



DEPARTAMENTO DE POLÍCIA FEDERAL

**NÍVEL
SUPERIOR
CONCURSO PÚBLICO**

Cargo 19

Nutricionista

Aplicação: 20/6/2004

Caderno de Provas

Manhã

CESPE
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
Centro de Seleção e de Promoção de Pessoal

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO.

- 1 Ao receber este caderno, confira se ele contém **cento e vinte** itens, correspondentes às provas objetivas, corretamente ordenados de **1 a 120**.
- 2 Caso o caderno esteja incompleto ou tenha qualquer defeito, solicite ao fiscal de sala mais próximo que tome as providências cabíveis.
- 3 Recomenda-se não marcar ao acaso, pois, para cada item cuja resposta divirja do gabarito oficial definitivo, haverá penalização, conforme consta no Edital n.º 7/2004 – DGP/DPF, de 29/4/2004.
- 4 Não utilize nenhum material de consulta que não seja fornecido pelo CESPE.
- 5 Durante as provas, não se comunique com outros candidatos nem se levante sem autorização do chefe de sala.
- 6 A duração das provas é de **três horas e trinta minutos**, já incluído o tempo destinado ao preenchimento da folha de respostas e à identificação, que será feita no decorrer das provas.
- 7 Ao terminar as provas, chame o fiscal de sala mais próximo, devolva-lhe a sua folha de respostas e deixe o local de provas.
- 8 A desobediência a qualquer determinação constante no presente caderno, na folha de rascunho ou na folha de respostas poderá implicar a anulação das suas provas.

AGENDA

- I **20/6/2004**, a partir das 19 h (horário de Brasília) – Gabaritos oficiais preliminares (provas objetivas): Internet — www.cespe.unb.br — e quadros de avisos do CESPE/UnB, em Brasília.
- II **21 e 22/6/2004**, das 9 às 16 horas (horário local) – Recursos (provas objetivas): exclusivamente nos locais que serão indicados na divulgação dos referidos gabaritos.
- III **30/6/2004** – Resultados finais das provas objetivas e do concurso; locais mencionados no item I, Diário Oficial da União, Unidades da Polícia Federal das cidades onde tiverem sido aplicadas as provas, Academia Nacional de Polícia, sede do Departamento de Polícia Federal, em Brasília-DF.

OBSERVAÇÕES

- Não serão objeto de conhecimento recursos em desacordo com o item 10 do Edital n.º 7/2004 – DGP/DPF, de 29/4/2004.
- Informações adicionais: telefone 0(XX) 61 448 0100; Internet: www.cespe.unb.br.
- É permitida a reprodução deste material apenas para fins didáticos, desde que citada a fonte.

- De acordo com o comando a que cada um dos itens de 1 a 120 se refira, marque, na **folha de respostas**, para cada item: o campo designado com o código **C**, caso julgue o item **CERTO**; ou o campo designado com o código **E**, caso julgue o item **ERRADO**. A ausência de marcação ou a marcação de ambos os campos não serão apenadas, ou seja, não receberão pontuação negativa. Para as devidas marcações, use a folha de rascunho e, posteriormente, a **folha de respostas**, que é o único documento válido para a correção das suas provas.
- Nos itens que avaliam **Noções de Informática**, a menos que seja explicitamente informado o contrário, considere que todos os programas mencionados estão em configuração-padrão, em português, que o *mouse* está configurado para pessoas destros e que expressões como clicar, clique simples e clique duplo referem-se a cliques com o botão esquerdo do *mouse*. Considere também que não há restrições de proteção, de funcionamento e de uso em relação aos programas, arquivos, diretórios e equipamentos mencionados.

CONHECIMENTOS BÁSICOS

1 Não se pode negar que o advento dos regimes liberais em 1989-90, em todos os grandes Estados da América do Sul, criou uma ilusão de modernidade.

4 Por que ilusão de modernidade? Porque o Brasil e seus vizinhos provocaram, com as novas orientações da condução política, dois efeitos perversos.

7 Primeiro, a modernidade não agregou ao mundo do bem-estar a população pobre; ao contrário, em países que não conheciam graves desigualdades, como a Argentina e o Uruguai, a desigualdade floresceu, aproximando-os de Brasil e Venezuela.

13 Segundo, porque a modernidade, ao invés de aumentar a riqueza bruta dessas nações, induziu enormes transferências para fora com o movimento de capitais externos que sugavam a renda regional.

