

**CONCURSO PÚBLICO PARA
TÉCNICO-ADMINISTRATIVO****Edital nº 216/2018**

Nível Código

E 123**Cargo: NUTRICIONISTA/HABILITAÇÃO: ALIMENTAÇÃO COLETIVA****CADERNO DE QUESTÕES****Instruções ao candidato – parte integrante do Edital – subitem 18.2**

1. Verifique se recebeu o **Caderno de Questões**, o **Cartão de Respostas** e a **Folha de Redação**.
2. Confira se o **Caderno de Questões** é referente ao cargo ao qual está concorrendo. Verifique se constam deste **Caderno**, de forma legível, 65 (sessenta e cinco) questões objetivas e a proposta de **Redação**, caso contrário notifique imediatamente ao Fiscal. Será eliminado do Concurso o candidato que realizar prova para um cargo diferente do qual concorre.
3. Verifique se seus dados conferem com os que aparecem no **Cartão de Respostas** e na **Folha de Redação**, caso contrário notifique imediatamente ao Fiscal. Leia atentamente as instruções contidas neles.
4. Cada questão objetiva proposta apresenta 5 (cinco) opções de respostas, sendo apenas uma correta.
5. No **Cartão de Respostas**, para cada questão, assinale apenas uma opção, pois atribuir-se-á pontuação zero a toda questão sem opção assinalada ou com mais de uma opção assinalada, ainda que dentre elas se encontre a correta.
6. Sob pena de eliminação do Concurso, na **Folha de Redação**, não faça qualquer registro que possa identificá-lo. Da mesma forma não é permitido que você faça uso de instrumentos auxiliares para cálculos e desenhos, ou porte qualquer dispositivo eletrônico, inclusive telefone celular, que sirva de consulta ou de comunicação.
7. O tempo para realização da Prova Objetiva e da Redação é de no mínimo **uma hora e trinta minutos** e no máximo **quatro horas e trinta minutos**. Os candidatos poderão levar o **Caderno de Questões**, faltando, no máximo, uma hora para o término da prova.
8. Durante a realização da prova será feita a coleta da impressão digital, colabore com o Fiscal.
9. Para preencher o **Cartão de Respostas** e a **Folha de Redação**, use apenas caneta esferográfica de corpo transparente e de ponta média com tinta azul ou preta.
10. Ao término da prova, entregue ao Fiscal o **Caderno de Questões**, a **Folha de Redação** e o **Cartão de Respostas** assinado. A não entrega do **Cartão de Respostas** e da **Folha de Redação**, implicará na sua eliminação do Concurso.
11. O Gabarito Preliminar será divulgado no dia 31 de março de 2019, a partir das 16 horas no endereço eletrônico do Concurso.
12. A imagem do **Cartão de Respostas**, contendo a assinatura, impressão digital e respostas assinaladas pelo candidato será divulgada no dia 10 de abril de 2019, a partir das 14 horas no endereço eletrônico do Concurso.

Após o aviso para o início da prova, o candidato deverá permanecer no local de realização da mesma por, no mínimo, noventa minutos.

Parte I: LÍNGUA PORTUGUESA

TEXTO 1

A DISCIPLINA DO AMOR

Lygia Fagundes Telles

Foi na França, durante a Segunda Grande Guerra: um jovem tinha um cachorro que todos os dias, pontualmente, ia esperá-lo voltar do trabalho. Postava-se na esquina, um pouco antes das seis da tarde. Assim que via o dono, ia correndo ao seu encontro e na maior alegria acompanhava-o com seu passinho saltitante de volta à casa. A vila inteira já conhecia o cachorro e as pessoas que passavam faziam-lhe festinhas e ele correspondia, chegava até a correr todo animado atrás dos mais íntimos. Para logo voltar atento ao seu posto e ali ficar sentado até o momento em que seu dono apontava lá longe.

Mas eu avisei que o tempo era de guerra, o jovem foi convocado. Pensa que o cachorro deixou de esperá-lo? Continuou a ir diariamente até a esquina, fixo o olhar naquele único ponto, a orelha em pé, atenta ao menor ruído que pudesse indicar a presença do dono bem-amado. Assim que anoitecia, ele voltava para casa e levava sua vida normal de cachorro, até chegar o dia seguinte. Então, disciplinadamente, como se tivesse um relógio preso à pata, voltava ao posto de espera. O jovem morreu num bombardeio, mas no pequeno coração do cachorro, não morreu a esperança. Quiseram prendê-lo, distraí-lo. Tudo em vão. Quando ia chegando aquela hora, ele disparava para o compromisso assumido, todos os dias.

Todos os dias, com o passar dos anos (a memória dos homens!), as pessoas foram se esquecendo do jovem soldado que não voltou. Casou-se a noiva com um primo. Os familiares voltaram-se para outros familiares. Os amigos para outros amigos. Só o cachorro já velhíssimo (era jovem quando o jovem partiu) continuou a esperá-lo na sua esquina.

As pessoas estranhavam, mas quem esse cachorro está esperando? Uma tarde (era inverno), ele lá ficou, o focinho voltado para aquela direção.

TELLES, Lygia Fagundes. A disciplina do amor. Disponível em: < <http://claricemenezes.com.br/2018/02/05/a-disciplina-do-amor/> >. Acesso em jan. 2019.

01 Considerando-se a organização do texto, a autora utiliza

- (A) os tempos do presente, na maior parte, aproximando-se dos fatos, como se tivesse recorrido a uma câmara de zoom, e aumentando, portanto, a tensão narrativa.
- (B) um narrador onisciente, em 3ª pessoa, na maior parte do texto, tendo em vista que revela ao leitor uma visão mais aproximada

da narrativa, com detalhes da relação de um cão com o seu dono.

