



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA – UNIPAMPA

CONCURSO PÚBLICO
NÍVEL SUPERIOR

MANHÃ

CADERNO DE PROVA
PARTE II
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

CARGO 23:
Nutricionista

ATENÇÃO!

Leia atentamente as instruções constantes na capa da Parte I do seu caderno de prova.

- 1 Nesta Parte II do seu caderno de prova, confira inicialmente se os seus dados pessoais e se os dados identificadores do seu cargo transcritos acima coincidem com o que está registrado em sua **folha de respostas** e em cada página numerada desta Parte II do seu caderno. Caso o caderno esteja incompleto, tenha qualquer defeito, ou apresente divergência quanto aos seus dados pessoais ou aos dados identificadores do seu cargo, solicite ao fiscal de sala mais próximo que tome as providências cabíveis, pois não serão aceitas reclamações posteriores nesse sentido.
- 2 Quando autorizado pelo chefe de sala, no momento da identificação, escreva, no espaço apropriado da **folha de respostas**, com a sua caligrafia usual, a seguinte frase:

Comandar não significa dominar, mas cumprir um dever.

OBSERVAÇÕES

- Não serão objeto de conhecimento recursos em desacordo com o estabelecido em edital.
- Informações adicionais: telefone 0(XX) 61 3448-0100; Internet — www.cespe.unb.br.
- É permitida a reprodução deste material apenas para fins didáticos, desde que citada a fonte.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

No planejamento de cardápios, as carnes são itens de custo elevado e, em consequência, requerem o controle de índices culinários, como o fator de correção e o fator de cocção ou o rendimento, para assim monitorar a quantidade de produto a ser adquirido. Além disso, na compra de carnes, é importante, ainda, considerar se os produtos adquiridos são refrigerados ou congelados, uma vez que, no descongelamento, a perda de peso corresponde a cerca de 20%.

Montebello e Araújo. *Carnes & Cia*. DF: SENAC, 2006 (com adaptações).

Considerando as observações descritas no texto acima, julgue os itens a seguir.

- 51** O registro diário para o fator de correção (FC) possibilita avaliar o rendimento de cada preparação, principalmente quando se incorporam os 20% relativos às perdas no descongelamento.
- 52** Caso uma unidade de alimentação e nutrição, que utilize em seu cardápio uma preparação que requeira 25 kg de carne refrigerada, limpa e cortada, com FC igual a 1,15, para ser servida a 125 clientes, deseje adquirir carne congelada para a mesma preparação, e o mesmo número de clientes, o nutricionista deverá prever a compra de 28,75 kg de carne.
- 53** Se, para servir a 125 clientes, 25 kg de carne refrigerada, limpa e cortada forem utilizados em uma preparação cujo método de cocção é o do calor seco, a quantidade de produto pronto não será suficiente para servir 200 g de prato proteico a cada cliente.
- 54** Quando o descongelamento de carnes é realizado em condições de refrigeração ($T \leq 5^\circ\text{C}$), tem-se menor perda de peso, ou rendimento da porção, assim como menor comprometimento de características organolépticas, como a suculência. Esses atributos são influenciados pelas proteínas miofibrilares.
- 55** Os músculos mais requeridos pelo animal para sua movimentação são, geralmente, mais rijos e, assim, cortes como peito e paleta são mais ricos em proteínas do tecido conectivo e requerem cocção em calor úmido. No entanto, o acém, que é um corte rico em proteínas do tecido conectivo, pode ser utilizado, também, no preparo de bifes.

O arroz é uma importante fonte de energia para a maioria dos povos e a preferência do consumidor por esse cereal, geralmente, está associada, por exemplo, a aspectos econômicos e culturais. O consumidor brasileiro gosta do grão longo e translúcido, do tipo agulhinha, que tem valores intermediários ($\leq 70^\circ\text{C}$) a baixos ($\geq 60^\circ\text{C}$) para a faixa de temperatura de gelatinização e teor de amilose de valor intermediário (20% a 25%) a alto (25% a 33%). Aparência, coesão, maciez, sabor são atributos que determinam a qualidade do arroz cozido. Do ponto de vista sanitário, preparações à base de arroz são potencialmente veículos para os microrganismos responsáveis pelas doenças transmitidas por alimentos, se a manipulação não seguir as recomendações e procedimentos apropriados.