16 A partir de 1995, a ilusão começou a desfazer-se e a dura vida real transformou sonhos em pesadelos.

Amado L. Cervo. *Sob o domínio do pensamento único*. In: *UnB Revista*, ano III, n.º 7 (com adaptações).

Julgue os itens que se seguem, a respeito do texto acima.

- 1 O emprego do pronome “se”, nas linhas 1 e 16, marca a formalidade da linguagem utilizada e indica, nas duas ocorrências, que o sujeito da oração é indeterminado, impessoal.
- 2 Preservam-se a coerência textual e a correção gramatical com a substituição do termo “o advento” (l.1), por **as vindas** ou por **as chegadas**.
- 3 Subentende-se pela argumentação do texto que os “vizinhos” (l.5) são países sul-americanos.
- 4 A organização dos argumentos no texto mostra que os “dois efeitos perversos” (l.6) são desenvolvidos nos parágrafos seguintes e que o parágrafo conclusivo retoma a idéia de “ilusão de modernidade” (l.3).
- 5 Na linha 8, a preposição “em” é de uso opcional, motivo por que a sua retirada não prejudica a coerência e a correção gramatical do texto.
- 6 A flexão de plural no pronome átono em “aproximando-os” (l.10) justifica-se pelo plural em “países” (l.8).
- 7 No período em que ocorre, o conectivo “ao invés de” (l.12) estabelece relações semânticas de concessão e de restrição, e pode ser substituído por **apesar de**, sem prejuízo para a coerência e a correção gramatical do texto.

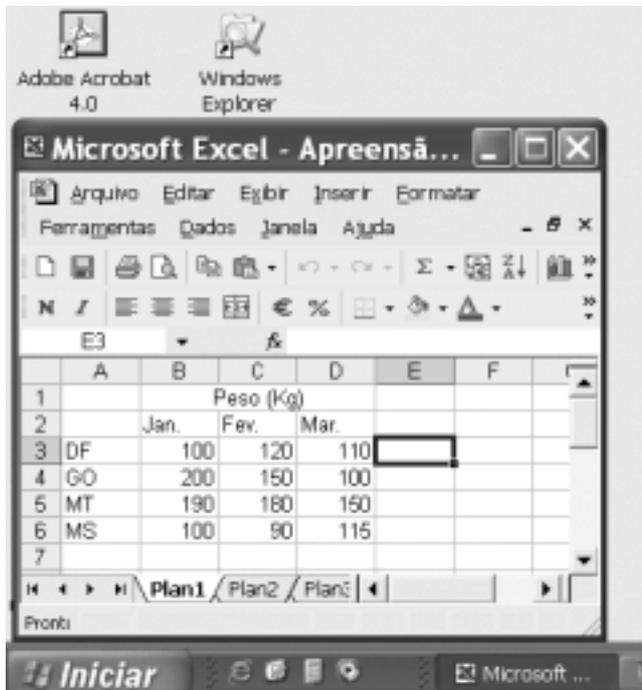
1 Na verdade, a integração da economia mundial — apontada pelas nações ricas e seus prepostos como alternativa única — vem produzindo, de um lado, a globalização da pobreza e, de outro, uma acumulação de capitais jamais vista na história, o que permite aos grandes grupos empresariais e financeiros atuar em escala mundial, maximizando oportunidades e lucros.

10 O discurso pretende impor essa idéia como caminho único para o desenvolvimento das nações, sejam elas ricas ou pobres. Na prática — hoje mais do que ontem —, o mercado é uma via de mão única: livre para os países ricos e pleno de barreiras e restrições às nações emergentes. Os números comprovam isso. Segundo estimativas da Associação Brasileira de Comércio Exterior, as barreiras impostas aos produtos brasileiros reduziram nossas exportações em cerca de US\$ 20 bilhões nos últimos quatro anos.

A farsa neoliberal: o Brasil perde duas décadas no pesadelo da globalização. InfoAndes, maio/2000 (com adaptações).

Com base no texto acima, julgue os itens subsequentes.

