



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO (SEAD)
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ (UEPA)

Concurso Público

Cargo **31**

Aplicação: 2/3/2008

Nível Superior Técnico

Formação: **NUTRIÇÃO**

MANHÃ

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO.

- 1 Ao receber este caderno, verifique se ele contém quarenta questões, correspondentes às provas objetivas, corretamente ordenadas de 1 a 40.
- 2 Caso o caderno esteja incompleto ou tenha qualquer defeito, solicite ao fiscal de sala mais próximo que tome as providências cabíveis, pois não serão aceitas reclamações posteriores.
- 3 Não utilize lápis, lapiseira (grafite), borracha e (ou) qualquer material de consulta que não seja fornecido pelo CESPE/UnB.
- 4 Não se comunique com outros candidatos nem se levante sem autorização do chefe de sala.
- 5 A duração das provas é de **três horas e trinta minutos**, já incluído o tempo destinado à identificação — que será feita no decorrer das provas —, e ao preenchimento da folha de respostas.
- 6 Você deverá permanecer obrigatoriamente em sala por, no mínimo, **uma hora** após o início das provas e poderá levar este caderno de provas somente no decurso dos últimos **quinze minutos** anteriores ao horário determinado para o término 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 uma das determinações constantes no presente caderno ou na folha de respostas poderá implicar a anulação das suas provas.

AGENDA (datas prováveis)

- I **4/3/2008**, após as 19 h (horário de Brasília) – Gabaritos oficiais preliminares das provas objetivas: Internet — www.cespe.unb.br/concursos/uepa2007.
- II **5 e 6/3/2008** – Recursos (provas objetivas): exclusivamente no Sistema Eletrônico de Interposição de Recurso, Internet, mediante instruções e formulários que estarão disponíveis nesse sistema.
- III **3/4/2008** – Resultado final das provas objetivas e convocações para a avaliação de títulos e entrega de documentos para desempate de nota final: Diário Oficial do Estado do Pará e Internet.

OBSERVAÇÕES

- Não serão objeto de conhecimento recursos em desacordo com o item 12 do Edital n.º 1 – SEAD/UEPA, de 29/11/2007.
- Informações adicionais: telefone 0(XX) 61 3448-0100; Internet — www.cespe.unb.br/concursos/uepa2007.
- É permitida a reprodução deste material apenas para fins didáticos, desde que citada a fonte.

- Nas questões de 1 a 40, marque, em cada uma, a única opção correta, de acordo com o respectivo comando. Para as devidas marcações, use a **folha de respostas**, único documento válido para a correção das suas provas.
- Nas questões 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

Texto para as questões de 1 a 8

Tempo e artista

- 1 Imagino o artista num anfiteatro
Onde o tempo é a grande estrela
Vejo o tempo obrar a sua arte
- 4 Tendo o mesmo artista como tela
Modelando o artista ao seu feitio
O tempo, com seu lápis impreciso
- 7 Põe-lhe rugas ao redor da boca
Como contrapesos de um sorriso
Já vestindo a pele do artista
- 10 O tempo arrebatou-lhe a garganta
O velho cantor subindo ao palco
Apenas abre a voz, e o tempo canta
- 13 Dança o tempo sem cessar, montando
O dorso de exausto bailarino
Trêmulo, o ator recita um drama
- 16 Que ainda está por ser escrito
No anfiteatro, sob o céu de estrelas
Um concerto eu imagino
- 19 Onde, num relance, o tempo alcance a glória
E o artista, o infinito.

Chico Buarque de Holanda. **Paratodos**.
SONOPRESS, BMG, Ariola Discos Ltda.

QUESTÃO 1

Considerando as idéias do texto, é correto afirmar que o autor

- Ⓐ apresenta o tempo como um inimigo implacável da carreira do artista.
- Ⓑ mostra divergências existentes entre a imaginação do artista e a ação do tempo.
- Ⓒ relata acontecimentos vividos por um artista através dos tempos.
- Ⓓ sustenta que, na sua imaginação, a estrela do espetáculo é o tempo, e não o artista.

QUESTÃO 2

Assinale a opção em que o pronome “lhe” **não** tem o mesmo sentido que em: “O tempo arrebatou-lhe a garganta” (v.10).

- Ⓐ Afagou-lhe os cabelos com amor.
- Ⓑ A luz sempre lhe afugenta o sono.
- Ⓒ O marido sempre lhe nega a resposta.
- Ⓓ Ajeitou-lhe o colar e saiu mansamente.

QUESTÃO 3

O processo de formação da palavra “anfiteatro” (v.1 e 17) é denominado

- Ⓐ composição por justaposição.
- Ⓑ derivação imprópria.
- Ⓒ derivação prefixal.
- Ⓓ derivação parassintética.

QUESTÃO 4

Assinale a opção em que o verbo **arrebatar** apresenta o mesmo sentido que ocorre em “O tempo arrebatou-lhe a garganta” (v.10).

