



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

Nível Código
D 216

Cargo: **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

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 24 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

APRENDA A CHAMAR A POLÍCIA

Eu tenho o sono muito leve, e numa noite dessas notei que havia alguém andando sorrateiramente no quintal de casa. Levantei em silêncio e fiquei acompanhando os leves ruídos que vinham lá de fora, até ver uma silhueta passando pela janela do banheiro. Como minha casa era muito segura, com grades nas janelas e trancas internas nas portas, não fiquei muito preocupado, mas era claro que eu não ia deixar um ladrão ali, espiando tranquilamente.

Liguei baixinho para a polícia, informei a situação e o meu endereço.

Perguntaram-me se o ladrão estava armado ou se já estava no interior da casa.

Esclareci que não e disseram-me que não havia nenhuma viatura por perto para ajudar, mas que iriam mandar alguém assim que fosse possível.

Um minuto depois, liguei de novo e disse com a voz calma:

— Oi, eu liguei há pouco porque tinha alguém no meu quintal. Não precisa mais ter pressa. Eu já matei o ladrão com um tiro da escopeta calibre 12, que tenho guardada em casa para estas situações. O tiro fez um estrago danado no cara!

Passados menos de três minutos, estavam na minha rua cinco carros da polícia, um helicóptero, uma unidade do resgate, uma equipe de TV e a turma dos direitos humanos, que não perderiam isso por nada neste mundo.

Eles prenderam o ladrão em flagrante, que ficava olhando tudo com cara de assombrado. Talvez ele estivesse pensando que aquela era a casa do Comandante da Polícia.

No meio do tumulto, um tenente se aproximou de mim e disse:

— Pensei que tivesse dito que tinha matado o ladrão.

Eu respondi:

— Pensei que tivesse dito que não havia ninguém disponível.

VERÍSSIMO, Luís Fernando. Aprenda a chamar a polícia.

Disponível em:

<https://portuguesemdestaque.blogspot.com/p/cronicas.html>.

Acesso em jan. 2019.

01 No Texto 1, predomina o tipo textual

- (A) narrativo, porque apresenta um ponto de vista dinâmico.
- (B) expositivo, já que expõe um drama a que todo brasileiro está sujeito.
- (C) descritivo, tendo em vista que descreve as ações do protagonista para chamar a polícia.
- (D) argumentativo, pois o protagonista tenta convencer a polícia de que a situação na casa era grave.

(E) injuntivo, uma vez que, ao proceder a queixa, o protagonista dá instruções para que a polícia prenda o ladrão.

02 No texto de Veríssimo, o humor é consequência, sobretudo, da

- (A) resposta dada, ao final, pelo protagonista ao tenente da polícia.
- (B) expressão de assombro do assaltante ao ver um helicóptero sobrevoando a casa.
- (C) estratégia utilizada pelo protagonista para atrair a polícia para a sua residência.
- (D) “suposta” morte do assaltante e conseqüente o interesse da “turma dos direitos humanos”.
- (E) demonstração de medo do protagonista que, mesmo estando em uma casa segura, faz questão de chamar a polícia.

03 No Texto 1, percebe-se o uso de uma linguagem mais informal, próxima da língua falada e de acordo com a situação de comunicação retratada. Analise as quatro assertivas a seguir sobre o uso da variante linguística utilizada no texto em análise.

- I Em “Eu tenho o sono muito leve, e numa noite dessas (...)” (linhas 1-2), a imprecisão referente à data é própria da linguagem informal.
- II Em “Perguntaram-me se o ladrão estava armado (...)” (linha 13), a ênclise é própria da modalidade oral informal.
- III Em “O tiro fez um estrago danado no cara!” (linha 24), “danado” é uma gíria muito comum e, nesse contexto, significa “enorme”.
- IV Em “(...) e a turma dos direitos humanos, que não perderiam isso por nada neste mundo” (linhas 27-29), há uma problema de concordância, recorrente na variante informal da língua portuguesa.

É verdadeiro o que está contido somente em

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

04 No título, “Aprenda a chamar a polícia”, os termos em destaque são classificados gramaticalmente, respectivamente, como

- (A) artigo definido e pronome oblíquo.
- (B) pronome oblíquo e preposição.
- (C) artigo definido e artigo definido.
- (D) preposição e pronome oblíquo.
- (E) preposição e artigo definido.

05 A forma verbal sublinhada em "... os leves ruídos que vinham lá de fora..." (linhas 4-5), encontra-se no mesmo tempo da forma verbal presente no seguinte trecho:

- (A) "(...) que não perderiam isso por nada neste mundo."
- (B) "(...) que não havia ninguém disponível."
- (C) "No meio do tumulto, um tenente se aproximou de mim (...)"
- (D) "Eu já matei o ladrão com um tiro da escopeta calibre 12 (...)"
- (E) "Eu tenho o sono muito leve (...)"

