

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

CONCURSO PÚBLICO 2009



CARGO: NUTRICIONISTA

Número de Questões: **40** (10 de Língua Portuguesa e 30 de Conhecimentos Específicos)
Duração da Prova: **4 horas** (já incluído o tempo destinado à identificação e ao preenchimento da FOLHA DE RESPOSTA)

LEIA COM ATENÇÃO

- ⚙ Confira a numeração das questões e o número de páginas deste caderno, antes de iniciar a prova. Em caso de problemas de impressão, peça a imediata substituição do caderno de provas.
- ⚙ Cada questão é composta por cinco itens numerados de I a V. Cada item deverá ser julgado como **CERTO** (C) ou **ERRADO** (E).
- ⚙ Preencha, na FOLHA DE RESPOSTA, a bolha correspondente ao seu julgamento ((C) ou (E)) a respeito de cada item das questões.
- ⚙ Após três horas e trinta minutos do início da prova, o candidato fica desobrigado a devolver este caderno de provas.

DIVULGAÇÃO:

- ⚙ Gabarito preliminar: **10 de agosto de 2009** (<<http://www.coperve.ufpb.br>>).
- ⚙ Gabarito definitivo: **21 de agosto de 2009** (<<http://www.coperve.ufpb.br>>).
- ⚙ Relação dos candidatos habilitados à prova teórico-prática e informações sobre critérios e procedimentos de aplicação dessa prova: **21 de agosto de 2009**.
- ⚙ Resultado final do Concurso será homologado mediante publicação no Diário Oficial da União e no endereço www.ufpb.br.
- ⚙ Aplicação das provas teórico-práticas para as categorias relacionadas nos itens 1 e 2 do Edital 37/2009 será no período de **08 a 18 de setembro de 2009**.

I – LÍNGUA PORTUGUESA

Para responder às questões de 1 a 10, leia o **TEXTO** abaixo.

Falando difícil

1 Quando começam a ser ouvidas quase todo dia palavras que ninguém ouvia antes, é bom prestar
atenção — estão criando confusão na língua portuguesa e raramente isso resulta em alguma coisa boa. No
mundo dos três poderes e da política em geral, por exemplo, fala-se cada vez mais um idioma que tem
4 cada vez menos semelhança com a linguagem de utilização corrente pelo público. As preferências, aí,
variam de acordo com quem está falando. A ministra da Casa Civil, Dilma Rousseff, colocou no mapa a
palavra “escandalização”, à qual acrescentou um “do nada”, para escrever o noticiário sobre o dossiê (ou
banco de dados, como ela prefere) feito na Casa Civil com informações incômodas para o governo
8 anterior. Mais recentemente, o ministro Gilmar Mendes, presidente do Supremo Tribunal Federal,
contribuiu com o seu “espetacularização”; foi a palavra, vinda de uma língua desconhecida, que
selecionou para manifestar seu desagrado quanto à colocação de algemas no banqueiro Daniel Dantas,
durante as operações da Polícia Federal, que lhe valeram o desconforto de algumas horas na prisão.
12 “Obstaculização”, “fulanização” ou “desconstitucionalização” são outras das preferidas do momento —
sendo certo que existe, por algum motivo, uma atração especial por palavras que acabam em “zação”.

O ministro Tarso Genro, da Justiça, parece ser o praticante mais entusiasmado desse tipo de
linguagem entre as autoridades do governo. Poucas coisas, hoje em dia, são tão difíceis quanto pegar o
16 ministro Genro falando naquilo que antigamente se chamava “português claro”. Ele já falou em
“referência fundante”, “foco territorial etário”, “escuta social orgânica articulada”, entre outras coisas
igualmente alarmantes; na semana passada, a propósito da influência do crime organizado nas eleições
municipais do Rio de Janeiro, observou que “a insegurança já transgrediu para a questão eleitoral”. É
20 curioso, uma vez que, como alto dirigente do Partido dos Trabalhadores, deveria se expressar com
palavras que a média dos trabalhadores brasileiros conseguisse entender. Que trabalhador, por exemplo,
saberia o que quer dizer “referência fundante”? Mas também o PT, e não só o ministro Genro, gosta de
falar enrolado. Seus líderes vivem se referindo a “políticas”, que em geral são “estruturantes”; dizem que
24 isso ou aquilo é “pontual”, e assim por diante. “Políticas”, no entendimento comum da população, são
mulheres que se dedicam à política; a senadora Ideli Salvatti ou a ex-prefeita Marta Suplicy, por exemplo,
são políticas. “Pontual”, da mesma forma, é o cidadão que chega na hora certa aos seus compromissos.
Fazer o quê? As pessoas acham que esse palavreado as torna mais inteligentes, ou mais profissionais.
28 Conseguem, apenas, tornar-se confusas, ou simplesmente bobas.

As coisas até que não estariam de todo mal se só os habitantes do mundo oficial falassem nesse
patoá. Mas a história envolve muito mais gente boa, e muito mais do que apenas falar complicado — o
que ela mostra, na verdade, é que o português está sendo tratado a pedradas no Brasil. O problema
32 começa com a leitura. O presidente Luiz Inácio Lula da Silva, por exemplo, vive se orgulhando de não ler
livros — algo que considera, além de chato, como um certificado de garantia de suas origens populares.
Lula ficaria surpreso se soubesse quanta gente na elite brasileira também não lê livro nenhum — ou então
lê pouco, lê livros ruins ou não entende o que lê. Muitos brasileiros ricos, como empresários, altos
36 executivos e profissionais de sucesso, têm, sabidamente, problemas sérios na hora de escrever uma frase
com mais de vinte palavras. Escrevem errado, escrevem mal ou não dá para entender o que escrevem —
ou, mais simplesmente, não escrevem nada. No mesmo caminho vão professores, do primário à
universidade, artistas, profissionais liberais, cientistas, escritores, jornalistas — que já foram definidos,
40 por sinal, como indivíduos que desinformam, deseducam e ofendem o vernáculo.

