vencimento ou provento, com restrições legais.
- D) As indenizações não se incorporam ao vencimento ou provento para qualquer efeito.**
- E) As gratificações e os adicionais não poderão ser acumulados para efeito de ascensão.

QUESTÃO 12

A sua repartição pública projeta a instalação de um monumento comemorativo de seus 50 anos de existência. Para tanto, está instituindo um prêmio ao vencedor do projeto artístico, definindo critérios em Edital Público. A modalidade da licitação para efetivação da obra será, então:

- A) Concorrência.
- B) Tomada de preços.
- C) Convite.
- D) Concurso.**
- E) Leilão.

QUESTÃO 13

A Lei 9784, de 29.01.1999, que regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal, ao referir-se no Art. 2º, que a Administração Pública obedecerá, dentre outros, aos princípios da legalidade, finalidade, motivação, razoabilidade, proporcionalidade, moralidade, ampla defesa, contraditório, segurança jurídica, interesse público e eficiência, está reforçando a existência de princípios:

- A) Explícitos e implícitos.**
- B) Estruturais e implícitos.
- C) Normativos e avaliativos.
- D) Básicos e essenciais.
- E) Prescritivos e normativos.

QUESTÃO 14

Quando a Lei nº 9784, de 29.01.1999, em seu Cap. I, das Disposições Gerais, no Art. 2º considera para fim desta lei, considera autoridade e servidor ou agente público, dotado de poder de decisão, reforça no ambiente da Administração Pública:

- A) Estrutura Interna.
- B) Liderança participativa.**
- C) Autoridade de linha.
- D) Comunicação vertical.
- E) Regimento organizacional.

QUESTÃO 15

A criação do ambiente organizacional pode ser definida como a capacidade que uma instituição tem de criar conhecimento, disseminá-lo na organização e incorporá-lo a produtos serviços e sistemas. Dentre os princípios que constituem a Administração Pública há aquele que nos diz da necessidade da plena transparência, do oferecimento de informações que estejam armazenadas em seu banco de dados. É o princípio da:

- A) Eficiência
- B) Moralidade
- C) Publicidade**
- D) Impessoalidade
- E) Legalidade

QUESTÃO 16

De acordo com o Art. 21 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação, a educação escolar compõe-se dos seguintes níveis:

- A) Educação básica, educação infantil, ensino fundamental e ensino médio.
- B) Educação básica, média e superior.
- C) Educação fundamental, média e superior.
- D) Educação básica e educação superior.**
- E) Educação fundamental, básica, média, profissional e superior.

QUESTÃO 17

A Lei que regula o Processo Administrativo, da Administração Pública Federal é:

- A) Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.**
- B) Lei nº 8.666, de 21 de julho de 1993.
- C) Lei nº 10.520, de 17 de junho de 2012.
- D) Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1980.
- E) Lei nº 10.180, de 6 de fevereiro de 2011.

QUESTÃO 18

Pode-se considerar a Administração Pública como:

- A) O conjunto de órgãos e serviços do Estado para atender interesses públicos e privados.
- B) O sistema pelo qual todos têm assegurada a garantia de seus direitos.
- C) A pessoa jurídica de direito público do Estado e da Nação.
- D) O sistema de gestão dos bens e serviços públicos que permite beneficiar os políticos e seus partidos visando ao bem de seus correligionários.
- E) A gestão de bens e interesses da comunidade, visando o bem comum da coletividade.**

QUESTÃO 19

São Instituições que compõem a Administração Indireta:

- A) Governo Federal, Estados e Municípios.
- B) Presidência da República e Ministérios.
- C) Autarquias, fundações públicas, empresas públicas e sociedades de economia mista.**
- D) Governo do Estado e Assembleia Legislativa.
- E) Estados e Municípios.

QUESTÃO 20

Assinale a alternativa **CORRETA** sobre os princípios constitucionais básicos da Administração Pública.

