

LÍNGUA PORTUGUESA

Os meios de comunicação como exercício de poder

Por Marilena Chauí - Palestra proferida no lançamento da campanha “Para Expressar a Liberdade – Uma nova lei para um novo tempo”, em 27/08/2012, no Sindicato dos Jornalistas de São Paulo.

Podemos focalizar o exercício do poder pelos meios de comunicação de massa sob dois aspectos principais: o econômico e o ideológico.

Do ponto de vista econômico, os meios de comunicação fazem parte da indústria cultural. Indústria porque são empresas privadas operando no mercado e que, hoje, sob a ação da chamada globalização, passa por profundas mudanças estruturais, “num processo nunca visto de fusões e aquisições, companhias globais ganharam posições de domínio na mídia.”, como diz o jornalista Caio Túlio Costa. Além da forte concentração (os oligopólios beiram o monopólio), também é significativa a presença, no setor das comunicações, de empresas que não tinham vínculos com ele nem tradição nessa área. O porte dos investimentos e a perspectiva de lucros jamais vistos levaram grupos proprietários de bancos, indústria metalúrgica, indústria elétrica e eletrônica, fabricantes de armamentos e aviões de combate, indústria de telecomunicações a adquirir, mundo afora, jornais, revistas, serviços de telefonia, rádios e televisões, portais de internet, satélites, etc.

No caso do Brasil, o poderio econômico dos meios é inseparável da forma oligárquica do poder do Estado, produzindo um dos fenômenos mais contrários à democracia, qual seja, o que Alberto Dines chamou de “coronelismo eletrônico”, isto é, a forma privatizada das concessões públicas de canais de rádio e televisão, concedidos a parlamentares e lobbies privados, de tal maneira que aqueles que deveriam fiscalizar as concessões públicas se tornam concessionários privados, apropriando-se de um bem público para manter privilégios, monopolizando a comunicação e a informação. Esse privilégio é um poder político que se ergue contra dois direitos democráticos essenciais: a isonomia (a igualdade perante a lei) e a isegoria (o direito à palavra ou o igual direito de todos de expressar-se em público e ter suas opiniões publicamente discutidas e avaliadas). Numa palavra, a cidadania democrática exige que os cidadãos estejam informados para que possam opinar e intervir politicamente e isso lhes é roubado pelo poder econômico dos meios de comunicação.

A isonomia e a isegoria são também ameaçadas e destruídas pelo poder ideológico dos meios de comunicação. De fato, do ponto de vista ideológico, a mídia exerce o poder sob a forma do que denominamos a ideologia da competência, cuja peculiaridade está em seu modo de aparecer sob a forma anônima e impessoal do discurso do conhecimento, e cuja eficácia social, política e cultural está fundada na crença na racionalidade técnico-científica.

A ideologia da competência pode ser resumida da seguinte maneira: não é qualquer um que pode em qualquer lugar e em qualquer ocasião dizer qualquer coisa a qualquer outro. O discurso competente determina de antemão quem tem o direito de falar e quem deve ouvir, assim como pré-determina os lugares e as circunstâncias em que é permitido falar e ouvir, e define previamente a forma e o conteúdo do que deve ser dito e precisa ser ouvido. Essas distinções têm como fundamento uma distinção principal, aquela que divide socialmente os detentores de um saber ou de um conhecimento (científico, técnico, religioso, político, artístico), que podem falar e têm o direito de mandar e comandar, e os desprovidos de saber, que devem ouvir e obedecer. Numa palavra, a ideologia da competência institui a divisão social entre os competentes, que sabem e por isso mandam, e os incompetentes, que não sabem e por isso obedecem.

Enquanto discurso do conhecimento, essa ideologia opera com a figura do especialista. Os meios de comunicação não só se alimentam dessa figura, mas não cessam de instituí-la como sujeito da comunicação. O especialista competente é aquele que, no rádio, na TV, na revista, no jornal ou no multimídia, divulga saberes, falando das últimas descobertas da ciência ou nos ensinando a agir, pensar, sentir e viver. O especialista competente nos ensina a bem fazer sexo, jardinagem, culinária,

educação das crianças, decoração da casa, boas maneiras, uso de roupas apropriadas em horas e locais apropriados, como amar Jesus e ganhar o céu, meditação espiritual, como ter um corpo juvenil e saudável, como ganhar dinheiro e subir na vida. O principal especialista, porém, não se confunde com nenhum dos anteriores, mas é uma espécie de síntese, construída a partir das figuras precedentes: é aquele que explica e interpreta as notícias e os acontecimentos econômicos, sociais, políticos, culturais, religiosos e esportivos, aquele que devassa, eleva e rebaixa entrevistados, zomba, premia e pune calouros – em suma, o chamado “formador de opinião” e o “comunicador”.

Ideologicamente, o poder da comunicação de massa não é uma simples inculcação de valores e ideias, pois, dizendo-nos o que devemos pensar, sentir, falar e fazer, o especialista, o formador de opinião e o comunicador nos dizem que nada sabemos e por isso seu poder se realiza como manipulação e intimidação social e cultural.

Um dos aspectos mais terríveis desse duplo poder dos meios de comunicação se manifesta nos procedimentos midiáticos de produção da culpa e condenação sumária dos indivíduos, por meio de um instrumento psicológico profundo: a suspeição, que pressupõe a presunção de culpa. [...]

1. Assinale a opção sobre a ideia que se confirma no texto:

(I) O exercício do poder pelos meios de comunicação de massa se exerce, exclusivamente, pelo aspecto econômico e ideológico.