- (C) um narrador em 1ª pessoa, a que corresponde o papel de personagem e a não onisciência da narrativa, como fica claro na passagem “Mas eu avisei que o tempo era de guerra” (linha 14).
- (D) o tipo textual descritivo, predominantemente, com o objetivo de qualificar, nomear e situar os seres do mundo, sob um ponto de vista estático, como se verifica na passagem “Foi na França, durante a Segunda Grande Guerra”. (linhas 1- 2).
- (E) o discurso direto, predominantemente, como é possível verificar na passagem: “As pessoas estranhavam, mas quem esse cachorro está esperando?” (linhas 37-38)

02 A palavra “disciplina” presente no título do texto faz referência

- (A) ao relógio preso à pata do cachorro.
- (B) à pontualidade dos animais domésticos.
- (C) à fidelidade de um cachorro a seu dono.
- (D) ao amor que existe entre o cão e o jovem.
- (E) à atitude das pessoas de irem todos os dias ao trabalho.

03 A partir da leitura da passagem “Então, disciplinadamente, como se tivesse um relógio preso à pata (...)” (linhas 22-23), é possível inferir que

- (A) o cachorro, assim que anoitecia, voltava para casa e levava sua vida normal de cachorro, até chegar o dia seguinte quando o dono retornava.
- (B) o cachorro tinha um relógio preso ao corpo para esperar o dono sempre no mesmo horário.
- (C) os animais, apesar de irracionais, são muito espertos e conseguem saber reconhecer as horas.
- (D) as pessoas da vila conheciam o cachorro e faziam-lhe festinhas sempre no mesmo horário, para que ele soubesse a hora de esperar pelo dono.
- (E) o cachorro sempre esperava seu dono no mesmo horário.

04 A passagem “Uma tarde (era inverno), ele lá ficou, o focinho voltado para aquela direção.” (linhas 38-39) revela que o cachorro

- (A) morreu esperando o dono.
- (B) pressentia que o dono estava voltando.
- (C) continuou a esperar pelo dono todos os dias, no mesmo horário.
- (D) gostava de receber os afagos das pessoas que passavam por ele.
- (E) não queria perder cada movimento do retorno de seu dono.

05 A palavra “festinhas”, no texto, significa uma

- (A) pequena festa.
- (B) reunião divertida.
- (C) brincadeira alegre.
- (D) reunião de cachorros.
- (E) brincadeira sem importância.

06 A expressão “aquela direção” da passagem “(...) o focinho voltado para **aquela** direção.” (linha 39) refere-se

- (A) à esquina.
- (B) à praça da vila.
- (C) ao ponto de onde o jovem vinha.
- (D) ao lugar onde aconteceu a guerra.
- (E) à casa onde o jovem e o cão moravam.

07 O termo destacado em “Casou-se a noiva com um primo” (linha 32) exerce a função sintática de

- (A) sujeito.
- (B) objeto direto.
- (C) adjunto adnominal.
- (D) complemento nominal.
- (E) objeto indireto.

08 No trecho “... acompanhava-o com seu passinho saltitante de volta à casa”, a forma verbal destacada encontra-se no mesmo tempo verbal que a seguinte também sublinhada:

- (A) “Uma tarde (era inverno), ele lá ficou...”
- (B) “A vila inteira já conhecia o cachorro...”
- (C) “Pensa que o cachorro deixou de esperá-lo?”
- (D) “Os familiares voltaram-se para outros familiares.”
- (E) “(...) como se tivesse um relógio preso à pata (...)”

09 O trecho “O jovem morreu num bombardeio, mas no pequeno coração do cachorro, não morreu a esperança.” pode ser reescrito da seguinte forma, sem perda de sentido:

- (A) Como o jovem morreu num bombardeio, no pequeno coração do cachorro, não morreu a esperança.
- (B) Já que o jovem morreu num bombardeio, no pequeno coração do cachorro, não morreu a esperança.
- (C) O jovem morreu num bombardeio, portanto no pequeno coração do cachorro, não morreu a esperança.
- (D) O jovem morreu num bombardeio, embora no pequeno coração do cachorro, não tenha morrido a esperança.

(E) O jovem morreu num bombardeio, entretanto no pequeno coração do cachorro, não morreu a esperança.

10 No trecho “Só o cachorro já velhíssimo (era jovem quando o jovem partiu) continuou a esperá-lo na sua esquina”, as duas ocorrências do termo “jovem” exercem, respectivamente, as funções sintáticas de

- (A) predicativo e sujeito.
- (B) sujeito e objeto direto.
- (C) objeto direto e predicativo.
- (D) sujeito e adjunto adnominal.
- (E) adjunto adnominal e objeto direto.

TEXTO 2 (Editado)

A pesquisa científica sobre os efeitos terapêuticos da relação entre seres humanos e animais de estimação começou nos Estados Unidos em meados de 1960. Depois de muitos estudos e observação, ficaram claros os benefícios que são gerados nessa interação. Pensando nisso, a Associação Brasileira da Indústria de Produtos para Animais de Estimação (Abinpet) possui um Grupo de Estudos sobre a Interação Humano e Animal (GE-INTERHA) para fomentar pesquisas que demonstrem a importância dos animais de estimação para a qualidade de vida das pessoas.

Essa convivência, segundo pesquisadores, é capaz de melhorar a autoestima, diminuir problemas do coração e auxiliar a família na diminuição do estresse, na queda da pressão em hipertensos e, principalmente, de melhorar a interação social.

