



**CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS EFETIVOS  
DA CARREIRA DE TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO  
(EDITAL N.º 006/PROAD/SGP/2009)**

---

---

**Cargo:**

*Técnico em Nutrição e Dietética*

---

---

***CADERNO DE PROVA OBJETIVA***

Nome do Candidato


Número de Inscrição

							-	
--	--	--	--	--	--	--	---	--

Assinatura do Candidato

--

# INSTRUÇÕES

## LEIA COM ATENÇÃO

1. Este Caderno de Prova, com páginas numeradas de 1 a 12 é constituído de **40 (quarenta)** questões objetivas, cada uma com cinco alternativas, assim distribuídas:

**01 a 10 – Língua Portuguesa**

**11 a 20 – Noções de Informática**

**21 a 40 – Conhecimentos Específicos**

2. Caso o Caderno de Prova esteja incompleto ou tenha qualquer defeito de impressão, solicite ao fiscal que o substitua.

### 3. Sobre a Marcação da Folha de Respostas

**As respostas deverão ser, obrigatoriamente, transcritas com caneta esferográfica de tinta preta não porosa para a Folha de Respostas, que será o único documento válido para correção. Não haverá substituição da Folha de Respostas por erro do candidato.**

- 3.1. Para cada questão existe apenas uma alternativa que a responde acertadamente. Para a marcação da alternativa escolhida na **FOLHA DE RESPOSTAS**, pinte completamente o campo correspondente.

*Exemplo: Suponha que para determinada questão a alternativa **C** seja a escolhida.*

N.º da Questão
<input type="radio"/> A
<input type="radio"/> B
<input checked="" type="radio"/> C
<input type="radio"/> D
<input type="radio"/> E

- 3.2. Será invalidada a questão em que houver mais de uma marcação, marcação rasurada ou emendada, ou não houver marcação.

3.3. Não rasure nem amasse a **FOLHA DE RESPOSTAS**.

4. A duração da prova é de **quatro** horas, já incluído o tempo destinado ao preenchimento da **FOLHA DE RESPOSTAS** e à **coleta de impressão digital**.
5. Todos os espaços em branco, neste caderno, podem ser utilizados para rascunho.
6. Será permitida a saída de candidatos da sala de prova **somente** após decorridas **duas horas e trinta minutos** do início da prova. Nesse caso, o candidato deverá entregar, **obrigatoriamente**, ao fiscal o Caderno de Prova e a Folha de Respostas.
7. O candidato que insistir em sair da sala de prova antes de transcorridas **duas horas e trinta minutos** do início da prova deverá assinar **Termo de Ocorrência** declarando **desistência** do Concurso.
8. Será permitida a saída de candidatos levando o Caderno de Prova **somente após três horas e trinta minutos** do início da prova.
9. É vedado ao candidato copiar as marcações feitas na Folha de Respostas.
10. Terminada a prova, o candidato deverá, **obrigatoriamente**, entregar ao fiscal a **FOLHA DE RESPOSTAS**.

# LÍNGUA PORTUGUESA

**Instrução: Leia atentamente o texto abaixo e responda às questões de 01 a 07.**

## Carta versus e-mail: o que mudou?

“O correio já chegou, nenhuma carta de você, todo dia a mesma coisa e eu desesperado sem saber por que...” samba de Ary Barroso, cantado por Francisco Alves nos anos 30. Da mesma época, a marchinha cantada por Carlos Galhardo: “A cartinha que ontem achei, na janela do meu bangalô, era tua, logo adivinhei, pois o meu coração palpitou...”

Em tempos de internet, o correio eletrônico não precisa chegar, está a nossa disposição, dia e noite. Não depende de carteiros nem fica dando sopa na varanda das casas. Vem direto para nós, com rapidez e segredo.

Balzac namorou uma nobre russa durante anos, as cartas entre os dois demoravam anos para chegar. Conheço uma desquitada que numa semana descolou um amigo íntimo com a troca de três mensagens, uma delas com foto.

Nos primeiros correios sentimentais que as revistas femininas publicavam, havia sempre uma carta que assim terminava: “Troco fotos.” Era um trabalho geralmente desonesto, mandava-se a foto de outra pessoa mais adequada para o namoro postal.