O mau uso do português resulta em diversos problemas de ordem prática, o primeiro dos quais é
entender o que se escreve. Não é raro, por exemplo, advogados assinarem petições nas quais não
conseguem explicar direito o que, afinal, seus clientes estão querendo — ou juízes darem sentenças em
44 português tão ruim que não se sabe ao certo o que decidiram. Há leis, decretos, portarias e outros
documentos públicos incompreensíveis à primeira leitura, ou mesmo à segunda, à terceira e a quantas
mais vierem. Não se sabe, muitas vezes, que linguagem foi utilizada na redação de um contrato. Os
balanços das sociedades anônimas, publicados uma vez por ano, permanecem impenetráveis.

48 Há mais, nisso tudo, do que dificuldades de compreensão. A escritora Doris Lessing, prêmio
Nobel de Literatura de 2007, diz que, quando se corrompe a linguagem, se corrompe, logo em seguida, o
pensamento. É o risco que se corre com o português praticado atualmente no Brasil de terno, gravata e
diploma universitário.

1. No texto, o autor faz considerações acerca da linguagem. Com base nessas considerações, julgue as assertivas a seguir:
 - I. A fala, no âmbito dos poderes públicos, e da política, assume feição bem própria, distanciando-se da maneira comum do falar do público.
 - II. A linguagem utilizada por políticos e parlamentares mostra-se cada vez mais cuidada, por expressar a forma de comunicação de pessoas cultas.
 - III. O rebuscamento vocabular do Ministro Tarso Genro é uma exigência do cargo, representante da alta esfera do governo.
 - IV. O processo de criação de novas palavras nem sempre é bem-vindo, uma vez que, na maioria das vezes, pode causar problema na comunicação.
 - V. A escolha de palavras ou expressões por parte dos políticos e parlamentares representa a necessidade de se criar uma língua que identifique essas categorias na sociedade brasileira.
2. O autor titula seu texto com a frase *Falando difícil*. Considerando a sua argumentação acerca do “falar difícil”, julgue as assertivas a seguir:
 - I. Apenas os políticos cometem o erro de se expressar com palavreado difícil, pois os demais segmentos da sociedade primam pela clareza na comunicação.
 - II. Apenas os professores, do ensino fundamental à universidade, mantêm o respeito à língua, evitando esse tipo de uso da linguagem.
 - III. Artistas, escritores e jornalistas, mesmo dando asas à imaginação, seguem rigorosamente as normas de uso da língua, revelando um apreço ao seu idioma.
 - IV. Tanto as autoridades do governo, como as citadas no texto, quanto outros cidadãos, que se destacam no mundo empresarial, estão se descuidando de sua língua materna.
 - V. O ato de falar difícil impressiona o público, por isso deve ser uma norma a ser seguida por aqueles que vivem em contato com o público.
3. Segundo o autor, “[...] o português está sendo tratado a pedradas no Brasil.” (linha 31) e isso é consequência de alguns fatores. Em relação a essa questão, julgue as assertivas seguintes:
 - I. O descaso com a leitura, exclusivo daqueles que são analfabetos, tem comprometido o uso da língua e da comunicação.
 - II. Os professores, até mesmo os universitários, a exemplo de políticos, empresários e profissionais liberais, usam inadequadamente a língua, gerando problemas de compreensão.
 - III. A elite brasileira, em número expressivo, apresenta dificuldades que se referem ao domínio da leitura e da escrita.
 - IV. O português, falado e escrito atualmente no Brasil, está fadado à preferência do usuário que o modifica arbitrariamente, causando problemas sérios de compreensão.
 - V. O português é uma língua viva, e, por isso, está sujeito a “modismos”, o que é salutar para a geração atual e futura.
4. Considerando as tipologias textuais presentes no texto, julgue as assertivas a seguir:
 - I. O uso recorrente de sequências narrativas reforça a tese defendida pelo autor.
 - II. O uso recorrente de sequências explicativas constitui um recurso da argumentação.
 - III. O emprego de sequências descritivas constitui uma falha da argumentação.
 - IV. O uso de sequências argumentativas contribui para a sustentação da tese defendida pelo autor.
 - V. O uso recorrente de sequências narrativo-descritivas prejudica a argumentação do texto.
5. Leia:

“**Mas também** o PT, e não só o ministro Genro, gosta de falar enrolado.” (linhas 22-23)

Considerando a análise da expressão destacada no fragmento, julgue as assertivas seguintes:
 - I. Introduce oração que nega radicalmente o enunciado anterior.
 - II. Expressa circunstância de condição, ressaltando que o PT também gosta de falar enrolado.
 - III. Introduce argumento que reafirma a ideia de que políticos usam a linguagem de forma enrolada.
 - IV. Inicia um novo argumento que contraria a ideia de que os políticos não usam adequadamente a língua.
 - V. Expressa inclusão, possibilitando a continuidade do ponto de vista do autor acerca do uso da língua pelos políticos.