M.L.G.S. Luz e R.O. Treptow. *Comportamento de variedades tailandesas de arroz*. Rev. Bras. de Agrociência, v. 4, n.º 3, 151-7, set.-dez./1998 e E.A. Silva Jr. *Manual de controle higiênico sanitário em alimentos*. São Paulo: Livraria Varela, 6.ª ed., 2009 (com adaptações).

Com relação às informações apresentadas no texto acima, julgue os itens de **56** a **60**.

- 56** A relação amilose/amilopectina nos grãos de arroz determina as características de cozimento desse cereal: quanto menor o teor de amilose, maior a absorção de água, maior a resistência dos grãos à desintegração e menor a sua expansão.
- 57** O teor de amilose no grão de arroz também afeta o fenômeno da gelatinização: grãos com teores intermediários e altos de amilose requerem menor quantidade de água para o cozimento, bem como menor tempo de cocção e, cozidos, se apresentam soltos, macios e pouco aquosos.
- 58** *Bacillus cereus* é uma bactéria que causa intoxicação alimentar e, normalmente, o arroz e as preparações à base de arroz podem ser os alimentos envolvidos em surtos de toxi-infecções e de intoxicação de natureza alimentar. O controle do tempo e da temperatura é fundamental para a eliminação e germinação de esporos.
- 59** A contaminação dos alimentos por *B. cereus* pode ter origem no solo, na poeira, no trato intestinal do homem e de animais. Ao se consumir um alimento contaminado por essa bactéria, a produção de uma ou mais toxinas pode também ocorrer no trato intestinal em consequência do desenvolvimento microbiano e, nesse caso, tem-se uma situação de toxi-infecção alimentar.
- 60** O reaquecimento de alimentos previamente cozidos e refrigerados (temperatura entre 4°C e 7°C), com molhos quentes (temperatura entre 80°C e 90°C), é uma técnica que permite manter os microrganismos na forma esporulada, evitando-se, assim, um risco de natureza biológica quando esses produtos são expostos para consumo.

RASCUNHO

As unidades de alimentação e nutrição são dotadas de estruturas fixas e móveis, nas quais equipamentos, utensílios, matérias-primas, ingredientes são manipulados e dessa operação resultam alimentos prontos para consumo ou preparações alimentares. Para garantir a produção de alimentos seguros faz-se necessária a implementação de ferramentas para monitorar a qualidade dos produtos nas diferentes etapas operacionais: recepção, armazenamento, pré-preparo, preparação, cocção, refrigeração, congelamento, descongelamento, reaquecimento, porcionamento, distribuição e transporte. Incontestavelmente, a qualidade higiênico-sanitária é prioritária por abranger aspectos relacionados à saúde pública.

E. A. Silva Jr. *Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos*. São Paulo: Livraria Varela, 2002 (com adaptações).

Com referência ao controle sanitário na área de alimento e à análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC), julgue os seguintes itens.

- 61** A inexistência de um fluxo ordenado e sem cruzamentos, em todas as etapas da preparação dos alimentos, favorece o aparecimento de contaminações cruzadas.
- 62** Um leiaute apropriado para o fluxo de preparação de alimento, segundo as recomendações do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), é fundamental ao conjunto de ações contínuas que se desenvolvem para obter o controle de vetores e pragas urbanas.
- 63** No sistema APPCC, a avaliação do risco precede a avaliação dos perigos, determinando assim a necessidade de desenvolver eficazes medidas preventivas para se conhecer os fatores epidemiológicos que podem ameaçar a saúde do consumidor.
- 64** Detergentes à base de cloro, usados nas concentrações recomendadas pelos fabricantes, removem as gorduras aderidas às superfícies de fogões, coifas, fritadeiras, chapas, principalmente quando usados após a remoção da sujeira grosseira.
- 65** A análise de perigos é a base para a implementação do sistema APPCC. Assim, para o armazenamento e a higienização dos produtos alimentícios, a adoção das boas práticas e dos procedimentos operacionais padronizados pode requerer modificações nas técnicas de trabalho, que implicam mudanças comportamentais dos manipuladores.

A redução do número de microrganismos presentes nos alimentos é um dos fundamentos previstos nos princípios da conservação dos mesmos. Em consequência, a submissão dos alimentos a elevadas temperaturas para aumentar sua vida útil e minimizar riscos de natureza biológica tem ocupado espaço relevante na evolução da tecnologia alimentar. No entanto, algumas pesquisas descrevem alterações nos constituintes químicos que comprometem, de certa forma, a qualidade nutricional de alguns alimentos ou produtos alimentícios submetidos a essa técnica.