- Ⓐ A atriz arrebatou a cena e dançou.
- Ⓑ A beleza do lugar arrebatou sua alma.
- Ⓒ A interpretação do pianista arrebatou aplausos.
- Ⓓ Flores frágeis, o vento as arrebatou.

QUESTÃO 5

Na segunda estrofe, o pronome “lhe” em “Põe-lhe rugas ao redor da boca” está empregado em referência a

- Ⓐ “artista”.
- Ⓑ “feitio”.
- Ⓒ “tempo”.
- Ⓓ “lápis”.

QUESTÃO 6

O autor empregou o pronome relativo “Onde” (v.19) para se referir à palavra “concerto” (v.18). Assinale a opção em que o pronome relativo “onde” foi usado de acordo com a escrita culta padrão.

- Ⓐ São pessoas desonestas, pessimistas e individualistas, onde só pensam nelas mesmas.
- Ⓑ Por ser interesseiro, casou-se com a rica filha do vizinho onde mais tarde se separou.
- Ⓒ As mulheres procuram o caminho mais largo, onde são menos numerosos os espinhos.
- Ⓓ Depois de muito refletir, decidiu ser padre onde foi morar num seminário.

QUESTÃO 7

O termo em destaque, em “Que ainda está por ser **escrito**” (v.16), classifica-se como

- Ⓐ substantivo.
- Ⓑ adjetivo.
- Ⓒ advérbio.
- Ⓓ verbo.

QUESTÃO 8

De acordo com o contexto, em “E o artista, o infinito” (v. 20), a vírgula marca a elipse do verbo

- Ⓐ imaginar.
- Ⓑ alcançar.
- Ⓒ divisar.
- Ⓓ lobrigar.

Texto para as questões 9 e 10

O Brasil, ao adensar presença econômica na América do Sul por meios múltiplos — da internacionalização das empresas aos investimentos produtivos e à exportação de produtos com valor agregado, todos fatores nucleares ao entendimento da celebrada folga cambial e redução de vulnerabilidade externa —, não esperava colher apenas louros e palmas dos vizinhos. Há tensões no *front*. Há choques de interesses, valores e idéias.

José Flávio Sombra Saraiva. **Uma política à altura dos desafios.**
In: **Folha de S.Paulo**, 15/12/2007, p. 3 (com adaptações).

QUESTÃO 9

Tomando o texto como referência inicial, assinale a opção correta no que concerne ao papel do Brasil na América do Sul.

- A O país vem conseguindo impor suas visões de mundo sem contestações dos vizinhos.
- B A força do Brasil no seu entorno decorre da capacidade econômica e política de empreender projetos produtivos voltados para a integração.
- C A internacionalização das empresas brasileiras na região tem um papel nefasto aos projetos de desenvolvimento locais.
- D O Brasil possui poder proporcional ao da Alemanha e da França em capacidade de patrocinar os custos totais da integração na região, sem riscos de debates internos e com recursos para bancá-los.

QUESTÃO 10

Ainda considerando o texto como referência inicial, assinale a opção correta.

- A A Amazônia, por estar no coração do centro-norte da América do Sul, é área de grande interesse para a integração da região.
- B A Amazônia brasileira, incluída nos novos projetos de investimento energético, como o primeiro leilão para construção de hidrelétrica no rio Madeira, é a área mais dinâmica de integração sul-americana.
- C A integração sul-americana caminha sem sustos e crises de valores e políticas.
- D A força do empreendimento sul-americano tem no tema do desenvolvimento sustentável seu eixo estrutural e condição primeira para a aproximação das sociedades envolvidas no esforço de adensamento nas relações internacionais da região.

QUESTÃO 11

Assinale a opção correta relativamente aos problemas e questões que envolvem o contexto amazônico.

- A A questão indígena, embora relevante por envolver seres humanos, está bem resolvida e não causa preocupações aos governos subnacionais e nacional.
- B O problema fundiário apresenta baixa vinculação com a questão ambiental.
- C A exploração ilegal de madeiras do conjunto rico da biodiversidade da região e dos minérios é matéria de grande preocupação dos habitantes da região e do Brasil.
- D A produção de conhecimento científico de ponta e tecnológico acerca dos temas amazônicos é controlada pelos centros científicos e pelas universidades da região.

QUESTÃO 12

O crescimento econômico do Brasil é tema da ordem do dia. Novos elementos vêm sendo agregados pelos órgãos públicos e privados de pesquisa no final de 2007 e início de 2008. Assinale a opção correta relativamente a esse tema.

- A Quanto à paridade do poder de compra do real, o Brasil, segundo o Banco Mundial, é a sexta economia do mundo, de acordo com os dados de 2005.
- B O Brasil de 2007 manteve o grau de crescimento pífio do PIB do ano anterior.
- C O Brasil, apesar do crescimento notado nos anos recentes, diminuiu seu peso relativo na economia latino-americana.
- D O Brasil é a economia emergente que mais cresce nos últimos anos, particularmente quando comparada às economias da China e da Índia.