(II) No Brasil, o privilégio de que se beneficiam parlamentares e lobbies privados ocorre em conformidade com a isonomia e a isegoria.

(III) O especialista competente é aquele profissional capacitado para nos dar orientações sobre como devemos conduzir nossa vida.

(IV) A manipulação e a intimidação social e cultural são manifestações do exercício do poder do especialista, do formador de opinião e do comunicador sobre nós.

- a) Apenas as afirmações I e III estão corretas.
- b) Apenas as afirmações I, II e IV estão corretas.
- c) Apenas as afirmações I, II e III estão corretas.
- d) Apenas as afirmações I e II estão corretas.
- e) Apenas a afirmação IV está correta.

Sobre o período abaixo, responda as questões 2 e 3:

2. Responda a afirmativa correta:

No caso do Brasil, o poderio econômico dos meios é inseparável da forma oligárquica do poder do Estado, produzindo um dos fenômenos mais contrários à democracia, qual seja, o que Alberto Dines chamou de “coronelismo eletrônico”, isto é, a forma privatizada das concessões públicas de canais de rádio e televisão, concedidos a parlamentares e lobbies privados, de tal maneira que aqueles que deveriam fiscalizar as concessões públicas se tornam concessionários privados, apropriando-se de um bem público para manter privilégios, monopolizando a comunicação e a informação:

- a) O termo *isto é* é um elemento remissivo que promove uma referência catafórica a **poderio econômico dos meios**.
- b) O termo *isto é* é um elemento remissivo que promove uma referência anafórica a **poderio econômico dos meios**.
- c) O termo *isto é* é um elemento remissivo que promove uma referência anafórica a **coronelismo eletrônico**.
- d) O termo *isto é* é um elemento remissivo que promove uma referência catafórica a **coronelismo eletrônico**.
- e) O termo *isto é* é um elemento remissivo que promove uma referência endofórica a **poderio econômico dos meios**.

3. Em *de tal maneira que* e *para* são operadores argumentativos que introduzem, respectivamente, uma:

- a) Finalidade e consequência
- b) Contraposição e consequência
- c) Consequência e analogia
- d) Analogia e finalidade
- e) Consequência e finalidade

4. No enunciado: “... e cuja eficácia social, política e cultural está fundada na crença na racionalidade técnico-científica.” Tomando como exemplo *racionalidade técnico-científica*, podemos afirmar que a regra para o uso do hífen na expressão em destaque é, respectivamente, a mesma em:

- a) Macro-história, carro-bomba, político-social
- b) Azul-claro, mini-hotel, macro-história
- c) Ultra-humano, zigue-zague, médico-cirurgião
- d) Porto-alegrense, primeiro-ministro, macro-história
- e) Arranha-céu, decreto-lei, ultra-humano

5. Em *Os meios de comunicação não só se alimentam dessa figura, mas não cessam de instituí-la como o sujeito da comunicação*, os termos grifados poderiam ser substituídos, sem prejuízo do sentido, por:

I. não apenas; e assim

II. não unicamente; assim

III. não somente; como também

IV. não somente; mas também

- a) I e II estão corretas
- b) II e IV estão corretas
- c) III e IV estão corretas
- d) Somente a III está correta
- e) Somente a IV está correta

6. Indique a opção em que o emprego do **que** tem a mesma função empregada no período abaixo:

*O principal especialista, porém, não se confunde com nenhum dos anteriores, mas é uma espécie de síntese, construída a partir das figuras precedentes: é aquele **que** explica e interpreta as notícias e os acontecimentos econômicos, sociais, políticos, culturais, religiosos e esportivos, aquele **que** devassa, eleva e rebaixa entrevistados, zomba, premia e pune calouros – em suma, o chamado “formador de opinião” e o “comunicador”.*

- a) A coesão é um recurso linguístico, de natureza sintático-semântica, que assegura a continuidade, a sequência e a unidade do texto.
- b) Que hábitos estranhos você tem!
- c) Podemos afirmar que produzir textos é um ato de transformação.
- d) Parecia que o céu ia cair de tanta chuva.
- e) Tanto fez que ganhou o campeonato em primeiro lugar.

7. O enunciado que **respeita** o padrão culto escrito é:

- a) O “erro” linguístico, do ponto de vista sociológico e antropológico, se baseia numa avaliação negativa que nada têm de linguística: é uma avaliação baseada apenas no valor social atribuído ao falante.
- b) A leitura, quer do mundo, quer de livros, só se aprende e se vivencia, de forma plena, coletivamente, na experiência com os outros.
- c) Um texto, para ser coerente, precisa apresentar certa lógica afim de que atinja seu objetivo.
- d) É a entonação, um recurso estilístico, que permite distinguir uma declaração de uma interrogação; um enunciado que revele surpresa de outro que não passe de simples enumeração.
- e) A palavra *híbrido* é de origem grega, onde significa ultraje, afronta, porque para os gregos qualquer miscigenação era violação às leis naturais.

8. Marque a opção em que a crase foi empregada **inadequadamente**:

- a) Para você chegar à feira, dobre à esquerda, depois à direita e siga em frente.
- b) Procon/MA vai as ruas para informar à pais de alunos sobre listas escolares abusivas.
- c) Minha mãe adorava sapatos com salto à Luís XV.
- d) Não precisa de todo esse capricho com o cabelo porque à noite todos os gatos são pardos.
- e) À luz das escrituras, todos somos irmãos.