A. M. C. Vidal-Martins *et al.* *Evolução do índice proteolítico e do comportamento reológico durante a vida de prateleira de leite UAT/UHT*. In: *Ciênc. Tecnol. Aliment.*, Campinas, 25(4):698 - 704, out.-dez./2005 (com adaptações).

Com base nessas informações, julgue os próximos itens.

- 66** Leites beneficiados pelo processo UHT (*ultra high temperature*) se caracterizam por uma extensa vida útil. Contudo, sua qualidade pode ser comprometida pela instabilidade física apresentada pelos seus constituintes químicos durante a estocagem, sem comprometer, contudo, sua qualidade nutricional.
- 67** A conservação de leites desidratados baseia-se na redução das moléculas de água, por ação do calor, limitando, dessa forma, a atividade de água, anteriormente disponível para as reações químicas e bioquímicas.
- 68** As proteínas do soro do leite são importantes fontes de lisina, triptofano e cisteína, aminoácidos que conferem ao leite excelente valor nutricional. Por serem termossensíveis, o tratamento térmico poderá provocar a insolubilização das proteínas solúveis.
- 69** Na cocção de feijões, assim como na produção de conservas de feijão, as operações de remolho e o tratamento térmico não desestabilizam os inibidores de proteases, exceto quando o tratamento térmico previr uma relação de tempo e temperatura equivalente a 121 °C/15 min.
- 70** O uso de gema pasteurizada em preparações doces ou salgadas minimiza o perigo de ocorrência de salmonelose, infecção de natureza alimentar, ocasionada pela colonização do intestino pelo microrganismo.

Em um laboratório de técnica dietética, amostras de feijão foram submetidas a diferentes processos de cozimento, após maceração (proporção feijão:água de 1:3), por 16 horas, à temperatura ambiente. Em seguida, uma das amostras foi cozida com a água de maceração não absorvida pelos grãos, em panela de pressão doméstica, por 40 minutos. A outra amostra também foi submetida ao mesmo processo de cocção, mas sem a água de maceração. Foi ainda realizado um terceiro cozimento, no qual as amostras de feijão foram cozidas, nas mesmas condições citadas anteriormente, mas sem a etapa de maceração. A tabela a seguir mostra os resultados obtidos para as análises de fitatos e de taninos nessas amostras de feijão.

tratamentos	mg fitatos/g feijão	mg taninos/g feijão	rafinose (g/100 g)	estaquiose (g/100 g)
feijão cru	13,82 ± 0,57 ^a	13,78 ± 0,57 ^a	0,40 ± 0,03 ^a	3,23 ± 0,18 ^a
FCSM ¹	11,20 ± 0,67 ^b	2,24 ± 0,25 ^b	0,32 ± 0,04 ^b	2,95 ± 0,15 ^{bd}
FCSAM ²	2,04 ± 0,05 ^c	1,63 ± 0,31 ^b	0,30 ± 0,02 ^b	2,43 ± 0,04 ^c
FCCAM ³	2,29 ± 0,64 ^c	1,73 ± 0,29 ^b	0,48 ± 0,02 ^c	2,85 ± 0,07 ^d
água de maceração ⁴	0,51 ± 0,01	0,12 ± 0,01	0,11 ± 0,03	0,24 ± 0,02

Tabela: Quantificação de fitatos e taninos nas diferentes amostras de feijão (*Phaseolus vulgaris*, L.), submetidas ao cozimento em panela de pressão doméstica por 40 minutos.

^{a, b, c} Letras diferentes na mesma coluna indicam diferença estatística ($p < 0,05$).

¹Feijão cozido sem maceração;

²Feijão cozido sem água de maceração;

³Feijão cozido com água de maceração;

⁴valores expressos em mg/mL.

Admar Costa de Oliveira *et al.* O processamento doméstico do feijão-comum ocasionou uma redução nos fatores antinutricionais fitatos e taninos, no teor de amido e em fatores de flatulência — rafinose, estaquiose e verbascose. Caracas: ALAN, v. 51, n.º 3, set/2001.

Considerando as diferentes técnicas apresentadas para a cocção de feijão, bem como a qualidade nutricional dos produtos cozidos, julgue os itens que se seguem.