Em um estudo realizado recentemente, ficou comprovado que, em geral, as famílias que têm animais de estimação gastam menos com remédios. Além disso, foi criada a Terapia Assistida por Animais, que pode ser aplicada em diferentes casos médicos, com grandes melhorias para os pacientes. Alguns casos mais conhecidos são os tratamentos de idosos e de crianças com paralisia cerebral, autismo ou hiperatividade.

Os cães e gatos são muito usados, pois são os animais mais próximos do ser humano. As suas visitas causam melhoras sociais, emocionais, físicas e cognitivas de pacientes em tratamento. Acariciar um animal, por si só, já ajuda o paciente a relaxar. Cães e gatos também servem como companhia para idosos solitários, evitando casos de depressão.

A relação entre seres humanos e animais de estimação. Jornal Cruzeiro do Sul, 24/05/13. Disponível em < <https://www2.jornalcruzeiro.com.br/materia/474869/a-relacao-entre-seres-humanos-e-animais-de-estimacao>>. Acesso em jan. 2019. (Adaptado)

- 11 É correto afirmar que o Texto 2
- (A) elenca vários benefícios entre o ser humano e os animais, dentre eles, a diminuição da pressão arterial em pessoas propensas à hipertensão.
 - (B) defende que os animais são solitários e, por isso, precisam da companhia dos humanos.
 - (C) contextualiza o Texto 1, ao asseverar que os animais domésticos evitam casos de depressão entre humanos.
 - (D) vai de encontro ao tema do Texto 1, ao considerar que há efeitos terapêuticos na relação entre seres humanos e animais.
 - (E) ratifica que é possível uma relação de amizade entre animal e ser humano.

12 Sob ponto de vista da Morfologia, a palavra formada pelo mesmo processo de formação do termo “tratamento” é

- (A) ajuda.
- (B) cerebral.
- (C) hipertenso.
- (D) autoestima.
- (E) estresse

13 Dentre as ocorrências da palavra “que”, em destaque nos trechos a seguir, todas são classificadas como pronome relativo, EXCETO

- (A) “(...) ficaram claros os benefícios que são gerados nessa interação.”
- (B) “(...) pesquisas que demonstrem a importância dos animais de estimação para a qualidade de vida das pessoas.”
- (C) “(...) foi criada a Terapia Assistida por Animais, que pode ser aplicada em diferentes casos médicos, com grandes melhorias para os pacientes.”
- (D) “(...) ficou comprovado que, em geral, as famílias que têm animais de estimação gastam menos com remédios.”
- (E) “(...) ficou comprovado que, em geral, as famílias que têm animais de estimação gastam menos com remédios.”

14 No trecho “Além disso, foi criada a Terapia Assistida por Animais, que pode ser aplicada em diferentes casos médicos, com grandes melhorias para os pacientes”, a palavra sublinhada pode ser substituída por

- (A) onde.
- (B) cuja.
- (C) aonde.
- (D) a qual.
- (E) na qual.

15 As palavras “pesquisa”, “capaz” e “social”, ao serem flexionadas em número, passam por processos ligeiramente diferentes. Outras formas nominais flexionadas da mesma maneira são, respectivamente,

- (A) “cerebral”, “ser” e “vida”.
- (B) “vida”, “ser” e “animal”.
- (C) “cão”, “paciente” e “animal”.
- (D) “cão”, “cerebral” e “paciente”.
- (E) “paciente”, “vida” e “cão”.

Parte II: NOÇÕES DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

16 O ato de orçar dentro do serviço público é caracterizado pelo programa de trabalho, que define qualitativamente a programação orçamentária e deve responder, de maneira clara e objetiva, às perguntas clássicas que caracterizam esse ato. Sendo assim, dentro da programação qualitativa, no bloco da estrutura Classificação por Esfera, item da estrutura Esfera Orçamentária, a pergunta clássica a ser respondida é:

- (A) quem é o responsável por fazer?
- (B) em que áreas de despesa a ação governamental será realizada?
- (C) qual é o tema da política pública?
- (D) o que será entregue pela política pública?
- (E) em qual orçamento?

17 A estimativa do montante necessário para o desenvolvimento da ação orçamentária, no Orçamento Público, é uma atribuição da dimensão:

- (A) do capital.
- (B) física.
- (C) financeira.
- (D) patrimonial.
- (E) contábil.

18 De acordo com a classificação funcional da despesa, o maior nível de agregação das diversas áreas de atuação do setor público e que reflete a competência institucional do órgão, como, por exemplo, cultura, educação, saúde, defesa, que guarda relação com os respectivos Ministérios, é a definição de:

- (A) esfera.
- (B) programa.
- (C) ação.
- (D) função.
- (E) elemento de despesa.

19 É da iniciativa do Poder Executivo a Lei Orçamentária Anual que compreenderá os orçamentos:

- (A) fiscal, de investimento e da seguridade social.
- (B) de outras despesas correntes e de capital.
- (C) de pessoal, outras despesas correntes e de capital.
- (D) federal, estadual e municipal.
- (E) monetário e econômico.

20 A Universidade Federal Fluminense - UFF, no seu orçamento anual, tem fixadas as despesas com aquisição de auxílio-alimentação e auxílio-transporte que, no Grupo de Natureza de Despesas (GND), são classificadas como:

- (A) pessoal e encargos sociais.
- (B) outras despesas correntes.
- (C) investimentos.
- (D) inversões financeiras.
- (E) vantagens e direitos.

