



Concurso Público para Servidor Técnico - Administrativo **UFBA 2013**



36

TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Intermediário D

INSTRUÇÕES

Para a realização destas provas, você recebeu este Caderno de Questões e uma Folha de Respostas.

1. Caderno de Questões

- Verifique se este Caderno de Questões contém as seguintes provas:
PORTUGUÊS — Questões de 01 a 15
ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA — Questões de 16 a 30
INFORMÁTICA BÁSICA — Questões de 31 a 45
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS — Questões de 46 a 85
- Qualquer irregularidade constatada neste Caderno de Questões deve ser imediatamente comunicada ao Fiscal de sala.
- Neste Caderno, você encontra apenas um tipo de questão: objetiva de proposição simples. Identifique a resposta correta, marcando na coluna correspondente da Folha de Respostas:

V, se a proposição é verdadeira;

F, se a proposição é falsa.

ATENÇÃO: Antes de fazer a marcação, avalie cuidadosamente sua resposta.

LEMBRE-SE:

- A resposta correta vale 1 (um), isto é, você **ganha** 1 (um) ponto.
- A resposta errada vale – 0,75 (menos setenta e cinco centésimos), isto é, você **não ganha** o ponto da questão que errou e ainda **perde**, em cada resposta errada, 0,75 (setenta e cinco centésimos) dos pontos ganhos em outras questões que você acertou.
- A ausência de marcação e a marcação dupla ou inadequada valem 0 (zero). Você **não ganha nem perde nada**.

2. Folha de Respostas

- A Folha de Respostas é pré-identificada; confira os dados registrados no cabeçalho e assine-o com caneta esferográfica de tinta **PRETA**. Não ultrapasse o espaço reservado para esse fim.
- **NÃO AMASSE, NÃO DOBRE, NÃO SUJE, NÃO RASURE ESSA FOLHA DE RESPOSTAS.**
- A marcação da resposta deve ser feita preenchendo-se o espaço correspondente com caneta esferográfica de tinta **PRETA**. Não ultrapasse o espaço reservado para esse fim.

Exemplo de Marcação
na folha de Respostas

01	<input type="checkbox"/>	F
02	<input checked="" type="checkbox"/>	V
03	<input checked="" type="checkbox"/>	V
04	<input type="checkbox"/>	F
05	<input checked="" type="checkbox"/>	V

- O tempo disponível para a realização das provas e o preenchimento da Folha de Respostas é de 4 (quatro) horas.
-

PROVA DE PORTUGUÊS

QUESTÕES de 01 a 15

INSTRUÇÃO:

Para cada questão, de **01** a **15**, marque na coluna correspondente da Folha de Respostas:

V, se a proposição é verdadeira;

F, se a proposição é falsa.

A resposta correta vale 1 (um ponto); a resposta errada vale -0,75 (*menos setenta e cinco centésimos*); a ausência de marcação e a marcação dupla ou inadequada valem 0 (zero).

QUESTÕES de 01 a 11

TEXTO:

Faz anos, fui voar de asa-delta em Chattanooga. Como o vento não é domesticável, custou muito até que soprasse certo. Esperei longas horas no local de aterrissagem. Na manhã de sábado, chegou um americano pesadão, em uma caminhonete abarrotada de madeira. Depois de empilhar as tábuas no chão, tirou do

5 – estojo um teodolito e pôs-se a medir. Curioso, pensei, engenheiro que descarrega caminhão! Mas, em seguida, munido de uma escavadeira, furou quatro buracos. Virou o cimento e construiu quatro blocos, para servirem de alicerce do que prenunciava ser um quatinho. Desapareceu antes do fim da manhã.

Como o cimento precisava secar, só voltou no dia seguinte. Com uma serra

10 – circular de mão, pôs-se então a cortar e a pregar as peças de 2 por 4 polegadas que compõem a estrutura da cabana. Alguns compensados foram içados, para fazer o telhado, logo coberto de telhas de asfalto. Em seguida, mais compensados para fechar as paredes. Quando pousei à tarde, a cabana estava pronta, e já desaparecera o engenheiro-pedreiro-carpinteiro. Um dia de trabalho: uma cabana pronta e benfeita.