QUESTÃO 13

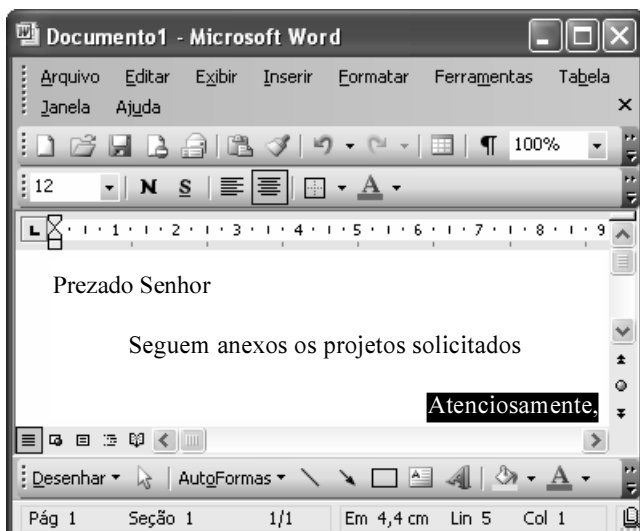
As relações entre sociedade e educação, no Brasil contemporâneo, reúnem aspectos positivos e negativos. A respeito desse tema, assinale a opção correta.

- A A educação de melhor qualidade, embora se concentre na oferta para classes sociais mais elevadas, não interfere no destino social dos educandos.
- B A educação básica atende, de forma universal, a todos os que dela necessitam, com qualidade equivalente, em todas as partes do país, nos estabelecimentos públicos e privados.
- C As universidades públicas federais contribuem modestamente para o desenvolvimento nacional e para a produção de pesquisa científica das ciências básicas.
- D A formação do cientista brasileiro vem progredindo quantitativamente, quando comparada à de uma década atrás.


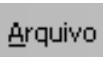

QUESTÃO 14

Acerca do sistema operacional Windows XP, assinale a opção correta.

- A O Painel de controle possibilita configurar som e vídeo do computador.
- B O Windows Explorer é um programa usado para a edição de imagens e permite defini-las como papel de parede.
- C O *backup* do Windows XP é um programa que permite compactar arquivos em diversos formatos.
- D A opção Executar do *menu* Iniciar executa automaticamente os programas definidos como favoritos no momento da iniciação do computador.

QUESTÃO 15






Considerando a janela do Word 2003 exibida na figura acima e as características do Microsoft Office, assinale a opção correta.

- A A palavra **Atenciosamente.** está alinhada à direita na página.
- B Ao se clicar a ferramenta , a palavra selecionada ficará em negrito.
- C Para definir o formato da página deve ser selecionada a opção Configurar página do menu .
- D Ao se clicar a ferramenta , o texto selecionado ficará subscrito.

QUESTÃO 16

	A	B
1	Mês	Número de Usuários
2	Janeiro	2345
3	Fevereiro	2700
4	Março	3200
5	Abril	4235
6	Maio	5640
7	Junho	6543
8	Julho	6978
9	Total Semestre	31641

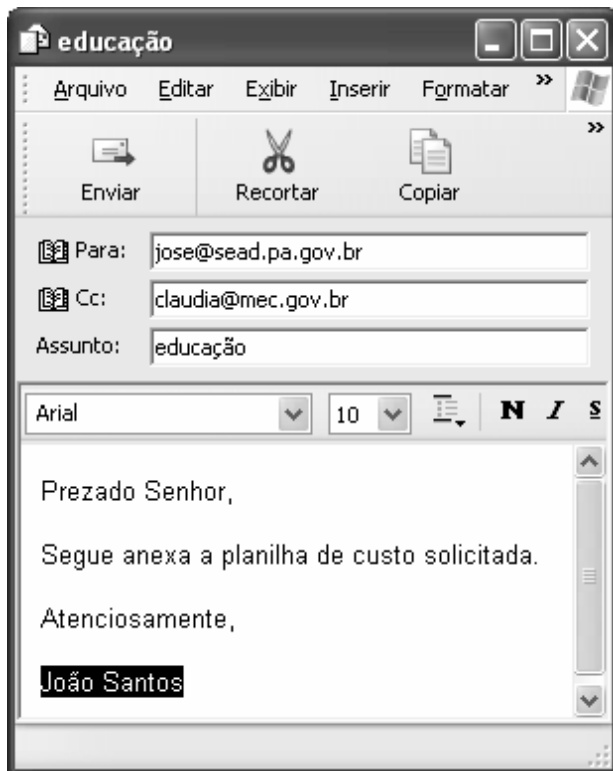
Considerando a figura do BrOffice Calc exibida acima, assinale a opção correta.

- A Para se calcular o total do semestre é possível que foram executados os seguintes procedimentos: clicar a célula B9; clicar a ferramenta ; pressionar a tecla .
- B Para se mover uma célula é suficiente clicar a ferramenta  e arrastá-la.
- C A ferramenta  permite salvar o documento em edição.
- D Ao se clicar a ferramenta , serão definidas cores para o fundo das células.