9. A opção em que o termo grifado **não** está acentuado graficamente quanto às novas normas em vigor é:

- a) Ontem ele não **pôde** desfilar por sua escola; somente sua esposa **pôde**.
- b) A prefeitura do Rio montou um esquema **para** o bom funcionamento do trânsito durante o carnaval.
- c) Sua fantasia era tão esquisita que ele mais parecia um animal **pre-histórico**.
- d) Eles **vêm** aqui sempre que podem para curtir as férias.
- e) Não foi uma boa **ideia** fazer festas infantis depois das 19 horas, pois as crianças já estão sonolentas.

10. Assinale a opção em que os termos grifados obedecem ao bom uso da regência:

I – Ela estava muito feliz por ter sido aprovada no concurso para **servir** na Marinha brasileira.

II – Seu pai **serviu** a pátria com orgulho.

II – **Prefiro** ficar em casa ouvindo uma boa música a ir para a folia de carnaval.

IV – Ele **percebeu** uma quantia considerável de seu tio.

- a) I, II, III e IV estão corretas
- b) Somente a II está correta
- c) I e II estão corretas
- d) Somente a III está correta
- e) Somente a I está correta

LEGISLAÇÃO

11. Considerando o processo licitatório marque a resposta CORRETA:

- a) A licitação na modalidade de concorrência não pode ser usada para valores inferiores ao seu limite.
- b) A licitação na modalidade de convite apenas podem participar os interessados previamente cadastrados e convidados.
- c) Não é possível combinar modalidades de licitação, mesmo que o objetivo seja ampliação concorrencial.
- d) A licitação na modalidade de tomada de preço exige que os interessados se cadastre até no máximo de 5 dias antes da data de recebimento da proposta.
- e) A licitação na modalidade de concurso destina-se a escolha de trabalhos exclusivamente de caráter científico.

12. Uma das formas de provimento de cargos público é:

- a) O aproveitamento
- b) O acesso
- c) A readmissão
- d) A disponibilidade
- e) Ascensão

13. Quando o servidor não satisfaz as condições do estágio probatório ensejará a:

- a) Readaptação
- b) Reconsideração
- c) Aposentadoria compulsória
- d) Remoção
- e) Demissão

14. Os direitos e garantias fundamentais

- a) Estão taxativamente previstos na Constituição de 1988.
- b) De caráter prestacional não são exigíveis do Estado.
- c) Não se aplicam às relações privadas.
- d) São inalienáveis e indisponíveis.
- e) Podem sofrer limitações que atinjam seu núcleo essencial.

15. O serviço de educação oferecido pelas Universidades e Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia é um exemplo de serviço;

- a) Centralizado e oferecido pela administração pública direta
- b) Descentralizado e oferecido pela administração pública indireta
- c) Centralizado e oferecido por autarquias e fundações do governo
- d) Descentralizado e oferecido por qualquer organização do governo
- e) Descentralizado e oferecido pela administração pública direta

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

16. A proteína é um polímero de elevado peso molecular. Semelhante às gorduras e carboidratos contém carbono, hidrogênio e oxigênio, no entanto é o único que possui nitrogênio (16%). As proteínas são as biomoléculas mais abundantes nos seres vivos e exercem funções fundamentais em todos os processos biológicos. Sobre proteínas podemos afirmar que:

- a) De acordo com a combinação de aminoácidos presentes na composição das proteínas, elas podem adquirir funções específicas como as moléculas de defesa imunológica e transporte de fluidos biológicos. Como exemplo deste tipo de proteínas, a insulina.
- b) Dentre os fatores que determinam a qualidade da proteína da dieta, destacam-se, além do perfil de aminoácidos, a digestibilidade, a relação proteica energética, a energia total da alimentação e os teores de minerais e vitaminas.
- c) As proteínas são as mais abundantes macromoléculas biológicas e representam o principal componente energético e funcional de todas as células do organismo.
- d) Os primeiros estudos para a determinação das recomendações de proteínas tiveram início por volta de 1940, a partir daí, foi determinado que a quantidade ideal de proteínas deveria ser unificada, não considerando, portanto, os diferentes tipos de alimentação e os diversos grupos populacionais.
- e) A digestão das proteínas tem início no estômago, mas predomina no intestino delgado sob a ação de lipases pancreáticas, pois os enterócitos são células essencialmente absorptivas e possuem vilosidades e criptas intestinais visando com isso aumentar a área de absorção intestinal em até 60 vezes.