6. O conectivo **que**, entre outras funções, aparece no texto com valor restritivo. Considerando esse valor, julgue os fragmentos a seguir:
- I. “Quando começam a ser ouvidas quase todo dia palavras que ninguém ouvia antes, [...]” (linha 1)
 - II. “[...] fala-se cada vez mais um idioma que tem cada vez menos semelhança com a linguagem de utilização corrente pelo público.” (linhas 3-4)
 - III. “Poucas coisas, hoje em dia, são tão difíceis quanto pegar o ministro Tarso Genro naquilo que antigamente se chamava ‘português claro’.” (linhas 15-16)
 - IV. “[...] a propósito da influência do crime organizado nas eleições municipais do Rio de Janeiro, observou-se que a insegurança já transgrediu para a questão eleitoral.” (linhas 18-19)
 - V. “‘Políticas’, no entendimento comum da população, são mulheres que se dedicam à política; [...]” (linhas 24-25)
7. Considerando a mesma regência da forma verbal destacada em “Quando começam a ser ouvidas quase todo dia palavras que ninguém **ouvia** antes, [...]” (linha 1), julgue os verbos destacados nos fragmentos a seguir:
- I. “[...] são mulheres que se **dedicam** à política; [...]” (linhas 24-25)
 - II. “As pessoas **acham** que esse palavreado as torna mais inteligentes, ou mais profissionais.” (linha 27)
 - III. “Lula ficaria surpreso se **soubesse** quanta gente na elite brasileira também não lê livro nenhum –” (linha 34)
 - IV. “O mau uso do português **resulta** em diversos problemas de ordem prática, [...]” (linha 41)
 - V. “Os balanços das sociedades anônimas, publicados uma vez por ano, **permanecem** impenetráveis.” (linhas 46-47)
8. Há, no texto, registro de uso do verbo na voz passiva. Considerando esse uso, nas formas destacadas abaixo, julgue os fragmentos a seguir:
- I. “As preferências, aí, variam de acordo com quem **está falando**.” (linhas 4-5)
 - II. “Seus líderes vivem se referindo a políticas, que em geral **são estruturantes**.” (linhas 24-25)
 - III. “Conseguem, apenas, **tornar-se confusas**, ou simplesmente bobas.” (linha 28)
 - IV. “[...] – o que ela mostra é que o português **está sendo tratado** a pedradas no Brasil.” (linhas 30-31)
 - V. “Não se sabe, muitas vezes, que linguagem **foi utilizada** na redação de um contrato.” (linha 46)
9. Considerando o uso dos conectivos destacados no fragmento “A escritora Doris Lessing, prêmio Nobel de Literatura de 2007, diz que, **quando** se corrompe a linguagem, se corrompe, **logo em seguida**, o pensamento. (linhas 48-50), julgue as assertivas a seguir:
- I. O conectivo *quando* e a expressão *logo em seguida* introduzem orações que expressam ideia, respectivamente, de tempo e de conclusão.
 - II. O conectivo *quando* e a expressão *logo em seguida* estabelecem relação de temporalidade entre as orações.
 - III. O conectivo *quando* pode ser substituído pelo conectivo *sempre que*, mantendo-se a mesma circunstância.
 - IV. A expressão *logo em seguida* pode ser substituída pela conjunção *portanto*, sem alteração do sentido do fragmento.
 - V. A expressão *logo em seguida* modifica a forma verbal “*corrompe*”, indicando-lhe circunstância de tempo.
10. Leia:
- “É curioso, uma vez que, como dirigente do Partido dos Trabalhadores, deveria se expressar com palavras que a média dos trabalhadores brasileiros conseguisse entender.” (linhas 19-21)
- Considerando a concordância das formas verbais nesse fragmento, julgue as assertivas a seguir:
- I. O uso da forma verbal *deveria* constitui um desvio da norma padrão da língua escrita, visto que não concorda com o seu sujeito.
 - II. A forma verbal *deveria* poderá ser flexionada no plural, estabelecendo a concordância com o termo *trabalhadores*.
 - III. A forma verbal *conseguisse* está flexionada no singular, concordando com o sujeito *a média dos trabalhadores brasileiros*.
 - IV. A forma verbal *conseguisse* poderá flexionar-se também no plural, mantendo-se a concordância com a expressão *trabalhadores brasileiros*.
 - V. O uso das formas verbais *deveria* e *conseguisse* está de acordo com a norma padrão da língua escrita.