Além de rápido, sem necessidade de papel, envelope, selo, carteiro e endereço correto, o e-mail vai diretamente ao alvo. Um cara que passasse vinte dias escrevendo um bilhete à amada, “eu te amo”, terminaria chateando a destinatária. No computador, quem recebe a mesma mensagem, sucinta, bastante telegráfica, fará tudo para identificar o remetente – depois será o que Deus quiser.

Vantagem do velho correio: com o tempo, obtém-se o maço de cartas preso por fita vermelha e guardado na gaveta mais secreta. De lá, elas só sairão para a releitura saudosa ou para serem queimadas. Outra vantagem: para os românticos, elas podem vir perfumadas, trazendo uma pétala de rosa. Para os afobados, uma camisinha, que os tempos aconselham.

(CONY, Carlos Heitor. In Gloss, nº 05, fevereiro de 2008.)

---

---

### Questão 01

---

---

Sobre as ideias do texto, assinale a afirmativa **INCORRETA**.

- A) A visão de mundo e algumas escolhas lexicais sugerem que a faixa etária do produtor do texto está acima de cinquenta anos.
- B) A intencionalidade perpassada no texto é apresentar nuances de dois tipos de comunicação individual.
- C) Há presença de certo saudosismo do autor, no último parágrafo, em relação ao “velho correio”.
- D) Uma das mudanças apontadas pelo produtor do texto refere-se à menor possibilidade de segredo do correio eletrônico.
- E) O envio de fotos de outra pessoa como se fosse sua foi abordado como desonesto somente em relação aos correios sentimentais de antigamente.

---

---

### Questão 02

---

---

A leitura da crônica mostra aspectos da sua organização textual. Sobre esses aspectos, marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

- ( ) Características positivas e negativas da carta e do e-mail compõem a temática do texto.
- ( ) No quinto parágrafo, é explorada a interação entre remetente e destinatário tanto da carta quanto do e-mail.
- ( ) No terceiro parágrafo, é dado um ponto positivo do e-mail e um negativo da carta.
- ( ) Nos trechos *está a nossa disposição* e *vem direto para nós*, o uso da primeira pessoa do plural pretende incluir o leitor no mundo textual.

Assinale a sequência correta.

- A) F, F, V, V
- B) V, V, F, F
- C) V, F, V, F
- D) V, V, F, V
- E) F, V, V, V

---

---

### Questão 03

---

---

Em relação aos dois meios com os quais Cony trabalha no texto, são destacadas vantagens para o e-mail nos parágrafos

- A) dois e cinco.
- B) dois e três.
- C) três e quatro.
- D) três e cinco.
- E) quatro e seis.

---

---

### Questão 04

---

---

Sobre a linguagem do texto, analise as afirmativas.

- I - Termos como *bangalô* e *correios sentimentais* são exemplos de variedade histórica, ou seja, estão em desuso.
- II - A coloquialidade da linguagem do texto é percebida pelo uso de expressões informais como *dando sopa* e *descolou um amigo*.
- III - O trecho *nenhuma carta de você*, se re-escrito em linguagem formal (nenhuma carta sua), perde a poeticidade intencional do samba.

Está correto o que se afirma em

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

---

---

### Questão 05

---

---

Em relação ao uso de tempos e modos verbais, assinale a afirmativa **INCORRETA**.

- A) O uso do pretérito perfeito nos trechos das letras de música citadas no texto se justifica por se tratar de ações já concluídas.
- B) No trecho *depois será o que Deus quiser*, há um jogo entre positivo e hipotético concretizado pelos modos indicativo e subjuntivo respectivamente.
- C) Se os verbos do quarto parágrafo estivessem no pretérito perfeito ao invés do imperfeito, o sentido permaneceria o mesmo.
- D) A correlação entre os tempos dos verbos passar e terminar, no quinto parágrafo, é um exemplo de registro formal da língua escrita.
- E) O uso do presente do indicativo, no segundo parágrafo, indica simultaneidade entre o fato expresso e o momento da produção do texto.

---

---

### Questão 06

---

---

Assinale a alternativa em que há relação correta entre a palavra grifada e o sentido dado.