21 A Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) apresentará a orientação para a elaboração da Lei Orçamentária Anual (LOA), mas suas faculdades vão além dessa orientação. A seguir estão elencadas algumas outras atribuições da LDO, EXCETO:

- (A) dispor sobre as alterações na legislação tributária.
- (B) expressar as metas da administração pública federal.
- (C) estabelecer a estrutura e organização dos órgãos públicos.
- (D) estabelecer a política de aplicação das agências financeiras oficiais de fomento.
- (E) expressar as prioridades da administração pública federal.

22 A fiscalização contábil, financeira, orçamentária, operacional e patrimonial da União e das entidades da administração direta e indireta, quanto à legalidade, legitimidade, economicidade, aplicação das subvenções e renúncia de receitas, será exercida pelo Congresso Nacional, mediante controle externo, e pelo sistema de controle interno de cada poder. O controle externo, a cargo do Congresso Nacional, será exercido com o auxílio:

- (A) do Ministério Público Federal.
- (B) do Tribunal de Contas da União.
- (C) do Supremo Tribunal de Justiça.
- (D) da Controladoria Geral da União.
- (E) da Secretaria de Orçamento e Finanças.

23 O Ministério Público (MP) é uma instituição permanente, essencial à função jurisdicional do Estado. Os princípios institucionais do MP são:

- (A) a unidade, a indivisibilidade e a independência funcional.
- (B) a pluralidade, a divisibilidade e a dependência.
- (C) a liberdade, a igualdade e a fraternidade.
- (D) a universalidade, a exclusividade e a periodicidade.
- (E) a responsabilidade, a eficiência e a eficácia.

24 De acordo com o princípio orçamentário da periodicidade, o período de tempo ao qual se referem a previsão das receitas e a fixação das despesas é denominado de:

- (A) ano civil.
- (B) intervalo orçamentário e financeiro.
- (C) ano orçamentário.
- (D) exercício financeiro.
- (E) período contábil.

25 A etapa da receita orçamentária que, além de ser base para se estimarem as necessidades de financiamento do governo, antecede a fixação do montante de despesas que irá constar nas leis de orçamento, consiste na etapa:

- (A) da arrecadação.
- (B) do recolhimento.
- (C) da execução.
- (D) do lançamento.
- (E) da previsão.

26 As receitas do Governo Federal podem ser divididas em primárias e financeiras de acordo com a classificação por identificador de resultado primário. As receitas primárias advêm dos tributos, das contribuições sociais, das concessões, dos dividendos recebidos pela União, doações e convênios e outras receitas primárias. Esse tipo de receita refere-se, predominantemente, às:

- (A) receitas de capital.
- (B) receitas correntes.
- (C) transferências de capital.
- (D) operações de crédito.
- (E) receitas de capital intraorçamentárias.

27 É permitida, de acordo com a legislação, para as despesas contratuais e outras, sujeitas a parcelamento, a emissão de empenho do tipo:

- (A) global.
- (B) estimativo.
- (C) ordinário.
- (D) simples.
- (E) desmembrado.

28 Na codificação: 3.3.90.18.00, pode-se identificar uma determinada classificação da despesa por natureza, sendo sua identificação pelos dígitos e seus correspondentes níveis. O 1º dígito identifica a Categoria Econômica, o 2º dígito identifica o Grupo de Despesa, o 3º e 4º dígitos identificam a Modalidade de Aplicação, o 7º e 8º dígitos identificam o Subelemento da Despesa. O 5º e 6º dígitos são responsáveis por indicar o nível de despesa denominado:

- (A) função da despesa.
- (B) aplicação da despesa.
- (C) elemento de despesa.
- (D) execução da despesa.
- (E) fonte da despesa.

29 Receitas públicas, em sentido amplo, são ingressos de recursos financeiros nos cofres públicos, que se desdobram em receitas orçamentárias, quando representam disponibilidades de recursos financeiros para o erário, e ingressos extraorçamentários, quando representam:

- (A) receitas de serviços.
- (B) transferências correntes.
- (C) contribuições.
- (D) receitas correntes intraorçamentárias.
- (E) apenas entradas compensatórias.

30 De acordo com a Lei 4.320/64, o ato da repartição competente verificar a procedência do crédito fiscal e a pessoa que lhe é devedora, e inscrever o débito desta, é a definição para o estágio da receita pública denominado de:

- (A) recolhimento
- (B) recebimento.
- (C) previsão
- (D) lançamento.
- (E) arrecadação.

Parte III: CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

31 De todos os produtos cárneos, o pescado é tido como o mais suscetível à alteração microbiana. Vários processos são conhecidos como a deterioração do pescado, dentre eles a:

- (A) autólise.
- (B) plasmólise.
- (C) deterioração leve.
- (D) deterioração mole.
- (E) evisceração.

32 Observa-se que a carne bovina pode apresentar coloração diferenciada conforme a idade do animal.

A carne de animais mais novos é mais clara do que a de animais mais velhos. Assim como também observam-se mudanças de coloração entre as espécies. Os pigmentos responsáveis pela coloração avermelhada das carnes são mioglobina e:

- (A) carotenoides.
- (B) antocianinas.
- (C) hemoglobina.
- (D) hemacroma.
- (E) betalaínas.

