

CONCURSO PÚBLICO

Maio - 2009



Técnico em Nutrição e Dietética

Leia estas instruções:

| | |
|----|---|
| 1 | Confira se os dados contidos na parte inferior desta capa estão corretos e, em seguida, assine no espaço reservado para isso. Caso se identifique em qualquer outro local deste Caderno, você será eliminado do Concurso. |
| 2 | Este Caderno contém, respectivamente, uma proposta de Redação e trinta questões de múltipla escolha, de Conhecimentos Específicos. |
| 3 | Quando o Fiscal autorizar, confira se este Caderno está completo e se não apresenta imperfeição gráfica que impeça a leitura. Se você verificar algum problema, comunique-o imediatamente ao Fiscal. |
| 4 | Na Redação , você será avaliado exclusivamente por aquilo que escrever dentro do espaço destinado ao texto definitivo. |
| 5 | Escreva de modo legível. Dúvida gerada por grafia ou rasura implicará redução de pontos. |
| 6 | Cada questão apresenta apenas uma resposta correta. |
| 7 | Interpretar as questões faz parte da avaliação; portanto, não adianta pedir esclarecimentos aos Fiscais. |
| 8 | Utilize, para rascunhos, qualquer espaço em branco deste Caderno e não destaque nenhuma folha. |
| 9 | Os rascunhos e as marcações que você fizer neste Caderno não serão considerados para efeito de avaliação. |
| 10 | Você dispõe de quatro horas, no máximo, para elaborar, em caráter definitivo, a Redação, responder às questões e preencher a Folha de Respostas. |
| 11 | O preenchimento da Folha de Respostas é de sua inteira responsabilidade. |
| 12 | Antes de retirar-se definitivamente da sala, devolva ao Fiscal a Folha de Respostas e este Caderno. |

Assinatura do Candidato: _____

Prova de Redação

Em “A arte de escrever bem”, Dad Squarisi e Arlete Salvador afirmam que *escrever é atividade complexa, resultado de boa alfabetização, hábito de leitura, formação intelectual, acesso a boas fontes de informação e muita, muita prática.*

Em contrapartida, há quem considere que *escrever bem é uma atividade que só depende de talento individual, ou seja, é simplesmente uma questão de dom.*

O jornal “Liberdade de Expressão” publicará, daqui a duas semanas, artigos de opinião de especialistas e de leigos no assunto.

Suponha que você tenha resolvido colaborar com o jornal. Produza, então, um texto argumentativo sobre o seguinte tema:

O desafio de escrever: prática ou talento?

Você poderá defender ou criticar um dos pontos de vista mencionados acima. Se preferir, assuma uma posição intermediária. Apresente três argumentos que dêem sustentação a seu ponto de vista.

Seu texto deverá, **obrigatoriamente**, atender às seguintes normas:

- ser redigido no espaço destinado à versão definitiva;
- ser redigido em prosa, de acordo com o padrão culto da língua portuguesa (**considere as normas ortográficas vigentes até 31/12/2008**);
- ter um título;
- conter, no mínimo, 15 linhas e, no máximo, 30 linhas.

Observação: Apesar de tratar-se de um artigo de opinião, **NÃO ASSINE** o texto (nem mesmo com pseudônimo).

ESPAÇO DESTINADO À REDAÇÃO DEFINITIVA

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

| | |
|----|--|
| 11 | |
| 12 | |
| 13 | |
| 14 | |
| 15 | |
| 16 | |
| 17 | |
| 18 | |
| 19 | |
| 20 | |
| 21 | |
| 22 | |
| 23 | |
| 24 | |
| 25 | |
| 26 | |
| 27 | |
| 28 | |
| 29 | |
| 30 | |

NÃO assine o texto.

Conhecimentos Específicos ⇨ 01 a 30

01. Leia as afirmativas a seguir, sobre os procedimentos gerais para a execução de um protocolo de mensuração e registro de uma preparação dietética.

| | |
|-----|---|
| I | Quando se utiliza uma balança digital para a pesagem de alimentos, é obrigatório que esta seja, primeiramente, zerada (tarada) e nivelada, imediatamente antes de cada operação de pesagem. |
| II | No procedimento de pesagem dos alimentos em Balança Digital, esta deve ser tarada antes da colocação do recipiente medidor. |
| III | Para que os procedimentos de pesagem e de medição de ingredientes sejam adequados, é essencial o conhecimento da capacidade volumétrica dos utensílios e a padronização das medidas. |

A opção em que todas as afirmativas são corretas é

- A) I e II.
- B) I, II e III.
- C) I e III.
- D) II e III.