15 – Recentemente, vi outra cabana sendo construída, desta vez no Brasil. Como era apenas para a duração de uma obra, era mais rústica. Foi também feita de peças estruturais de pinho e compensado hidráulico. Como os esteios foram fincados no chão, sem cimento, não foi necessário esperar até o dia seguinte. Na prática, levou o mesmo tempo que a americana. Vejam a grande diferença: a cabana brasileira foi

20 – feita por cinco operários!

Quando economistas falam de produtividade, referem-se a uma relação entre o que se aplica na produção de alguma coisa e o que se obtém ao fim do processo. A produtividade da mão de obra reflete quantas horas de trabalho foram necessárias para produzir algo – no caso, uma cabana.

25 – Como o senhor americano produz o mesmo que cinco brasileiros, em tempo equivalente, nesse exemplo concreto, ele é cinco vezes mais produtivo do que nosso operário. A graça do exemplo é que, além de ser real, oferece uma situação rara, em que podemos comparar a feitura de duas cabanas iguais, em um processo produtivo

que depende pouco do restante da cadeia de produção.

30 – Quanto valerá cada cabana? Depende. Se as duas forem vendidas pelo mesmo preço, cada operário brasileiro ganhará um quinto do que o americano vai ganhar. Se os brasileiros ganharem o mesmo que o americano, a cabana custará cinco vezes mais.

35 – No primeiro caso, os operários brasileiros permanecem muito mais pobres. No segundo, o país deixa de ser competitivo pelos altos custos. No mundo real, ficamos pelo meio do caminho. O exemplo não mede a produtividade brasileira, pois é um caso isolado. Mas pesquisas rigorosamente conduzidas mostram o mesmo, uma gigantesca diferença de produtividade entre os dois países [...].

CASTRO, C. M. O quartinho das ferramentas. **Veja**. São Paulo: Abril, ed. 2331, ano 46, n. 30, 24 jul. 2013. p. 18.

Questão 01

O texto objetiva fazer um paralelo entre a capacidade produtiva do trabalhador brasileiro e a do americano, mostrando a lentidão daquele.

Questão 02

O texto apresenta um tipo de raciocínio que coloca duas realidades como objeto de reflexão e escolha de uma delas como mais eficiente.

Questão 03

O autor do texto exemplifica o que seja produtividade ou improdutividade na empresa nacional.

Questão 04

Na cadeia textual, o termo “cabana” é retomado várias vezes por meio de substituições lexicais.

Questão 05

No primeiro período do texto, a forma verbal “Faz” está usada em lugar de *Fazem*, o que constitui um desvio da norma padrão.

Questão 06

Em “Como o vento não é domesticável, custou muito até que soprasse certo.” (l. 1-2), o período é construído estabelecendo uma relação de causa entre orações.

Questão 07

Os termos “um americano pesadão” (l. 3), “engenheiro que descarrega caminhão” (l. 5-6) e “engenheiro-pedreiro-carpinteiro” (l. 14) referem-se a diferentes personagens da narrativa.

Questão 08

O período “Virou o cimento e construiu quatro blocos, para servirem de alicerce do que pronunciava ser um quartinho.” (l. 6-8) apresenta orações coordenadas e subordinadas.

Questão 09

As formas verbais “cortar” (l. 10), “pregar” (l. 10) e “compõem” (l. 11) apresentam variações quanto à regência verbal.

Questão 10

Em “Quando pousei à tarde, a cabana estava pronta, e já desaparecera o engenheiro-pedreiro-carpinteiro.” (l. 13-14), o uso da vírgula, nas duas ocorrências, separa termos oracionais com a mesma função no período.

Questão 11

Os vocábulos “o”, em “o que se obtém” (l. 22) e “o” em “o mesmo que cinco brasileiros” (l. 25) pertencem à mesma classe gramatical.