06 Na passagem "Eu já matei o ladrão com um tiro da escopeta calibre 12, que tenho guardada em casa (...)" (linhas 21-23), o termo em destaque exerce a função sintática de

- (A) sujeito.
- (B) objeto indireto.
- (C) adjunto adverbial.
- (D) adjunto adnominal.
- (E) complemento verbal.

07 Na passagem "Eu tenho o sono muito leve, e numa noite dessas notei que havia alguém andando sorrateiramente no quintal de casa." (linhas 1-3), a relação estabelecida pelo conector "e" é de

- (A) adição.
- (B) consequência.
- (C) oposição.
- (D) concessão.
- (E) tempo.

08 Sob o ponto de vista morfológico, todas as palavras destacadas a seguir podem ser flexionadas em número, EXCETO

- (A) "Eu tenho o sono muito leve, e numa noite dessas (...)"
- (B) "Eu tenho o sono muito leve, e numa noite dessas (...)"
- (C) "Eu tenho o sono muito leve, e numa noite dessas (...)"
- (D) "Eu tenho o sono muito leve, e numa noite dessas (...)"
- (E) "Eu tenho o sono muito leve, e numa noite dessas (...)"

09 No trecho em destaque "Passados menos de três minutos, estavam na minha rua cinco carros da polícia, um helicóptero, uma unidade do resgate, uma equipe de TV e a turma dos direitos humanos (...)" (linhas 25-28), um dos mecanismos de coesão presente é

- (A) a anáfora.
- (B) a elipse.
- (C) a catáfora.
- (D) a hiperonímia.
- (E) o paralelismo estrutural.

10 Em relação ao sentido dos termos retirados do Texto 1, a palavra

- (A) "disponível" do último parágrafo poderia ser substituída por "à espreita".
- (B) "cara", no oitavo parágrafo, poderia ser substituída por "rosto".
- (C) "ladrão", no primeiro parágrafo, poderia ser substituída por "menor infrator".
- (D) "sorrateiramente", no primeiro parágrafo, poderia ser substituída por "calmamente".
- (E) "silhueta", no primeiro parágrafo, poderia ser substituída por "corpo esguio".

11 O trecho "Como minha casa era muito segura, com grades nas janelas e trancas internas nas portas, não fiquei muito preocupado (...)" pode ser reescrito da seguinte forma, sem perda de sentido:

- (A) Não fiquei preocupado, já que minha casa era muito segura, com grades nas janelas e trancas internas nas portas.
- (B) Não fiquei preocupado, embora minha casa seja muito segura, com grades nas janelas e trancas internas nas portas.
- (C) Não fiquei preocupado, portanto minha casa era muito segura, com grades nas janelas e trancas internas nas portas.
- (D) Não fiquei preocupado, mesmo minha casa sendo muito segura, com grades nas janelas e trancas internas nas portas.
- (E) Não fiquei preocupado, conquanto minha casa fosse segura, com grades nas janelas e trancas internas nas portas.

TEXTO 2

Em um artigo, publicado em 23 de março de 1999 na *Folha de S. Paulo*, Carlos Heitor Cony transcreve um manual de "Sobrevivência na Selva", escrito pelo jornalista Leon Eliachar. Eis alguns mandamentos: 5

- 1) Não sair de casa;
- 2) Não ficar em casa;
- 3) Se sair, não sair sozinho, nem acompanhado;
- 4) Se sair sozinho ou acompanhado, não sair a pé nem de carro; 10
- 5) Se sair a pé, não andar devagar, nem depressa, nem parar;
- 6) Se sair de carro, não parar nas esquinas, nem no meio da rua, nem nas calçadas, nem nos sinais. Melhor deixar o carro na garagem e pegar 15 uma condução;
- 7) Se pegar uma condução, não pegar ônibus, nem táxi, nem trem, nem carona;
- 8) Se decidir ficar em casa, não ficar sozinho nem acompanhado; 20
- 9) Se ficar sozinho ou acompanhado, não deixar a porta aberta nem fechada;
- 10) Como não adianta mudar de cidade ou de país, o único jeito é ficar no ar. Mas não num avião.

25 Segundo o colunista da *Folha de S. Paulo* Carlos Heitor Cony, Leon não seguiu os conselhos que deu, pois foi assassinado no banheiro de seu apartamento. O caso dele teria sido passional, já que se apaixonara por uma mulher casada. De
30 qualquer forma, segundo o colunista, Leon poderia ter acrescentado um mandamento aos dez que inventou: “11) Não amar a mulher do próximo nem a própria.”.

CONY, Carlos Heitor. *Sobrevivência na selva. Folha de São Paulo*, São Paulo, 23 mar. 1999.