- A) *numa semana descolou um amigo íntimo* → encontrou
- B) *Era um trabalho geralmente desonesto* → árduo
- C) *logo adivinhaei, pois o meu coração palpitou* → ansiou
- D) *quem recebe a mesma mensagem, sucinta* → prolixa
- E) *Para os afobados, uma camisinha, que os tempos aconselham.* → nervosos

---

---

### Questão 07

---

---

Em relação aos recursos linguísticos, assinale a afirmativa correta.

- A) No trecho *eu desesperado sem saber por que*, o termo grifado também pode ser escrito na forma porque, sem alterar o sentido.
- B) A palavra *outra*, em *a foto de outra pessoa*, define claramente de quem seria a foto.
- C) No trecho *Vantagem do velho correio*, colocando-se a palavra velho após correio, o sentido permaneceria o mesmo.
- D) A palavra *só*, no último parágrafo, equivale à palavra *sozinho*.
- E) O sentido da palavra *assim*, no quarto parágrafo, é explicitado em *“Troco fotos.”*

**Instrução: Leia a tira abaixo e responda às questões 08 e 09.**



(ABAURRE, M. R. M. et alii. **Português**: contexto, interlocução e sentido. São Paulo: Moderna, 2008, p.423.)

---

---

### Questão 08

---

---

Sobre os recursos linguísticos e textuais, analise as afirmativas.

- I - As expressões verbais *vão dizer* e *havam dito* expressam, respectivamente, idéia de futuro e passado.
- II - O pronome *eles* refere-se a telejornais, constituindo um recurso de retomada de sentido.
- III - Por ser uma conversa informal, o emprego do verbo *haver* foge à norma padrão da língua portuguesa.
- IV - A expressão verbal usada em *Não vou dizer de novo.*, não pode ser substituída por direi, em uma situação formal.

Estão corretas as afirmativas

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

---

---

### Questão 09

---

---

Em relação ao texto, marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

- ( ) Pode-se perceber na tira uma crítica ao modo de construção dos telejornais.
- ( ) No segundo quadrinho, o Recruta Zero explica o que havia falado no primeiro.
- ( ) A interjeição *Hã?* revela discordância do Sargento ao comentário do Recruta Zero.
- ( ) A fala do Recruta Zero, no terceiro quadrinho, está coerente com seu comentário sobre os telejornais.

Assinale a sequência correta.

- A) V, F, F, V
- B) F, V, V, F
- C) F, V, F, V
- D) V, V, F, V
- E) V, F, V, V

---

---

### Questão 10

---

---

A coluna da esquerda apresenta regras de concordância verbal da escrita padrão e a da direita, contextos de uso. Numere a coluna da direita de acordo com a da esquerda.

- |  |     |  |
|--|-----|--|
| 1 - O verbo concorda com o sujeito em número e pessoa.   | ( ) | Jogos, espetáculos, viagens, diversões, nada pôde satisfazer os turistas.                                |
| 2 - O verbo concorda com o pronome que resume o sujeito composto.  | ( ) | Tanto a Secretaria de Turismo como a de Esporte estavam empenhadas em trazer a Copa de 2014 para Cuiabá. |
| 3 - O verbo vai para o plural quando os elementos do sujeito composto estão ligados por expressão correlativa. | ( ) | No período das chuvas, aconteceram inúmeras mortes decorrentes da dengue.                                |
|  | ( ) | Nós, produtores culturais, divulgaremos a agenda de espetáculos no mês de julho.                         |

Assinale a sequência correta.

- A) 2, 1, 3, 2
- B) 2, 3, 1, 1
- C) 3, 2, 1, 1
- D) 3, 3, 2, 1
- E) 1, 2, 2, 3

## NOÇÕES DE INFORMÁTICA

---

---

### Questão 11

---

---

**NÃO** é dispositivo onde se pode gravar dados (arquivos) pessoais de usuário para futura recuperação:

- A) *pen drive*.
- B) CD-ROM.
- C) *scanner*.
- D) disquete.
- E) *hard disk*.

---

---

### Questão 12

---

---

Qual periférico é ligado por meio de cabo adequado à porta VGA de um computador?

- A) Impressora
- B) *Scanner*
- C) *Fac-simile*
- D) Teclado sem fio
- E) Monitor de vídeo

---

---

### Questão 13

---

---

Qual o resultado obtido clicando uma vez com o botão esquerdo do *mouse* (em sua configuração original) no botão *Iniciar* do Windows XP?