- A) Legalidade, Moralidade, Pessoalidade, Publicidade e Eficiência.
- B) Legalidade, Moralidade, Impessoalidade, Publicação e Eficiência.
- C) Legalidade, Moralidade, Impessoalidade, Publicidade e Eficácia.
- D) Legalidade, Moralidade, Impessoalidade, Publicidade e Eficiência.**
- E) Legalidade, Moralização, Impessoalidade, Publicidade e Eficiência.

ESPECÍFICO**QUESTÃO 21**

Os carboidratos dietéticos mais importantes do ponto de vista nutricional são os polissacarídeos e os dissacarídeos. Uma vez que os monossacarídeos livres não estão normalmente presentes em quantidades significantes na dieta. A utilização dos carboidratos pelas células depende de sua absorção pelo trato gastrointestinal até a corrente sanguínea, um processo geralmente restrito aos monossacarídeos. Em relação a esses carboidratos, está **CORRETO** afirmar que:

- A) A maltose é um dissacarídeo composto de duas unidades de glicose.
- B) A sacarose é o monossacarídeo mais fartamente distribuído e o adoçante natural mais utilizado.
- C) A galactose é um dissacarídeo composto de lactose e glicose.
- D) A galactose é um dissacarídeo composto de maltose e lactose.
- E) A frutose é um trissacarídeo composto por 2 unidades de frutose e 1 de maltose.

QUESTÃO 22

O papel fisiológico das proteínas varia bastante e, devido a esta variedade, classificá-las segundo suas funções pode ajudar no estudo do metabolismo humano. A classificação demonstra que o corpo depende do funcionamento adequado das proteínas. Então está **CORRETO** afirmar que:

- A) As enzimas são moléculas de proteínas que agem como catalisadores.
- B) A albumina é uma proteína com função estrutural.
- C) A transferrina é uma proteína que transporta vitaminas do complexo B.
- D) Algumas proteínas são hormônios e classificadas como hormônios esteroides.
- E) As imunoglobulinas são proteínas com função de transporte.

QUESTÃO 23

A Ficha Técnica de Preparo (FTP) é "um instrumento gerencial de apoio operacional", sendo, portanto, útil para subsidiar o planejamento de cardápio. É **CORRETO** afirmar:

- A) A descrição nas FTP precisa dos equipamentos utilizados no processo ajuda no planejamento do cardápio não tendo relação direta com as modificações do mesmo.
- B) Com a FTP é possível os seguintes dados: per capita, fator de correção e cocção, o rendimento e o número de porções, permitindo o controle financeiro e a determinação da composição nutricional.
- C) A implementação das FTP facilita as atividades somente algumas categorias envolvidas no processo de produção: facilita o trabalho do profissional de nutrição, promove diminuição dos funcionários.
- D) Um dos pontos negativos da FTP é a impossibilidade de relacionar os per capita aos ingredientes.
- E) As FTP podem agravar parte dos problemas de funcionários que trabalham em turnos diferentes, executando a mesma tarefa, acarretando variabilidade no processo de produção e, conseqüentemente, perdas em qualidade e em produtividade.

QUESTÃO 24

Quantos quilos de pescada branca seriam necessários comprar para preparar um peixe grelhado para 250 pessoas, levando em consideração o fator de correção de 2,2 e per capita de 180g.

- A) 50kg.
- B) 99kg.
- C) 110kg.
- D) 150kg.
- E) 160kg.

QUESTÃO 25

Verduras e legumes são plantas que servem para o consumo humano. As partes normalmente consumidas são as folhas, frutos, caules, sementes, tubérculos e raízes. Marque a alternativa **CORRETA**:

- A) Denomina-se "verdura" quando a parte comestível do vegetal são as folhas, flores, botões ou hastes.
- B) Utiliza-se o termo "legume" quando as partes comestíveis são apenas as flores e os frutos.
- C) Alimentos ricos em carotenoides ajudam a aumentar a absorção orgânica do ferro de origem vegetal.
- D) Os vegetais folhosos são as principais fontes de vitamina B12.
- E) As frutas, os legumes, as verduras e os grãos das leguminosas possuem compostos bioativos. Como exemplo, temos os flavonoides presentes principalmente na soja.