12 O título do Texto 1 e os “mandamentos” do Texto 2 têm em comum

- (A) a brevidade.
- (B) a comicidade.
- (C) o tom injuntivo.
- (D) o tom contraditório.
- (E) o pleonasma.

13 A partir da leitura do Texto 2, é possível inferir que

- (A) não existem aviões seguros.
- (B) os ônibus são mais seguros que os carros.
- (C) só é possível viver bem quando se tem humor.
- (D) não há como a pessoa se livrar da violência, faça o que fizer.
- (E) só é possível sobreviver na selva se a pessoa estiver acompanhada.

14 No trecho “O caso dele teria sido passional, já que se apaixonara por uma mulher casada”, a forma verbal destacada, numa linguagem mais atual, conservando o mesmo sentido, seria substituída por

- (A) foi apaixonado.
- (B) era apaixonado.
- (C) seria apaixonado.
- (D) tinha-se apaixonado.
- (E) será apaixonado.

15 Assinale a opção em que todas as três palavras retiradas do Texto 2 pertencem à mesma classe gramatical.

- (A) casa (linha 6) – sozinho (linha 8) – único (linha 24)
- (B) passional (linha 28) – já (linha 28) – própria (33)
- (C) esquinas (linha 13) – calçadas (linha 14) – carona (linha 18)
- (D) transcreve (linha 3) – escrito (linha 4) – mandamentos (linha 5)
- (E) alguns (linha 4) – táxi (linha 18) – país (linha 24)

Parte II: NOÇÕES DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

16 De acordo com a classificação das receitas orçamentárias, quanto à categoria econômica, as Receitas Correntes são arrecadadas dentro do exercício, aumentam as disponibilidades financeiras do Estado e, em geral, com efeito positivo sobre:

- (A) a alienação de bens.
- (B) o patrimônio líquido.
- (C) a transferência de capital.
- (D) as operações de crédito.
- (E) a depreciação de bens.

17 O instrumento de planejamento de qualquer entidade, seja pública ou privada, que representa o fluxo previsto dos ingressos e das aplicações de recursos em determinado período é denominado:

- (A) fluxo financeiro.
- (B) cronograma de desembolso.
- (C) balancete.
- (D) orçamento.
- (E) livro caixa.

18 O órgão responsável na Universidade Federal Fluminense - UFF, ao elaborar o Orçamento da Universidade num determinado ano, não fez programação de despesa, isto é, não alocou dotação específica, para o Programa de Assistência Estudantil, somente percebendo o lapso após a publicação do Orçamento da União. Ao tomar as medidas necessárias para corrigir o fato, solicitou uma autorização de alteração orçamentária denominada de crédito adicional:

- (A) complementar.
- (B) reparador.
- (C) especial.
- (D) extraordinário.
- (E) suplementar.

19 O Plano Plurianual, que estabelece de forma regionalizada as diretrizes, os objetivos e as metas da Administração Pública Federal para as despesas de capital e outras delas decorrentes e para as relativas aos programas de duração continuada, é um instrumento de planejamento do Governo Federal:

- (A) de médio prazo.
- (B) de curtíssimo prazo.
- (C) com prazo de execução por 5 anos.
- (D) de duração continuada.
- (E) com prazo de execução por 2 anos.

20 A UFF gerou uma Nota de Empenho (NE) no montante de R\$ 500,00 (quinhentos reais), no Sistema Integrado de Administração Financeira (SIAFI), para a empresa “Vamos em Frente”. Até o dia 31 de dezembro, último dia do exercício financeiro, essa empresa não havia emitido a Nota Fiscal e, conseqüentemente, a despesa não foi paga. Esse exemplo caracteriza uma situação classificada como:

- (A) despesa sem cobertura orçamentária.
- (B) restos a pagar.
- (C) despesa anulada.
- (D) subvenção econômica.
- (E) despesa liquidada.

21 Para que a despesa orçamentária pública seja considerada realizada, considerando a existência de dotação, o número de etapas da despesa a serem cumpridas até a geração da ordem bancária é:

- (A) cinco
- (B) seis
- (C) quatro
- (D) uma
- (E) três

22 A classificação orçamentária da receita pública por natureza visa identificar a origem do recurso segundo:

- (A) o fato gerador.
- (B) a classificação institucional.
- (C) a classificação funcional.
- (D) a função.
- (E) a aplicação.

23 O ato da transferência de valores arrecadados à conta específica do Tesouro Nacional corresponde à etapa da Receita Pública do(a):

- (A) apropriação.
- (B) escrituração.
- (C) arrecadação.
- (D) recolhimento.
- (E) lançamento.