02. Sobre os diversos tipos de indicadores registrados, normalmente, na Ficha Técnica de Preparação, é correto afirmar:

- A) O cálculo da densidade do alimento é necessário para se definir o *per capita* da preparação em Unidade de Alimentação e Nutrição.
- B) Os fatores de correção são específicos a cada laboratório, pois variam conforme manipulador, qualidade dos alimentos e tipo de equipamentos.
- C) O fator de cocção de um alimento independe do estado inicial da matéria-prima e da receita culinária.
- D) Os indicadores de conversão são aplicáveis somente às etapas de pré-preparo e preparo, excluindo-se o processo de cocção.

03. Em relação aos efeitos do processo de cocção sobre os pigmentos das hortaliças, é correto afirmar:

- A) No processo de cocção de hortaliças como repolho branco (antoxantina) ou roxo (antocianina), há maior concentração de atributos sensoriais, como sabor e odor, devido à presença de enxofre, quando se tampa a panela.
- B) O uso da pressão, apesar de reduzir o tempo de cocção, contribui para um excesso de temperatura o qual é irrelevante para a coloração dos pigmentos e o valor nutricional das hortaliças.
- C) A clorofila (hortaliças verdes) é estável ao calor, independentemente da intensidade deste e/ou do processo térmico utilizado.
- D) A cocção não interfere na biodisponibilidade de nutrientes das hortaliças, apesar de atuar sobre a digestibilidade de material fibroso.

09. No processo de cocção de ovos por ebulição pode ocorrer a formação de um anel verde entre a clara e a gema. Esse anel verde resulta da reação entre
- A) a albumina presente na clara e os carotenóides presentes na gema, em condições de resfriamento rápido e/ou cocção insuficiente.
 - B) o enxofre presente na clara e o ferro presente na gema, em condições de resfriamento rápido e/ou cocção insuficiente.
 - C) a albumina presente na clara e os carotenóides presentes na gema, em condições de resfriamento lento e/ou aquecimento prolongado.
 - D) o enxofre presente na clara e o ferro presente na gema, em condições de resfriamento lento e/ou aquecimento excessivo.
10. Nos alimentos submetidos ao calor seco, há redução de volume e de massa. São considerados métodos de cocção por calor seco, por meio indireto:
- A) chapa, microondas, raios infravermelhos.
 - B) grelha, forno, imersão em fritura.
 - C) raios infravermelhos, dourado, chapa.
 - D) prancha, ar confinado, microondas.
11. Sobre as características da clara do ovo, durante a batidura, é correto afirmar:
- A) A adição de sal, durante a batidura da clara, favorece o aumento do volume da espuma.
 - B) A estabilidade da espuma independe do tempo de batimento da clara.
 - C) A retenção de ar, relacionada à viscosidade da albumina, confere leveza e esponjosidade às preparações.
 - D) A adição de açúcar à clara prejudica a estabilidade da espuma.
12. Quanto à influência da temperatura sobre a qualidade nutricional do leite, leia as seguintes afirmativas:

| | |
|-----|--|
| I | O congelamento produz cristalização da lactose e conseqüente textura arenosa. |
| II | A fervura não interfere no valor nutricional do leite, especialmente no que se refere às proteínas do soro. |
| III | O congelamento favorece a oxidação lipídica. |
| IV | A formação de compostos do tipo Maillard favorece o esverdeamento do produto final, independentemente do tempo / da temperatura. |

A opção em que todas as afirmativas são corretas é:

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

13. Considere as seguintes afirmativas, relacionadas à técnica de preparo e cocção de carne bovina:

| | |
|-----|---|
| I | Os cortes de carne pobres em colágeno devem ser utilizados em preparações a serem submetidas ao calor seco, para favorecer o aumento de volume. |
| II | O corte longitudinal impede a retração das fibras durante a cocção. |
| III | Para o início do processo de cocção no forno, deve-se preferir o calor brando. |
| IV | É fundamental seccionarem-se as fibras musculares para se favorecer a maciez do produto final. |

A opção em que todas as afirmativas estão corretas é:

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

14. Considerando-se as características de dietas, em relação à consistência, é correto afirmar:
- A) As quantidades de feijão e de arroz são livres nas dietas pastosas.
 - B) A cocção de frutas como maçã é uma estratégia utilizada para a formulação de dietas líquidas restritas
 - C) A dieta branda pode ser formulada independentemente da quantidade e da qualidade de gorduras envolvidas nas preparações.
 - D) A ausência de saladas cruas é fator de distinção entre a dieta branda e a dieta normal.