QUESTÃO 26

Sabe-se que a presença de inibidores da absorção intestinal nos alimentos pode prejudicar a absorção intestinal de alguns nutrientes. Marque a alternativa **CORRETA**.

- A) A presença de fibras, fitatos e taninos dos alimentos consumidos, inibem a absorção de cálcio, de zinco, de ferro e de proteínas. O mecanismo dessa inibição é a redução da biodisponibilidade. Pela formação de complexos pouco solúveis.**
- B) O ferro hemínico tem sua entrada na célula epitelial dificultada por fatores inibidores como fitatos, fibras e taninos.
- C) O ferro não heme é melhor absorvido que o ferro hemínico.
- D) Mesmo com o cozimento, o fitato, não perde seu poder inibidor da absorção de nutrientes.
- E) O ferro não heme passa pela membrana da célula epitelial diretamente do lúmen para o meio intracelular.

QUESTÃO 27

Deficiência de vitamina A é considerada como uma das mais importantes deficiências nutricionais do mundo subdesenvolvido. Esta deficiência é a principal causa de cegueira evitável no mundo, estando também associada a 23% das mortes por diarreias, em crianças. É possível identificar a população infantil do Nordeste como a mais vulnerável ao problema, existindo igualmente indicações da ocorrência da hipovitaminose A em bolsões de pobreza de Minas Gerais e São Paulo, além de áreas da Região Norte. Diante dessa situação o Ministério da Saúde lançou o programa “*Vitamina A mais*” que tem como metas, **EXCETO**:

- A) Garantir a eliminação da deficiência de vitamina A como um problema de saúde pública em áreas de risco no Brasil.
- B) Assegurar a suplementação com doses maciças de vitamina A em crianças de 0 a 59 meses de idade.**
- C) Assegurar a suplementação com megadoses de puérperas no pós - parto imediato (antes da alta hospitalar), residentes nas áreas de risco.
- D) Contribuir para o conhecimento das famílias residentes em áreas de risco sobre a deficiência de vitamina A, incentivando o aumento do consumo de alimentos ricos em vitamina A.
- E) Estabelecer um sistema de monitoramento que permita a avaliação do processo e impacto da suplementação.

QUESTÃO 28

As informações sobre pesos e medidas caseiras de alimentos são de extrema importância para a atividade do profissional da nutrição, pois permite a execução de cálculos nutricionais dos cardápios, auxilia na padronização das preparações, controle de custos e estoque além de facilitar a execução das receitas pelos manipuladores. Sobre o procedimento de pesagem de alimentos, assinale a alternativa **INCORRETA**:

- A) Alimentos como margarinas e banhas devem sempre estar em temperatura ambiente para serem pesados.
- B) Todo alimento em pó deve ser peneirado antes da pesagem.
- C) Alimentos como óleos devem sempre ser colocados nos recipientes que serão medidos.
- D) Na pesagem de farinhas é importante acomodar o alimento no recipiente, fazendo pressões leves com auxílio dos utensílios.**
- E) A leitura de líquidos deve ser realizada na altura do menisco.

QUESTÃO 29

As novas recomendações de ingestão dietética (DRI, do inglês *dietaryreferenceintake*), diferem conceitualmente das RDA. Podemos afirmar que:

- A) Níveis máximos de ingestão ainda não foram estabelecidos, pois ainda não foi possível detectar riscos de efeitos adversos na saúde.
- B) As faixas etárias antes denominadas como tal, passaram a ser chamadas “estágios da vida”.**
- C) As recomendações de cálcio mudaram de conceito. Porém as recomendações permaneceram.
- D) Indivíduos fumantes necessitam de 65mg a mais do que o valor da RDA.
- E) A recomendação de cálcio para uma mulher adulta não é a mesma para gestante e nutrizas adultas.