II – NUTRICIONISTA

11. O ovo pode ser preparado e consumido de diversas formas. Considerando as orientações práticas para o seu preparo, julgue as assertivas a seguir:
- I. Acrescentar ácido (limão, vinagre) na água de cocção de ovos pochê, pois retarda a coagulação das proteínas.
 - II. Acrescentar sal ao fritar um ovo, isso também retarda a coagulação das proteínas.
 - III. Incorporar a clara em neve com os outros ingredientes somente no último momento com movimentos suaves.
 - IV. Esfriar rapidamente após a cocção, a fim de evitar a camada escura em torno da gema (sulfeto de ferro).
 - V. Utilizar clara e gema em preparações à milanesa, pois a cobertura fica mais crocante e o óleo espirra menos durante a fritura.
12. Cereais são alimentos de origem vegetal, constituídos de grãos e largamente consumidos pelos povos do mundo todo. Tendo em vista as características funcionais dos cereais, julgue as assertivas abaixo:
- I. GLÚTEN – é uma proteína presente no trigo, aveia, cevada e centeio, composta por gliadina e glutanina.
 - II. GELATINIZAÇÃO – é a hidrólise do amido, que ocorre no aquecimento prolongado, quando há um rompimento gradativo das membranas que envolvem os grãos de amido, liberando substância semissolúvel.
 - III. RETROGRADAÇÃO – é a dilatação dos grânulos de amido quando submetidos à água aquecida, com consequente aumento de volume.
 - IV. DEXTRINIZAÇÃO – durante a cocção, em presença de água, o amido gelatiniza, pois os grânulos incham quando entram em contato com um líquido.
 - V. AMIDO – é um polissacarídeo constituído de unidades de glicose.
13. Com relação às técnicas de preparo e pré-preparo dos alimentos, julgue as assertivas abaixo:
- I. DECANTAR – separar partículas sólidas de um líquido.
 - II. SEDIMENTAR – separar dois componentes líquidos.
 - III. CENTRIFUGAR – separar dois líquidos de densidades diferentes.
 - IV. ESPREMER – dividir o alimento em pequenos pedaços.
 - V. PENEIRAR – separar partículas sólidas de diversos tamanhos.
14. A presença de outros ingredientes (gema, açúcar, sal, água ou ácido) tem influência sobre o tempo de batimento, o volume final obtido, rendimento e estabilidade da clara em neve. Considerando as características da clara em neve com a presença de outros ingredientes, julgue as assertivas abaixo:
- I. Clara em neve + gema = aumenta a estabilidade.
 - II. Clara em neve + açúcar = diminui o volume.
 - III. Clara em neve + sal = diminui o tempo de batimento.
 - IV. Clara em neve + água = aumenta o volume.
 - V. Clara em neve + ácido = diminui a estabilidade.
15. As enzimas são catalisadores biológicos e apresentam características extremamente importantes. Considerando essas características, julgue as assertivas abaixo:
- I. Atuam em condições amenas de reação (temperatura ambiente pressão atmosférica e *pH* neutro).
 - II. Apresentam baixa eficiência catalítica.
 - III. Proporcionam um ambiente reacional agressivo ao meio ambiente.
 - IV. São altamente específicas (regiosseletividade e seletividade de substrato).
 - V. São pouco específicas (seletividade de grupo funcional e estereosseletividade).

16. Durante o amadurecimento, a maioria dos frutos libera mais de cem compostos voláteis em concentrações muito pequenas e somente um ou dois desses compostos são responsáveis pelo aroma característico do fruto. De acordo com os compostos responsáveis pelo aroma característico de alguns produtos hortícolas, julgue as assertivas abaixo:
- I. Abacaxi = Ésteres 3-metila-tiopropionato.
 - II. Banana madura = Eugenol.
 - III. Manga = Butanoato de etila, terpinoleno.
 - IV. Maracujá = Acetato de butila.
 - V. Uva = Benzaldeído, lactonas.
17. As carnes são compostas por quatro tipos básicos de tecidos: epitelial, nervoso, conjuntivo e muscular. Considerando a composição e propriedades desses tecidos, julgue as assertivas abaixo:
- I. O tecido conjuntivo propriamente dito envolve o tecido muscular (endomísio, perimísio e epimísio) e forma os tendões que o ligam aos ossos.
 - II. O colágeno, proteína estrutural do tecido conjuntivo, é a mais abundante do organismo animal. Nos músculos, sua distribuição não é uniforme e guarda certa relação com a atividade física.
 - III. As moléculas do colágeno formam ligações cruzadas entre si, que diminuem com a idade do animal. As ligações cruzadas promovem menor insolubilidade e resistência à tensão.
 - IV. A elastina é extraordinariamente solúvel em água, fazendo com que essa proteína contribua de forma significativa para a resistência da carne.
 - V. As proteínas do músculo podem ser divididas em sarcoplasmáticas (30%), miofibrilares (55%) e do estroma (15%), sendo seus representantes mais importantes a mioglobina, a miosina e o colágeno, respectivamente.
18. Polifenol-oxidases (PFO) são enzimas que oxidam compostos fenólicos com auxílio de O_2 . As *o-difenol-oxidases* oxidam monofenóis e ortodifenóis, e as *p-difenol-oxidases* oxidam p-difenóis e são conhecidas como lacases. Seu produto final são quinonas que sofrem condensação, gerando melaninas. Considerando as suas fontes e principais características, julgue as assertivas abaixo:
- I. As PFO de maior interesse em alimentos são as de frutas e hortaliças, cogumelos comestíveis e crustáceos (camarão, caranguejo e lagosta).
 - II. As PFO agem sobre uma grande variedade de compostos fenólicos, apresentam alta estabilidade térmica e são ativadas em valores de pH inferiores a 3,0 – 4,0.
 - III. O principal efeito da PFO em alimentos é o escurecimento enzimático, que acontece quando há o rompimento dos tecidos, possibilitando o encontro da enzima com seus substratos (fenólicos e O_2).
 - IV. Sulfitos e ácido ascórbico ativam o escurecimento por destruição da enzima e por reagirem com as quinonas estimulando sua polimerização.
 - V. A presença das PFO é indispensável à produção de chá preto, na obtenção de amêndoas de cacau de boa qualidade e na produção de frutas secas (ameixa e uva passa).
19. Peroxidases (PER) são enzimas capazes de oxidar diferentes compostos na presença de peróxidos, gerando radicais livres. Considerando as suas fontes e principais características, julgue as assertivas.
- I. As PER de maior importância em alimentos são as de origem vegetal: ferriprotoporfirina – peroxidases.
 - II. As PER apresentam baixas termoestabilidade e capacidade de regeneração após tratamento térmico.
 - III. As PER apresentam atividade em condições de baixa temperatura e baixa atividade de água, características de produtos congelados. As principais consequências de sua atividade são desaparecimento de aromas, surgimento de *off-flavors* e alterações de cor e valor nutritivo.
 - IV. As PER são utilizadas como indicadores da eficiência de tratamentos térmicos (branqueamento, pasteurização), em virtude de sua baixa termoestabilidade.
 - V. A regeneração da atividade acontece em poucas horas em temperatura ambiente e em períodos mais longos de repouso sob refrigeração e congelamento.