- 71 A maceração, assim como o descarte da água de maceração, é uma alternativa importante no cozimento de feijão, pois reduz o teor de componentes antinutricionais, como os fitatos, responsáveis por problemas de natureza tóxica no homem.
- 72 Para a fração de taninos, observa-se, por meio dos dados apresentados na tabela, que a maceração foi uma etapa importante na redução desses antinutrientes nas amostras cozidas de feijão, mas o tratamento térmico (cozimento) foi mais eficaz.
- 73 Os teores de rafinose e de estaquiose nas amostras cozidas de feijão mostram que esses oligossacarídeos são parcialmente solúveis em água, e que a fração de rafinose é mais solúvel que a de estaquiose, reduzindo, assim, os problemas de flatulência ocasionados pelo consumo de leguminosas.
- 74 A capacidade de hidratação dos grãos de feijão pode variar em função das características dos genótipos. Esse comportamento está associado à rigidez do tegumento, aderência dos cotilédones, porosidade e propriedades coloidais, entre outras.
- 75 O tempo de cocção do feijão está relacionado à temperatura da água de maceração, que afeta a capacidade de hidratação dos grãos, que, por sua vez, influencia o tempo de hidratação e, indiretamente, o tempo de cocção. Tais informações permitem estabelecer um tempo médio para cocção de leguminosas, como o feijão.

A cocção dos alimentos, assim como os processos industriais de conservação e de transformação, torna os alimentos mais atraentes ao paladar e aumenta sua vida de prateleira. Mas pode ocasionar perdas ou alterações em seus nutrientes, comprometendo sua qualidade nutricional. O teor de vitaminas e de minerais nos alimentos de origem vegetal varia com a espécie, o estágio de maturação na época da colheita, as variações genéticas, o manuseio pós-colheita, as condições de armazenamento e processamento e com o tipo de preparação elaborada. O conteúdo desses nutrientes no alimento *in natura* e sua estabilidade podem influenciar a qualidade nutricional do alimento elaborado.

P. T. da Silva *et al.* Efeito de diferentes processamentos sobre o teor de ácido ascórbico em suco de laranja utilizado na elaboração de bolo, pudim e geléia. *In: Ciênc. Tecnol. Aliment.* v. 26, n.º3, Campinas, jul.-set./2006 (com adaptações).

Considerando as informações apresentadas no texto, julgue os itens a seguir com base em aspectos relacionados à qualidade nutricional.

- 76** As vitaminas, especialmente a vitamina C, são nutrientes sensíveis ao processamento de alimentos. Pela sua instabilidade ao calor, a vitamina C tem sido utilizada como indicador para medir os efeitos do processamento na retenção de nutrientes.
- 77** A biodisponibilidade da vitamina C em preparações como bolo e pudim à base de suco de laranja, cozidas em forno micro-ondas e em forno convencional, não diferiu entre tais produtos porque a vitamina C é termolábil e, assim, sensível ao tratamento térmico.
- 78** A biodisponibilidade da vitamina C, definida como a razão do nutriente que é absorvida, alcança a circulação e torna-se disponível aos processos bioquímicos, pode estar associada a fatores como a ligação molecular, a matriz onde o nutriente está inserido e a fatores genéticos, independentemente do estado nutricional do indivíduo.
- 79** Experimentos realizados para comparar o teor de vitamina C em hortaliças folhosas mostram que a quantidade de água adicionada ao alimento e o tempo de cocção foram os fatores que afetaram a retenção desse nutriente, independentemente da fonte de calor.
- 80** As interações químicas entre vitaminas e minerais, decorrentes do processo de cocção, podem resultar na absorção e formação de substâncias complexas, afetando a biodisponibilidade desses nutrientes. Os minerais que têm como matriz uma substância orgânica são mais disponíveis.

Acerca de digestão, absorção, transporte e excreção de nutrientes, julgue os itens subsequentes.

- 81** No estômago, o ácido clorídrico desnatura as proteínas, e as enzimas pancreáticas as digerem, transformando-as em aminoácidos livres e peptídios com 2 a 8 aminoácidos.
- 82** Após a absorção intestinal, os aminoácidos são transportados pelo sistema porta diretamente ao fígado.
- 83** A penetração de moléculas de carboidratos na membrana lipídica das células epiteliais intestinais é possível graças ao mecanismo de transporte ativo.
- 84** Primariamente, a digestão dos lipídios se deve à lipase gástrica secretada pelas células do fundo gástrico, que não hidrolisa os ésteres de colesterol e fosfolipídios.
- 85** Ácidos graxos mono e poli-insaturados não se inserem em quilomícrons para serem transportados até o fígado, sendo esse transporte realizado por lipoproteínas de baixa intensidade.
- 86** A excreção do cálcio se dá tanto pela urina e fezes quanto por outros fluidos, como o suor, a menstruação e o sêmen.
- 87** O cálcio pode apresentar biodisponibilidade reduzida, por menor taxa de absorção, em alimentos ricos em ácido pantotênico, como carnes e leguminosas.
- 88** A absorção de zinco ocorre principalmente no intestino delgado, sendo que a presença de carboidratos no lúmen intestinal melhora sua biodisponibilidade por auxiliar em sua captação.
- 89** Algumas fibras, como a quitosana e o amido resistente, apresentam a propriedade de elevar a absorção de zinco em dietas que contenham fitatos.