- 8 A argumentação do texto mostra que podem não ser apenas as nações ricas que apontam a “integração da economia mundial” (l.1) como alternativa única para o desenvolvimento de nações.
- 9 Provoca-se incoerência textual e perde-se a noção de continuidade da ação ao se substituir a expressão verbal “vem produzindo” (l.3) por **tem produzido**.
- 10 Duas maneiras de marcar a oposição de idéias no texto são expressas por “de um lado” (l.3) e “de outro” (l.4); e por “O discurso” (l.8) e “Na prática” (l.10).
- 11 Provoca-se erro gramatical com a substituição do trecho “história, o que permite” (l.5) por **história; isso permite**.
- 12 A substituição dos travessões que isolam a expressão “hoje mais do que ontem” (l.10) por parênteses mantém a coerência textual e o respeito às regras de pontuação da norma culta.
- 13 O termo que sucede o sinal de dois-pontos na linha 11 tem a função de introduzir uma enumeração de elementos caracterizadores de “mercado” (l.10), que justificam porque este é considerado “via de mão única” (l.11).
- 14 Na linha 15, a forma verbal “reduziram”, responsável pelo emprego da preposição “em”, admite, alternativamente, o emprego da preposição **a**, sem que as relações semânticas e a coerência do texto sejam alteradas.



A figura acima mostra parte da área de trabalho do Windows XP, na qual observa-se uma janela do Excel 2002, que contém uma planilha em edição. Com relação a essa figura, ao Windows XP e ao Excel 2002, julgue os itens seguintes.

25 Para se abrir uma janela do Windows Explorer, é suficiente



clicar o ícone . O mesmo resultado pode ser obtido



clicando-se o ícone na barra de tarefas.

26 Ao se clicar o botão **Iniciar**, será exibido um *menu* com diversas opções, entre as quais a que permite abrir a janela Meu computador. Por meio dessa janela, é possível a efetivação de diversas tarefas, entre elas, a formatação de disquetes de 3 1/2".

27 Ao final da seguinte seqüência de ações, aparecerão nas células E6 e F4, respectivamente, os números 190 e 180: clicar a célula E6; digitar =B\$6+\$C6 e, em seguida, teclar



; clicar novamente a célula E6; clicar



célula F4; clicar



28 Para se calcular a média aritmética dos conteúdos das células B3, C3 e D3 e pôr o resultado na célula E5, é suficiente realizar a seguinte seqüência de ações: clicar a célula E5; digitar =B3+C3+D3/3 e, em seguida, teclar



Com relação a computadores do tipo PC, julgue os itens a seguir.

29 Tipicamente, a quantidade de memória RAM instalada nesse tipo de computador varia entre 40 *gigabytes* e 80 *gigabytes*.

30 A porta USB permite a comunicação serial entre o computador e diversos tipos de periféricos.

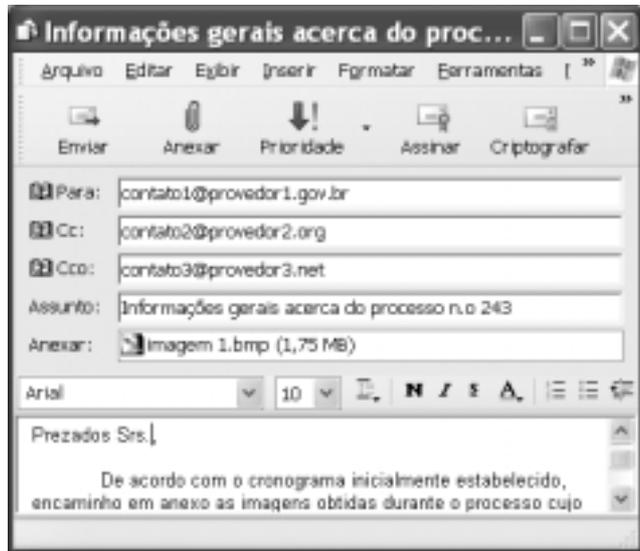


Com o intuito de obter informações acerca de drogas apreendidas pelo Departamento de Polícia Federal (DPF) nos últimos anos no Brasil, um policial federal acessou o sítio do DPF — <http://www.dpf.gov.br> — e, após algumas operações nesse sítio, obteve a página *web* mostrada na janela do Internet Explorer 6 (IE6) ilustrada acima. Sabendo que a pesquisa na Internet descrita foi realizada a partir de um computador do tipo PC, julgue os itens seguintes, tendo como referência a figura ilustrada.