24 A UFF, mediante leilão, fez uma alienação de bens que integravam o seu patrimônio, gerando receita. Essa receita gerada poderá ser aplicada corretamente para:

- (A) aquisição de material de consumo.
- (B) pagamento da conta de energia elétrica.
- (C) pagamento pela compra de um terreno.
- (D) pagamento da Nota Fiscal da empresa que fornece mão de obra terceirizada para limpeza.
- (E) compra de reagentes químicos.

25 A Lei Orçamentária Anual - LOA deverá ser elaborada de forma compatibilizada com a Lei de Diretrizes Orçamentárias - LDO, bem como com o:

- (A) Manual Técnico de Orçamento - MTO.
- (B) Plano Plurianual - PPA e com a Lei Complementar 101/00.
- (C) Plano de Desenvolvimento Individual - PDI e com o MTO.
- (D) Quadro de Detalhamento da Despesa - QDD.
- (E) QDD e com o PDI.

26 A compreensão do orçamento exige o conhecimento de sua elaboração, estruturação e sua organização. O Orçamento Público tem na sua estrutura atual a programação orçamentária organizada em programas de trabalho, que contêm informações qualitativas e quantitativas. A programação orçamentária quantitativa possui as dimensões:

- (A) órgão e esfera.
- (B) função e subfunção.
- (C) programa e ação.
- (D) unidade orçamentária e função.
- (E) física e financeira.

27 Na LOA, a esfera orçamentária tem a finalidade de identificar a qual orçamento pertence a despesa. As três esferas orçamentárias são:

- (A) fiscal, seguridade social e investimento.
- (B) corrente, custeio e capital.
- (C) pessoal, outras despesas correntes e capital.
- (D) corrente, subvenções econômicas e capital.
- (E) pessoal, custeio e investimento.

28 Dentro do Orçamento da União, as Receitas classificadas como Patrimoniais são provenientes:

- (A) da prestação de serviços por parte do ente público.
- (B) do recebimento de recursos orçamentários de outras pessoas de direito público.
- (C) da alienação de bens imóveis pertencente ao ente público.
- (D) de ingresso financeiro proveniente da amortização de financiamento.
- (E) da fruição de patrimônio pertencente ao ente público.

29 A Lei Orçamentária Anual (LOA) poderá ser alterada quando a despesa deixar de ser computada ou for insuficiente, mediante autorização legal, por meio de:

- (A) reforço financeiro.
- (B) remanejamento financeiro.
- (C) crédito adicional.
- (D) empréstimo externo.
- (E) operação de crédito.

30 Ao formular múltiplos orçamentos dentro da mesma pessoa política, um ente governamental estará contrariando o princípio orçamentário da:

- (A) universalidade.
- (B) periodicidade.
- (C) exclusividade.
- (D) totalidade.
- (E) racionalidade.

PARTE III: CONHECIMENTO ESPECÍFICO

31 O glúten presente nos cereais faz com que massas tenham liga e possibilite a:

- (A) retenção de O_2 para o seu crescimento.
- (B) retenção de CO_2 para o seu crescimento.
- (C) absorção de água para o seu crescimento.
- (D) retenção de amido para o seu crescimento.
- (E) absorção de microrganismos para o seu crescimento.

32 A hidrólise do amido, que ocorre no aquecimento prolongado, provoca o rompimento gradativo das membranas que envolvem os grãos de amido, liberando:

- (A) água.
- (B) glúten.
- (C) fécula.
- (D) dextrina.
- (E) amilopectina.

33 O uso da panela de pressão torna-se importante método para cocção das leguminosas em relação ao método convencional (ebulição simples), pois:

- (A) reduz o tempo de cocção para 20 a 30min.
- (B) aumenta o tempo de cocção para 20 a 30min.
- (C) reduz a capacidade de intumescimento do grão.
- (D) aumenta a capacidade de intumescimento do grão.
- (E) aumenta a presença de fatores antinutricionais.

34 A leguminosa que pode ser submetida ao calor seco por sua composição rica em lipídios é o(a):

- (A) lentilha.
- (B) grão-de-bico.
- (C) amendoim.
- (D) ervilha.
- (E) fava.

35 As frutas são alimentos nutritivos, sendo considerados, junto com as hortaliças, como fontes de fibras dietéticas, como a pectina, que tem a capacidade de reter e fixar:

- (A) água, formando gel.
- (B) gases, formando gel.
- (C) ácidos, formando gel.
- (D) gases, formando glúten.
- (E) água, formando glúten.

36 A descoloração de frutas e hortaliças pode ocorrer por oxidação. Uma forma de controlar a perda dos pigmentos desse grupo de alimentos é o(a):

- (A) cocção, pois retarda o processo respiratório dos vegetais pela redução da tensão de O_2 .
- (B) cocção, pois acelera o processo respiratório dos vegetais pela redução da tensão de O_2 .
- (C) congelamento, pois retarda o processo respiratório dos vegetais pela redução da tensão de CO_2 .
- (D) refrigeração, pois retarda o processo respiratório dos vegetais pela redução da tensão de CO_2 .
- (E) refrigeração, pois retarda o processo respiratório dos vegetais pela redução da tensão de O_2 .