33 A aparência dos alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) é fator determinante na aceitação do cardápio pela clientela. Em algumas UAN, observa-se que os ovos se apresentam com coloração esverdeada ao redor da gema e cheiro característico. Uma boa explicação para isso seria a cocção:

- (A) lenta do ovo, pois as proteínas da clara contêm ácidos de enxofre que, quando submetidos ao calor, liberam gás hidrogênio, que causa odor desagradável e reage com o ferro presente no alimento conferindo coloração esverdeada ao redor da gema.
- (B) lenta do ovo, pois as proteínas da clara como a albumina, quando submetidas ao calor, liberam gás sulfeto, que causa odor desagradável e reage com o ferro presente no alimento conferindo coloração esverdeada ao redor da gema.
- (C) excessiva do ovo, pois as proteínas da clara, como a albumina, contêm ácidos de enxofre que, quando submetidos a altas temperaturas, liberam gás metano, que causa odor desagradável e reage com o ferro presente no alimento conferindo coloração esverdeada ao redor da gema.
- (D) excessiva do ovo, pois as proteínas da clara contêm ácidos de enxofre que, quando submetidos a altas temperaturas, liberam gás sulfeto de hidrogênio, que causa odor desagradável e reage com o ferro presente no alimento conferindo coloração esverdeada ao redor da gema.
- (E) excessiva do ovo, pois as proteínas da gema contêm ácidos de enxofre que, quando submetidos a altas temperaturas, liberam gás sulfeto de hidrogênio, que causa odor desagradável e reage com o ferro presente no alimento conferindo coloração esverdeada ao redor da gema.

34 Preparações como molho branco ou pudim, quando deixadas em repouso em baixas temperaturas, apresentam alterações nas suas características sensoriais, observando-se a sinérese. Sobre esse processo, está correto afirmar que:

- (A) ocorre na presença de substâncias ácidas que hidrolisam o amido, como pudins e molhos, que caracterizam o processo de dextrinização.
- (B) ocorre durante a cocção, em presença da água, cujo amido, presente na estrutura dessas preparações, absorve água e forma gel, conhecido como gelatinização.
- (C) é a hidrólise do amido que ocorre no aquecimento prolongado, como acontece para preparo de pudins e molhos.
- (D) é a reversão do amido, chamada de retrogradação, que faz com que a rede do amido absorva água e forme gel, responsável pela estruturação das preparações.
- (E) ocorre em função da reversão do amido à sua insolubilidade em água fria, chamada de retrogradação, que faz com que a rede do amido se contraia e expulse a água para fora de sua estrutura.

35 A albumina precipita-se quando o leite é fervido, formando um precipitado que se adere sobre o fundo e as paredes do recipiente. Para evitar que isso aconteça, o leite também pode ser aquecido em:

- (A) *sous-vide*.
- (B) micro-ondas.
- (C) banho maria.
- (D) forno combinado.
- (E) forno convencional.

36 Em relação às características das leguminosas em técnica dietética, avalie as afirmativas a seguir:

- I Durante o preparo, as leguminosas secas absorvem água, devido à presença de amido, que tende a aumentar sua solubilidade em cocção por calor úmido.
- II O amendoim é a única leguminosa que pode ser submetida ao calor seco, devido ao seu alto teor de lipídios.
- III O método de ebulição simples das leguminosas leva cerca de 2 a 3 horas.
- IV A quantidade de água para intumescimento do grão varia de acordo com a variedade da leguminosa, geralmente ficando em torno de 5 a 6 xícaras de chá de água para cada xícara de leguminosa.
- V Lentilhas e ervilhas secas são mais tenras e, por isso, levam mais tempo para cozinhar do que o grão-de-bico, por exemplo.

Das afirmativas acima, estão corretas, apenas:

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

37 O ácido ascórbico não é valioso apenas como vitamina, mas é também um bom agente quelante e antioxidante, podendo ser usado na conservação de frutas e hortaliças processadas. Isso acontece porque sua ação antioxidante atua na:

- (A) redução do contato do ar com as enzimas, evitando o escurecimento enzimático de frutas e hortaliças.
- (B) deterioração dos compostos fenólicos, responsáveis pelo escurecimento enzimático de frutas e hortaliças.
- (C) ativação dos compostos fenólicos, responsáveis pelo escurecimento enzimático de frutas e hortaliças.
- (D) inibição da atividade das fenolases, responsáveis pelo escurecimento enzimático de frutas e hortaliças.
- (E) ativação da atividade das fenolases, que impedem o escurecimento enzimático de frutas e hortaliças.

38 A decomposição de óleos e gorduras pode ocorrer pelo aquecimento excessivo, como em processos de fritura. Intensificado esse tratamento térmico, observa-se a produção de uma substância conhecida como:

- (A) glicerol.
- (B) acroleína.
- (C) peróxidos.
- (D) acrilamida.
- (E) radical livre.

39 A hidrólise do açúcar que se processa pela evolução contínua na presença de ácidos provoca mudanças na isomeria das moléculas dos monossacarídeos que o compõem. Essa mudança permite a formação de um composto muito utilizado na indústria de alimentos e na confeitaria, conhecido como:

- (A) palatinose.
- (B) açúcar cristal.
- (C) açúcar de coco.
- (D) açúcar invertido.
- (E) açúcar demerara.

40 O café é a bebida preferida dos brasileiros. Obtida a partir do grão do café torrado e moído, geralmente é preparada por meio da técnica de:

- (A) infusão.
- (B) filtração.
- (C) decocto.
- (D) destilação.
- (E) fermentação.

41 Molhos são preparações de consistência líquida ou cremosa, de sabor suave ou picante que pode acompanhar preparações nas mais diversas formas de apresentação. Como exemplo de base de molhos ligados, utilizados na culinária, tem-se o(a):

- (A) *glace de viandre*.
- (B) *fonds de veau*.
- (C) holandês.
- (D) pesto.
- (E) *roux*.