15. O serviço de triagem ambulatorial de determinado hospital solicitou à Unidade de Alimentação e Nutrição um lanche para um paciente com indicação dietética específica para diabetes tipo 2. Dada a ausência do nutricionista no momento, o técnico em nutrição e dietética de plantão optou pelos seguintes alimentos:
- A) biscoito de maisena e caldo de cana.
 - B) biscoito *cream cracker* e suco de laranja.
 - C) barra de cereal e água de coco.
 - D) bolo de cenoura e achocolatado.

16. Considere as seguintes afirmativas, relacionadas à utilização de edulcorantes em dietas especiais:

| | |
|-----|---|
| I | Em preparações culinárias a serem submetidas a aquecimento prolongado, podem ser utilizados adoçantes dietéticos formulados a partir de sacarina. |
| II | O ciclamato é recomendável para compor dietas hipossódicas. |
| III | O aspartame preserva o sabor doce quando exposto à altas temperaturas. |
| IV | Existem edulcorantes calóricos e edulcorantes não calóricos. |

A opção em que todas as afirmativas são corretas é:

- A) I, II e III.
 - B) II e III.
 - C) I e IV.
 - D) II, III e IV.
17. A expressão “contém glúten” é informação obrigatória no rótulo dos alimentos, devido a intolerância à proteína gliadina própria de portadores de doença celíaca. São exemplos de alimentos/preparações fontes de glúten:
- A) batata-inglesa e inhame.
 - B) pão francês e flocos de aveia.
 - C) cerveja e vinho.
 - D) tapioca e mugunzá.
18. Para garantia de uma alimentação saudável, deve-se controlar o consumo de alimentos fontes de gorduras saturadas, tais como:
- A) coco, margarina comum, manteiga sem sal.
 - B) abacate, óleo de soja, castanha de caju.
 - C) castanha de caju, salmão, azeite de oliva.
 - D) peito de frango sem pele, linhaça, óleo de milho.

19. Os alimentos para fins especiais incluem alimentos *diet* e alimentos *light*, os quais são distintos conceitualmente.
Sobre alimentos para fins especiais, é correto afirmar:
- A) Todos os tipos de alimentos *light* são *diet* quanto a açúcares.
 - B) Os alimentos *light*, necessariamente, têm a gordura reduzida.
 - C) Todos os tipos de alimentos *diet* são destinados aos diabéticos.
 - D) Um alimento pobre em sódio pode ser designado como *light*.
20. Entre os alimentos para fins especiais, estão aqueles destinados a grupos populacionais específicos, como “fórmulas infantis de seguimento para lactentes”.
Sobre esses alimentos, é correto afirmar que são utilizados
- A) somente a partir do primeiro ano de vida.
 - B) antes do terceiro mês de vida.
 - C) a partir do sexto mês de vida.
 - D) a partir do primeiro mês de vida.
21. Sabe-se que os microrganismos, especialmente os saprófitas, podem ser úteis aos alimentos e à saúde do consumidor, como é o caso dos “probióticos”.
Sobre os probióticos, é correto afirmar que:
- A) A inulina é um exemplo de probiótico.
 - B) São microrganismos inativados capazes de melhorar o equilíbrio microbiano intestinal, produzindo efeitos benéficos à saúde do indivíduo.
 - C) O *Bifidobacterium bifidum* é um exemplo de probiótico.
 - D) São componentes alimentares indigeríveis, porém fermentáveis, que favorecem a estimulação seletiva de algumas bactérias.
22. Considere os seguintes depoimentos, sobre formas usuais de utilização de produtos congelados.

| | |
|--------|---|
| João | “Compro frango congelado e acho que a melhor maneira para descongelar é tirá-lo do <i>freezer</i> à noite, mantendo-o na embalagem em temperatura ambiente num recipiente fechado, até o dia seguinte...” |
| Maria | “Quando faço frango guisado, prefiro retirá-lo do <i>freezer</i> perto do momento do preparo: é só colocá-lo imerso na água fervente que ele descongela rápido!” |
| Ana | “Eu retiro o frango do <i>freezer</i> e o mantenho no refrigerador, pois muitas vezes desisto de fazê-lo naquele dia e aí recongelo do jeito que está”. |
| Manoel | “Eu retiro o frango do <i>freezer</i> e o mantenho no refrigerador, corto, tempero e recongelo”. |

Analisando-se os depoimentos à luz das Boas Práticas de Manipulação (BPM), é correto afirmar que:

- A) João, Maria e Manoel, de maneiras distintas, praticam medidas de controle adequadas em relação à utilização de produtos congelados.
- B) Ana e Manoel praticam medidas de controle adequadas em relação à utilização de produtos congelados.
- C) João e Ana praticam medidas de controle adequadas em relação à utilização de produtos congelados.
- D) João, Maria, Ana e Manoel praticam medidas de controle inadequadas em relação à utilização de produtos congelados.