31 Na guia Segurança da janela Opções da Internet, acessível por meio de *menu* **Ferramentas**, é possível que o policial configure o IE6 para operar no modo IP secreto. Nesse modo de operação, nenhuma informação acerca do IP do computador do policial estará disponível para os sítios cujas páginas são visitadas durante uma sessão de uso do IE6.

32 Como a página *web* mostrada contém elementos não-textuais, é correto concluir que a referida página não foi desenvolvida em HTML, mas sim em XML, tecnologia que permite que informações na forma de gráficos e figuras possam ser inseridas em páginas *web*.

33 Caso o botão  seja clicado, será ativado o *software* antivírus de computador previamente configurado no IE6.



Considerando a janela do Outlook Express 6 ilustrada na figura acima, julgue os itens que se seguem.

34 Ao se clicar o botão  e, em seguida, o botão , será dado início a um processo de envio da mensagem de correio eletrônico que está sendo editada com o indicativo de mensagem de alta prioridade. Com esse indicativo, quando a mensagem for recebida pelos contatos associados a contato1@provedor1.gov.br e a contato2@provedor2.org, eles terão a indicação de que a mensagem é considerada pelo remetente como de alta prioridade para ser lida. Esse modo de envio não altera necessariamente a velocidade de transmissão da mensagem, nem parâmetros relacionados à segurança.

35 Quando a mensagem de correio eletrônico for enviada aos seus destinatários, apenas aquele associado a contato3@provedor3.net receberá, além da mensagem, um arquivo anexado no formato bmp. Os destinatários associados a contato1@provedor1.gov.br e a contato2@provedor2.org, quando receberem a mensagem, não poderão identificar que a mesma foi também enviada ao destinatário associado contato3@provedor3.net.

O presidente Luiz Inácio Lula da Silva fez uma visita oficial de cinco dias à China. A comitiva presidencial incluiu ministros, governadores, congressistas, dirigentes de estatais e mais de 400 empresários. Em pronunciamento à nação, por cadeia de rádio e televisão, o presidente destacou a relevância que atribui à missão para o país e para seu governo. Além de reunião de trabalho com o presidente Hu Jintao, quando foram assinados vários acordos bilaterais em Pequim, Lula cumpriu agenda bastante densa, que inclui encerramento do seminário Brasil-China: comércio e investimentos. Perspectivas para o século XXI, palestras e inaugurações. Em Xangai, o presidente participou da Conferência do Banco Mundial sobre Combate à Pobreza, teve encontro com o primeiro ministro Wen Jiabao e encerrou o seminário Brasil-China: uma parceria de sucesso.

Lytton Leite Guimarães. *China e Brasil. Tão bom assim?* In: *Jornal da Comunidade*, 29/5 a 4/6/2004, p. A3 (com adaptações).

Tendo o texto acima como referência inicial e considerando aspectos relevantes do cenário mundial contemporâneo e da política externa atualmente empreendida pelo Brasil, julgue os itens subsequentes.

36 A visita do presidente Lula à China inscreve-se em um quadro mais amplo da diplomacia econômica brasileira, assinalado pela busca de parcerias com países emergentes e(ou) de estágio de desenvolvimento semelhante ao do Brasil.

37 Há quem afirme que uma aproximação entre Brasil, Rússia, Índia e China é possibilidade concreta para um futuro próximo e corresponderia ao fortalecimento desses países ante as economias mais poderosas do planeta, como os Estados Unidos da América (EUA) e a União Européia.

38 Normalmente, a assinatura de contratos e ações voltadas para o incremento das relações comerciais não fazem parte da agenda de chefes de Estado e de governo em suas missões internacionais, sendo essas ocasiões propícias, quase que exclusivamente, ao debate dos grandes temas políticos mundiais.

39 Aparentemente vitoriosa, a viagem de Lula à China não rendeu o dividendo político mais esperado pelo Palácio do Planalto, ou seja, o apoio de Pequim à pretensão brasileira de ter assento permanente no Conselho de Segurança das Nações Unidas.

40 Ao proceder simultaneamente à abertura política e econômica, praticamente afastando a hegemonia do Partido Comunista na condução do Estado e propiciando à iniciativa privada a direção da economia, a China transformou-se radicalmente e ostenta, hoje, uma das mais altas taxas mundiais de crescimento econômico.

41 Primeiro governante brasileiro a visitar a China, Lula conseguiu feito inédito na história das relações entre os dois países: a assinatura de convênio para a cooperação na área espacial, algo impensável até agora.