42 O índice de partes comestíveis (IPC) ou fator de correção (FC) é um fator que prevê as perdas inevitáveis ocorridas durante a etapa de pré-preparo dos alimentos. Cada Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) possui o seu IPC, que pode variar de acordo com o(a):

- (A) qualidade do alimento, mão de obra do serviço, utensílios e equipamentos.
- (B) qualidade do alimento, mão de obra do serviço, utensílios e clientela.
- (C) qualidade do alimento, porcionamento, utensílios e equipamentos.
- (D) tipo de alimento, porcionamento, índice *per capita* e equipamentos.
- (E) índice *per capita*, tipo de alimento, utensílios e equipamentos.

43 Buscando-se o melhor método de cocção para uma preparação, o nutricionista do Restaurante Universitário da UFF optou por escolher o método *sous-vide*. Sobre esse método, avalie as afirmativas a seguir.

- I O objetivo desse método é manter a integridade do alimento, evitando perdas de umidade e sabor.
- II A cocção dos alimentos se dá em embalagens a vácuo em baixas temperaturas por um tempo maior que o tradicional.
- III O processo é realizado em duas etapas: calor seco em gordura e, posteriormente, em calor úmido.

Das afirmativas acima, apenas:

- (A) I está correta.
- (B) II está correta.
- (C) I e II estão corretas.
- (D) II e III estão corretas.
- (E) I e III estão corretas.

44 Para o preparo de filé de frango para 1000 (mil) comensais ao dia, servido 3 vezes no mês durante o almoço, o nutricionista do Restaurante Universitário da UFF avalia a quantidade desse item a ser comprada, considerando que possui 50Kg do filé de frango no estoque. Em sua ficha técnica de preparo da unidade, 100g é o *per capita* da preparação e 1,5 é o fator de correção do filé de frango. Para pedidos de compra na unidade são considerados 10% de margem segurança. A quantidade de filé de frango a ser comprada para o mês de março é de:

- (A) 500Kg.
- (B) 495Kg.
- (C) 450Kg.
- (D) 445Kg.
- (E) 400Kg.

45 Para que a maior parte dos alimentos possa ser consumida, é necessário que ela seja submetida ao processo de cocção. Dentre os principais objetivos da cocção dos alimentos tem-se:

- (A) diminuição do valor nutritivo.
- (B) aumento da palatabilidade.
- (C) diminuição da palatabilidade.
- (D) diminuição da digestibilidade.
- (E) aumento de fatores antinutricionais.

46 A contaminação por agentes patogênicos pode ocorrer em qualquer das fases de destinação dos produtos ao consumo ou fazer parte da matéria prima, por ter sido adquirida durante o período de criação dos animais, tal como ocorre, por exemplo, com o(a):

- (A) colite.
- (B) cólera.
- (C) hepatite.
- (D) botulismo.
- (E) salmonelose.

47 Para conservação de frutas que estavam prestes a sofrer deterioração na câmara de refrigeração do setor de nutrição e dietética do Restaurante Universitário da UFF, o nutricionista optou por colocar compotas de frutas diversas como sobremesa no almoço da UAN. A técnica de elaboração de compotas de frutas tem como objetivo:

- (A) o aproveitamento integral de frutas, uma vez que as frutas seriam jogadas fora sem nenhum critério.
- (B) a conservação de frutas, pela redução da atividade água pela adição de açúcares durante o processamento da compota.
- (C) o aproveitamento integral de frutas, pela adição de ácidos e diminuição do pH durante o processamento da compota.
- (D) a conservação de frutas, pela redução da atividade água pela redução de açúcares durante o processamento da compota.
- (E) o aproveitamento integral de frutas, pela redução da atividade água pela redução de açúcares durante o processamento da compota.

48 O termo psicrófilo é reservado para microrganismos que se desenvolvem entre 0 e 20°C, com temperaturas ótimas entre 10 e 15°C. Mas são os psicrotróficos que causam a deterioração de produtos cárneos e vegetais entre:

- (A) 0 e 5°C.
- (B) 0 e 7°C.
- (C) 0 e 10°C.
- (D) 10 e 15°C.
- (E) 15 e 20°C.

49 Para preparo de 150Kg de carré suíno no Restaurante Universitário da UFF, o cozinheiro precisa realizar o descongelamento desse item, conforme estabelecido pelo nutricionista da unidade. A forma de descongelamento adequado, para se evitar o desenvolvimento microbiano nesse carré, deve ser:

- (A) rápido, sob temperatura ambiente.
- (B) rápido, sob temperatura de refrigeração.
- (C) lento e gradual, sob qualquer temperatura.
- (D) lento e gradual, sob temperatura ambiente.
- (E) lento e gradual, sob temperatura de refrigeração.

50 O veganismo apresenta características marcantes em relação à composição de um cardápio, pela ausência total de alimentos de origem animal. O vegetarianismo é uma dieta semelhante, com a inclusão de alimentos como:

- (A) carnes, leite e derivados.
- (B) pescados, leite e derivados.
- (C) carnes, pescados e derivados do leite.
- (D) aves, pescados, mel e ovos.
- (E) ovos, leite e derivados.

51 Alimento isento de determinados nutrientes, como o glúten, o açúcar, o sódio, o colesterol ou a gordura, que foi desenvolvido para grupos específicos de pessoas que vivem com alguma restrição alimentar, e em relação ao qual é necessário constar, no rótulo, que a substância foi retirada ou substituída na fórmula. Essa definição corresponde a um alimento:

- (A) *light*.
- (B) *diet*.
- (C) para celíaco.
- (D) para diabéticos.
- (E) para fins especiais.

52 Avalie as afirmativas a seguir, em relação ao planejamento físico-funcional do serviço de alimentação.

- I O objetivo do planejamento físico-funcional é garantir instalações adequadas e funcionais, bem como a qualidade da produção do serviço prestado aos comensais.
- II Envolve a configuração geométrica da cozinha, a determinação do sistema de distribuição de refeição e o número de comensais.
- III O planejamento físico-funcional do serviço de alimentação não garante a operacionalização dentro das mais rígidas normas técnicas e de higiene.