QUESTÕES de 12 a 15

TEXTO:

- O meu nome é Severino,
não tenho outro de pia.
Como há muitos Severinos,
que é santo de romaria,
5 – deram então de me chamar
Severino de Maria;
como há muitos Severinos
com mães chamadas Maria,
fiquei sendo o da Maria
10 – do finado Zacarias.
Mas isso ainda diz pouco:
há muitos na freguesia,
por causa de um coronel
que se chamou Zacarias
15 – e que foi o mais antigo
senhor desta sesmaria.
Como então dizer quem fala
ora a Vossas Senhorias?
Vejamos: é o Severino
20 – da Maria do Zacarias,
lá da serra da Costela,
limites da Paraíba.
Mas isso ainda diz pouco:
se ao menos mais cinco havia
25 – com nome de Severino
filhos de tantas Marias
mulheres de outros tantos,
já finados, Zacarias,
vivendo na mesma serra
30 – magra e ossuda em que eu vivia.
Somos muitos Severinos
iguais em tudo na vida:
na mesma cabeça grande
que a custo é que se equilibra,
35 – no mesmo ventre crescido
sobre as mesmas pernas finas,
e iguais também porque o sangue
que usamos tem pouca tinta.
E se somos Severinos
40 – iguais em tudo na vida,
morremos de morte igual,
mesma morte severina:
que é a morte de que se morre
de velhice antes dos trinta,
45 – de emboscada antes dos vinte,
de fome um pouco por dia
(de fraqueza e de doença
é que a morte severina
ataca em qualquer idade,
50 – e até gente não nascida).
Somos muitos Severinos
iguais em tudo e na sina:
a de abrandar estas pedras
suando-se muito em cima,
55 – a de tentar despertar
terra sempre mais extinta,
a de querer arrancar
algum roçado da cinza.
Mas, para que me conheçam
60 – melhor Vossas Senhorias
e melhor possam seguir
a história de minha vida,
passo a ser o Severino
que em vossa presença emigra.

NETO, J. C. M. O retirante explica ao leitor quem é e a que vai. **Morte e Vida Severina e outros poemas em voz alta**. 4. ed. Rio de Janeiro: Sabiá, 1967. p. 73-75.

Questão 12

O texto constitui um poema dramático em que a personagem Severino expõe, em primeira pessoa, sua vida e seu intuito.

Questão 13

O narrador não só tenta se individualizar, como também compõe um microcosmo da região de onde provém, e suas falas são as de um coletivo que cumpre um destino comum.

Questão 14

O texto transmite crítica a certas condições sociais de uma determinada região.

Questão 15

A cena em tela é apresentada em forma de monólogo.

PROVA DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

QUESTÕES de 16 a 30

INSTRUÇÃO:

Para cada questão, de **16 a 30**, marque na coluna correspondente da Folha de Respostas:

V, se a proposição é verdadeira;

F, se a proposição é falsa.

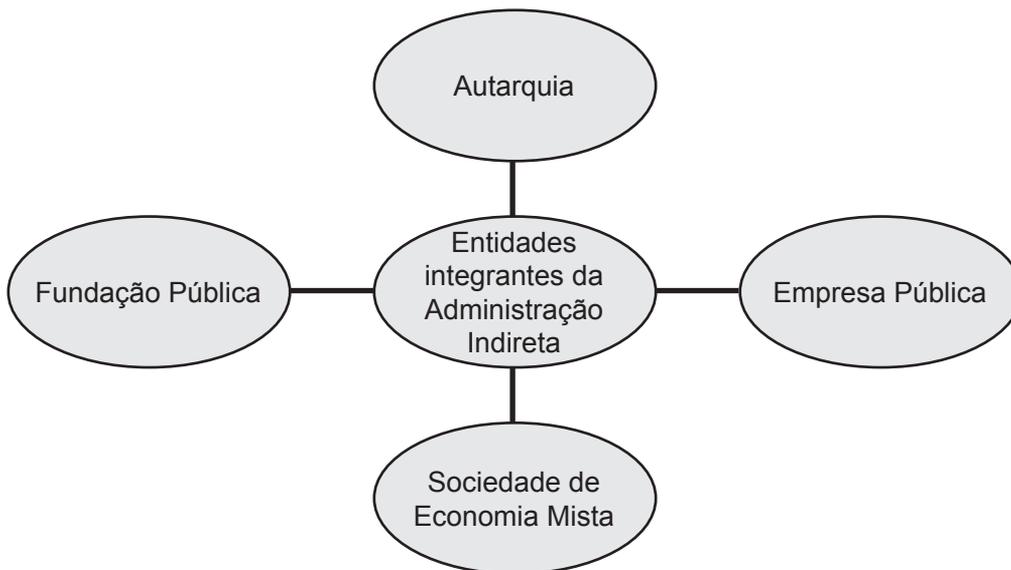
A resposta correta vale 1 (um ponto); a resposta errada vale -0,75 (*menos setenta e cinco centésimos*); a ausência de marcação e a marcação dupla ou inadequada valem 0 (zero).