A respeito dos atuais conceitos de ingestão dietética de referência, ou DRIs (*dietary reference intakes*), julgue os itens seguintes.

- 90** Uma das diferenças entre as DRIs e as RDAs (*recommended dietary allowances*) é que foram incluídos nas DRIs valores de nutrientes visando à redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis sempre que dados de segurança e eficácia fossem disponíveis.
- 91** As DRIs não se aplicam na avaliação precisa da adequação de dietas individuais.

O Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) é parte da estratégia de implementação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Com relação a esse assunto, julgue os itens que se seguem.

92 O GAPB se baseia na ideia de que a alimentação se dá em função do consumo de alimentos e não de nutrientes, e que uma alimentação saudável deve fundamentar-se em práticas alimentares com significado social e cultural.

93 A diretriz do GAPB que trata de frutas, verduras e legumes recomenda o consumo de cinco ou mais porções, por dia, de pelo menos um desses grupos de alimentos.

Julgue os itens seguintes, acerca dos alimentos funcionais.

94 A legislação brasileira não define alimento funcional, e sim a alegação de propriedade funcional e de propriedade de saúde, estabelecendo diretrizes para a sua utilização e registro.

95 A utilização de alimentos funcionais com culturas bacterianas probióticas influencia beneficemente a microbiota intestinal humana, incluindo fatores como efeitos antagônicos, competição e efeitos imunológicos, que resultam em aumento da resistência contra patógenos.

Quanto à avaliação do estado nutricional, julgue os itens seguintes.

96 Indicadores antropométricos avaliam objetivamente o crescimento linear do indivíduo, a massa corpórea total, assim como sua composição, além da distribuição da gordura.

97 O índice de massa corporal (IMC) é um indicador do estado nutricional bastante utilizado por sua simplicidade e boa correlação com riscos nutricionais de morbimortalidade.

98 Na vigência de processo inflamatório, o uso da albumina sérica como marcador do estado nutricional pode estar comprometido, pois, nessa situação, ocorre um aumento na síntese hepática de proteínas positivas da fase aguda, como a proteína C reativa, em detrimento das negativas, como a albumina.

Em uma consulta nutricional, foram registradas as seguintes informações de um indivíduo.

sexo	masculino
idade	52 anos
peso	100 kg
altura	1,80 m
circunferência abdominal	110 cm
composição corporal	35% de massa gorda e 65% de massa livre de gordura
albumina sérica	3,3 g/dL
porcentagem de perda de peso nos últimos seis meses	10%
presença de edema	não

A partir das informações apresentadas, julgue os itens a seguir.

99 De acordo com a classificação proposta pela Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), esse indivíduo deve ser diagnosticado como portador de sobrepeso ou pré-obesidade.

100 O valor aferido da circunferência abdominal sugere risco muito aumentado de complicações metabólicas associadas ao diagnóstico nutricional.

101 Com base nos dados fornecidos, é possível aferir o estado nutricional a partir do protocolo de avaliação nutricional subjetiva global (ASG).

Acerca da propedêutica nutricional, julgue os itens subsequentes.

102 A perda bilateral da bola gordurosa de Bichart relaciona-se com a redução crônica da reserva energética corporal.

103 A atrofia das regiões supra e infraclaviculares de um indivíduo, visto de pé, sentado ou deitado, indica perda aguda de tecido adiposo.

Julgue o item abaixo, acerca de métodos de avaliação do consumo de alimentos.

104 Em estudos epidemiológicos, resultados da aplicação de questionários de frequência alimentar (QFA) permitem classificar indivíduos segundo, por exemplo, quartis de consumo. Esse procedimento possibilita a análise de tendência de risco segundo o grau de exposição e de diferenças entre concentrações extremas de ingestão.