Das afirmativas acima, apenas:

- (A) I está correta.
- (B) II está correta.
- (C) I e II estão corretas.
- (D) II e III estão corretas.
- (E) I e III estão corretas.

53 Sobre os sistemas de distribuição de refeições, é INCORRETO afirmar que:

- (A) existem três sistemas de distribuição de refeições: o centralizado, o descentralizado e o misto.
- (B) o sistema centralizado é considerado mais prático, higiênico e funcional; nele, a refeição é preparada, distribuída, porcionada e identificada na própria cozinha.
- (C) no sistema descentralizado, pode ocorrer maior manipulação dos alimentos e, conseqüentemente, maior risco de contaminação.
- (D) uma variante do sistema misto seria a distribuição centralizada das refeições intermediárias (desjejum, colação e lanche) e distribuição descentralizada de refeições principais (almoço e jantar).
- (E) como sistema misto pode-se ter a distribuição centralizada da parte quente das refeições e descentralizada da parte fria (sucos, saladas e sobremesas).

54 As câmaras frigoríficas são destinadas à estocagem de gêneros perecíveis em condições ideais de temperatura e umidade. Para conservação de hortifrutigranjeiros, a condição ideal de temperatura e umidade relativa das câmaras é, respectivamente:

- (A) 10°C e 80%.
- (B) 15°C e 70%.
- (C) 12°C e 50%.
- (D) 4°C e 60%.
- (E) 0°C e 30%.

55 Alguns fatores devem ser observados na seleção da equipe do serviço de alimentação, como os relacionados abaixo, EXCETO:

- (A) hostilidade do ambiente do trabalho.
- (B) conotação social do setor de cozinha.
- (C) condições físicas e de saúde da equipe.
- (D) nível socioeconômico-educacional da equipe.
- (E) clientela.

56 A primeira preocupação das empresas é a aplicação criteriosa de seus recursos, principalmente os financeiros. Em serviços de alimentação e nutrição, a curva ABC tem como objetivo o controle do:

- (A) estoque e do uso de áreas de preparo das refeições.
- (B) estoque e do uso de áreas de despensa para estocagem de gênero alimentício.
- (C) cardápio e do uso de áreas de despensa para estocagem de gênero alimentício.
- (D) uso da área de pré-preparo e do uso de áreas de despensa para estocagem de gênero alimentício.
- (E) uso da área de pré-preparo e do uso das áreas de preparo das refeições.

57 O aproveitamento de alimentos pode ocorrer em quaisquer das etapas da cadeia produtiva, desde que tenham sido elaborados de acordo com os requisitos das Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados e atenda aos critérios de segurança do sistema APPCC. Todos os itens a seguir estão corretos com relação às sobras de alimentos, EXCETO:

- (A) a doação de sobras de alimentos industrializados e *in natura* deve ocorrer diretamente para organismos governamentais e não governamentais de caráter assistencial.
- (B) a doação de alimentos prontos para consumo é contraindicada devido ao alto risco de proliferação microbiana.
- (C) sobra de alimentos é todo excedente da preparação que não ficou sob controle, não respeitando as boas práticas, POPs e/ou APPCC.
- (D) sobra de alimentos é todo excedente de alimentos industrializado, *in natura*,

pré-preparado ou pronto para consumo que não foi utilizado no dia de sua preparação.

- (E) sobra limpa é todo excedente da preparação que está sob controle, respeitando as boas práticas de fabricação, POPs e APPCC.

58 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. Segundo a Resolução de Diretoria Colegiada da ANVISA - RDC n.º 216/2004, a temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de:

- (A) 60°C até 10°C, em até 2 horas.
- (B) 70°C até 25°C, em até 1 horas.
- (C) 80°C até 15°C, em até 3 horas.
- (D) 90°C até 5°C, em até ½ horas.
- (E) 100°C até 0°C, em até 1 horas.

59 De acordo com a RDC n.º 216/2004, da ANVISA, sobre Boas Práticas de Fabricação, o prazo máximo de consumo de uma sobremesa preparada e conservada sob refrigeração à temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de:

- (A) 48 horas.
- (B) 72 horas.
- (C) 96 horas.
- (D) 120 horas.
- (E) 144 horas.

60 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado. A temperatura é uma das formas de controle, e esta não deve ser superior a:

- (A) 200°C.
- (B) 150°C.
- (C) 180°C.
- (D) 120°C.
- (E) 100°C.

61 Sobre as condições higiênico-sanitária de equipamentos, móveis e instalações, avalie as afirmativas a seguir:

- I As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.
- II As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, não precisam ser registradas.
- III A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.
- IV A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem ser estabelecidas pelo nutricionista.
- V Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

Das afirmativas acima, estão corretas apenas:

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

62 Em um treinamento para manipuladores, o nutricionista do Restaurante Universitário da UFF fornece algumas informações sobre a higienização das mãos, como:

- (A) é permitida a utilização de luvas para proteção das mãos dos manipuladores, sem obrigatoriedade da higienização das mãos.
- (B) o manipulador de alimentos deve higienizar as mãos durante o trabalho quando permanecer na mesma atividade no período máximo de 1h.
- (C) é recomendada a utilização de escovas para as unhas durante a manipulação de alimentos.
- (D) indica-se o uso de toalhas de tecido para economia de insumos e proteção ambiental.
- (E) não há nenhuma orientação específica para o uso de torneiras com contato manual para fechamento.