Questão 16

O texto constitucional brasileiro adota a clássica tripartição de poderes, sendo que a solução de litígios é função precípua do Poder Legislativo.

QUESTÕES 17 e 18

Tipos de entidades integrantes da Administração Indireta



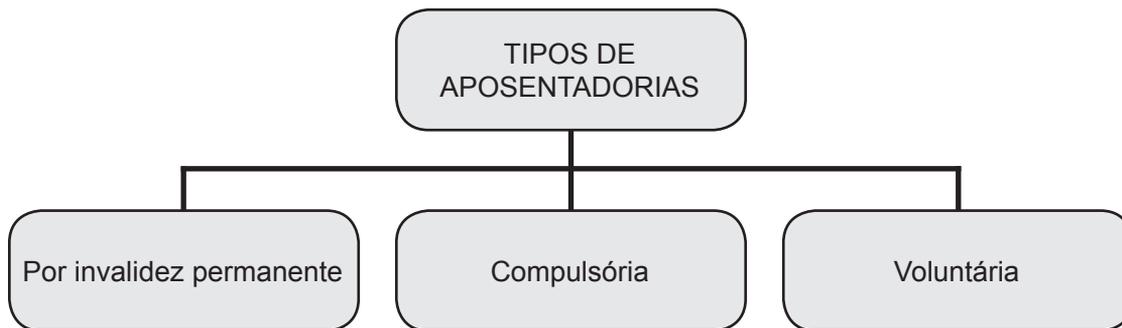
Questão 17

As empresas públicas são pessoas de direito privado, com capital exclusivamente público.

Questão 18

Os órgãos fiscalizadores das profissões (Conselhos Profissionais) são exemplos de fundações públicas.

Questão 19



O servidor terá a sua aposentadoria compulsória quando apresentar moléstia profissional ou doença grave, contagiosa ou incurável, especificada em lei.

QUESTÕES 20 e 21



Questão 20

O servidor pode ser exonerado de ofício, quando não satisfeitas as condições do estágio probatório.

Questão 21

A exoneração a pedido é aquela feita pelo chefe do setor no qual o servidor está lotado, em decorrência de insatisfações quanto ao desempenho do funcionário.

Questão 22

O funcionário do setor de expedição, responsável pelo controle dos veículos do serviço público, ao observar que havia automóveis parados no pátio da repartição, resolveu buscar seu filho no colégio, porque o dia estava bastante chuvoso.

Essa atitude constitui um ato de improbidade administrativa, pois é vedado ao servidor utilizar o veículo do serviço público para atendimento de necessidades particulares.

Questão 23

Haverá comprometimento ético contra o bem comum se o princípio da publicidade de qualquer ato administrativo for omitido, exceto em processos previamente declarados sigilosos.

QUESTÕES 24 e 25

O Presidente da República, em 29 de janeiro de 1999, sancionou a Lei nº 9.784, que regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal.