20. Proteases são enzimas que pertencem ao grupo das hidrolases. São classificadas em exopeptidases (amino e carboxipeptidases) e endopeptidases, de acordo com seu modo de ação, e em serina-proteases, proteases sulfidrílicas, proteases aspárticas e metalo-proteases, de acordo com a natureza de seu sítio ativo. Considerando o modo de ação e natureza do sítio ativo dessas enzimas, julgue as assertivas abaixo:
- I. Serina – proteases são ativas em *pH* neutro alcalino. Principais exemplos: tripsina, quimiotripsina e subtilisina.
 - II. Proteases aspárticas atuam em *pH* alcalino. Dentre elas, as mais importantes são a pepsina e a renina.
 - III. Metalo – proteases podem ser neutras ou alcalinas. A principal representante dessa classe é a termolisina.
 - IV. As proteases animais mais importantes são as gástricas (tripsina e quimiotripsina) e as pancreáticas (renina e pepsina).
 - V. Catepsinas e calpaínas são proteases intracelulares importantes para a transformação do músculo em carne após o abate, ou seja, relacionadas à resolução do *rigor mortis*.
21. Em qualquer Unidade de Alimentação, seja comercial ou institucional, o conhecimento dos custos das produções/itens e dos preços de venda que podem ser praticados a partir desses custos é de fundamental importância para o sucesso econômico. Esse processo é denominado Engenharia de Cardápios, que é fundamentado em diferentes pontos. Considerando esse processo, julgue os itens abaixo:
- I. Demanda: quantidade total de vendas de itens / produções em determinado período.
 - II. Padrão do cardápio: típicos, festas temáticas e outras ocasiões.
 - III. Análise do *mix* de vendas: produções/itens vendidos pertencentes ao mesmo grupo e sua contribuição no total das vendas.
 - IV. Categorias de cardápios: básico, intermediário e superior.
 - V. Margem de contribuição: fator necessário para estipular o preço de venda, lembrando que essa margem de contribuição deve cobrir os custos fixos e variáveis e ainda permitir lucro.
22. Pontos Críticos são todos os locais ou situações onde podem estar presentes os perigos – contaminação, sobrevivência e multiplicação. Considerando os fatores significativos que influem na multiplicação dos microrganismos, julgue as assertivas abaixo:
- I. Manter alimentos por 5 a 6 horas em ambiente morno, ou em condições favoráveis para a reprodução de microrganismos patógenos, entre a preparação e o consumo.
 - II. Misturar alimentos cozidos, refrigerados com molho quente (ou vice-versa), mantendo a temperatura interna entre 22 e 50 °C.
 - III. Manutenção inadequada dos alimentos em altas temperaturas, mesmo assim insuficientes para evitar a multiplicação microbiana.
 - IV. Preservação adequada em concentrações suficientes de sais de cura ou exposição por longo tempo durante o processo de cura.
 - V. Baixa atividade aquosa (AA).
23. Com relação ao metabolismo dos macronutrientes, julgue as seguintes proposições:
- I. A glicogenólise hepática, no início do estado de jejum é relevante para a manutenção da glicemia. A lipólise é diminuída, o lactato (ciclo de cori), o glicerol(hidrolise de triacilglicerol) e aminoácidos são utilizados para a formação de glicose(gliconeogênese).
 - II. A absorção dos monossacarídeos resultantes da digestão até a circulação ocorre de duas maneiras: o contra-transporte de sódio e glicose e a difusão facilitada.
 - III. Apenas os ácidos graxos de cadeias curta e média que foram absorvidos no enterócito podem ser liberados no sistema porta como ácidos graxos livres, pois estes não são muito insolúveis em água devido ao comprimento da cadeia carbônica.
 - IV. A síntese de ácidos graxos ocorre exclusivamente no fígado, estimulada pelo excesso de acetil-CoA proveniente da oxidação da glicose e aminoácidos.
 - V. O consumo excessivo de calorias e carboidratos, em humanos, simultaneamente, parece promover o ganho de peso corporal, principalmente por meio de uma significativa elevação da síntese de ácidos graxos a partir da cadeia carbônica dos carboidratos ingeridos em excesso.