63 A Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006, alterou os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Nela, as refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter de 600 a 800 calorias, e deverão corresponder à faixa de:

- (A) 10 - 20% do VET diário.
- (B) 20 - 30% do VET diário.
- (C) 30 - 40% do VET diário.
- (D) 40 - 50% do VET diário.
- (E) 50 - 60% do VET diário.

64 Entende-se por alimentação saudável o direito humano a um padrão alimentar adequado às necessidades biológicas e sociais dos indivíduos, respeitando-se os princípios da variedade, da moderação e do equilíbrio, e dando-se ênfase aos alimentos regionais e respeito ao seu significado socioeconômico e cultural, no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional. Segundo o PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador), o teor de sódio das refeições como almoço e jantar devem estar em torno de:

- (A) 2400mg.
- (B) 360 a 720mg.
- (C) 480 a 960mg.
- (D) 360 a 480mg.
- (E) 720 a 960mg.

65 A respeito dos aspectos nutricionais de um cardápio, as opções devem ser estrategicamente oferecidas, para que as escolhas dos usuários possam tender ao que se considera o mais adequado. Além disso, devem-se avaliar as características de gestão do cardápio, o que pode influenciar nas escolhas das preparações. Como exemplo de preparações que poderiam se apresentar no mesmo cardápio estão:

- (A) bife a rolê e *goulash*.
- (B) salada de frutas e vinagrete.
- (C) vinagrete e maionese de legumes.
- (D) bife com bacon e salada crua com cenoura.
- (E) mousse de maracujá e caldinho de feijão branco.

Parte IV: PROVA DE REDAÇÃO

Instruções

- 1 O texto deve ser escrito na modalidade culta da Língua Portuguesa.
- 2 O rascunho da Redação deve ser feito no espaço apropriado.
- 3 O texto definitivo deve ser escrito à tinta, na folha própria, entre 20 e 25 linhas.
- 4 A redação que apresentar cópia dos textos da Proposta de Redação ou do Caderno de Questões terá o número de linhas copiadas desconsiderado para efeito de correção.
- 5 Em qualquer das situações expressas a seguir, será atribuída a nota zero à redação que:
 - 5.1 tiver menos de 20 linhas;
 - 5.2 fugir ao tema ou que não atender ao tipo dissertativo–argumentativo;
 - 5.3 apresentar identificação do participante;
 - 5.4 apresentar termos inadequados, tais como: vocabulário ofensivo, vulgar e/ou obsceno, receitas culinárias, orações, pedidos de ajuda, súplicas, ameaças, protestos, desenhos etc.

TEXTO 1



Disponível em: < <https://direitodetodos.com.br/todos-sao-iguais-perante-a-lei/> > Acesso em jan. 2019.

TEXTO 2

Todos são iguais perante a lei é uma frase que todo brasileiro já ouviu em sua vida, seja em meio a uma discussão de um direito, uma brincadeira entre amigos, análises jornalísticas nem sempre tão embasadas, entre outros momentos. Contudo, nos cabe fazer uma pergunta: será que realmente todos são iguais perante a lei?

O principal embasamento para a frase “todos são iguais perante a lei” é o princípio constitucional da isonomia, também chamado de princípio da igualdade. Veja o que diz o “caput” do art. 5º da Constituição Federal:

“Art. 5º. Todos são iguais perante a lei, sem distinção de qualquer natureza, garantindo-se aos brasileiros e aos estrangeiros residentes no País a inviolabilidade do direito à vida, à liberdade, à igualdade, à segurança e à propriedade, nos termos seguintes”.

Pela simples leitura do artigo constitucional, temos a impressão de que cada cidadão residente no Brasil deve ser tratado de maneira igual independente de sua condição econômica, raça, credo, sexo, e assim por diante. Contudo, não é o que ocorre na prática e isso, nem sempre, é motivo de preocupação ou algo ruim.

Antigamente, o grande e saudoso Ruy Barbosa já dizia que a regra da igualdade é tratar desigualmente os desiguais na medida em que se desiguam.

Você pode estar pensando agora: como assim, tratar desigualmente os desiguais se todos são iguais perante a lei?

De forma simples, sem adentrarmos em questões filosóficas ou profundamente jurídicas, (...), o que o princípio da isonomia e o nobre Ruy Barbosa querem dizer é que a verdadeira desigualdade seria tratar igualmente aqueles que são desiguais. Veja [um exemplo] para facilitar a sua compreensão.

Exemplo 1: Não há dúvidas de que homens e mulheres possuem inúmeras diferenças biológicas e psicológicas, para citar apenas duas. Tanto os homens como as mulheres possuem direitos e deveres trabalhistas, porém, a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) contém a Seção I do Capítulo III chamada “Da proteção do trabalho da mulher”, em que existem regras específicas às trabalhadoras e isto não é nenhum desrespeito ao princípio da igualdade.

(...)

PIACENTI, Felipe. Todos são iguais perante a lei? In: Direito de todos, 02/06/2015. Disponível em: < <https://direitodetodos.com.br/todos-sao-iguais-perante-a-lei/> > Acesso em jan. 2019. (Adaptado).

Após a leitura dos textos 1 e 2, desenvolva seu texto dissertativo-argumentativo a partir das seguintes questões:

TODOS SÃO IGUAIS PERANTE A LEI? A VERDADEIRA DESIGUALDADE SERIA TRATAR IGUALMENTE AQUELES QUE SÃO DESIGUAIS?

Defenda seu ponto de vista sobre o tema, apresentando argumentos consistentes, de maneira clara e encadeada. Preste atenção à progressão textual, à coesão e à coerência.

RASCUNHO

5

10

15

20

25