Com base nos conhecimentos sobre essa lei, é correto afirmar:

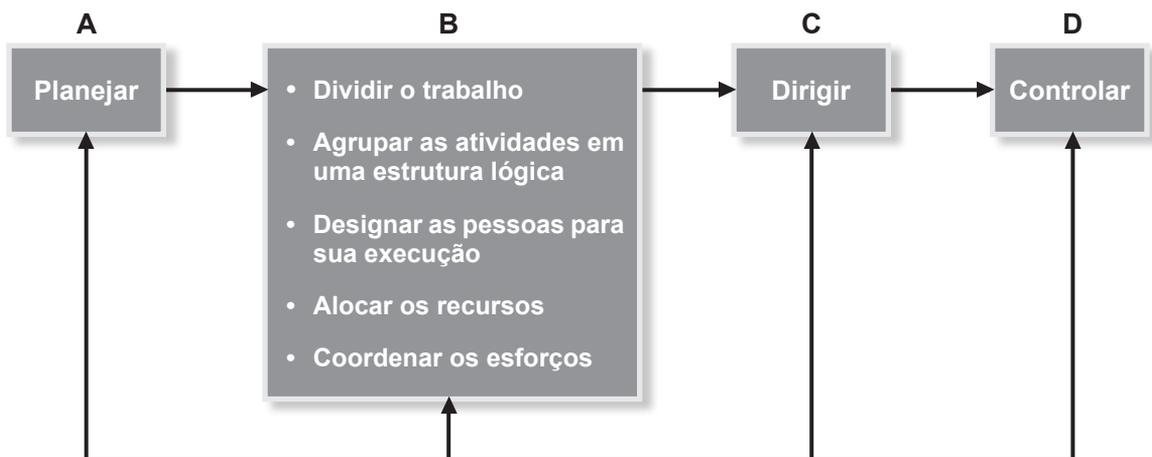
Questão 24

A Lei nº 9.784 estabelece normas básicas sobre o processo administrativo no âmbito da Administração Direta, ressalvando-se que as instituições que integram a Administração Indireta devem criar seus próprios regulamentos.

Questão 25

A referida lei pode ser aplicada em processos administrativos, buscando-se a promoção pessoal de agentes ou autoridades, quando estão no exercício de cargo de chefia ou direção.

QUESTÕES de 26 a 28



Questão 26

Dentro do processo administrativo, as tarefas relacionadas em **B** são específicas da função “Organizar”.

Questão 27

As tarefas de conduzir os esforços para um propósito comum – comunicar, liderar e motivar as pessoas – são peculiares de **A**.

Questão 28

A função **D** abrange a avaliação dos resultados obtidos na execução, em relação ao planejado, apurando-se os desvios e providenciando-se sua correção.

Questão 29

No ato das concorrências para realização de obras, prestação de serviços ou aquisição de bens, o procedimento de abertura dos envelopes dos concorrentes objetiva a verificação da documentação, avaliando a habilitação dos pretendentes, na forma da Lei nº 8.666/99.

Questão 30

Além dos diplomas de Graduação e Pós-Graduação, só é permitido à UFBA expedir certificados de conclusão de cursos de especialização, aperfeiçoamento, atualização e extensão.

Fonte da ilustração

Questões de 26 a 28

CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. 2. ed. rev. atual. Rio de Janeiro: Campus, 2000. p. 131.

PROVA DE INFORMÁTICA BÁSICA

QUESTÕES de 31 a 45

INSTRUÇÃO:

Para cada questão, de **31** a **45**, marque na coluna correspondente da Folha de Respostas:

V, se a proposição é verdadeira;

F, se a proposição é falsa.

A resposta correta vale 1 (um ponto); a resposta errada vale -0,75 (*menos setenta e cinco centésimos*); a ausência de marcação e a marcação dupla ou inadequada valem 0 (zero).

Questão 31

A CPU é o componente da arquitetura de um microcomputador convencional que executa as operações contidas nos programas.

Questão 32

A memória RAM de um computador é volátil, ou seja, os dados armazenados nela são perdidos quando se desliga o computador.

Questão 33

Boot é um procedimento que é executado ao se ligar um computador, durante o qual é feita, entre outras atividades, a carga do sistema operacional.

Questão 34

O acesso a dados em discos rígidos é tipicamente muito mais rápido do que o acesso a dados em memória RAM de um computador. Por isso, discos rígidos possuem maior capacidade de armazenamento (em *bytes*).