24. A avaliação dietética tem como objetivo inicial identificar a ingestão alimentar e , posteriormente, avaliá-la em relação às recomendações nutricionais. Com base na avaliação dietética, julgue as proposições abaixo:
- I. Um único recordatório de 24 horas pode ser utilizado para estimativa média da ingestão de nutrientes em indivíduos.
 - II. O questionário de frequência de consumo alimentar é um método excelente para a obtenção de padrões de ingestão ou para a identificação do consumo de nutrientes ou alimentos específicos.
 - III. O histórico dietético é um método prospectivo que além de associar outros métodos (recordatório alimentar de 24 horas e o questionário de frequência de consumo alimentar), permite a obtenção de outras informações, como preferências, aversões, hábitos, intolerâncias, crenças e tabus, apetite, padrão de refeições e hábitos de atividade física.
 - IV. A principal desvantagem do registro alimentar é que o método depende da memória, proporcionando maior precisão nas informações de ingestão e horários das refeições. Esse método pode ser aplicável a qualquer indivíduo independente do seu grau de instrução.
 - V. Um dos maiores desafios na coleta de dados dietéticos é o tamanho das porções, podendo ser utilizado durante as entrevistas modelos tridimensionais de medidas ou alimentos, gráficos bidimensionais ou registros fotográficos.
25. M.I.S é uma mulher de 50 anos que procurou o atendimento nutricional com o intuito de melhorar sua alimentação. Sobre as recomendações nutricionais, julgue as assertivas abaixo:
- I. As necessidades de energia e micronutrientes declinam devido à redução de massa magra e atividade.
 - II. A necessidade média estimada indica o valor de ingestão diária estimada para suprir a necessidade, e esse dado deve ser utilizado para a elaboração da dieta dessa mulher.
 - III. A ingestão adequada (IA) é baseada em médias observadas ou ingestão experimentalmente derivada da ingestão média de um dado nutriente; utiliza-se a IA quando não estiverem disponíveis evidências científicas suficientes para calcular as necessidades.
 - IV. O limite superior tolerável de ingestão é o nível máximo de ingestão diária de um dado nutriente que, provavelmente, cause riscos de efeitos adversos à saúde para quase todos os indivíduos (87 a 88%) de um grupo de faixa etária e sexo específicos.
 - V. A avaliação da ingestão de nutrientes para indivíduos é fundamental para a tomada de decisão, quanto ao diagnóstico nutricional é a conduta dietética. É possível avaliar aproximadamente se a ingestão de um indivíduo atinge as necessidades. Essa avaliação utiliza testes estatísticos, sendo denominada de adequação precisa.
26. A Organização Mundial da Saúde estima que as enfermidades causadas por alimentos contaminados constituem um dos problemas sanitários mais difundidos no mundo de hoje. Considerando as “Regras de Ouro” da OMS para preparação higiênica dos alimentos, julgue as assertivas abaixo:
- I. Ao fazer as compras, deve-se saber que os alimentos não são tratados apenas para se conservarem melhor, mas também para que sejam mais seguros do ponto de vista sanitário.
 - II. Os alimentos congelados (carne, pescados e aves) não precisam ser completamente descongelados antes da cocção.
 - III. Caso se queira ter um estoque de alimentos preparados, ou simplesmente guardar sobras, deve-se planejar o seu armazenamento em condições de calor (em torno ou acima de 60°C) ou de frio (em torno ou abaixo de 10°C).
 - IV. Um bom reaquecimento implica todas as partes do alimentos alcançarem, pelo menos, uma temperatura de 45°C.
 - V. Em um refrigerador lotado, os alimentos cozidos não podem resfriar por dentro tão depressa como seria de desejar. Se o interior do alimento permanecer quente a mais de 10°C por demasiado tempo, os microrganismos se proliferarão e alcançarão rapidamente uma concentração capaz de causar doenças.

27. Com base na aplicação do Sistema APPCC, julgue as definições abaixo:
- I. SEVERIDADE: é a probabilidade estimada da ocorrência dos perigos.
 - II. DESVIO: condições nas quais os procedimentos operacionais foram cumpridos e os critérios plenamente atingidos.
 - III. REGISTRO: um ponto, procedimento, operação ou estágio na cadeia alimentar, incluindo desde matérias-primas cruas na produção primária até o consumo.
 - IV. MONITORAMENTO: é o ato de medir ou observar se os limites críticos estão sendo respeitados para assegurar se o ponto crítico de controle (PCC) está sob controle.
 - V. CONTROLAR: ação de gerenciamento das condições de uma etapa ou operação necessária para assegurar e manter o cumprimento dos critérios estabelecidos no Sistema APPCC.
28. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. Considerando essa afirmação, julgue as assertivas abaixo:
- I. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garantam a manutenção dessas condições e minimizem os riscos de contaminação do alimento.
 - II. As operações de limpeza e, se for o caso de desinfecção de equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.
 - III. Os produtos saneantes utilizados devem estar irregulares quanto ao registro no Ministério da Saúde, em que a diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos devem obedecer às instruções do fabricante.
 - IV. Os produtos saneantes podem ser acondicionados em qualquer local da unidade.
 - V. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias não devem usar uniformes diferenciados dos utilizados na manipulação de alimentos.
29. A Unidade de Alimentação e Nutrição necessita contar com um quadro de pessoal adequado, tanto do ponto de vista quantitativo como qualitativo. Considerando o processo de aquisição de recursos humanos, julgue as assertivas abaixo:
- I. Para a aquisição de recursos humanos, devem ser analisados periodicamente os fatores intrínsecos que interferem em sua qualidade e quantidade.
 - II. A análise e descrição dos cargos não são subsídios importantes para o estabelecimento dos critérios que irão definir os parâmetros relacionados com a aquisição de recursos humanos.
 - III. O recrutamento é o uso de práticas e processos com os quais se desperta interesse para empregos, podendo ser um recrutamento interno ou externo.
 - IV. Seleção é o processo de escolher, dentre os candidatos, aquele que possui as qualificações e requisitos inadequados ao desempenho do cargo, por meio de testes de capacidade, habilidade ou conhecimento.
 - V. O processo de admissão propriamente dito é realizado normalmente mediante um contrato de trabalho entre a organização e o empregado, sendo considerado o vínculo empregatício a partir da assinatura da Carteira de Trabalho.
30. Os equipamentos de proteção individual (EPI) atuam de forma a prevenir o acontecimento de acidente bem como amenizar a lesão. Considerando esses equipamentos, julgue as assertivas abaixo:
- I. O EPI deve ser adequado ao risco, não sendo levado em consideração o estado de conservação dos mesmos.
 - II. Os EPIs devem ser avaliados, a partir da seleção de fornecedores, uso adequado pelos trabalhadores ate o descarte de equipamentos.
 - III. A distribuição e substituição dos EPIs é de responsabilidade do empregador, dos técnicos de segurança ou responsáveis pelo setor.
 - IV. Os EPIs de uso permanente são equipamentos cujas circunstâncias de uso são obrigatórias para os trabalhadores na área de produção.
 - V. Os EPIs de uso eventual são equipamentos de uso obrigatório pelo funcionário para executar atividades específicas de sua função, no momento.