37 Os edulcorantes são substâncias naturais ou artificiais que possuem a capacidade adoçante superior à da sacarose. Como exemplo de edulcorante natural, tem-se o(a):

- (A) sacarina.
- (B) ciclamato.
- (C) aspartame.
- (D) sorbitol.
- (E) acesulfame-K.

38 Sobre a cristalização dos açúcares em preparações, avalie as afirmativas a seguir.

- I Ocorre em soluções supersaturadas.
- II Pode ser retardada pela adição de açúcar invertido.
- III Ocorre quando o estado físico é modificado para forma de cristais, visando à textura específica de uma preparação.
- IV É diretamente proporcional à solubilidade do açúcar.
- V O cremor tártaro provoca a inversão da sacarose, diminuindo a velocidade de cristalização da mesma.

Das afirmativas acima, estão corretas apenas:

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

39 Os taninos, componentes dos aspargos, ervilha e repolho, provocam a precipitação de proteínas do leite, separando-as do soro. Observe, portanto, que no preparo de um creme de aspargos, para evitar esse fenômeno, é interessante que se acrescente:

- (A) óleo de soja.
- (B) clara de ovo.
- (C) gema de ovo.
- (D) amido de milho.
- (E) açúcar invertido.

40 Para a produção de iogurte são necessárias culturas lácteas que promoverão o processo de fermentação. *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* são adicionados ao leite a uma temperatura de aproximadamente:

- (A) 35°C.
- (B) 40°C.
- (C) 45°C.
- (D) 50°C.
- (E) 55°C.

41 O glicogênio, encontrado no músculo, continua desdobrando-se mesmo depois do abate do animal, produzindo glicose e ácido láctico. Por não haver circulação, ambos se acumulam, fazendo com que a carcaça se modifique, uma condição conhecida como:

- (A) autólise.
- (B) *rigor mortis*.
- (C) *post mortem*.
- (D) dextrinização.
- (E) retrogradação.

42 O processo de maturação de carnes ocorre a vácuo, e as mesmas são mantidas em câmaras:

- (A) frigoríficas de baixas temperaturas (cerca de 0°C).
- (B) frigoríficas de baixas temperaturas (cerca de -18°C).
- (C) de congelamento de baixas temperaturas (cerca de 0°C).
- (D) de congelamento de baixas temperaturas (cerca de -18°C).
- (E) frigoríficas de baixas temperaturas (cerca de 5°C).

43 Sobre a deterioração de pescados, observe as afirmativas a seguir.

- I O desenvolvimento bacteriano apresenta-se como um dos principais fatores responsáveis pela deterioração de pescados.
- II Visando aumentar o tempo de conservação dos pescados, o peixe deve ser eviscerado logo após a captura.
- III A deterioração enzimática é importante em peixes eviscerados e limpos dos conteúdos digestivos.

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 Dentre as proteínas presentes na clara do ovo, aquela que possui ação antimicrobiana e atua como fator protetor nos processos de deterioração dos ovos é a:

- (A) conalbumina.
- (B) ovoalbumina.
- (C) ovomucoide.
- (D) ovomucina.
- (E) lisozima.

45 Os ovos podem ser conservados de 2 a 4 semanas a 5°C, desde que protegidos do sol e calor. Como características do ovo fresco, observa-se gema:

- (A) centralizada e clara espessa.
- (B) centralizada e clara aguada.
- (C) espalhada e clara espessa.
- (D) espalhada e clara aguada.
- (E) destacada e clara aguada.

46 Cada gordura tem a temperatura de ponto de combustão e ponto de fumaça. Esses índices são dependentes da:

- (A) temperatura de cocção, dos ácidos graxos e demais substâncias que integram as gorduras.
- (B) composição química, dos alimentos submetidos a cocção e demais substâncias que integram as gorduras.
- (C) temperatura de cocção, dos alimentos submetidos a cocção e demais substâncias que integram as gorduras.
- (D) composição química, dos ácidos graxos e demais substâncias que integram as gorduras.
- (E) composição química, dos ácidos graxos e temperatura de cocção.

47 Objetivando aumentar o tempo de vida útil dos alimentos e melhorar a palatabilidade dos mesmos, a gordura trans têm sido extensivamente utilizadas para elaboração de alimentos industrializados. Óleos vegetais, compostos de ácidos graxos insaturados, transformam-se em gorduras sólidas pelo processo de hidrogenação que:

- (A) modifica a configuração do ácido graxo insaturado *cis* para *trans* e diminui a temperatura de fusão.
- (B) modifica a configuração do ácido graxo insaturado *cis* para *trans* e aumenta a temperatura de fumaça.