42 Produtos agrícolas, como a soja, e siderúrgicos estão entre as prioridades de importação chinesa junto ao Brasil.

43 O tamanho da comitiva brasileira, especialmente no que tange à quantidade de empresários, demonstra haver uma preocupação por parte do país de se inserir na atual economia mundial globalizada de forma competitiva, ampliando mercados e o volume de suas transações.

44 O combate à pobreza, que o texto menciona, constitui tema prioritário na atual agenda governamental brasileira, tanto interna quanto externamente. Assim, ele se mostra recorrente nas reuniões de cúpula das quais participa o presidente Lula.

45 A escolha da sede da conferência promovida pelo Banco Mundial para tratar do combate à pobreza não poderia ser mais simbólica: Xangai é, ao lado de Hong Kong, a área mais miserável da China, onde a economia de mercado encontra mais dificuldade para se instalar.

Em seis meses, a Arábia Saudita sofreu quatro atentados terroristas. Todos parecem visar o mesmo fim. O mais recente atingiu um condomínio de luxo de funcionários de empresas ocidentais. O saldo: 29 mortos de várias nacionalidades, mais de 25 feridos e pânico generalizado. Foi o segundo assalto contra uma base petrolífera do país em menos de um mês. O governo de Riad tem revelado fraqueza para lidar com o terror. Tornou-se, por isso, alvo fácil das agressões da rede Al-Qaeda e seguidores.

Correio Braziliense, 1.º/6/2004, p. 16 (com adaptações).

Tendo o texto acima como referência inicial e considerando o tema por ele abordado, julgue os itens a seguir.

46 Os sucessivos ataques terroristas à Arábia Saudita parecem ter objetivo bem definido, qual seja, o de enfraquecer o Estado que é berço do Islamismo e maior produtor mundial de petróleo, ainda hoje matéria-prima essencial para a economia contemporânea.

47 A Al-Qaeda, que assumiu os atentados contra a Arábia Saudita, é a organização terrorista comandada por Osama bin Laden que, provavelmente por estratégia, não atua fora dos limites geográficos do Oriente Médio, talvez para enfraquecer os governos árabes aliados do Ocidente.

48 Além de ter apoiado a invasão do Iraque, a Arábia Saudita — fiel aliada dos EUA no Oriente Médio — ofereceu seu território para servir de base norte-americana quando do ataque ao país de Saddam Hussein.

49 A instabilidade no Oriente Médio, aliada a outros fatores, como o aumento da demanda, exerce importante papel para a especulação em torno do preço do barril de petróleo nos mercados mundiais, fato que acontece com relativa frequência e que se repete, uma vez mais, nos últimos meses do primeiro semestre de 2004.

50 A ação terrorista no Oriente Médio torna-se ainda mais incompreensível quando se sabe que a política norte-americana do presidente George W. Bush para a região amenizou o drama palestino-israelense e se manifesta aberta a toda e qualquer negociação de paz para essa parte tradicionalmente explosiva do mundo.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Com referência aos carboidratos, nutrientes que fornecem a principal fonte energética ao organismo, julgue os itens a seguir.

- 51** A galactose é uma hexose, monossacarídeo composto por seis carbonos que pode ser transformado em glicose no intestino e no fígado.
- 52** Os ácidos acetoacético e beta-hidroxibutírico são produzidos pelo fígado para suprir a falta de glicose para as células.
- 53** As glândulas principais secretam no duodeno enzimas fosfolipase A2, glicosidase e fosfatase, formando, respectivamente, lisofosfolípidios, dextrinas e nucleotídeos.

Julgue os itens seguintes, relativos às características do metabolismo das proteínas.

- 54** No paciente diabético, a falta de insulina pode favorecer a proteólise, ocasionando perda de massa muscular magra.
- 55** A ligação entre o grupo beta-carboxílico de um aminoácido e o grupo prostético de outro aminoácido é denominada ligação peptídica.
- 56** Liberados pelos músculos por meio dos processos de transaminação, os aminoácidos serina, glutamina e valina são captados predominantemente no cérebro, no intestino e nos rins, respectivamente.

Acerca dos tipos de gorduras e suas implicações na dieta humana, julgue os itens subseqüentes.