Questão 35

Um teclado com conexão USB somente pode ser conectado em uma porta USB específica para teclados, enquanto que um *mouse* USB somente pode ser conectado em uma porta USB específica para *mouses*.

Questão 36

No *Microsoft Word*, em sistemas *Windows*, as seguintes combinações de teclas podem ser usadas para realizar as operações: Ctrl+C, para copiar um trecho de texto selecionado; Ctrl+X, para recortar um trecho de texto selecionado; e Ctrl+Z, para desfazer a última ação.

Questão 37

Em sistemas *Windows*, é possível digitar comandos do sistema operacional utilizando-se o *prompt de comandos*. Por exemplo, o comando **dir** pode ser utilizado para listar os arquivos e subdiretórios de um determinado diretório armazenado em uma unidade de disco rígido.

Questão 38

O aplicativo para edição de textos *Notepad* (Bloco de Notas), existente em sistemas *Windows*, permite a gravação de textos no formato RTF.

Questão 39

Em sistemas como o *Windows* é necessário executar o procedimento de remoção segura de um dispositivo USB, antes de desconectá-lo do computador, para que possíveis vírus presentes no computador não infectem arquivos armazenados no dispositivo.

Questão 40

O *Gerenciador de Tarefas* é um programa disponível em sistemas *Windows*, que permite a um usuário, entre outras funções, forçar o término da execução de um programa.

Questão 41

O campo BCC (também CC ou CCO) em uma mensagem de correio eletrônico é utilizado para se definir um destinatário que irá receber a mensagem com prioridade.

Questão 42

Um dos formatos para armazenamento de textos no *Microsoft Word* é o RTF (*Rich Text Format*), criado para a troca de arquivos de texto entre diferentes sistemas.

Questão 43

Memória cache é o nome que se dá ao conjunto de arquivos temporários armazenados em um computador por um navegador *web*, como o *Mozilla Firefox*, por exemplo.

Questão 44

O *Mozilla Firefox* permite um modo de navegação chamado de navegação privativa, em que o histórico de navegação, entre outros dados, não é armazenado localmente no computador.

Questão 45

Spam é o nome dado a um tipo específico de vírus de computador que infecta navegadores *web*.

PROVA DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

QUESTÕES de 46 a 85

INSTRUÇÃO:

Para cada questão, de **46** a **85**, marque na coluna correspondente da Folha de Respostas:

V, se a proposição é verdadeira;
F, se a proposição é falsa.

A resposta correta vale 1 (um ponto); a resposta errada vale -0,75 (*menos setenta e cinco centésimos*); a ausência de marcação e a marcação dupla ou inadequada valem 0 (zero).

Questão 46

Polissacarídeos ou carboidratos complexos são formados por grandes quantidades de dissacarídeos e são considerados reserva energética em plantas e animais.

Questão 47

A principal fonte dietética de galactose é a lactose, obtida de laticínios, enquanto a principal fonte dietética de frutose é a sacarose, presente no açúcar de mesa e nos doces.

Questão 48

Asíntese de glicogênio nas células dos músculos e do fígado é denominada de neoglicogênese.

Questão 49

A digestão da proteína ocorre no estômago, mas o processo final acontece, predominantemente, no intestino delgado, sob a ação das enzimas pancreáticas.

Questão 50

Na prática clínica, o balanço nitrogenado permite verificar se a ingestão proteica está adequada às necessidades do paciente e, caso negativo, indica que o nitrogênio está sendo ingerido em quantidade menor que o necessário.

Questão 51

A ação dos sais biliares presentes na bile é permitir a emulsificação das gorduras presentes na alimentação e favorecer a absorção dos triglicerídios de cadeia média (TCM).

Questão 52

Para identificar a quantidade de água necessária para a hidratação, deve-se considerar a idade, as condições ambientais, o nível de atividade física e as variações metabólicas do indivíduo.

Questão 53

O organismo é capaz de sintetizar colesterol suficiente para cobrir as necessidades metabólicas, e o consumo elevado desse composto por meio da alimentação resulta da ingestão de carnes, vísceras, ovos e laticínios.