- A) Inicia o Windows Explorer.
- B) Abre o programa que estiver definido como padrão.
- C) Inicia o Internet Explorer.
- D) Abre a caixa de diálogo para o *login* do usuário.
- E) Abre o menu Iniciar.

---

---

### Questão 14

---

---

Sobre o uso do Windows XP, assinale a afirmativa correta.

- A) O *Windows Update* é um *site* com notícias recentes sobre o Brasil e o mundo, mantido pela Microsoft.
- B) É possível copiar arquivos de uma pasta para outra utilizando as teclas de atalho Control-C e Control-V.
- C) No *Painel de Controle* estão localizados os ícones para abrir os programas de escritório Word e Excel.
- D) *Área de Trabalho* é o nome dado ao local onde o relógio do Windows aparece juntamente com outros ícones.
- E) Para um usuário excluir uma pasta, ele deve, antes, excluir todos os arquivos que nela se encontram.

---

---

### Questão 15

---

---

Para imprimir as páginas 25, 26, 27, 28 e 29 de um documento de 93 páginas, aberto no Word,

- A) é necessário abrir a caixa de diálogo de impressão uma vez para cada página, pois não é possível imprimi-las em uma única operação.
- B) é necessário gravar um novo documento contendo apenas as páginas desejadas, pois o Word só permite imprimir o documento inteiro.
- C) deve-se abrir a caixa de diálogo **Layout de impressão** e selecionar as páginas que se deseja imprimir na caixa **Páginas a imprimir**.
- D) deve ser aberta a caixa de diálogo **Imprimir** e preencher 25-29 em **Páginas**, que encontra-se em **Intervalo de páginas**.
- E) devem ser selecionadas as páginas a serem impressas em **Páginas** da guia **Impressão** da caixa de diálogo **Opções**.

---

---

### Questão 16

---

---

O conjunto de ícones ao lado, pertencente à interface do Word, refere-se a

- A) Tabelas.
- B) Fonte.
- C) Configurar Página.
- D) Parágrafo.
- E) Notas de Rodapé



---

---

### Questão 17

---

---

Analise a planilha Excel abaixo.

	A	B	C	D	E	F
1		PegPag	Merkadu	Basicão	Sacolão	Média
2	Açúcar cristal	2,49	2,39	2,15	2,25	
3	Óleo de soja	3,90	4,20	3,99	3,95	
4	Farinha de trigo	1,20	1,25	1,10	1,10	
5	Arroz tipo 1	8,99	10,52	9,90	9,99	
6	Total					

As fórmulas a serem digitadas nas células **F2** e **B6** para fornecer, respectivamente, a média e o total são

- A)  $= (B2+C2+D2+E2) / 4$  e  $=SOMA (B2 : B5)$
- B)  $=MÉDIA (B2 \dots E2)$  e  $=B2+B3+B4+B5$
- C)  $=MÉDIA (B2--E2)$  e  $=SOMA (B2--E5)$
- D)  $=MÉDIA (B2 ; E2)$  e  $=B2+B3+B4+B5$
- E)  $=SOMA (B2 : E2) / 4$  e  $=SOMA (B2 ; E5)$

---

---

### Questão 18

---

---

O *Bloqueador de Pop-ups* do navegador Internet Explorer 7, encontrado no menu **Ferramentas**, impede que

- A) sejam gravados pequenos arquivos no computador com informações do usuário.
- B) essa categoria de vírus seja gravada na raiz do disco rígido do computador.
- C) uma segunda janela seja aberta automaticamente quando uma primeira é aberta.
- D) uma lista de *sites* pré-definida por país de uma criança, por exemplo, possa ser acessada.
- E) a lista dos *sites* por onde recentemente se navegou seja registrada no *Histórico*.

---

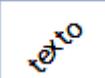
---

### Questão 19

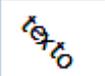
---

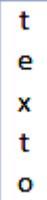
---

Assinale a alternativa que apresenta texto, numa célula de planilha do Excel, cuja formatação de alinhamento **NÃO** pode ser obtida.