QUESTÃO 17

Considerando os conceitos de Internet e o navegador Internet Explorer 6 (IE6), assinale a opção correta.

- A** *Download* é um tipo de conexão rápida e segura da Internet.
- B** No endereço www.sead.pa.gov.br, o termo pa.gov indica que se trata de um sítio do governo do estado do Pará e .br indica que é um sítio do Brasil.
- C** Uma característica importante do IE6 é a existência de mecanismos de segurança avançados contra todo tipo de vírus.
- D** *Upload* é um serviço de antivírus do IE6.

QUESTÃO 18

Considerando a figura acima, que ilustra uma mensagem em edição no Outlook Express 6.0, assinale a opção correta.

- A** A ferramenta  é usada para inserir cópia de arquivo anexo.
- B** Ao se clicar a ferramenta , a mensagem será excluída.
- C** Para iniciar uma nova mensagem é suficiente clicar o botão **N**.
- D** O campo  Cc: indica que uma cópia da mensagem será encaminhada para o destinatário do endereço claudia@mec.gov.br.

QUESTÃO 19

Assinale a opção correta, segundo a Lei n.º 5.810/1994 — Regimento Jurídicos dos Servidores Públicos Civis do Estado do Pará.

- A** O servidor responde civil, penal e administrativamente pelo exercício irregular de suas atribuições.
- B** Acerca de servidor não aprovado em estágio probatório, é apropriado afirmar que ele será demitido.
- C** Urbanidade e discrição não são deveres funcionais do servidor.
- D** A sanção disciplinar de repreensão será aplicada nos casos da prática de infração administrativa de natureza grave.

QUESTÃO 20

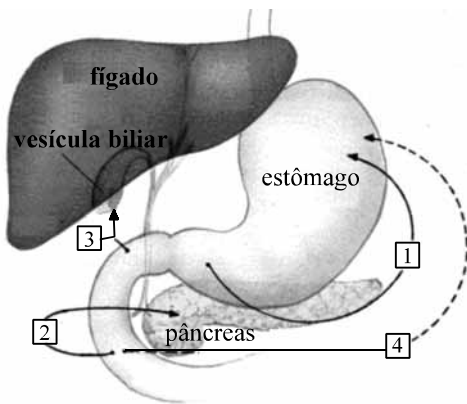
Assinale a opção em que constam os requisitos funcionais indispensáveis para a aprovação no estágio experimental a que se submete o servidor público em exercício.

- A** assiduidade, disciplina e liderança
- B** disciplina, responsabilidade e popularidade
- C** assiduidade, disciplina, capacidade de iniciativa, produtividade e responsabilidade
- D** responsabilidade, disciplina, assiduidade, capacidade de iniciativa, liderança e cortesia

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 21

Considere o esquema abaixo, que ilustra a ação hormonal na digestão.



A respeito desse esquema, assinale a opção correta.

- A A seta 1 indica o hormônio gastrina, responsável pela inibição da produção de suco gástrico, que ocorre quando o alimento sai do estômago.
- B O hormônio secretina, indicado pela seta 2, é produzido quando o alimento alcança a porção do duodeno. Esse hormônio estimula a liberação de bicarbonato pelo pâncreas.
- C A colecistocinina, indicada pela seta 3, é estimulada pela presença de gorduras no quimo e provoca relaxamento da vesícula biliar, o que facilita o fluxo da bile para o duodeno.
- D A enterogastrona, indicada pela seta 4, é produzida pelo intestino e estimula a produção de gastrina, reiniciando-se o processo digestivo.

QUESTÃO 22

A taxa metabólica basal (TMB) representa o mínimo de energia necessária para manter as funções vitais do organismo em repouso e varia de indivíduo para indivíduo.

Os fatores que reduzem a TMB incluem

- A as doenças de consumo, como câncer e AIDS.
- B os primeiros meses de gestação.
- C menor proporção de tecido muscular.
- D o uso de drogas serotoninérgicas.