Questão 54

O consumo excessivo de gorduras saturadas, no indivíduo adulto, aumenta o risco de dislipidemias, como também de doenças cardíacas, sendo essas gorduras encontradas, exclusivamente, nos alimentos de origem animal, como manteiga, banha, toucinho, carnes, leite e seus derivados.

Questão 55

De acordo com o Guia Alimentar Para a População Brasileira, publicado pelo Ministério da Saúde, o consumo de leguminosas, como feijões, lentilhas, ervilha seca, grão-de-bico, soja, dentre outros, deve garantir, no mínimo, 15% do total de energia diária.

Questão 56

Os princípios para alimentação saudável orientam a redução ou a moderação no consumo de alguns alimentos e bebidas relacionados com maior risco de doenças, como alimentos e bebidas ricos em açúcares, sódio e gorduras.

Questão 57

A modificação da dieta normal, com preparações isentas de resíduos, indicada para repouso gastrointestinal, deve conter alimentos como caldos, chás, água de coco e sucos coados.

Questão 58

A dieta branda caracteriza-se por apresentar a mesma composição da normal, porém os alimentos que a compõem são submetidos a um processo de cocção ou subdivisão e dela se deve excluir frituras.

Questão 59

A deficiência de ferro constitui o déficit nutricional mais comum no Brasil e em países subdesenvolvidos e em desenvolvimento, ocasionando fadiga, palidez cutânea e redução da resistência orgânica às infecções.

Questão 60

Os principais fatores relacionados com o aumento do risco para infarto agudo do miocárdio são o tabagismo, o aumento da ingestão de álcool, a elevação da pressão arterial, da glicemia, da gordura visceral e a redução do consumo de frutas e verduras.

Questão 61

Para o tratamento nutricional do diabetes melito, recomenda-se a restrição de alimentos com alta carga glicêmica, como biscoitos, beterraba e melancia.

Questão 62

A esteatose hepática, caracterizada pela infiltração de gordura no fígado, pode ser controlada com a restrição de gordura alimentar, inclusive as gorduras transaturadas e poli-insaturadas.

QUESTÕES de 63 a 65

O tratamento do câncer é complexo e envolve o trabalho de diversos especialistas. A cada dia, procuram-se formas de tratamento antineoplásico que sejam mais efetivas, menos mutilantes e, portanto, mais sociais. As armas disponíveis continuam sendo a cirurgia, radioterapia, hormonioterapia e, mais recentemente, imunoterapia, cujos resultados são promissores. (CUPPARI, 2009. p. 132).

Questão 63

A disfagia pode ocorrer após o tratamento antineoplásico e, quando o paciente desenvolve essa complicação, geralmente, são necessárias alterações na consistência, textura e temperatura dos alimentos.

Questão 64

A terapia nutricional parenteral pode prevenir a perda de peso e ajudar a manutenção da qualidade de vida dos doentes com câncer, desde que sejam submetidos à quimioterapia e à radioterapia.

Questão 65

Nos casos de câncer abdominal, quando, geralmente, os pacientes são submetidos à radioterapia e cursam com má absorção intestinal, pode ser necessária a indicação de dieta obstipante com fibras solúveis.

Questão 66

O preparo da fórmula infantil modificada em pó e da nutrição enteral envolve processos semelhantes, devendo ser implantadas rotinas e procedimentos que assegurem e comprovem a qualidade microbiológica do produto final.

Questão 67

No exercício das suas funções, cabe ao técnico de nutrição e dietética validar e implantar procedimentos que assegurem a manutenção das características organolépticas e a garantia microbiológica dos alimentos, dentro de padrões recomendados.

Questão 68

O leite é um alimento que constitui um excelente meio de cultura para a maioria dos micro-organismos, além de sofrer alterações com grande facilidade, em curto espaço de tempo.

QUESTÕES de 69 a 71

O sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é reconhecido como um sistema de baixo custo, que oferece garantia na prevenção de problemas causados pela ingestão de alimentos, evitando a ocorrência de surtos alimentares. (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2007. p. 235).