- (C) altera a configuração do ácido graxo insaturado *cis* para *trans* e aumenta a temperatura de fusão.
- (D) altera a configuração do ácido graxo insaturado *trans* para *cis* e aumenta a temperatura de fusão.
- (E) altera a configuração do ácido graxo insaturado *trans* para *cis* e diminui a temperatura de fusão.

48 No Restaurante Universitário da UFF, em um dia, são fornecidas 1000 refeições no almoço. A quantidade de cubas retangulares necessária para distribuição de feijão tropeiro, com densidade de 0,67Kg/m³, a ser servido no restaurante, sendo o porcionamento dessa preparação de 90g, será de:

Dimensão da cuba: 0,50m x 0,35m x 0,40m = 0,070m³ = 70L

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

49 Para o planejamento de cardápios e dietas, é essencial o conhecimento de indicadores que podem ser utilizados no preparo dos alimentos. O indicador de Partes Comestíveis (IPC) dos alimentos é uma constante obtida pela relação entre:

- (A) peso seco e peso do alimento reidratado.
- (B) peso líquido e peso do alimento pronto.
- (C) peso bruto e peso do alimento pronto.
- (D) peso bruto e peso líquido do alimento.
- (E) peso líquido e peso seco.

50 Segundo a RDC nº 216/2004, sobre as condições higiênico-sanitário das instalações, móveis e equipamentos, é correto afirmar que:

- (A) as instalações sanitárias não precisam possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal.
- (B) os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados com contato manual.
- (C) não precisam existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos.
- (D) as instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal.
- (E) devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, sem preocupação com o fluxo de preparo dos alimentos.

51 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos, podendo ser de materiais como o(a):

- (A) vidro.
- (B) cobre.
- (C) bambu.
- (D) madeira.
- (E) aço inox.

52 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, e deve ser higienizado, conforme legislação vigente, em um intervalo máximo de:

- (A) 3 meses.
- (B) 4 meses.
- (C) 5 meses.
- (D) 6 meses.
- (E) 7 meses.

53 Sobre as condições higiênico-sanitária dos manipuladores de alimentos, avalie as afirmativas a seguir.

- I Os manipuladores devem ter os uniformes trocados no mínimo diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.
- II Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.
- III Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, sendo permitido o uso de barba.
- IV As unhas dos manipuladores devem estar curtas e sem esmalte, sendo permitido o uso de base.
- V A capacitação dos manipuladores deve contemplar os assuntos relacionados à higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.

Das afirmativas acima, estão corretas apenas:

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

54 Conforme a legislação vigente referente às Boas Práticas de Fabricação, o tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo:

- (A) 60°C.
- (B) 65°C.
- (C) 70°C.
- (D) 72°C.
- (E) 80°C.

55 Define-se como surto alimentar:

- (A) dois ou mais casos de Doença Transmitida por Alimentos ou um caso não usual.
- (B) um caso de Doença Transmitida por Alimentos ou um caso não usual.
- (C) três casos de Doença Transmitida por Alimentos ou um caso não usual.
- (D) um caso de Doença Transmitida por Alimentos.
- (E) dois casos de Doença Transmitida por Alimentos.

56 As intoxicações são provocadas pela ingestão de toxinas formadas em decorrência da intensa proliferação do microrganismo patogênico no alimento. Exemplos clássicos deste processo são as intoxicações causadas por:

- (A) *Salmonella spp.*, *Shigella spp.* e *Clostridium botulinum*.
- (B) *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* (cepa emética) e *Clostridium botulinum*.
- (C) *Vibrio parahaemolyticus*, *Clostridium perfringens* e *Clostridium botulinum*.
- (D) *Shigella spp.*, *Vibrio parahaemolyticus* e *Clostridium perfringens*.
- (E) *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens* e *Clostridium botulinum*.

57 É comum haver, nos surtos, comensais que não consumiram o alimento suspeito e ficaram doentes, e outros que consumiram e não ficaram doentes. São razões para este fato as abaixo relacionadas, EXCETO:

- (A) resistência e suscetibilidade do hospedeiro.
- (B) consumo de porções com doses não infectantes.
- (C) ingestão de porções contaminadas do alimento suspeito.
- (D) informação inadequada, por medo, vergonha ou esquecimento.
- (E) não ingestão do alimento contaminado, mas uso de pratos ou talheres já contaminados ao se servir.

58 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C, devendo ser substituídos:

- (A) imediatamente, sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- (B) imediatamente, sempre que houver alteração evidente das características sensoriais, tais como formação de espuma e fumaça.
- (C) após reutilização de, pelo menos, 5 vezes, sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas, tais como aroma e sabor.
- (D) após reutilização de 2 a 3 vezes, apresentando alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais.
- (E) imediatamente, mesmo que não haja alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor.