Texto para as questões 23 e 24

*Alimentação Saudável para todos:
Siga os Dez Passos*

- 1 Faça pelo menos 3 refeições (café da manhã, almoço e jantar) e 2 lanches saudáveis por dia. Não pule as refeições.
- 2 Inclua diariamente 6 porções do grupo do cereais (arroz, milho, trigo, pães e massas), tubérculos como as batatas e raízes como a mandioca/macaxeira/alpim nas refeições. Dê preferência aos grãos integrais e aos alimentos naturais.
- 3 Coma diariamente pelo menos 3 porções de legumes e verduras como parte das refeições e 3 porções ou mais de frutas nas sobremesas e lanches.
- 4 Coma feijão com arroz todos os dias ou, pelo menos, 5 vezes por semana. Esse prato brasileiro é uma combinação completa de proteínas e bom para a saúde.
- 5 Consuma diariamente 3 porções de leite e derivados e 1 porção de carnes, aves, peixes ou ovos. Retirar a gordura aparente das carnes e a pele das aves antes da preparação torna esses alimentos mais saudáveis!
- 6 Consuma, no máximo, 1 porção por dia de óleos vegetais, azeite, manteiga ou margarina. Fique atento aos rótulos dos alimentos e escolha aqueles com menores quantidades de gorduras trans.
- 7 Evite refrigerantes e sucos industrializados, bolos, biscoitos doces e recheados, sobremesas doces e outras guloseimas como regra da alimentação.
- 8 Diminua a quantidade de sal na comida e retire o saleiro da mesa. Evite consumir alimentos industrializados com muito sal (sódio) como hambúrguer, charque, salchicha, lingüiça, presunto, salgadinhos, conservas de vegetais, sopas, molhos e temperos prontos.
- 9 Beba pelo menos 2 litros (6 a 8 copos) de água por dia. Dê preferência ao consumo de água nos intervalos das refeições.
- 10 Torne sua vida mais saudável. Pratique pelo menos 30 minutos de atividade física todos os dias e evite as bebidas alcoólicas e o fumo. Mantenha o peso dentro de limites saudáveis.

VEJA AQUI SE VOCÊ ESTÁ COM UM PESO SAUDÁVEL

Se você tem entre 20 e 60 anos, veja no quadro abaixo o seu IMC (Índice de Massa Corporal). Para calcular, divida o seu peso, em quilogramas, pela sua altura, em metros, elevada ao quadrado.

$IMC = \frac{P \text{ (peso)}}{A^2 \text{ (altura x altura)}}$

IMC (kg/m ²)	ESTADO NUTRICIONAL
Menor que 18,5	Você está com baixo peso
18,5 a 24,99	O seu peso está adequado
25 a 29,99	Alerta: sobrepeso
Maior que 30	Alerta: obesidade

Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição
 www.saude.gov.br/nutricao
 egn@saude.gov.br

Ministério da Saúde
 BRASIL
 GOVERNO FEDERAL

Dia Mundial da Alimentação

QUESTÃO 23

Julgue os itens subseqüentes, relativos ao material educativo apresentado no texto.

- I Os dez passos estão apresentados em ordem hierárquica de importância.
- II Trata-se de material prescritivo para indivíduos portadores de doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT).
- III Ênfase é dada aos alimentos, agrupados de acordo com suas propriedades nutricionais, e não, a nutrientes específicos.
- IV A inclusão dos temas atividade física e peso saudável segue as recomendações da estratégia global para alimentação saudável, atividade física e saúde proposta pela Organização Mundial de Saúde (OMS).

Estão certos apenas os itens

- A I e II.
- B I e III.
- C II e IV.
- D III e IV.

QUESTÃO 24

Acerca do conteúdo apresentado nos 10 passos para uma alimentação saudável, assinale a opção correta.

- Ⓐ Os passos 2, 6 e 7 tratam de alimentos energéticos, cujos nutrientes se apresentam em proporções iguais, segundo a dieta normal.
- Ⓑ As fibras, presentes nos alimentos citados no passo 3, atuam na regulação do peso corporal e reduzem o índice glicêmico dos alimentos.
- Ⓒ Os passos 4 e 5 dizem respeito às fontes de proteína, cujo consumo no Brasil encontra-se abaixo do recomendado, segundo dados do IBGE.
- Ⓓ O passo 8 em vez de enfatizar a prevenção, visa o tratamento para a hipertensão arterial, que é baseado na restrição do consumo de sódio.

QUESTÃO 25**Hora do almoço**

No centro da sala, diante da mesa
 No fundo do prato comida e tristeza
 A gente se olha, se toca e se cala
 E se desentende no instante em que fala
 (...)
 Pai na cabeceira, é hora do almoço
 Minha mãe me chama, é hora do almoço
 Minha irmã mais nova, negra cabeleira
 Minha avó reclama, é hora do almoço

O texto acima apresenta um trecho de uma música de Belchior, compositor brasileiro. A respeito do tema nele desenvolvido assinale a opção correta.

- Ⓐ Trata-se da descrição de ambiente de pobreza, tristeza e falta de comida.
- Ⓑ O texto sugere que é difícil reunir toda família em torno de uma mesa.
- Ⓒ O contexto e os personagens mencionados indicam que a refeição possui componentes social e psicológico agregados.
- Ⓓ O texto confirma que o hábito de almoçar em casa e com a família é mantido principalmente nos grandes centros urbanos do Brasil, graças às raízes tradicionais, descritas na canção.