A) 

B) 

C) 

D) 

E) 

---

---

### Questão 20

---

---

Um usuário, no Internet Explorer 7, observa que a URL, na barra de *status*, começa com *mailto:* quando passa a seta do *mouse* sobre um *link*. Ao dar um clique sobre tal *link*,

- A) o programa padrão de *e-mail* será aberto.
- B) o endereço será salvo nos *Favoritos* do navegador.
- C) uma nova guia do navegador será aberta.
- D) a página atual será enviada para a impressora.
- E) aparecerá uma mensagem de *e-mail* do autor do *site*.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

---

---

### Questão 21

---

---

**NÃO** é vitamina hidrossolúvel:

- A) Riboflavina
- B) Retinol
- C) Tiamina
- D) Niacina
- E) Piridoxina

---

---

### Questão 22

---

---

Sendo o Fator de Correção da batata inglesa 1,25 e o porcionamento 80g per capita, qual a quantidade em quilos que deve ser comprada, por semana, para atender a 200 comensais/dia, que receberão salada com batata inglesa 2 vezes na semana?

- A) 32
- B) 40
- C) 20
- D) 30
- E) 24

---

---

### Questão 23

---

---

Sobre carboidratos, assinale a afirmativa correta.

- A) São substâncias orgânicas de estrutura complexa e massa molecular elevada, sintetizadas por organismos vivos por meio da condensação de um grande número de aminoácidos através de ligações peptídicas.
- B) São compostos orgânicos também denominados hidratos de carbono, classificados em monossacarídeos, dissacarídeos e polissacarídeos.
- C) São compostos de carbono, hidrogênio e oxigênio e têm como propriedade comum a insolubilidade em água e a solubilidade em solventes orgânicos, como etanol e éter.
- D) São substâncias orgânicas, presentes nos alimentos naturais, essenciais para o metabolismo normal e cuja carência na dieta pode causar doenças.
- E) São componentes dos alimentos de origem vegetal que não são digeríveis pelo organismo; seus principais componentes são celulose, hemicelulose, lignina, gomas, pectinas e inulina.

---

---

### Questão 24

---

---

O Fator de Correção foi estabelecido para se determinar a quantidade a ser comprada e avaliar o preço total de compra de alimentos, principalmente daqueles que apresentam perdas inevitáveis. Para calcular o Fator de Correção, faz-se necessário conhecer os valores

- A) *per capita* e peso bruto do alimento.
- B) de peso seco e peso úmido do alimento.
- C) de peso líquido e peso bruto do alimento.
- D) *per capita* e peso líquido do alimento.
- E) *per capita* e fator de rendimento do alimento.

---

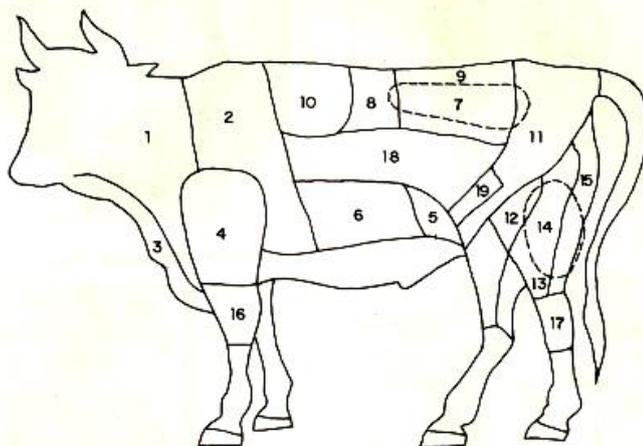
---

### Questão 25

---

---

A figura abaixo apresenta a distribuição do corte de carne bovina.



Sobre o corte, analise as afirmativas.

- I - Cortes 2, 4 e 5 identificam carnes de segunda.
- II - Cortes 3, 8 e 9 identificam carnes de primeira.
- III - Corte 10 identifica capa de filé, carne de primeira, podendo ser utilizado para assados e refogados.
- IV - Cortes 15 e 19 identificam carnes de primeira, podendo ser utilizados em assados e bifes.

Estão corretas as afirmativas

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

---

---

### Questão 26

---

---

Sobre os minerais, analise as afirmativas.

- I - São necessários ao processo vital, devendo ser consumidos por meio de alimentos em quantidades e proporções adequadas.
- II - Principalmente os minerais Ca, P, Fe e Mg participam da formação do esqueleto.
- III - Na, K e P, entre outros, são necessários para manter o equilíbrio osmótico das células.
- IV - Na, K, Fe, Ca e Mg são classificados como micronutrientes.
- V - Mn, Co, I, Zn, F, Cu, Mo, Sn são classificados como macronutrientes.