Estudos clássicos da relação entre deficiência de certos nutrientes na alimentação e surgimento de doenças carenciais constituem a história da epidemiologia nutricional. Acerca desse tema, julgue os itens seguintes.

105 No contexto da epidemiologia da anemia ferropriva, observa-se que a deficiência de ferro mantém-se como um problema de saúde pública em escala mundial, porém, com redução na tendência temporal e geográfica, concentrando-se em grupos de crianças de 1 a 5 anos de idade, gestantes e mulheres em idade fértil.

106 Quanto à epidemiologia da obesidade, a Organização Mundial de Saúde (OMS), reconhecendo que o equilíbrio energético se sobrepõe a fatores dietéticos isolados, como o consumo de gorduras, destaca, em suas atuais diretrizes de enfrentamento da questão, que manter o equilíbrio energético é fundamental no controle da obesidade.

No Brasil, o SISVAN contempla atividades continuadas e rotineiras de observação, coleta e análise de dados e informações que podem descrever as condições alimentares e nutricionais de uma população. Com relação a esse assunto, julgue os itens que se seguem.

107 Para crianças até dez anos de idade, os índices antropométricos adotados pelo SISVAN são: peso/idade; altura/idade; peso/altura; perímetro torácico/perímetro cefálico.

108 Nos procedimentos de diagnóstico e acompanhamento nutricional de idosos, o SISVAN utiliza como critério prioritário o IMC, considerando valores iguais ou superiores a 25 kg/m² como ponto de corte para identificação de sobrepeso nessa faixa etária.

A respeito da abordagem nutricional nos diferentes ciclos da vida, julgue os itens subsequentes.

109 Em gestantes desnutridas, a expansão do volume plasmático é menor, com conseqüente redução no fluxo placentário e menor transporte de nutrientes e oxigênio para o feto, favorecendo o baixo peso do recém-nascido.

110 Devido ao papel da cobalamina na síntese dos ácidos desoxirribonucleico (DNA) e ribonucleico (RNA), a suplementação com essa vitamina é recomendada a fim de reduzir o risco de defeito no tubo neural.

111 Em crianças, as necessidades de proteína por unidade de peso, bem como de aminoácidos essenciais, são maiores quando comparadas às dos adultos.

112 Uma das adaptações observadas no aparelho digestório de idosos é a hipocloridria por atrofia da mucosa gástrica. Esse fenômeno compromete a absorção do cálcio e do ferro não heme, pois o ácido clorídrico mantém a solubilização desses minerais.

Quanto à nutrição no exercício e no esporte, julgue os itens a seguir.

113 Há evidências do efeito hormonal benéfico no treinamento físico, com favorecimento da síntese proteica e de tecido muscular, quando se aumenta a ingestão de carboidratos ou proteínas imediatamente após a sessão de treinamento de resistência.

114 A cafeína pode modular um efeito anticatabólico e estimular a síntese proteica, contrabalançando o desgaste muscular induzido pelos glicocorticoides liberados em exercícios de *endurance* de alta intensidade.

115 Em provas de curta duração e alta intensidade, que exigem fornecimento rápido de energia, esta é proporcionada quase que exclusivamente pelos fosfatos de alta energia armazenados na musculatura ativada pelo exercício.

Acerca de alimentação institucional, julgue os itens a seguir.

116 A tipologia de Etzioni foi uma das taxonomias usadas para classificar a teoria estruturalista.

117 O conceito de *Homo economicus* surgiu no bojo da teoria das relações humanas como consequência das experiências de Hawthorn.

118 A portaria que regulamenta a NR-5 estabelece que a comissão interna de prevenção de acidentes deve ser composta por representantes do empregador e dos empregados e tem por objetivo relatar condições de risco nos ambientes de trabalho e solicitar medidas para reduzir ou eliminar esses riscos.

119 A curva ABC é uma ferramenta que só deve ser utilizada em serviços de alimentação que produzam acima de 500 refeições por dia.

120 De acordo com o Código de Ética do Nutricionista, emanado do Conselho Federal de Nutricionistas, é facultado ao nutricionista indicar as falhas existentes nos regulamentos e normas das instituições em que atue profissionalmente, quando considerá-las incompatíveis com o exercício profissional ou prejudiciais aos indivíduos e à coletividade, comunicando o fato aos responsáveis e, no caso de inércia destes, aos órgãos competentes e ao conselho regional de nutricionistas da respectiva jurisdição.