17. O nutriente necessita ser ingerido para ser absorvido, e, para tanto precisa ser preservado no alimento. Isto é possível com critérios técnicos na manipulação: desde a colheita, pré-preparo, preparo, até da distribuição (centralizada ou descentralizada). Assinale a alternativa que contempla uma desvantagem do sistema de distribuição descentralizada de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).
- a) Ocorrência de novos aquecimentos nas copas de distribuição, conseqüentemente, alteração das características sensoriais e nutricionais.
 - b) Facilidade de supervisão pelo nutricionista, pois a distribuição é simultânea à montagem das bandejas.
 - c) Menor possibilidade de erros na montagem e distribuição de refeições.
 - d) Alimento é pouco manipulado e com isso não há prejuízos na apresentação e risco de contaminação dos alimentos.
 - e) Exigência de menor mão de obra pela identificação e montagem das bandejas ocorrerem nas copas.
18. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) o controle de estoque deve obedecer a um planejamento de cardápio, necessário para a definição dos estoques máximo, médio e mínimo. A utilização do estoque mínimo se dá em razão de:
- a) Atraso no tempo de preparo do cardápio, no tempo de estocagem e consumo maior que o previsto.
 - b) Atraso no tempo de entrega, atraso no tempo de processamento interno e consumo maior que o previsto.
 - c) Quando os níveis de estoque de determinados produtos zeram, não havendo condições de se atender a determinadas requisições.
 - d) Entrega imediata, consumo abaixo do previsto e requisição de grandes lotes.
 - e) Atraso no tempo de entrega, consumo abaixo do previsto e atraso no tempo de preparo do cardápio.
19. Os carboidratos são polímeros, ou seja, moléculas grandes formadas pela união dos mesmos constituintes básicos, chamados monômeros. São consideradas as moléculas orgânicas mais abundantes na natureza, compostas por átomos de carbono (C), hidrogênio (H) e oxigênio (O), na proporção de 1:2:1. Em relação aos carboidratos, é correto afirmar.
- a) Os carboidratos são amplamente consumidos na dieta ocidental perfazendo aproximadamente 80% das necessidades energéticas.
 - b) Segundo o Instituto de Medicina Americano - IOM (2002) estimou que a necessidade média seria de 300 g/dia de carboidrato para homens e mulheres com idade superior a 19 anos e foi baseado na quantidade mínima necessária para prover glicose ao organismo.
 - c) Os carboidratos são a maior fonte de energia do organismo e são necessários para a absorção de vitaminas lipossolúveis e carotenoides.
 - d) O principal papel dos carboidratos na dieta é prover energia para as células, especialmente do cérebro, que é o único órgão glicose dependente.
 - e) O principal tipo de carboidrato encontrado nos alimentos consumidos pelos seres humanos é a celulose (aproximadamente 60% dos carboidratos totais), seguido de alguns tipos de dissacarídeos, como lactose e sacarose.

20. O leite é um alimento que possui um perfeito balanço de nutrientes, fornecendo ao homem um teor de nutrientes como proteínas, lipídeos, carboidratos, minerais e vitaminas indispensáveis ao crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde. Torna-se um dos alimentos mais vulneráveis a alterações físico-químicas e deterioração por microrganismos. Com relação ao processo de aquecimento do leite, assinale a alternativa correta.
- a) O leite, quando fervido, o coágulo pasteurizado tende a formar maiores grumos na sua digestão.
 - b) O teor de vitamina C do leite não é modificado pela fervura.
 - c) O aquecimento do leite forma uma película superficial em virtude da coagulação da lactose e da aderência de sais de cálcio e gordura.
 - d) A fervura altera o sabor do leite em razão da caramelização da lactose, concentração de substâncias e destruição de certas enzimas.
 - e) A fervura do leite não reduz a carga microbiana aos níveis aceitáveis para o consumo.
21. O termo “lipídio” é originado do grego lipos, que significa gordura. Os lipídios são produtos de origem biológica, constituídos por grupos de ácidos graxos – ácidos carboxílicos com longas cadeias não ramificadas, formadas por número par de átomos de carbono unidos por ligações simples ou duplas. Em relação aos lipídios, assinale a alternativa correta.
- a) Para a indústria de alimentos, as gorduras trans são atrativas devido à longa vida de prateleira, estabilidade durante a conservação fria e consistência semissólida que pode ser usada para melhorar a palatabilidade de produtos de padaria e doces, porém também apresentam efeitos negativos, principalmente relacionados às doenças cardiovasculares.
 - b) Os ácidos graxos de cadeia curta como o acetato, propionato e butirato são produzidos a partir da degradação bacteriana de carboidratos e proteínas da dieta, tendo como principal função o fornecimento de energia para os colonócitos.
 - c) Os ácidos graxos saturados são os principais causadores do colesterol plasmáticos, destacando-se os ácidos linoleico e araquidônico, sendo suas principais fontes o óleo de coco, a manteiga e a gordura animal.
 - d) O Instituto Americano de Medicina - IOM (2002) sugere que as dietas tenham o menor conteúdo possível de colesterol, ácidos graxos trans e gorduras insaturadas, tendo em vista as correlações positivas da ingestão desses tipos de lipídios e o aumento do risco de doenças crônicas não comunicáveis.
 - e) Os ácidos graxos, após sua absorção no intestino, são transportados na circulação sanguínea ou para serem utilizados pelo fígado e tecidos periféricos ou serem armazenados no tecido muscular.
22. O conceito e a prática da qualidade tornaram-se importantes para as empresas, especialmente as ligadas à produção de refeições, pois os consumidores estão cada vez mais exigentes e buscam produtos ou serviços que atendam a suas necessidades com maior padrão de qualidade e, também, com menor preço. Para se garantir a qualidade dos alimentos, devem-se evitar as doenças de origem alimentar, enfatizando as situações que visem à prevenção da veiculação de agentes patogênicos de maior severidade e as condições de maior risco. Quando se reconhecem os riscos que as doenças de origem alimentar oferecem à saúde pode-se diminuir, assim, o risco de transmissão dessas doenças pela contaminação do alimento, adotando-se a seguinte medida;

- a) A valorização da qualidade do atendimento (relação cliente-fornecedor) e preço em detrimento dos aspectos intrínsecos do alimento (qualidade nutricional e sensorial).
- b) Devem-se manter medidas para higienização mais completa e eficaz apenas no ambiente que é capaz de garantir refeições seguras. Podendo desconsiderar aspectos como: o alimento e o manipulador.
- c) Elaboração de um plano de ação no qual os profissionais responsáveis pela manipulação e higienização devem atuar de forma preventiva visando à melhor qualidade dos alimentos e à saúde dos consumidores.
- d) Utilizar um ingrediente ou procedimento inadequado, tais como descongelamento ou higiene de mãos inadequados ou cocção insuficiente.
- e) A detecção e a correção a longo prazo das falhas na preparação de alimentos, bem como a adoção de medidas meramente corretivas.

