



Ministério da Educação
Universidade Federal do Triângulo Mineiro
Pró-Reitoria de Recursos Humanos

CONCURSO PÚBLICO

**CARGO: TÉCNICO DE LABORATÓRIO/ÁREA: NUTRIÇÃO E
DIETÉTICA**

(Uberaba)

EDITAL Nº 63/2017

PROVA OBJETIVA – 21/01/2018

LEIA ATENTAMENTE AS SEGUINTE INSTRUÇÕES

01. Você recebeu uma FOLHA DE RESPOSTAS e um CADERNO DE PROVA.
02. Confira seu nome, documento de identidade e número de inscrição e assine a FOLHA DE RESPOSTAS. Qualquer divergência chame o fiscal.
03. Não amasse, não dobre nem rasure a sua FOLHA DE RESPOSTAS.
04. A FOLHA DE RESPOSTAS não será substituída.
05. A duração da prova é de 4 (quatro) horas, incluindo o preenchimento da FOLHA DE RESPOSTAS.
06. Este caderno contém 40 (quarenta) questões seguidas de 4 (quatro) alternativas cada uma (A, B, C, D).
07. Neste momento confira este CADERNO DE PROVA com muita atenção, observando o total de questões e verificando se há falhas de impressão. Qualquer problema chame o fiscal.
08. Aguarde a autorização do Fiscal de Sala para iniciar a prova.
09. NÃO será permitido o uso de calculadoras e de aparelhos eletrônicos (telefones celulares, agenda eletrônica ou similares) ou qualquer material de consulta durante a realização da prova.
10. Leia cuidadosamente todas as questões e preencha a FOLHA DE RESPOSTAS, assinalando a alternativa escolhida com caneta esferográfica azul ou preta. Cubra toda a área da letra correspondente a cada resposta, conforme modelo abaixo:



11. Sua resposta NÃO será computada se houver marcação de mais de uma alternativa, emenda ou rasura.
12. Evite deixar questão sem resposta.
13. Ao término do preenchimento e após 2 (duas) horas do início da prova, caso tenha terminado a prova, entregue ao fiscal de sala SOMENTE o CARTÃO DE RESPOSTAS. O candidato poderá levar consigo o CADERNO DE PROVA.
14. Use as respostas do seu CADERNO DE PROVA para conferir seu desempenho a partir do gabarito oficial, que será disponibilizado no endereço eletrônico: www.uftm.edu.br
15. Até que você saia do prédio, todas as orientações continuam válidas.

BOA SORTE!

CONHECIMENTOS GERAIS

PORTUGUÊS

O racismo é sempre dos outros

Alexandra Loras

Antes que barulhentos defensores do jornalista William Waack me acusem — como fizeram com muitos críticos — de agredir direitos individuais ou de promover ato de covardia ressentida, é preciso dizer com clareza: o que está em questão não é só se Waack é racista ou se cometeu atos racistas em sua bem-sucedida e respeitada carreira jornalística. É, sim, se seu gesto vazado em vídeo constitui atitude racista.

Este me parece ter sido seu erro fundamental: o comentário foi desrespeitoso e claramente racista. Waack pode até ser brilhante, mas cometeu mais do que um deslize numa conversa privada, sem saber que se tornaria pública.

O fato é que ele fez piada racista e se referiu a pessoas negras de forma pejorativa. Repetiu uma frase com que nós, negros, nos deparamos cotidianamente: “Coisa de preto”. Um insulto com ar de leveza e humor, mas acima de qualquer coisa um insulto racial.

“Coisa de preto”, no sentido usado pelo jornalista, equivale às pequenas violências simbólicas enfrentadas no dia a dia pelos negros. Passamos a vida ouvindo piadas e brincadeiras de mau gosto, por exemplo, sobre ter cabelo crespo como sendo “duro” ou “ruim”.

O mais importante nessa polêmica é o quanto o racismo na fala de Waack representa o racismo estrutural brasileiro. Com um agravante: aqui no Brasil há uma tradição que sempre põe o ‘mal’ no outro.

O pecado corrente é o do vizinho, jamais o nosso; agressores são os outros, nunca nós mesmos; apontamos o dedo e atacamos atos e gestos racistas como o do jornalista, mas ignoramos práticas igualmente racistas ao nosso redor, até dentro de nós mesmos. São mais sutis, porém tão ou mais violentas e danosas quanto a de Waack.