- 23.** Considerando-se as Boas Práticas de Manipulação (BPM), no que se refere à relação tempo-temperatura aplicável à preparação dos alimentos, é correto afirmar:
- A)** Os óleos e as gorduras utilizados nas frituras podem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C.
 - B)** O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C.
 - C)** Os alimentos devem ser mantidos a temperatura superior a 75°C, por, no máximo, 6 (seis) horas, quando conservados a quente.
 - D)** O prazo máximo para consumo de alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C ou inferior é de 15 (quinze) dias.
- 24.** Sobre a reconstituição de alimentos como, por exemplo, leite em pó, é correto afirmar:
- A)** O preparo de mamadeira deve ser realizado imediatamente antes do consumo.
 - B)** Após o preparo de uma mamadeira, esta deve ser guardada em recipiente térmico até o consumo, independentemente do intervalo de tempo.
 - C)** Independentemente da marca e/ou da designação do produto, sempre se utilizam duas colheres de sopa de pó para 200mL de água.
 - D)** Se mantida no refrigerador, a mamadeira pode ser consumida até 48h após o preparo.
- 25.** É consensual a recomendação técnica de não-utilização de preparações à base de ovos crus, em serviços de refeições coletivas, dado um perigo microbiológico identificado como:
- A)** *Staphylococcus aureus*
 - B)** *Salmonella* sp.
 - C)** *Clostridium perfringens*
 - D)** *Shigella* sp.
- 26.** Considere a advertência exigida pela ANVISA registrada no rótulo de algumas marcas brasileiras de palmito: *Para sua segurança, este produto só deverá ser consumido após fervido no líquido de conserva ou em água, durante 15 minutos*.
- Essa medida de controle objetivava a prevenção de uma Doença Transmitida por Alimentos (DTA) denominada
- A)** virose.
 - B)** brucelose.
 - C)** estafilococicose.
 - D)** botulismo.
- 27.** Sobre Saúde Ocupacional, é correto afirmar:
- A)** Os Exames Admissionais devem ocorrer depois do início das atividades no trabalho.
 - B)** Os Exames Médicos Obrigatórios limitam-se aos exames admissionais e aos demissionais, sendo desnecessários outros, caso o funcionário permaneça na mesma atividade na empresa.
 - C)** Os Exames Médicos Obrigatórios devem ocorrer sempre que houver mudança de função, mesmo que o funcionário permaneça no mesmo ramo de serviço e/ou na mesma empresa.
 - D)** Os Exames Demissionais devem ocorrer quinze dias após o funcionário ter sido desligado do serviço.

- 28.** Sobre a importância da avaliação clínica-laboratorial de manipuladores de alimentos, é correto afirmar:
- A)** O hemograma serve para indicar a presença de infecções, mas, normalmente, não está incluído entre os exames periódicos obrigatórios para manipuladores de alimentos.
 - B)** Os manipuladores que apresentarem lesões na pele, mas não na das mãos, não precisam ser afastados da atividade de preparação de alimentos.
 - C)** O exame coproparasitológico objetiva pesquisar protozoários e helmintos na flora intestinal e é fundamental para o controle de saúde dos manipuladores de alimentos.
 - D)** A cultura de secreção orofaríngea é exame obrigatório admissional para todos os manipuladores de alimentos, mesmo para os que não apresentem quadro clínico compatível com infecções bacterianas.
- 29.** Os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) utilizados em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), variam conforme ambiente e/ou tipo de atividade. É correto afirmar que os EPIs adequados
- A)** para a retirada do lixo são botas, luvas e aventais de PVC forrados.
 - B)** para câmaras frias são luvas de malha de aço.
 - C)** para limpeza da lâmina da máquina de moagem de carne são luvas de PVC forradas.
 - D)** para higienização de pisos são capotes e máscaras.
- 30.** Sobre o Código de Ética Profissional dos Técnicos de Nutrição e Dietética, instituído pelo Conselho Federal de Nutricionistas, é correto afirmar:
- A)** Permite que o técnico em nutrição divulgue, em quaisquer meios de comunicação, marcas de produtos ou nome de empresas ligadas a atividades de alimentação e nutrição.
 - B)** Permite a utilização do nome ou do título do técnico em nutrição e dietética por estabelecimento ou instituição onde ele não exerça, pessoal e efetivamente, função própria da sua profissão.
 - C)** O técnico em nutrição é impedido de emitir opinião sobre assuntos básicos de Alimentação e Nutrição, mesmo que compatíveis com sua formação escolar.
 - D)** O técnico em nutrição e dietética é impedido de assinar trabalhos executados por outro profissional.