QUESTÃO 26

Objetivou-se com o presente estudo avaliar a ingestão alimentar realizada por idosos hospitalizados e sua relação com o estado nutricional (EN). Foi avaliado o EN de 260 idosos de um hospital geral de grande porte por meio da miniavaliação nutricional. Coletaram-se dados: demográficos, clínicos e dietéticos. A ingestão alimentar quantitativa foi analisada por meio de recordatório de 24 horas e pesagem do almoço de um dia, e a qualitativa, por meio da coleta de dados sobre: variedade da dieta, informações sobre apetite e opiniões sobre a alimentação servida no hospital. Avaliou-se também a dificuldade de ingestão pela observação de fatores físicos. Os resultados demonstraram desnutrição ou risco de desnutrição em 60,62% da amostra. A maioria dos idosos (74%) ingeriu menos que 75% do oferecido em uma refeição e a mediana de consumo calórico e protéico se apresentou abaixo da recomendação, porém não diferente estatisticamente entre os eutróficos e os desnutridos. (...) 56,05% apresentavam algum tipo de dificuldade física para se alimentar. (...).

L.C.A. Campanella *et al.* **Relação entre padrão alimentar e estado nutricional de idosos hospitalizados.** *In: Revista Brasileira de Nutrição Clínica*, 2007, 22(2): p. 100-6 (com adaptações).

Com base nas informações contidas no resumo acima acerca do estado nutricional de idosos hospitalizados, assinale a opção correta.

- Ⓐ Os idosos que participaram da pesquisa foram internados com desnutrição ou risco nutricional.
- Ⓑ O consumo alimentar foi insuficiente porque os idosos não gostavam da alimentação servida no hospital.
- Ⓒ O recordatório de 24 horas utilizado na pesquisa é o método mais adequado de avaliar a ingestão de micronutrientes.
- Ⓓ Foi observada alta prevalência de ingestão energética insuficiente entre os idosos eutróficos e desnutridos.

QUESTÃO 27

Considere a tabela abaixo, que apresenta dados de alguns países sobre a porcentagem da população adulta com índice de massa corporal (IMC) $\geq 25 \text{ kg/m}^2$.

países	IMC de sobrepeso de adultos (em %)
Austrália Chile Estados Unidos da América	≥ 50
Brasil Canadá	$40 \leq e < 50$
Marrocos Noruega	$30 \leq e < 40$
Japão Tailândia	$20 \leq e < 30$
países da África	$10 \leq e < 20$

Com relação aos dados apresentados nessa tabela, assinale a opção correta.

- Ⓐ Menos de 10% da população africana é obesa.
- Ⓑ Aproximadamente 40% da população brasileira é obesa.
- Ⓒ Percentual acima de 20% de excesso de peso é observado em países com diferentes níveis de riqueza.
- Ⓓ Mais de 50% da população mundial com excesso de peso está nos Estados Unidos da América.

QUESTÃO 28

Com relação ao excesso de peso e à obesidade de adultos, assinale a opção correta.

- Ⓐ Indivíduos com excesso de gordura corporal apresentam risco aumentado de doenças cardiovasculares.
- Ⓑ Quanto maior a restrição energética, mais eficaz é o tratamento para excesso de peso e obesidade.
- Ⓒ O excesso de gordura corporal está associado, inicialmente, à falta de insulina, característica da síndrome metabólica.
- Ⓓ O diagnóstico de excesso de peso é determinado pelo nível da circunferência da cintura, que está associado à gordura subcutânea e ao risco cardiovascular.

QUESTÃO 29

Acerca das carnes bovinas e técnicas de preparo, assinale a opção correta.

- Ⓐ Para o planejamento de cardápios, é necessário observar que diferentes cortes de carne terão resultados semelhantes em todas as preparações, visto que a diferença de resultado depende do tempo de cocção.
- Ⓑ Lagarto, coxão duro e músculo são cortes de carne magra, pois o teor de gordura dessas carnes é menor que 50%.
- Ⓒ Durante o pré-preparo e o processamento térmico das carnes, as perdas de peso e nutrientes são inexpressivas.
- Ⓓ O calor úmido é indicado para cortes de carne que contêm muito colágeno, como alcatra e lagarto.

QUESTÃO 30

Ao saber que um restaurante comercial conta com o trabalho de um nutricionista responsável, o cliente costuma depositar confiança e credibilidade no estabelecimento, esperando encontrar nele refeição saudável e saborosa. É cuidado recomendado na elaboração de cardápios para esse tipo de serviço

- Ⓐ estabelecer cardápios de variação semanal, o que evita repetições e garante boa aceitação da clientela, cativa ou não.
- Ⓑ diminuir o número de opções e incluir apenas preparações saudáveis, como estratégia educacional preconizada para restaurantes por peso.
- Ⓒ iniciar a elaboração do cardápio pela definição da guarnição, que, no caso de duas opções, uma delas deve ser de legumes ou verduras.
- Ⓓ distribuir saladas em travessas menores, viabilizando a oferta de grande variedade e com freqüente reposição, garantindo segurança e bom aspecto visual.

QUESTÃO 31

O cálcio é o mineral mais abundante no corpo humano, responsável por cerca de 1% a 2% do peso corporal. Acerca desse mineral, assinale a opção correta.