QUESTÃO 30

O papel que todas as lipoproteínas desempenham é transportar lipídios de um tecido para outro, para preencher as necessidades de lipídio de diferentes células. Em relação ao transporte e armazenamento de lipídios, está **ERRADO** afirmar que:

- A) A função da fração HDL tem sido chamada de transporte reverso do colesterol.
- B) A fração HDL remove o colesterol que não foi esterificado das células e de outras lipoproteínas, onde ele pode ter se acumulado, e o devolve ao fígado para ser secretado na bile.
- C) A HDL se liga tanto nas células hepáticas quanto nas extra-hepáticas.
- D) As células alvo da LDL incluem as células do endotélio vascular. Disso resulta que a alta concentração e atividade de LDL possuem implicações na etiologia da doença cardiovascular.
- E) Porção de proteína de qualquer lipoproteína é chamada de apolipoproteína e diferem de acordo com a relação lipídio/proteína dentro da partícula, assim como pela proporção dos tipos de lipídios, essa diferenças de composição não influenciam a densidade da partícula.**

QUESTÃO 31

A RESOLUÇÃO-RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, definindo alimentos preparados como sendo: alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em categorias, quais sejam **CORRETO** afirmar:

- A) Alimentos cozidos, mantidos em quaisquer temperaturas e expostos ao consumo e Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.
- B) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo e Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo, únicas categorias aceitas.
- C) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo somente em estabelecimento onde o nutricionista esteja presente.
- D) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo na presença ou ausência do profissional nutricionista.
- E) Alimentos cozidos, mantidos quentes, refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo e alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.**

QUESTÃO 32

A betaglucana, presente na aveia, é definida como um prebiótico possuindo várias alegações funcionais, sendo a principal relacionada no auxílio da redução do colesterol sérico. Essa alegação funcional só pode ser utilizada se no alimento sólido for encontrado:

- A) No mínimo 1,5g de betaglucana na porção.
- B) No mínimo 2g de betaglucana na porção.
- C) No mínimo 3g de betaglucana na porção.**
- D) No mínimo 4g de betaglucana na porção.
- E) No mínimo 4,5 de betaglucana na porção.

QUESTÃO 33

Os monossacarídeos ingeridos como tal, resultantes da digestão dos polissacarídeos são quase que totalmente absorvidos no intestino delgado, no caso da glicose e galactose, há um sistema de carregamento (absorção ativa) que é dependente da presença de qual mineral:

- A) Sódio**
- B) Potássio
- C) Cloro
- D) Cálcio
- E) Zinco

QUESTÃO 34

O ato da alimentação deve estar inserido no cotidiano das pessoas, como um evento agradável e de socialização. Uma alimentação saudável deve contemplar alguns atributos básicos. Marque a alternativa **ERRADA**:

- A) A alimentação saudável contempla uma ampla variedade de grupos de alimentos com múltiplas colorações. Essa variedade de coloração torna a refeição mais atrativa, o que agrada aos sentidos e estimula o consumo de alimentos saudáveis.
- B) Ao contrário do que tem sido construído socialmente, por meio de informação equivocada, uma alimentação saudável não é cara, pois se baseia em alimentos industrializados produzidos regionalmente.**
- C) Os alimentos devem ser seguros para o consumo, ou seja, não devem apresentar contaminantes de natureza biológica, física ou química ou outros perigos que comprometam a saúde do indivíduo ou da população.
- D) O consumo de vários tipos de alimentos fornece os diferentes nutrientes necessários para atender às demandas fisiológicas e garantir uma alimentação adequada.
- E) Garantia do equilíbrio em quantidade e qualidade dos alimentos para o alcance de uma nutrição adequada, considerando que tais fatores variam de acordo com a fase do curso da vida e outros fatores como estado nutricional, estado de saúde, idade, sexo grau de atividade física e estado fisiológico.

QUESTÃO 35

São informações importantes que deverão ser declaradas nos rótulos dos alimentos, **EXCETO**:

- A) Valores diários (VD).
- B) Informação do percentual diário, pois é uma recomendação de consumo.**
- C) Informação nutricional.
- D) Porções de alimentos.
- E) Lista de ingredientes.