- 57** As lipoproteínas VLDL, LDL e HDL e os quilomícrons são classificados de acordo com suas densidades, sendo de interesse no controle das doenças coronarianas.
- 58** Presente em plantas e leveduras, o ergosterol é precursor da vitamina D, que necessita de irradiações ultravioleta para adquirir propriedades anti-raquíticas.
- 59** Na deficiência dos ácidos graxos alfa-linolênico e linoléico, os ácidos polienóicos não-essenciais da série ômega 9 substituem os essenciais nos fosfolípidios e nas membranas plasmáticas, acarretando alterações na pele e prejuízos no transporte lipídico.

Com relação às vitaminas, compostos orgânicos complexos que funcionam na regulação de reações bioquímicas do organismo, julgue os itens que se seguem.

- 60** Couve, agrião, acelga e almeirão são boas fontes de caroteno, precursor da vitamina A.
- 61** A vitamina E ou tocoferol, presente no leite, nos ovos e nas carnes, tem ação aumentada na presença de gás carbônico e, por isso, concentra-se nas membranas plasmáticas dos eritrócitos e do trato respiratório.
- 62** A riboflavina e a niacina — encontradas no fígado, em carnes, hortaliças verde-escuras e cereais integrais — compõem, respectivamente, as enzimas do tipo desidrogenases aeróbias e anaeróbias.
- 63** Indivíduo submetido a gastrectomia total pode apresentar deficiência de vitamina C, já que sua absorção fica prejudicada por falta do fator intrínseco.

cardápio

salada de tomate, alface e palmito

molho de iogurte

quibebe de abóbora

bife acebolado

arroz com brócolis

suco de uva e gelatina colorida

Considerando os componentes do cardápio apresentado acima, julgue os seguintes itens, relativos à nutrição normal e aos grupos de alimentos.

- 64** A salada, o iogurte e o brócolis são fontes de cálcio, um mineral com absorção aumentada pelo hormônio calcitonina, que atua diretamente nos músculos e rins e indiretamente no intestino, para restaurar as concentrações de cálcio.
- 65** Os fitatos e oxalatos presentes no tomate, no bife e no arroz auxiliam a absorção intestinal dos minerais cobre, zinco e ferro.
- 66** A gelatina colorida pode fazer parte da dieta de resíduo mínimo, geralmente usada para o preparo de exames e no pós-operatório.
- 67** A adição de açúcar ao suco aumenta o valor vitamínico, principalmente das vitaminas do complexo B. Essa adição é indicada com pelo menos uma hora de antecedência para evitar perdas nutricionais.

Com relação à alimentação durante as fases da vida do ser humano, julgue os itens a seguir.

- 68** Na gravidez, principalmente no segundo e no terceiro trimestres, há maior mobilização dos lipídios, que determinam a liberação dos níveis séricos de apolipoproteínas, triglicerídios e colesterol, sobretudo da fração LDL-colesterol.
- 69** Clara de ovo, mel de abelha, couve e lentilha são alguns alimentos a serem introduzidos a partir do oitavo mês de vida.
- 70** Nos idosos, pode haver diminuição da taxa metabólica basal, xerostomia e atonia intestinal, alterações que irão determinar a conduta nutricional.
- 71** O leite materno possui maiores quantidades de proteínas e menores quantidades de gordura, se comparado ao leite de vaca, e, por isso, é adequado biologicamente ao lactente.

A avaliação nutricional individual e(ou) coletiva é de grande importância no diagnóstico nutricional e norteia o processo de intervenção nutricional. Com relação a esse tema, julgue os itens subseqüentes.

- 72** Uma criança de 12 meses de idade que nasceu com 32 semanas de gestação deverá ter peso, estatura e perímetro cefálico avaliados como sendo uma criança de 9 meses.
- 73** A perda de massa corporal magra é mais grave sob o ponto de vista clínico-nutricional do que um déficit na reserva adiposa.
- 74** Os sinais clínico-nutricionais usados como indicadores do estado nutricional de populações são sensíveis, mas não-específicos.

informação nutricional / quantidade por porção de 200 mL (1 copo)	
valor calórico	130 kcal
carboidratos	10 g
proteínas	7 g
gorduras totais	8 g
gorduras saturadas	5 g
colesterol	30 mg
fibra alimentar	0 g
cálcio	245 mg
ferro	100 mg
sódio	100 mg

Considerando o exemplo da rotulagem de um leite ilustrado acima, julgue os itens que se seguem, relativos à nutrição normal e aos grupos de alimentos.