23. Observa-se, frequentemente, nas Unidades de Alimentação e Nutrição, maior exigência de produtividade em tempo limitado, porém, muitas vezes, as condições de trabalho são inadequadas, na ergonomia das áreas operacionais ou até mesmo no desempenho das tarefas. Assinale a alternativa que apresenta os fatores que interferem diretamente na produção da UAN.

- a) Uniformes e pisos
- b) Configuração geométrica e tipo de cardápio
- c) Instalações elétricas e ruídos
- d) Iluminação e ventilação
- e) Número de funcionários e cor das paredes

24. Em alimentação, a expressão *per capita* refere-se à quantidade de alimento cru e limpo que deverá ser utilizada para a preparação por pessoa. Vários aspectos devem ser considerados na definição do *per capita*, dentre eles:

- a) Hábitos alimentares do cliente
- b) Habilidade dos funcionários
- c) Modalidade de distribuição
- d) Disponibilidade dos equipamentos
- e) Número de descartáveis disponíveis

25. As Unidades de Alimentação e Nutrição processam ingredientes alimentares e os transformam para a produção de refeições, utilizando uma mão-de-obra capacitada e treinada. Para avaliação dos recursos humanos de uma UAN, além da avaliação de atitude, higiene e segurança no trabalho, podem-se apontar os seguintes indicadores:

- a) Produtividade e índice de restos
- b) Rendimento de mão-de-obra e programa de treinamento
- c) Rotatividade de pessoal e taxa de absenteísmo
- d) Pessoal fixo e conteúdo do treinamento periódico
- e) Eficiência e periodicidade do treinamento

26. O processo que envolve recursos humanos para uma Unidade de Alimentação e Nutrição está diretamente relacionado à qualidade do serviço prestado. Considerando que, na avaliação e controle de recursos humanos em UAN, são utilizadas técnicas e mecanismos para a efetivação desse controle e avaliação de desempenho, analise as alternativas abaixo em relação ao processo de avaliação de desempenho de colaboradores.

I - A subjetividade na avaliação de desempenho deve ser totalmente eliminada, pois nesse processo é necessário trabalhar com índices efetivos de competências e resultados.

II - A avaliação de desempenho é condição necessária e formal para que a empresa possa realizar promoções, aumento de salários, transferências e demissões.

III - A avaliação de desempenho ou classificação por mérito de colaboradores não deve ser parcial e focada apenas no produto final.

IV - A avaliação de desempenho deve contemplar o trabalho do indivíduo e a sua relação com o grupo.

Estão corretas as afirmativas:

- a) I, II, III e IV
- b) I, III e IV, apenas
- c) I, II e III, apenas
- d) II, III e IV, apenas
- e) II e IV, apenas

27. O desperdício de alimentos gera uma quantidade substancial de resíduos sólidos que é uma preocupação de diferentes organizações internacionais e essa é uma realidade em toda a cadeia de abastecimento, com destaque para a etapa de consumo. Existem três fatores predominantes para avaliação de desperdício de alimentos que devem ser mensurados, ao longo do tempo, no restaurante: fator de correção (FC); % de sobras; índice de resto (IR). É correto afirmar:

- a) Quando a porcentagem de sobras for próximo de 1, pode indicar que não foram utilizados gêneros de boa qualidade.
- b) A margem de segurança calculada no planejamento do pedido influencia no FC.
- c) O IR está diretamente relacionado ao número de refeições servidas.
- d) Na avaliação das sobras, um valor elevado pode indicar subdimensionamento do *per capita*.
- e) Por meio do FC pode-se avaliar, entre outros fatores, a eficiência e treinamento da mão de obra.

28. Na preparação de refeições adequadas e saudáveis, o nutricionista deverá utilizar instrumentos científicos em todas as etapas que possam auxiliar na correção de possíveis desvios. Dentre os instrumentos abaixo, assinale aquele que dispõe de informações sobre valor nutritivo, rendimento e modo de preparo.

- a) Curva ABC
- b) Requisição diária
- c) Ficha de estoque
- d) Ficha técnica de preparo
- e) Ficha de controle

29. A higienização adequada de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) encontra-se diretamente relacionada à produção segura dos alimentos e alcançá-la depende principalmente da cooperação dos funcionários responsáveis pela manipulação dos alimentos. Considerando as alternativas abaixo sobre higienização, podemos afirmar que:

- a) As paredes e divisórias podem ser revestidas de materiais impermeáveis e laváveis, sem efeito tóxico e de cores claras, devem ser lisas e sem frestas e fâceis de limpar e desinfetar até uma altura adequada para todas as operações.
- b) As janelas e outras aberturas devem ter superfícies lisas, sendo constituídas de material atóxico, lavável, não-absorvente, não-emissor de partículas ou odores e de fácil limpeza localizadas na parte superior das paredes, de acordo com a legislação vigente e que dificultem a ventilação cruzada. Devem ser mantidas em estado adequado de conservação, livres de quebras, trincas ou rachaduras.
- c) Os pisos devem ser constituídos de material resistente ao trânsito e ao impacto, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes. Os rejuntas devem ser rasos, de maneira a não favorecer o empoçamento e possibilitar fácil higienização e secagem.
- d) As portas devem ter superfícies porosas, sendo constituídas de material atóxico, lavável, não-absorvente, não-emissor de partículas ou odores e de fácil limpeza. Devem ser mantidas em estado adequado de conservação, livres de quebras, trincas ou rachaduras.
- e) Os tetos devem ser constituídos de material liso, impermeável, lavável e de cor escura, para dificultar a visualização de sujidades por parte do comensal, presentes em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis.