59 A RDC nº 216/2004 estabelece que o descongelamento em Unidades de Alimentação e Nutrição deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5 °C (cinco graus Celsius) ou em forno:

- (A) de micro-ondas, quando o alimento for recongelado.
- (B) convencional, quando o alimento for recongelado.
- (C) convencional, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
- (D) de micro-ondas, quando o alimento for submetido 30 minutos antes à cocção.
- (E) de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

60 Sobre as condições higiênico-sanitária durante o preparo dos alimentos, conforme a RDC nº 216/2004, avalie as afirmativas a seguir.

- I Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C por, no máximo, três horas.
- II Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.
- III A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas.
- IV O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração, à temperatura de 4°C ou inferior, deve ser de 7 (sete) dias.
- V Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento, deve-se identificá-lo, no mínimo, com as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.

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) I e V.

61 A Portaria interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006 alterou os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Nessa portaria, as refeições principais (almoço, jantar e ceia) e as refeições intermediárias apresentam semelhanças com relação às recomendações de nutrientes, EXCETO:

- (A) fibras e sódio.
- (B) carboidratos e fibras.
- (C) carboidratos e sódio.
- (D) proteínas e gorduras.
- (E) proteínas e carboidratos.

62 Conforme a Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006, o percentual proteico-calórico (NdPCal) das refeições oferecidas no Programa de Alimentação do Trabalhador deverá ser de no mínimo:

- (A) 6% e no máximo 10%.
- (B) 8% e no máximo 10%.
- (C) 10% e no máximo 12%.
- (D) 12% e no máximo 14%.
- (E) 14% e no máximo 16%.

63 Sobre os pré-requisitos para implementação da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), observe as afirmativas a seguir.

- I As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são os pré-requisitos fundamentais para implementação do APPCC em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).
- II A identificação dos perigos durante o processo de produção de refeições é pré-requisito para a aplicação do APPCC em UAN.
- III Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) fazem parte das Boas Práticas de Fabricação (BPF).

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.

64 Fazem parte dos POP obrigatórios em UAN, como o Restaurante Universitário da UFF, os itens abaixo relacionados, EXCETO:

- (A) manejo de resíduos.
- (B) higienização do reservatório.
- (C) higiene e saúde dos manipuladores.
- (D) controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- (E) higienização de instalações, equipamentos e móveis.

65 O planejamento de cardápios visa atender às exigências nutricionais:

- (A) individuais e coletivas, apresentando os alimentos de uma forma mais apetecível e obedecendo a um critério econômico dentro da UAN, sem considerar os hábitos alimentares da clientela.
- (B) individuais, apresentando os alimentos de uma forma mais apetecível, sem preocupação com o aspecto financeiro dentro da UAN, respeitando os hábitos alimentares da clientela.
- (C) individuais e coletivas, apresentando os alimentos de uma forma mais apetecível, obedecendo a um critério econômico dentro da UAN e respeitando os hábitos alimentares da clientela.
- (D) coletivas, apresentando os alimentos de uma forma mais apetecível, sem critério econômico ou respeito aos hábitos alimentares da clientela.
- (E) da clientela, obedecendo apenas ao critério econômico da UAN.

Espaço reservado para rascunho

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

Lei Seca completa 11 anos, mas álcool ainda é uma das principais causas de acidentes de trânsito *Legislação foi criada com o intuito de inibir e punir motoristas que dirigem após beber*

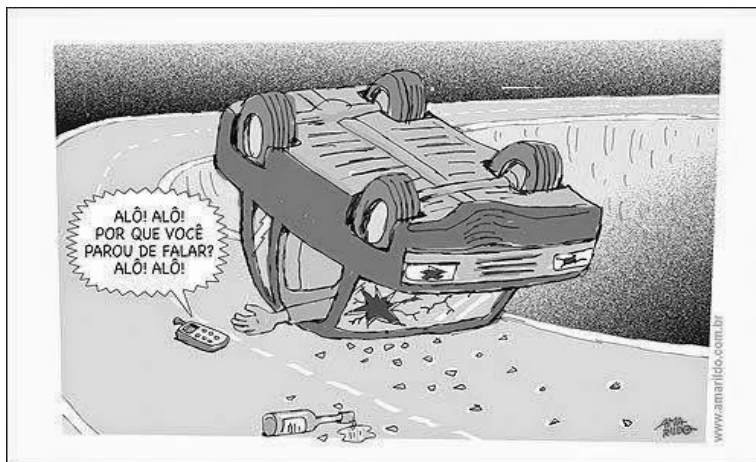
Campanhas na mídia e maior força na aplicação da lei, incluindo o combate ao uso de álcool na direção, contribuíram para que o Brasil reduzisse as mortes por acidentes de trânsito. É o que mostra o Relatório Global da OMS sobre o Estado da Segurança Viária 2018. No entanto, apesar das taxas de mortalidade no trânsito no país (19,7 por 100 mil habitantes, segundo dados de 2016) estarem registrando tendência de queda (estavam em 20 por 100 mil habitantes em 2006), elas permanecem bem acima das taxas europeias. Outra triste constatação: ainda há muitos motoristas que bebem e dirigem, como revela a Pesquisa Nacional de Saúde, do IBGE. Publicada em 2013, a pesquisa estimou a proporção de indivíduos que conduziram veículo motorizado após o consumo de bebida alcoólica. Este percentual foi de 24,3%; considerando o total da população brasileira adulta, a proporção foi de 4,4%.