31. O controle do custo da refeição é primordial para o gerenciamento financeiro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Com base nos aspectos que interferem no custo da refeição, julgue as assertivas abaixo:
- I. Política de compras, sendo esta independente da periodicidade de abastecimento e prazo de entrega.
 - II. Qualidade da matéria-prima, sendo necessário no ato da entrega um controle que assegure a qualidade do produto dentro de um especificação pré-estabelecida.
 - III. Controle de estoque em que as compras devem obedecer ao planejamento de cardápio.
 - IV. Mão de obra, relacionando-se a um dimensionamento adequado e que possibilite uma boa produtividade.
 - V. Custos comerciais, referindo-se aos gastos para colocação dos produtos à venda.
32. O *per capita* se refere à quantidade de alimento cru e limpo que deverá ser utilizada para preparação por pessoa, sendo sua operacionalização feita de diferentes maneiras. Com base nessa informação julgue as assertivas abaixo:
- I. Fixar o *per capita* dos alimentos que diariamente são incluídos no cardápio.
 - II. Analisar as preparações variáveis dos cardápios, como entrada, acompanhamentos, elaborando fichas técnicas.
 - III. Estabelecer a diferença entre as calorias estimadas para a clientela e o total de calorias dos alimentos diariamente utilizados naquela refeição.
 - IV. Completar o equivalente à diferença de calorias, escolhendo entrada, acompanhamento do prato principal e sobremesa que perfaçam o total calórico necessário, dentre as fichas técnicas já analisadas.
 - V. Analisar o qualitativo através de uma tabela média de alimentos, que deve ser elaborada considerando as espécies possíveis de gêneros a serem oferecidas em cada grupo de alimentos.
33. O planejamento físico das Unidades de Alimentação é fundamental para adequação das instalações aos objetivos a que se propõe a unidade. Sobre esse planejamento, julgue as assertivas abaixo:
- I. Ambiência: conjunto de elementos envolventes que condicionam as atividades administrativas e operacionais.
 - II. Diferentes fatores devem ser considerados na ambiência de uma Unidade de Alimentação, como: iluminação, ventilação, temperatura, umidade, sonorização e cor.
 - III. Composição da área: a área de uma Unidade de Alimentação e Nutrição deverá ser planejada segundo uma linha de produção racional, não importando o fluxo nem a verificação de possíveis cruzamentos e retrocessos.
 - IV. Dimensionamento da área: apresenta algumas variáveis intervenientes, como número de refeições, o padrão dos cardápios, a modalidade e o sistema de distribuição e a política de compras e abastecimento.
 - V. Dimensionamento de equipamentos tem relação com o número de refeições, porém sua aquisição independe da política da empresa do efetivo da mão de obra e da rentabilidade do investimento.
34. A política de compras deve preceder à definição da logística de abastecimento, devendo levar em consideração diferentes aspectos. Considerando a política de compras, julgue as assertivas abaixo:
- I. Disponibilidade e facilidade para a entrega dos gêneros alimentícios pelos fornecedores eleitos, por meio de concorrência fechada, que deve ser, no máximo, trimestral.
 - II. Determinação do lote econômico para os gêneros semiperecíveis e não perecíveis.
 - III. Estimativa do número de comensais.
 - IV. Definição das variações culinárias.
 - V. Levantamento das fontes de aquisição de gêneros disponíveis na região.