30. O fator de correção (FC) e o índice de conversão (IC) de alimentos são indicadores para:

- a) Analisar a aceitabilidade de cardápio.
- b) Dimensionar a compra, o custo e o rendimento de alimentos e preparações.
- c) Monitorar apenas a habilidade do manipulador.
- d) Selecionar o tipo de equipamento.
- e) Verificar a estrutura física da Unidade de Alimentação e Nutrição.

31. As doenças transmitidas por alimentos e água (DTA) constituem um grande problema de saúde pública, tanto no Brasil como nos demais países, sendo responsáveis por elevados custos econômicos e sociais, e que impactam diretamente na qualidade de vida e saúde da população. Em relação à ocorrência de DTA, é correto afirmar que:

- a) Ocorre somente quando os alimentos são mal manipulados nas cozinhas industriais.
- b) Ocorre independentemente do controle da qualidade da matéria-prima.
- c) Ocorre fora da cozinha e independe de uma manipulação segura.
- d) Ocorre quando não há o recolhimento de amostras pelo serviço.
- e) Ocorre quando não há um adequado controle do binômio tempo-temperatura.

32. Nas Unidades de Alimentação e Nutrição, a busca por um manipulador saudável é de fundamental importância, sendo assim, o nutricionista deve adotar procedimentos de controle de saúde dos manipuladores de alimentos. Com relação a esses procedimentos de controle de saúde, assinale a alternativa correta.

- a) Visando estimular uma boa convivência entre os manipuladores, é permitido falar ou cantar durante a manipulação desde que esteja utilizando máscaras de proteção.
- b) É obrigatória a utilização de escovas para unhas na etapa que antecede à secagem das mãos com ar quente.
- c) Só permitir que o manipulador trabalhe na presença de ferimentos ou de lesão de pele, desde que o mesmo esteja protegido adequadamente e não desempenhando atividades que estejam ligadas diretamente ao alimento.
- d) Com a finalidade de contribuir com a sustentabilidade ambiental, as máscaras descartáveis devem ser reaproveitadas por um período máximo de quatro horas, desde que pelo mesmo indivíduo, e estejam em perfeitas condições de uso, ou seja, limpas e secas.
- e) O uso de luvas descartáveis é obrigatório, mesmo que haja uma adequada higienização das mãos.

33. Estudo conduzido por Puppim (2009), com a biomassa da banana verde, mostrou que a vida de prateleira da mesma é de 23 dias, sob refrigeração, e que pode ser utilizada no ambiente doméstico, desde que observadas as boas práticas de fabricação. A vida de prateleira é normalmente indicada no rótulo do produto pela data limite do consumo ou pela data de durabilidade mínima. Sobre vida de prateleira, é correto afirmar que:

- a) A data de durabilidade mínima corresponde ao período de tempo a partir do qual não se pode garantir que os produtos alimentares facilmente perecíveis do ponto de vista microbiológico estejam aptos para o consumo.
- b) A data limite de consumo reflete o período de tempo até o qual se espera que o produto alimentar conserve as suas propriedades específicas nas condições de conservação apropriadas.
- c) A determinação indireta e os estudos de avaliação de risco são formas que determinam o processo de vida útil de prateleira.
- d) O tempo de vida útil inicia-se a partir do momento que o alimento é produzido e depende de fatores como: tipo de condições de armazenamento e ingredientes utilizados.
- e) As formas de determinação do processo de vida útil de prateleira de um alimento podem ser o monitoramento direto e o mapa de controle de estoque.

34. O termo fibras alimentares tem sido definido considerando a metodologia analítica utilizada no processo de isolamento da fibra a partir dos alimentos-fonte, enquanto outras se baseiam nos seus efeitos fisiológicos. Relacione o tipo de fibras ao conceito.

- (1) Fibras Dietéticas
- (2) Fibras Funcionais
- (3) Fibras Totais

- (A) Corresponde ao teor de fibras dietéticas e fibras funcionais.
- (B) Referem-se aos carboidratos não digeríveis e à lignina, *intrínsecos e intactos* nas plantas.
- (C) Referem-se aos carboidratos não digeríveis isolados que podem exercer efeitos fisiológicos à saúde humana.

A sequência correta é:

- a) 1 (C); 2 (A); 3 (B)

- b) 1 (A); 2 (B); 3 (C)
- c) 1 (B); 2 (C); 3 (A)
- d) 1 (C); 2 (B); 3 (A)
- e) 1 (A); 2 (C); 3 (B)

35. Há séculos os carboidratos vêm desempenhando papel fundamental na sobrevivência humana, seja pela sua oferta calórica ou pelo seu valor mercantil que dominou a economia mundial durante várias gerações, devendo ser ingeridos pelo homem por meio da alimentação diária. Com relação às suas características, funções e metabolismo, leia as afirmações abaixo.

- I. No estado de jejum prolongado, ocorre aumento dos níveis de glicose circulantes no sangue, estimulando maior síntese de insulina e, conseqüentemente, desencadeamento da neoglicogênese.
- II. Os carboidratos estão associados ao metabolismo dos lipídios, contribuindo para aumentar a oxidação lipídica acentuada, com formação excessiva de corpos cetônicos.
- III. No estado de repouso pós-prandial, a oxidação de carboidratos fornece apenas de 5 a 10% do *turnover* corporal total de energia.
- IV. O carboidrato estimula a síntese de glicogênio o qual será armazenado nos músculos e fígado.
- V. Os carboidratos denominados complexos são representados pelo amido, glicogênio, celulose, entre outros.