- Ⓐ Carnes, aves e peixes suprem apenas pequena parte do cálcio da dieta.
- Ⓑ A concentração plasmática de cálcio varia na mesma proporção das alterações do cálcio ósseo.
- Ⓒ Alimentos ricos em ácido oxálico, como espinafre e feijão, aumentam a biodisponibilidade do cálcio.
- Ⓓ Adolescentes grávidas interrompem o crescimento, mesmo que a dieta esteja adequada em cálcio, pois este mineral passa a ser destinado ao feto.

QUESTÃO 32

Acerca do aleitamento materno, assinale a opção correta.

- Ⓐ Quanto mais regulares forem os intervalos entre as mamadas, maior será o estímulo para a lactação e mais descansada ficará a mãe.
- Ⓑ Diante da dificuldade em amamentar o neném nos primeiros dias após o nascimento, a mãe deve oferecer-lhe água, para que ele fique tranquilo e consiga sugar o leite adequadamente.
- Ⓒ Angústia e frustração da lactante afetam a produção de ocitocina, responsável pela ejeção, ou descida do leite.
- Ⓓ A grande vantagem do leite materno é que seu efeito protetor para o lactente é mantido, mesmo que a criança receba outros tipos de alimentos.

QUESTÃO 33

Uma das etapas mais importantes da atenção dietética na prática clínica é a prescrição da consistência e via de administração da dieta. Com relação aos tipos de dietas hospitalares, assinale a opção correta.

- Ⓐ A dieta normal, que se caracteriza por ser uma dieta completa, é indicada para pacientes cuja condição clínica não depende de modificações dietéticas.
- Ⓑ A dieta branda deve ser de fácil digestibilidade, alcançada, sobretudo, pela restrição de alimentos ácidos.
- Ⓒ A dieta parenteral deve ser preparada em local exclusivo dentro da unidade de produção de refeições (UPR).
- Ⓓ As dietas líquidas e líquidas pastosas devem ser administradas por via enteral, caso o paciente não apresente boas condições de deglutição.

QUESTÃO 34**Toxinas à moda da casa**

Doenças veiculadas por alimentos atacam com muito mais vigor do que registram as estatísticas oficiais.

Ao lançar uma campanha nacional, no fim de janeiro, para a prevenção de doenças veiculadas por alimentos (DVAs), a Associação Médica Americana trouxe à luz números assustadores de ocorrência desse tipo de enfermidade.(...) Na origem dessa calamidade, estão intoxicações e infecções provocadas por substâncias venenosas (as toxinas) ou por microrganismos, particularmente as bactérias. Os males levam nomes como salmonelose, shigelose e botulismo ou são identificados apenas pelas bactérias causadoras, como *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*. Para chegar até o organismo humano, pegam carona em ovos, carnes, verduras, conservas, enlatados e água não tratada. Provocam cansaço, dor de cabeça, vômito, diarreia e câimbra, em períodos de incubação que vão de 30 minutos a uma semana.

Fernanda Colavitti. *Veja*, 14/2/2001. Internet: <veja.abril.com.br>.

Com base no texto acima, assinale a opção correta.

- Ⓐ Alimentos não-perecíveis são aqueles que não veiculam doenças.
- Ⓑ O alimento contaminado quase sempre tem aparência, cheiro e gosto alterados.
- Ⓒ A febre também é sintoma das DVAs e está relacionada à invasão tecidual, sendo mais comum em intoxicações do que em infecções alimentares.
- Ⓓ A refrigeração inadequada, a manipulação incorreta e a preparação dos alimentos com mais de um dia de antecedência são algumas das causas mais frequentes de surtos de DVAs.

QUESTÃO 35

Acerca de equipamentos e utensílios utilizados em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN), assinale a opção correta.

- Ⓐ O forno combinado é um equipamento versátil, mas raramente utilizado em UANs em razão das preparações pouco saudáveis nele produzidas.
- Ⓑ Painéis de cobre não são recomendadas, apesar de proporcionarem propagação homogênea de calor.
- Ⓒ Recomenda-se o uso de painéis de ferro, devido a suas características ergonômicas e migração de seu mineral para os alimentos.
- Ⓓ O aço inoxidável é pouco utilizado, pois apresenta grande interferência na qualidade dos alimentos e proporciona desvantagens para limpeza e desinfecção.

QUESTÃO 36

Um nutricionista utiliza o indicador da provisão quantitativa (IPQ) de gêneros para calcular a quantidade de cada produto a ser a provisionado em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN). As informações abaixo são necessárias para calcular o IPQ de patinho, indicado no mapa de previsão de compras da UAN.

peso líquido	130 g
fator de correção	1,2
freqüência no cardápio	4
margem de segurança	5%
quantidade excedente no estoque	40 kg
clientela	700 comensais

O IPQ desse gênero, em quilogramas, é

- Ⓐ inferior a 395.
- Ⓑ superior a 395 e inferior a 410.
- Ⓒ superior a 410 e inferior a 425.
- Ⓓ superior a 425.