(...)

Desde abril de 2018 as imposições da Lei Seca ficaram mais rigorosas, justamente para inibir ainda mais quem insiste em associar álcool e volante. A mudança no Código de Trânsito Brasileiro definiu que o motorista que dirigir bêbado e causar acidente com vítima fatal será enquadrado no crime de homicídio culposo, podendo ser preso de cinco a oito anos. Se o acidente ocasionar lesões graves ou gravíssimas, a pena varia de dois a cinco anos de prisão, sendo que, em ambos os casos, não há direito à fiança. (...)

JOHANN, Wellington. Portal do Trânsito, 05/02/2019. Disponível em: <<http://portaldotransito.com.br/noticias/lei-seca-completa-11-anos-mas-alcool-ainda-e-uma-das-principais-causas-de-acidentes-de-transito/>>. Acesso em fev. 2019.

TEXTO 2



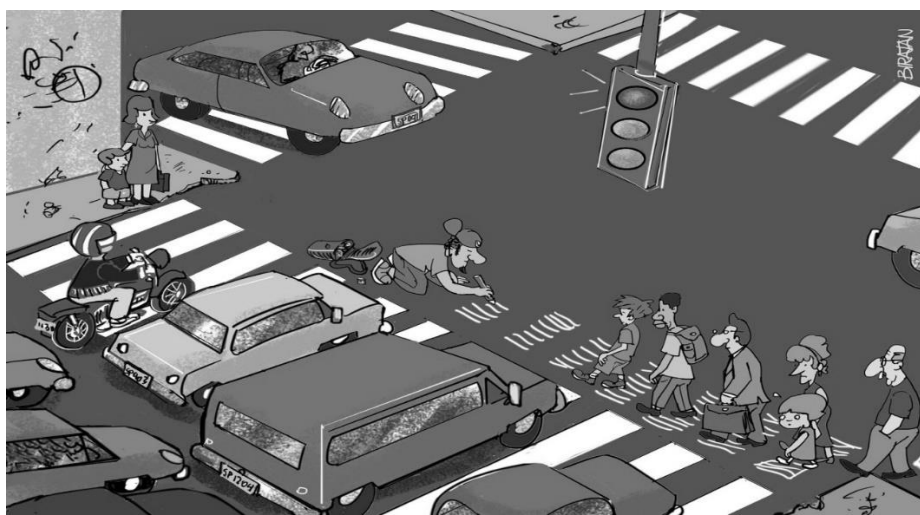
Disponível em: <http://cetspeducacao.blogspot.com/2014/11/se-dirigir-nao-use-o-celular.html>. Acesso em: 5 fev. 2019.

TEXTO 3

Embora seja proibido, é uma infração de trânsito, os condutores costumam falar ao celular, digitar e mandar áudios enquanto dirigem. Além de isso fazer a pessoa dirigir com apenas uma das mãos (quando não tiram as duas), isso tira a atenção da estrada e torna a reação de resposta, para um eventual problema, mais lenta. O ato de ler mensagens em grupos de redes sociais, por exemplo, faz com que a pessoa fique vários segundos, às vezes chegando a minutos, sem prestar a atenção na via. Uma freada brusca de outro veículo, um animal na pista, uma pessoa atravessando são condições que podem resultar em um acidente sério pelo descuido do motorista imprudente.

Disponível em: <<http://portaldotransito.com.br/noticias/transporte-de-carga/veja-erros-que-os-condutores-de-veiculos-de-grande-porte-cometem-e-que-podem-acabar-em-acidente/>>. Acesso em fev. 2019.

TEXTO 4



Disponível em: biratancartoon.blogspot.com. Acesso em: 5 fev.2019.

A partir da leitura dos textos, desenvolva o seguinte tema:

Os acidentes de trânsito no Brasil: fatores motivadores e ações educativas

Discuta, em um texto dissertativo-argumentativo, os acidentes de trânsito no Brasil, os fatores motivadores e as ações educativas. 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.

5

10

15

20

25