Marque a alternativa correta, indicando que são verdadeiras as afirmações contidas nos itens:

- a) Itens II, III e IV
- b) Itens I, II e III
- c) Itens III, IV e V
- d) Itens II, IV e V
- e) Itens I, II e IV

36. Na área de alimentação coletiva, os procedimentos operacionais padronizados (POP), descritos na RDC nº 216/2004, descrevem com detalhe operações necessárias e adequadas ao desenvolvimento de uma ação ou atividade para aprimorar o desempenho dos processos de trabalho.

Porque

Há consenso de que os POP têm uma relação direta com o controle e a garantia da qualidade higiênico sanitária dos alimentos.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- a) As duas asserções são proposições verdadeiras, e a segunda é uma justificativa da primeira.
- b) A primeira asserção é uma proposição verdadeira, e a segunda é uma proposição falsa.
- c) A primeira asserção é uma proposição falsa, e a segunda é uma proposição verdadeira.
- d) As duas são proposições falsas.
- e) As duas asserções são proposições verdadeiras, mas a segunda não é uma justificativa correta da primeira.

37. A atividade de produção de refeições é facilitada pela adoção de boas práticas de manipulação e de procedimentos operacionais padronizados (POP), constituindo documentos de referência para a área de alimentação coletiva. São considerados POP obrigatórios nos serviços de alimentação e nutrição:

- a) As condições ambientais e saneamento
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas
- c) Planejamento de cardápios
- d) Manual de boas práticas de fabricação
- e) Capacitação de recursos humanos

38. A resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, define desinfecção como sendo a operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microorganismos a um nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento. Das alternativas abaixo, qual a substância que não é utilizada na desinfecção de utensílios?

- a) Cloro orgânico
- b) Detergente
- c) Cloro inorgânico
- d) Álcool a 70%
- e) Quaternário de amônia

39. Os dados da Organização das Nações Unidas (ONU) apresentam que um terço da população mundial não tem acesso à água potável, cujo conceito (de água potável) pressupõe uma série de qualidades físicas e características químicas e bacteriológicas. A água está distribuída na natureza e faz parte do “meio interno” do nosso organismo, devendo estar presente na nossa alimentação em quantidade e qualidade. Segundo a RDC nº 518/04, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, compete ao nutricionista:

- I. Vigiar as condições de entrada da água potável ou seu tratamento no serviço.
- II. Supervisionar a integridade física das caixas de água ou similares, monitorando a sua manutenção preventiva.
- III. Programar e cumprir a periodicidade de higienização adequada ao local e período sazonal.
- IV. Monitorar a qualidade da água, microbiológica e físico-química da água.
- V. Analisar a turbidez, o pH, cheiro, cor e sabor entre outros padrões e detalhes importantes para a garantia de água potável.

Estão corretos os itens:

- a) I, II e III
- b) II, III e IV
- c) I, III e V
- d) II, III e V
- e) I, III e IV

40. O planejamento de cardápios pode e deve ser utilizado tanto nos serviços de alimentação como no ambiente doméstico. Muitas vezes não é feito sequer nos serviços de alimentação, onde é imprescindível. Quando se planeja um cardápio não é apenas a mera elaboração do mesmo. Mas uma programação técnica das refeições, baseada nas leis de alimentação e, ainda, em aspectos administrativos, nutricionais e sensoriais/culturais. Quais dos itens abaixo correspondem a um aspecto administrativo e nutricional no planejamento de cardápios, respectivamente?
- a) Planejamento e sabor
 - b) Alimentos regionais e seleção das preparações
 - c) Densidade energética e coordenação do serviço
 - d) Controle de processos e densidade energética
 - e) Consistência e ficha técnica de preparo
41. A técnica dietética (TD) é uma área de estudo da nutrição que reúne e produz conhecimentos referentes às etapas de seleção, pré-preparo e preparo dos alimentos envolvidos, tanto nas atividades de avaliação de consumo quanto de planejamento da dieta de indivíduos e grupos. É, também, considerada uma ferramenta capaz de viabilizar o uso integral dos alimentos no contexto da segurança alimentar e nutricional e da alimentação saudável. É um conhecimento necessário da TD?
- a) Consumo médio diário de energia
 - b) Propriedades funcionais de todas as partes dos alimentos
 - c) Depreciação de equipamentos
 - d) Qualidade de vida do comensal
 - e) Treinamento e desenvolvimento de colaboradores
42. Os processos de cocção podem alterar as características dos produtos *in natura*, pois: promove a concentração dos nutrientes; seguidos da incorporação de substâncias provenientes do meio de cocção e, também, perdas para esse meio. O calor, por si só, produz diversas modificações nos componentes químicos dos produtos *in natura*. Dentre os itens abaixo, aquele que não contempla uma modificação no alimento *in natura* provocada pelo calor é:
- a) Composição de ácidos graxos
 - b) Teores de vitaminas
 - c) Conteúdo de colesterol
 - d) Teores e formas de proteínas
 - e) Aumenta o teor de água
43. Método considerado como operação de pré-processamento no qual é aplicado calor por meio de água quente ou vapor a alimentos, por poucos minutos (em geral 2 a 10 minutos), com a finalidade de promover estabilização enzimática para evitar efeitos indesejados como escurecimento que compromete a qualidade do produto, reduz a carga microbiana e uniformiza o alimento?
- a) Evaporação
 - b) Liofilização
 - c) Radurização
 - d) Radificação
 - e) Branqueamento