QUESTÃO 36

Após a contaminação dos alimentos, os microrganismos multiplicam-se rapidamente, desde que sejam encontradas condições apropriadas. Marque a alternativa **CORRETA**:

- A) A temperatura dos alimentos é uma condição semi-essencial para a multiplicação de microrganismos.
- B) Em temperaturas inferiores a 5°C, os microrganismos cessam ou reduzem o processo de multiplicação.**
- C) A maioria dos microrganismos é eliminada em temperaturas superiores a 45°C.
- D) Os microrganismos cessam seu processo de multiplicação em temperaturas inferiores a 7°C e superiores a 100°C.
- E) Como medida de segurança, são considerados completamente cozidos os alimentos que são submetidos a temperaturas superiores a 50°C.

QUESTÃO 37

Em Unidade de Alimentação e Nutrição podem ser encontradas três modalidades de controle de estoque: o mínimo, médio e máximo. Com relação ao estoque mínimo, a sua utilização é devido ao:

- A) Consumo maior que o previsto, e atraso no tempo de entrega.**
- B) Consumo maior que o previsto, atraso no tempo de preparo do cardápio, atraso no tempo de estocagem.
- C) Consumo abaixo do previsto e requisições de grandes lotes entrega imediata.
- D) Consumo abaixo do previsto, atraso no tempo de entrega, atraso no tempo de preparo do cardápio.
- E) Consumo abaixo do previsto, atraso no tempo de processamento, atraso no tempo de preparo do cardápio.

QUESTÃO 38

A principal função do trato digestivo do homem consiste na digestão e absorção dos alimentos. Em relação aos prebióticos e probióticos, podemos **AFIRMAR** que:

- A) Prebióticos são micro-organismos vivos que, administrados em quantidades adequadas, conferem efeito benéfico à saúde do hospedeiro.
- B) Propriedades levemente patogênicas são um dos critérios a ser seguido para que um micro-organismo seja utilizado para consumo humano.
- C) Prebióticos são alimentos digeríveis pelo hospedeiro e que tem a propriedade de ser fermentado de maneira seletiva no cólon.
- D) Produção de substâncias antimicrobianas é um efeito benéfico de alimentos que carregam bactérias probióticas.**
- E) Determinadas proteínas tem ação prebiótica. Entre os aminoácidos mais utilizados são o FOS e as inulinas.

QUESTÃO 39

Os alimentos naturalmente apresentam condições que favorecem o crescimento de microorganismo, necessitando da aplicação de métodos de conservação para a manutenção de suas características nutricionais e sensoriais. Dentre esses métodos, destaca-se a refrigeração como método que utiliza temperaturas baixas para conservação dos alimentos.

- A) O processo que utiliza temperatura na faixa de 0 a 10°C e que tem poder bactericida.
- B) O processo de temperatura na faixa de 0 a - 18°C que tem o poder de melhorar a qualidade sanitária do alimento.
- C) O processo utiliza temperatura na faixa de 0 a 10°C e que tem poder de paralisar o crescimento dos microorganismos.
- D) O processo utiliza temperatura na faixa de 0 a 10°C e que tem poder de retardar a velocidade do crescimento dos microorganismos.**
- E) O processo de temperatura na faixa de 0 a - 18°C que tem o poder de retardar a qualidade sanitária do alimento.

QUESTÃO 40

Durante a última década, observou-se um crescente interesse pelas fibras alimentares, pelo menos quanto à sua importância na saúde. É **CORRETO** afirmar que:

- A) A designação de f
- B) fibra alimentar inclui sua digestibilidade pelas enzimas digestivas do homem, a fermentabilidade pela flora bacterianacolônica e a origem da parede celular das plantas.
- C) Fibra alimentar consiste nos remanescentes de células vegetais comestíveis, polissacarídeos, monossacarídeos, lignina e substâncias associadas resistentes à digestão pelas enzimas alimentares humanas.
- D) Originalmente, as subclasses das fibras alimentares incluem celulose, hemicelulose, pectinas e ligninas. Outra maneira de se descreverem as subclasses é pela diferenciação entre fibra solúvel, semi-solúvel e insolúvel.
- E) A fibra insolúvel parece ter propriedade de reduzir o colesterol sérico e pode alterar a resposta glicêmica dos alimentos.
- F) Amido resistente corresponde ao total de amido e dos produtos da degradação deste que resistem à digestão no intestino delgado do homem saudável.**