35. A distribuição de refeições depende da área física disponível, da planta física e do fluxograma do serviço. Com base nos diferentes sistemas de distribuição de refeições, julgue as assertivas abaixo:
- I. Sistema centralizado: maior manipulação; a refeição é preparada, distribuída, porcionada e identificada na própria cozinha.
 - II. Sistema descentralizado: menor manipulação; a refeição é preparada na cozinha, sendo que os alimentos são acondicionados em carros térmicos que os transportam para que os alimentos sejam servidos em seu local de destino.
 - III. Sistema misto: parte da distribuição é centralizada e parte é descentralizada.
 - IV. Sistema à francesa: sistema de serviço mais requintado, que se adapta a grandes firmas onde existem refeitórios diversificados.
 - V. Sistema de esteira rolante: onde o comensal recebe sua refeição em bandejas prontas com embalagem inviolável através de um guichê.
36. Alterações em alimentos são todas as modificações que neles se operam, destruindo parcial ou totalmente suas características essenciais. Considerando essa afirmação, julgue as assertivas abaixo:
- I. Pela ação catalítica de proteínas, determinados produtos apresentam sabor adocicado, em decorrência da hidrólise de proteínas e de peptídeos neles contidos.
 - II. O agente responsável pelo escurecimento enzimático em determinados vegetais é a *polifenol oxidase* e outras enzimas oxidantes, que atuando sobre grupos fenólicos, produzem quinonas, que polimerizados resultam em melanoidinas, pigmentos que dão a cor escura aos vegetais.
 - III. A menor persistência do cheiro do ranço hidrolítico deve-se às propriedades de volatilização e de insolubilidade dos ácidos graxos, que aumentam à medida que se reduzem seus átomos de carbono.
 - IV. Na conservação dos óleos e gorduras, existe um período inicial em que não há modificações químicas em seus componentes: é o chamado “período de indução”.
 - V. A reação de Maillard não pode ser caracterizada pela junção do grupo carbonila de açúcares redutores com o grupo amínico de proteínas, de peptídeos ou de aminoácidos.
37. O dimensionamento do estoque da Unidade de Alimentação e Nutrição depende quase que exclusivamente do planejamento do serviço e este, da filosofia administrativa da unidade e da equipe de planejamento desse serviço. Com base no planejamento do estoque, julgue as assertivas abaixo:
- I. Estoque mínimo: é a maior quantidade de material que deverá existir no estoque para prevenir qualquer eventualidade ou situação de emergência.
 - II. Estoque médio: estoque em torno do qual as operações de suprimento e consumo se realizam, sendo 90% da quantidade a pedir, mais o estoque mínimo.
 - III. Estoque máximo: é a menor quantidade de material que deverá existir na organização para garantir o consumo até o tempo de recebimento do próprio lote de reposição.
 - IV. Estoque de decorrência: componente de maior importância dentro da política de estoques por agirem como elementos de controle da situação.
 - V. Estoque de reposição: quantidade de alimentos comprados para repor um gasto eventual da unidade.
38. Com relação às afecções do trato digestivo, julgue as assertivas abaixo:
- I. A gastrite atrófica é um dos fatores etiológicos da anemia perniciosa.
 - II. O consumo de doses elevadas de álcool deve ser evitado, pois diminui a pressão do esfíncter esofágico inferior; é um importante irritante da mucosa gastrointestinal e causa dano hepático e pancreático.
 - III. Na dieta para doença celíaca, devem ser evitados alimentos que contêm trigo, aveia, batata, cenoura, feijão, centeio e cevada.
 - IV. Nas doenças inflamatórias intestinais, é recomendada a suplementação dos ácidos graxos polinsaturados ômega 3 e ômega 6 devido à sua ação anti-inflamatória.
 - V. Na hepatopatia, o aumento dos níveis séricos de aminoácidos de cadeia aromática e a diminuição dos aminoácidos de cadeia ramificada podem desencadear encefalopatia hepática.

39. Com relação à patologia obesidade, julgue as assertivas abaixo:

- I. A circunferência da cintura acima de 102 *cm* nos homens e 88 *cm* nas mulheres indica risco muito aumentado de complicações cardiovasculares associadas à obesidade.
- II. As dietas de muito baixo valor calórico (200 a 800 *cal*) são indicadas somente em alguns casos específicos devido ao risco de complicações cardíacas graves, associadas à perda de proteínas e eletrólitos.
- III. São objetivos da atenção nutricional no pré-operatório da cirurgia bariátrica: educação nutricional, orientar o paciente em relação à conduta nutricional no pós-operatório, diminuir o risco cirúrgico com dieta para perda de peso.
- IV. A dieta para obesidade deve ser hipocalórica, normoglicídica, hipoproteica, normolipídica e conteúdo moderado de fibras.
- V. Um indivíduo com 1,70 *m* e 95 *kg* encontra-se em obesidade grau III, segundo o IMC, com risco muito elevado de desenvolver e/ou agravar co-morbidades.

40. Com relação a Diabetes Mellitus, julgue as assertivas abaixo:

- I. O consumo adequado de algumas fibras insolúveis é importante para o paciente diabético, pois elas são capazes de inibir a absorção de glicose no intestino e melhorar o perfil sérico de lipídios.
- II. Um dos objetivos do tratamento dietético na Diabetes é manter a normoglicemia para que sejam evitadas as complicações macrovasculares como a retinopatia, nefropatia e neuropatia.
- III. A Diabetes pode ser classificada em: Tipo 1, Tipo 2, gestacional, pré-diabetes e outros tipos.
- IV. O índice glicêmico representa a qualidade de uma quantidade fixa de carboidrato de um alimento em relação a um alimento controle, enquanto a carga glicêmica estabelece relação com a porção de consumo do alimento.
- V. A sacarose, segundo alguns autores, eleva a glicemia mais do que quantidades isocalóricas de amido.