Estão corretas as afirmativas

- A) I e II, apenas.
- B) II, III e V, apenas
- C) II, IV e V, apenas.
- D) I e III, apenas.
- E) I, II e III, apenas.

---

---

### Questão 27

---

---

No processo de higienização da Unidade de Alimentação e Nutrição, o uso de detergentes adequados é essencial. A coluna da direita refere-se às funções principais dos tipos de detergentes apresentados na coluna da esquerda. Numere a coluna da direita de acordo com a da esquerda.

- |  |     |   |
|--|-----|---|
| 1 - Alcalinos (básicos)                | ( ) | Amolecimento de água; controle de depósitos minerais; peptização; evitar redeposição de resíduos.                                   |
| 2 - Ácidos                             | ( ) | Ação umectante e penetrante; ação dispersante; evitar redeposição de resíduos.  |
| 3 - Agentes tensoativos (surfactantes) | ( ) | Controle de depósitos minerais; amolecimento de água.   |
| 4 - Fosfatos complexos                 | ( ) | Deslocamento de resíduos por emulsificação e peptização; dispersão de resíduos; amolecimento de água; evitar deposição de resíduos. |
| 5 - Agentes quelantes                  | ( ) | Deslocamento de resíduos por emulsificação, saponificação e peptização.   |

Marque a sequência correta.

- A) 3, 2, 5, 4, 1
- B) 2, 3, 4, 1, 5
- C) 3, 5, 1, 2, 4
- D) 5, 3, 2, 4, 1
- E) 5, 3, 4, 1, 2

---

---

### Questão 28

---

---

A coluna da esquerda apresenta métodos de conservação de alimentos pelo uso de calor e a da direita, em que consistem. Numere a coluna da direita de acordo com a da esquerda.

- |                   |     |  |
|-------------------|-----|--|
| 1 - Pasteurização | ( ) | Tratamento térmico em recipientes hermeticamente fechados com grande importância industrial e doméstica.                           |
| 2 - Esterilização | ( ) | Tratamento que elimina a grande maioria dos microrganismos existentes nos alimentos com temperaturas que não ultrapassem a 100° C. |
| 3 - Apertização   | ( ) | É um tipo de pasteurização geralmente aplicado a frutas e hortaliças com a finalidade de inativar enzimas.                         |
| 4 - Branqueamento | ( ) | Consiste na destruição completa dos microrganismos.  |

Marque a sequência correta.

- A) 1, 3, 2, 4
- B) 3, 1, 2, 4
- C) 3, 1, 4, 2
- D) 1, 3, 4, 2
- E) 3, 2, 1, 4

---

---

### Questão 29

---

---

Em relação ao lactário, marque a afirmativa correta.

- A) É o local destinado ao preparo e distribuição de fórmulas lácteas e complementares para os lactentes, devendo localizar-se próximo ao berçário.
- B) O lactário, independente do número de leitos do hospital, deve-se constituir de sala única sem divisórias onde serão realizadas as atividades de preparo de fórmulas lácteas e limpeza de material.
- C) É o local destinado ao preparo de toda alimentação da criança até 2 anos de idade.
- D) No planejamento de localização do lactário, deve-se prever maior proximidade com as áreas de circulação de pessoal, pacientes e visitantes.
- E) Na limpeza das áreas do lactário, é permitido o uso de vassouras e panos.

---

---

### Questão 30

---

---

Sobre o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), assinale a afirmativa **INCORRETA**.

- A) É um instrumento de articulação entre governo e sociedade civil na proposição de diretrizes para as ações na área da alimentação e nutrição.
- B) Tem caráter consultivo e assessora o Presidente da República na formulação de políticas e na definição de orientações para que o país garanta o direito humano à alimentação.
- C) Acompanha e propõe diferentes programas, como Bolsa Família, Alimentação Escolar, Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar e Vigilância Alimentar e Nutricional, entre muitos outros.
- D) Estimula a participação da sociedade na formulação, execução e acompanhamento de políticas de segurança alimentar e nutricional.
- E) É gestor, executor de programas, projetos, políticas e sistemas na área de alimentação e nutrição.