Questão 69

Os critérios mais utilizados nesse sistema são controle de temperatura, pH, umidade e tempo.

Questão 70

Por ser um sistema de baixo custo e de fácil aplicabilidade, o desenvolvimento do plano de APPCC, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, não exige treinamento profissional prévio ou capacitação dos manipuladores de alimentos.

Questão 71

O sucesso do sistema APPCC independe da existência de um programa de Boas Práticas de Fabricação, entretanto é fundamental a existência prévia dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

Questão 72

Em uma UAN, o termo “desperdício” é sinônimo de falta de qualidade no planejamento do processo de produção dos alimentos e se refere, também, ao consumo excessivo de água, energia e outros materiais.

Questão 73

Considerando-se que a definição de sobras limpas é a dos “alimentos que foram distribuídos e não consumidos”, a avaliação das sobras poderá servir para medir a eficiência no planejamento e na produção de alimentos.

Questão 74

O Fator de Correção (FC) refere-se à perda em relação ao peso inicial de um alimento, representada pela remoção de partes não comestíveis, sendo que quanto menor o peso líquido (peso do alimento após o pré-preparo) em relação ao peso bruto, maior o FC.

Questão 75

As infecções alimentares são ocasionadas, principalmente, por bactérias, como *Shigella*, *Salmonella*, *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus*.

Questão 76

Assepsia é um método de conservação de alimentos no qual se utiliza produtos químicos em alimentos processados industrialmente.

Questão 77

Quanto mais baixa a temperatura de conservação dos alimentos mais lentas serão as reações químicas, as ações enzimáticas e o crescimento de micro-organismos patogênicos.

Questão 78

A limpeza consiste na redução máxima de partículas de sujeira do ambiente e no preparo para a etapa de sanitização.

Questão 79

A sanitização tem por base a remoção de bactérias patogênicas, exclusivamente pelo uso de produtos químicos.

Questão 80

Após o degelo, a carne torna-se mais vulnerável à contaminação e, por esse motivo, todas as sobras de carne descongelada para uma preparação devem ser novamente congeladas, devido à referida vulnerabilidade de contaminação.

Questão 81

O processo de cocção do acarajé é considerado como básico de cozimento, por meio de calor úmido, que consiste na imersão do alimento cru em grande quantidade de gordura.

Questão 82

Os edulcorantes são substâncias naturais (extraídas de vegetais e frutas) ou artificiais (produzidas em laboratório), que possuem capacidade adoçante superior à sacarose.

Questão 83

O processo de branqueamento é aquele que antecede o congelamento de verduras e legumes, com a finalidade de destruir micro-organismos patogênicos por meio do calor, seguido do resfriamento e da lavagem em água corrente.

Questão 84

De acordo com o Código de Ética, o Técnico em Nutrição e Dietética, continuamente, deve estar atualizando e ampliando seus conhecimentos técnicos e científicos, visando ao bem público e à efetiva prestação de serviços aos indivíduos e à coletividade.

Questão 85

O Técnico em Nutrição e Dietética pode utilizar sua profissão para divulgar e/ou permitir a propaganda, em quaisquer meios de comunicação, de marcas de produtos ou nomes de empresas ligadas às atividades de alimentação e nutrição.

REFERÊNCIAS

Questões de 63 a 65

CUPPARI, L. **Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis**. São Paulo: Manolle, 2009.

Questões de 69 a 71

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição** - um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2007.



Pró-Reitoria de Desenvolvimento de Pessoas – PRODEP
Pró-Reitoria de Graduação – PROGRAD
Serviço de Seleção, Orientação e Avaliação - SSOA
Rua Dr. Augusto Viana, 33 – Canela – Cep. 40110-060
Salvador – Bahia – Brasil – Telefax (71) 3283-7820
E-mail: ssoa@ufba.br – Site: www.concursos.ufba.br

Direitos autorais reservados. Proibida a reprodução,
ainda que parcial, sem autorização prévia da
Universidade Federal da Bahia - UFBA