44. A qualidade microbiológica dos alimentos é ditada primeiramente pelo número e tipo de microorganismos iniciais (contaminação inicial) e, posteriormente, pela multiplicação ou destruição total ou parcial desses microorganismos no alimento. Neste contexto, existem dois tipos de microorganismos patogênicos que são veiculados pelos alimentos, ou seja, aqueles que causam infecções intestinais, através da agressão ao epitélio e os que provocam intoxicações, através da produção de toxinas no alimento ou no intestino. Os protozoários mais envolvidos em doenças de origem alimentar são:

- a) *Taenia solium* e *Taenia saginata*
- b) *Diphyllobothrium ssp* e *Leishmania major*
- c) *Plasmodium falciparum* e *Trypanosoma brucei*
- d) *Gárdia Lamblia* e *a Entamoeba histolytica*
- e) *Trypanosoma cruzi* e *Entamoeba histolytica*

45. As boas práticas de fabricação (BPF) são conjunto de normas empregadas em produtos, processos, serviços e edificações visando à promoção e à certificação da qualidade e da segurança do alimento. Na maioria dos serviços de alimentação, existem fatores que limitam a implantação das boas práticas, dentre eles:

- a) Falta de conscientização e capacitação de manipuladores
- b) Presença de um responsável técnico qualificado
- c) Alto investimento em instalações adequadas
- d) Disponibilidade de recursos financeiros para implantação
- e) Apoio e conhecimento para uma adequada implantação

46. A unidade de alimentação e nutrição (UAN) deve avaliar os fornecedores de produtos críticos com base em requisitos pré-estabelecidos em um plano de avaliação que contemple as formas de avaliação e aprovação para cada produto crítico, de acordo com o risco oferecido ao processo de manipulação e preparo dos alimentos. O que deve ser considerado como requisito constante em um plano de avaliação de fornecedores?

- a) Adquirir produtos provenientes de fornecedores de produtos artesanais, mesmo que não regularizado, para a valorização da culinária e da gastronomia local, agregando maior valor ao produto e valorizando a questão simbólica do alimento com o comensal.
- b) As condições de fabricação, manutenção, conservação e exposição de alimentos podem atender aos requisitos mínimos aceitáveis previstos na legislação, como: higiene pessoal, manutenção de equipamentos e instalações.
- c) Os fornecedores devem possuir sistemas de preservação dos alimentos contra contaminantes, como conservação adequada a frio, controle de datas de vencimento dos produtos, rotatividade de estoque, uso de equipamentos calibrados, dentre outros.
- d) Não é necessário que o fornecedor comprove a segurança de seus processos a partir de certificações (tipo APPCC, BPF, certificação ISO e certificação ONA), exceto em casos de denúncia nos órgãos de regulamentação sanitária dos alimentos.
- e) Os fornecedores devem estar habilitados junto aos órgãos de fiscalização para a produção e/ou distribuição dos alimentos comercializados a pelo menos um ano.

47. No Brasil, o sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) surgiu, efetivamente, a partir de documento do *Codex Alimentarius* intitulado “Guias para aplicação do sistema APPCC” e, desde 1993, foi oficialmente transformado em documento cujo objetivo é:
- a) Garantir a qualidade e a inocuidade dos alimentos mediante o monitoramento dos pontos críticos de controle durante toda a cadeia de segurança alimentar.
 - b) Implantar um programa de padrões para alimentos capaz de proteger a saúde do consumidor e regulamentar as práticas de comércio de alimentos.
 - c) Auxiliar os gerentes de agências reguladoras com informações para tomadas de decisões relacionadas à regulamentação sanitária dos alimentos.
 - d) Minimizar riscos à saúde do consumidor sendo utilizado pelo governo para a implantação de programas e políticas na área de alimentação e nutrição.
 - e) Fornecer aos gestores governamentais informações científicas necessárias para a compreensão da natureza e extensão do risco em segurança alimentar.
48. O dimensionamento físico adequado é fator condicionante para a construção e montagem das UAN, de maneira a garantir a qualidade na produção de refeições e atendimento aos clientes. Em relação à localização de equipamentos, deve-se obedecer ao seguinte critério:
- a) Sequência do fluxo de trabalho
 - b) Disponibilidade de mão de obra
 - c) Tipo de matéria-prima
 - d) Padrão de cardápio
 - e) Composição dos pratos
49. O Ministério do Trabalho, por meio de normas regulamentadoras (NR), obriga as empresas a fornecerem aos empregados, gratuitamente, equipamentos de proteção individual (EPI) em estado adequado ao risco e em perfeito estado de conservação. O uso do EPI é regulamentado através da:
- a) NR-26
 - b) NR-17
 - c) NR-06
 - d) NR-18
 - e) NR-08

50. As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) movimentam valores financeiros elevados para o seu funcionamento, manutenção de estoques, prestação de serviços, pela utilização de grande variedade de material de consumo e na elaboração do cardápio, devendo este estar em conformidade com o orçamento existente. Alguns aspectos interferem no custo da refeição. Nesse sentido, pode-se afirmar que:

- a) Os custos com programas de controles legais e de qualidade não podem ser considerados como custos fixos da refeição, uma vez que o custo é apenas mensal.
- b) A política de compras que está relacionada à quantidade de gêneros e materiais a serem comprados, pois dependem da periodicidade de abastecimento, do prazo de pagamento, da aquisição de produto *in natura* ou processado, do prazo de entrega e das compras emergenciais.
- c) A temperatura e o tempo de cocção não interferem no custo de refeições.
- d) Material administrativo não está embutido no custo da refeição.
- e) O dimensionamento do quadro de pessoal, as horas adicionais de trabalho e treinamento da equipe não podem ser adicionados ao custo das refeições.