- 75** Os valores de 150 mg de colesterol, 800 mg de cálcio e 50 mg de ferro correspondem à recomendação de ingestão diária para adultos.
- 76** Se o leite fosse *light*, a redução calórica seria de até 20 kcal em comparação ao valor calórico mostrado acima.
- 77** O valor de 850 kcal é o indicado como referência de consumo diário para os produtos destinados a crianças de 6 a 11 meses.
- 78** As fibras são consideradas como prebióticos, porque aumentam a acidez no cólon, devido à fermentação microbiana.

Julgue os itens a seguir, relativos às características organolépticas, nutricionais e físico-químicas dos alimentos.

- 79** As antocianinas encontradas nas uvas e no tomate e as catequinas presentes no chocolate são fitoquímicos.
- 80** No processo industrial de refinamento do açúcar branco, há perdas consideráveis das vitaminas A e C.
- 81** O amido, quando submetido ao calor úmido, resiste a temperaturas mais elevadas do que quando submetido ao calor seco e tem aumentada sua capacidade de geleificação.

Julgue os itens que se seguem, relacionados aos processos de aquisição, seleção, armazenamento e conservação de alimentos.

- 82** Ovos novos caracterizam-se por flutuarem quando imersos em água e por apresentarem casca lisa e brilhante.
- 83** O método UHT (temperatura ultra-rápida) empregado no leite destrói a microbiota psicrotrófica, porém pode não destruir as enzimas termolábeis.
- 84** Durante o processo de distribuição, a temperatura interna dos alimentos quentes deve ser de pelo menos 60 °C.
- 85** Na conservação de alimentos em ambiente frio, recomendam-se as temperaturas de 15 °C, 4 °C e -30 °C, respectivamente, para frutas, pescados e congelados.

Julgue os seguintes itens, acerca de pré-preparo, preparo e fatores de correção dos alimentos.

- 86** As hortaliças, por apresentarem fatores de correção baixos, podem ter os desperdícios controlados.
- 87** Os cortes dos tipos *juliana*, *brunoise* e *chip* correspondem, respectivamente, a tiras, cubos e lâminas finas.
- 88** Tamisação, descascamento e moagem são técnicas de separação de sólidos.
- 89** A destruição da vitamina C na cocção de frutas e vegetais é reduzida quando os alimentos são colocados em água fria, porque há diminuição da oxidação desse nutriente.

No que se refere aos microrganismos causadores de doenças e aos processos de higiene necessários ao controle de contaminações alimentares, julgue os itens a seguir.

- 90** Mel, caldos, sorvetes e doces possuem atividade aquosa alta e, por isso, permitem o crescimento de bactérias mesófilas.
- 91** Os microrganismos termofílicos resistem a ambientes quentes de até 130 °C, onde podem se multiplicar.
- 92** O congelamento na faixa de temperatura de -5 °C e 0 °C é mais letal para os microrganismos Gram-negativos do que para os Gram-positivos.
- 93** Lavar as mãos constantemente, evitar contaminação cruzada e cozinhar bem os alimentos são critérios que compõem as *regras de ouro* da Organização Mundial de Saúde para o preparo de alimentos.
- 94** O álcool a 70% usado para antissepsia das mãos pode ser obtido a partir do álcool comercial, retirando-se aproximadamente 246 mL e acrescentando-se a mesma quantidade de água destilada.

Julgue os seguintes itens, referentes à dietoterapia nos distúrbios intestinais.

- 95** Infusão rápida de dieta, solução hiperosmolar, uso de antibióticos e hipoalbuminemia são algumas causas de diarreia em pacientes com nutrição enteral por sonda.
- 96** Dietas com 100 kcal a 150 kcal não-protéicas por grama de nitrogênio são insuficientes para resultar em balanço nitrogenado positivo.
- 97** Na doença inflamatória intestinal, a produção de ácidos graxos de cadeia curta sobrecarrega o metabolismo dos colonócitos, ocasionando diarreia e flatulência.
- 98** Dieta de consistência normal, fracionada em seis refeições, hiperprotéica e rica em fibras são indicações no tratamento dietoterápico de úlceras pépticas e duodenais.

Quanto aos princípios da dietoterapia, julgue os itens que se seguem.