QUESTÃO 37

Segundo pesquisa sobre segurança alimentar feita pelo IBGE, quase 14 milhões de brasileiros (ou 7,7% da população) viviam em domicílios nos quais a fome esteve presente ao menos um dia em 2004.

Pedro Soares e Raphael Gomide. **Fome atinge 14 milhões de pessoas no país.** *IBGE. In: Folha de S.Paulo*. 18/5/2006. Internet: <www1.folha.uol.com.br>.

Acerca do tema apresentado acima, assinale a opção correta.

- Ⓐ Segurança alimentar e nutricional significa acesso permanente e suficiente ao alimento de qualidade.
- Ⓑ No Brasil, pobreza, desnutrição e fome ocorrem na mesma proporção.
- Ⓒ O problema da fome no Brasil se deve a pouca disponibilidade global de alimentos.
- Ⓓ A vivência de fome deve ser relatada para se definir um estado de insegurança alimentar.

QUESTÃO 38**Texto I**

Há cerca de sessenta anos emergia no Brasil a profissão de nutricionista. Àquela época, frente à tortuosa tarefa de construção da nacionalidade brasileira e de implantação das bases para a consolidação de uma sociedade capitalista urbano-industrial, o principal desafio que se colocava a este profissional era a superação do perfil epidemiológico nutricional daquele contexto, caracterizado, sobretudo, pelas doenças carenciais (desnutrição protéico-calórica, hipovitaminose A, pelagra, anemia ferropriva etc.), associadas às condições de subdesenvolvimento, de pobreza, de fome, de desigualdades regionais.

Francisco A. G. Vasconcelos. *O nutricionista no Brasil: uma análise histórica*. *Revista de Nutrição*, 2002;15(2): p. 127-38.

Texto II

Em 24 de abril de 2007, a regulamentação da profissão de nutricionista comemorou 40 anos. O marco desta data é a promulgação da Lei n.º 5.276/1967, que criou a profissão de nutricionista e regulamentou o exercício profissional. Mais tarde, a aprovação da Lei n.º 8.234/1991 cumpriu o papel de estabelecer não somente o campo de atuação do nutricionista como também o das atividades privativas deste profissional e os instrumentos legais para sua identificação. Esta Lei revogou a de n.º 5.276/1967 e está em vigência até o presente momento.

Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Internet <www.cfn.org.br> (com adaptações).

No que se refere à profissão de nutricionista e seu campo de atuação, e com base nos textos I e II, assinale a opção correta.

- A** Nos dias de hoje, ainda permanece o mesmo perfil epidemiológico e nutricional mencionado no texto I.
- B** Em alguns campos, como a nutrição clínica e saúde coletiva, ênfase deve ser dada ao aspecto biológico da nutrição.
- C** O campo da alimentação institucional originou-se da administração, no sentido de racionalização da alimentação e promoção da saúde.
- D** Após a regulamentação da profissão de nutricionista em 1991, mencionada no texto II, não houve expansão das áreas de atuação profissional.

QUESTÃO 39

Já em 1959, a recomendação n.º 112, da Organização Internacional do Trabalho (OIT) dedicava-se aos serviços de saúde ocupacional, com as seguintes finalidades:

- I Proteger o trabalhador contra qualquer risco à sua saúde e que decorra do trabalho ou das condições em que ele é cumprido;
- II Concorrer para o ajustamento físico e mental do trabalhador a suas atividades na empresa, através da adaptação do trabalho ao ser humano e pela colocação deste em setor que atenda às suas aptidões;
- III Contribuir para o estabelecimento e manutenção do mais alto grau possível de bem-estar físico e mental dos trabalhadores.

Nos dias atuais, em termos ergonômicos, a adequação do ambiente e processo de trabalho em uma unidade de alimentação e nutrição pode ser traduzida em

- A** redução da dimensão do posto de trabalho, visando-se à diminuição dos esforços físicos.
- B** avaliação da duração da tarefa, os horários e a introdução das pausas no trabalho.
- C** adequação do ambiente térmico, excluindo-se setores com altas temperaturas, como o de preparo de alimentos.
- D** incentivo para que o funcionário compre e use o equipamento de proteção individual (EPI).

QUESTÃO 40

Assinale a opção que melhor apresenta decisão técnica e administrativa do nutricionista, visando garantir a qualidade higiênico-sanitária das refeições produzidas em uma unidade de alimentação e nutrição.

- A** No processo de compras, delegar a outro funcionário a atribuição de realizar visita aos fornecedores, caso haja denúncia ou suspeita do não-cumprimento dos requisitos exigidos.
- B** Não permitir armazenamento de alimentos cozidos, uma vez que estes produtos não possuem prazos de validade estabelecidos por tempo e temperatura.
- C** Para o armazenamento de produtos sob refrigeração, determinar que o leite e as carnes frescas fiquem mantidos à temperatura de -18°C .
- D** Para o armazenamento seco, zelar para que os produtos alimentícios fiquem isolados de produtos de outra natureza.