---

---

### Questão 31

---

---

A coluna da esquerda apresenta alguns atributos básicos sobre alimentação saudável indicados no Guia Alimentar da População Brasileira (Ministério da Saúde, 2006) e a da direita, a descrição desses atributos. Numere a coluna da direita de acordo com a da esquerda.

- |  |     |   |
|--|-----|---|
| 1 - Acessibilidade física e financeira | ( ) | Refere-se especificamente à garantia do equilíbrio em quantidade e em qualidade dos alimentos consumidos para o alcance de uma nutrição adequada.   |
| 2 - Variedade                          | ( ) | Os alimentos devem ser seguros para o consumo, ou seja, não devem apresentar contaminantes de natureza biológica, física ou química ou outros perigos que comprometam a saúde do indivíduo ou da população.   |
| 3 - Harmonia                           | ( ) | O consumo de vários tipos de alimentos fornece os diferentes nutrientes, evitando a monotonia alimentar, que limita a disponibilidade de nutrientes necessários para atender às demandas fisiológicas e garantir uma alimentação adequada.                        |
| 4 - Segurança sanitária                | ( ) | O apoio e o fomento aos agricultores familiares e às cooperativas para a produção e a comercialização de produtos saudáveis, como grãos, leguminosas, frutas, legumes e verduras, sinalizam para a integração com as políticas públicas de produção de alimentos. |

Marque a sequência correta.

- A) 3, 2, 4, 1
- B) 4, 3, 1, 2
- C) 1, 2, 4, 3
- D) 4, 1, 2, 3
- E) 3, 4, 2, 1

---

---

### Questão 32

---

---

Na elaboração de uma dieta líquida restrita, pode-se utilizar os alimentos:

- A) Chás, leite e caldos coados.
- B) Sucos coados, leite e água de coco.
- C) Chás, sucos coados e caldos coados.
- D) Sucos, água de coco e sopas.
- E) Chás, água de coco e sopas.

---

---

### Questão 33

---

---

Assinale a alternativa que apresenta apenas dietas modificadas quanto à consistência.

- A) Líquida, pastosa, semilíquida e branda.
- B) Líquida, hiperproteica e hipossódica.
- C) Hipossódica, normal, pastosa e semilíquida.
- D) Normal, hiperproteica e líquida.
- E) Hipoglicídica, hiperproteica e hipossódica.

---

---

### Questão 34

---

---

As dietas terapêuticas caracterizam-se por modificações quantitativas e qualitativas da dieta normal. Sobre essas dietas, assinale a afirmativa **INCORRETA**.

- A) A branda é utilizada como uma dieta de transição entre a líquida e a geral, sendo sua composição normal em calorias e nutrientes, rica em resíduos.
- B) A líquida é indicada para indivíduos com problemas de mastigação e deglutição, caracterizada por ser composta de alimentos que produzem poucos resíduos e de fácil absorção.
- C) A pastosa é constituída de alimentos em forma de purê, mingau, e as carnes devem ser trituradas, sendo sua composição normal em calorias e nutrientes.
- D) A normal é recomendada para indivíduos que não necessitam de modificações em nutrientes e consistência, caracterizada por englobar todos os tipos de alimentos.
- E) A hipossódica é preparada sem adição de sal de cozinha e de alimentos industrializados, sendo sua composição normal em todos os outros nutrientes.

---

---

### Questão 35

---

---

Sobre as doenças ocasionadas por microrganismos que utilizam o alimento como meio de crescimento, analise as afirmativas.

- I - Botulismo é uma intoxicação alimentar causada pela ingestão de alimentos que contêm a exotoxina produzida por *Clostridium botulinum*.
- II - Gastroenterite estafilocócica é uma intoxicação alimentar bastante frequente, ocasionada pela ingestão de uma enterotoxina produzida pela espécie *Staphylococcus aureus*, durante seu desenvolvimento no alimento.
- III - Salmonelose é uma infecção alimentar produzida por espécie do gênero *Salmonella*, sendo a carne de aves mal cozida a fonte de infecção mais comum.
- IV - Shigelose é uma infecção alimentar produzida pela espécie *Shigella dysenteriae* que infecta o ser humano, pela ingestão de água ou comida contaminada.

Estão corretas as afirmativas

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

---

---

### Questão 36

---

---

A coluna da esquerda apresenta os tipos de microrganismos com a habilidade de se multiplicarem em condições diferentes de temperatura e a da direita, os intervalos de temperaturas ótimas de crescimento. Numere a coluna da direita de acordo com a da esquerda.