- 99** Na gota, os cristais de urato de sódio e ácido úrico podem ser armazenados e depositados na forma de tofos nas articulações, sendo que caldo de carne, fígado e levedos aumentam o ácido úrico sanguíneo.
- 100** Na insuficiência renal crônica, a produção da forma ativa da vitamina D ou calcitriol está prejudicada.
- 101** O quadro de uma criança desnutrida por alimentação deficiente em proteínas e que apresenta deficiência estatural, edema e degeneração hepática é característico da desnutrição classificada como marasmática.
- 102** Observam-se, na quilomicronemia, altas concentrações da lipoproteína LDL-colesterol, e recomenda-se, para o seu controle, a redução de gorduras trans e saturadas.

Julgue os itens a seguir, acerca de saúde coletiva.

- 103** Com o objetivo de diminuir a anemia ferropriva no Brasil, o governo incentiva a fortificação de farinhas de trigo e milho com ferro e ácido fólico.
- 104** A vigilância nutricional é um processo de coleta de informações relativo ao consumo nutricional da população.
- 105** A educação nutricional por meio da reeducação alimentar pode ser empregada no controle das doenças crônico-degenerativas e da obesidade, distúrbios observados pelas tendências epidemiológicas recentes.
- 106** No Brasil, o programa de merenda escolar, desenvolvido no âmbito do Ministério da Educação, tem como propostas o fornecimento de uma refeição diária que atenda a 50% das necessidades nutricionais de crianças nas fases pré-escolar e escolar e a colocação, no currículo escolar, de matéria relacionada à educação nutricional.
- 107** A hipovitaminose A é um problema de saúde pública brasileiro que atinge principalmente as crianças com menos de cinco anos de idade, sendo o Vale do Jequitinhonha – MG e a região Nordeste as áreas de maior incidência.

Com relação à alimentação institucional, julgue os itens que se seguem.

- 108** A partir do cardápio, o nutricionista pode melhorar a ergonomia do trabalho, evitando preparações que utilizem o mesmo equipamento e modos de preparo iguais em dias consecutivos.
- 109** Na modalidade de comodato, o custo operacional é maior se comparado ao serviço próprio, porém a empresa contratante pode transferir a responsabilidade de execução à concessionária.
- 110** Em unidades de alimentação e nutrição ligadas a órgãos públicos, a contratação de concessionárias pode ser livre de licitação nos casos de necessidade do serviço.
- 111** A departamentalização não é recomendada em unidades de alimentação e nutrição (UANs), porque a autoridade deliberativa é exercida por conselhos, dificultando a tomada de decisões técnico-administrativas.

As UANs desempenham atividades relacionadas à produção de refeições equilibradas nutricionalmente, higiênicas e adequadas ao cliente. Com relação a esse tema, julgue os itens subseqüentes.

112 Para o dimensionamento dos equipamentos, é importante determinar o número de refeições, o tempo de cocção, o fator de cocção e o *per capita* dos alimentos.

113 Em uma UAN, o estabelecimento das rotinas de serviço evita improvisações e erros, e o nutricionista pode avaliar o funcionário individualmente.

114 A manutenção corretiva dos equipamentos em uma UAN é a mais indicada, porque os problemas são resolvidos de forma eficaz, uma necessidade desse ramo de trabalho.

115 Os ruídos em uma UAN podem ser minimizados a partir da opção por projetos físicos circulares ou triangulares.

116 Na área de armazenamento a temperatura ambiente, recomenda-se presença de extintores de incêndio, ausência de ralos e temperatura de até 27 °C.

Uma certa quantidade de carne é assada por 1 hora em temperatura de 100 °C e, depois de resfriada em temperatura controlada, é armazenada no refrigerador. Considerando essa situação, julgue os itens a seguir, acerca do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC).

117 Para uma refrigeração segura, indica-se que a carne passe de 50 °C para 21 °C em 6 horas e, em seguida, para 4 °C durante mais 6 horas.

118 A cocção, a refrigeração e o congelamento são pontos críticos de controle do tipo preventivos.

119 O sistema APPCC permite identificar os perigos, determinar os pontos críticos e indicar os controles imediatos do processo.

120 De acordo com o binômio tempo *versus* temperatura do caso mencionado, o processo de cocção assegura a morte das formas vegetativas dos possíveis microrganismos, mas os esporos podem sobreviver.