- |   |                |
|---|----------------|
| 1 - Termofílicos (Espécies de <i>Lactobacillus</i> , <i>Enterococcus</i> , <i>Bacillus</i> e <i>Clostridium</i> ).  | ( ) 15 - 20 °C |
| 2 - Mesofílicos (Espécies de <i>Enterobacteraceae</i> , <i>Bacillus</i> , <i>Clostridium</i> , <i>Enterococcus</i> , <i>Micrococcus</i> , bolores e leveduras). | ( ) 40 - 85 °C |
| 3 - Psicrófilos (Espécies de <i>Achromobacter</i> , <i>Pseudomonas</i> , <i>Flavobacterium</i> , <i>Alcaligenes</i> ).  | ( ) 25 - 40 °C |

Marque a sequência correta.

- A)** 1, 2, 3  
**B)** 3, 2, 1  
**C)** 3, 1, 2  
**D)** 1, 3, 2  
**E)** 2, 1, 3

---

---

### Questão 37

---

---

Considerando que um sistema de qualidade em alimentação coletiva deve ser dividido em controle da matéria prima, controle do processo e controle do produto acabado, analise as afirmativas.

- I - No controle da matéria prima, recomenda-se exigir do fornecedor a descrição do processo do produto, manual de boas práticas e análise dos perigos e pontos críticos de controle.  
II - No controle do processo, é importante a verificação de cada uma das etapas que poderá ser realizada através de procedimento de sistema (PS), procedimento de trabalho (PT), instruções de trabalho (IT) e procedimentos operacionais (PO).  
III - O controle de produto acabado (CPA) inclui apenas o controle de distribuição de refeições.  
IV - Os PS descrevem através de manuais o funcionamento e a revisão dos equipamentos.  
V - Nos PT incluem-se informações sobre técnicas de preparo, condições do processo e monitoramento de variáveis.

Estão corretas as afirmativas

- A)** I, II, III, IV e V.  
**B)** II e IV, apenas.  
**C)** I, II e V, apenas.  
**D)** I, II, IV e V, apenas.  
**E)** III, IV e V, apenas.

---

---

### Questão 38

---

---

Na coluna da esquerda estão indicadas algumas das etapas de um sistema de alimentação coletiva e na da direita estão relacionados indicadores/impressos de avaliação utilizados nessas etapas. Numere a coluna da direita de acordo com a da esquerda.

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 1 - Recebimento de matéria-prima | ( ) Ficha de avaliação de fornecedores            |
| 2 - Estocagem de matéria-prima   | ( ) Índice de resto/ingesta                       |
| 3 - Pré-preparo de alimentos     | ( ) Índice de rendimento dos gêneros alimentícios |
| 4 - Distribuição de refeições    | ( ) Índice de preço médio do material em estoque  |

Marque a sequência correta

- A)** 1, 4, 2, 3  
**B)** 3, 4, 2, 1  
**C)** 3, 2, 1, 4  
**D)** 1, 4, 3, 2  
**E)** 2, 3, 4, 1

---

---

**Questão 39**

---

---

Sobre o sistema APPCC, assinale a afirmativa **INCORRETA**.

- A) Sua sigla significa Avaliação de Perigos e Pontos Críticos de Controle.
- B) Tem como pré-requisitos as boas práticas de fabricação (BPF) e os procedimentos de padrões de higiene operacional (PPHO).
- C) Identifica os perigos potenciais à segurança do alimento desde a obtenção da matéria-prima até o consumo.
- D) Estabelece os pontos críticos de controle (PCC), que uma vez medidos e monitorados garantem, ao final do processo, a obtenção de um alimento seguro e com qualidade.
- E) Foi desenvolvido para garantir maior produtividade na mão-de-obra na indústria de alimentos.

---

---

**Questão 40**

---

---

**NÃO** constitui fator obrigatório na seleção e aquisição de alimentos que comporão o cardápio para uma Unidade de Alimentação e Nutrição:

- A) Disponibilidade dos alimentos
- B) Hábitos alimentares da clientela
- C) Alternância e balanço de nutrientes
- D) Horário de distribuição das refeições
- E) Tipos de preparações