O episódio diz muito sobre a forma brasileira de expressar o racismo. É como se o Brasil não fosse racista, mas um país onde existe racismo. Esse tipo de visão acaba reforçando a ideia de que o racismo só aparece em atitudes como a de Waack, e no riso conivente do jornalista que aparece no vídeo ao seu lado. Nenhum jornalista comentou isso. Ignora-se, assim, um complexo sistema de opressão, que nega direitos essenciais aos negros.

Como afirmou Djamilia Ribeiro, ex-secretária-adjunta de Direitos Humanos de São Paulo, basta ligar a TV e contar: quantas pessoas negras são apresentadoras? Nas universidades, quantos professores são negros? Quantos negros há em cargos de chefia? Nada disso é “coisa de preto”?

A indignação não pode se resumir à reação ao comportamento de Waack, sob pena de transformarmos o debate sobre o racismo brasileiro numa discussão cosmética a respeito de gestos isolados.

Chama a atenção que só colegas brancos tenham reagido em defesa do jornalista. E mais: o privilégio do homem branco é tamanho que, nos EUA ou em países da Europa, ele teria sido demitido e processado diante do racismo exposto em sua atitude.

Só produziremos um debate real quando brancos perceberem que gestos isolados dizem respeito a um problema estrutural, do qual fazem parte seus privilégios e o seu racismo não revelado. É preciso mostrar que “coisa de preto” não é fazer o barulho que tanto incomodou Waack, muito menos tem a ver com a malemolência tão tristemente retratada pela historiografia nacional como um traço do negro.

“Coisa de preto”, isto sim, diz respeito à sua enorme riqueza cultural, ao trabalho árduo de quem ajudou a construir este país como Oscar Freire, André Rebouças, Teodoro Sampaio, Machado de Assis. Que alguém me mostre uma igreja, uma estrada ou um edifício que não foi construído por negros no Brasil. É nosso dever mudar a narrativa preconceituosa de nossa época.

(Folha de São Paulo, 19/11/2017)

1. De acordo com o texto:
 - A. As atitudes de racismo, no Brasil, constituem apenas casos pontuais.
 - B. A autora é negra e, por isso, sente na pele as atitudes racistas.
 - C. O emprego da expressão “Coisa de preto” não constitui uma atitude racista.
 - D. As crítica dirigidas ao jornalista William Waack foram ilegítimas e maldosas.

2. Observe os elementos em destaque nos trechos a seguir e assinale a alternativa em que a relação de sentido que emerge do emprego desses elementos difere da indicada entre parênteses:
 - A. “**Antes que** barulhentos defensores do jornalista William Waack me acusem — como fizeram com muitos críticos — de agredir direitos individuais ou de promover ato de covardia ressentida...” (**tempo**)
 - B. “**Como** afirmou Djamila Ribeiro, ex-secretária-adjunta de Direitos Humanos de São Paulo, basta ligar a TV e contar...” (**conformidade**)
 - C. “Waack pode até ser brilhante, **mas** cometeu mais do que um deslize numa conversa privada, sem saber que se tornaria pública.” (**contraste**)
 - D. “E mais: o privilégio do homem branco é **tamanho que**, nos EUA ou em países da Europa, ele teria sido demitido e processado...” (**proporcionalidade**)

3. O vocábulo “**desrespeitoso**”, em “este me parece ter sido seu erro fundamental: o comentário foi **desrespeitoso** e claramente racista.”, é um adjetivo formado a partir de um substantivo (respeito). O mesmo processo de formação ocorre nos dois vocábulos listados nas alternativas a seguir, à exceção de uma. Assinale-a.
 - A. intercultural / interdisciplinar
 - B. desfavorável / desonrado
 - C. inflacionário / investigatório
 - D. extracurricular / extraoficial

4. Observe o emprego do elemento **que** destacado no trecho “Com um agravante: aqui no Brasil há uma tradição **que** sempre põe o ‘mal’ no outro” e, depois, assinale a alternativa em que esse elemento exerce a mesma função, em relação à norma culta:
 - A. “Waack pode até ser brilhante, mas cometeu mais do **que** um deslize numa conversa privada, sem saber que se tornaria pública.”
 - B. “Ignora-se, assim, um complexo sistema de opressão, **que** nega direitos essenciais aos negros.”
 - C. “E mais: o privilégio do homem branco é tamanho **que**, nos EUA ou em países da Europa, ele teria sido demitido e processado...”
 - D. “Chama a atenção **que** só colegas brancos tenham reagido em defesa do jornalista.”

5. Leia o trecho “Waack pode até ser brilhante, mas cometeu mais do que um deslize numa conversa privada, sem saber que **se** tornaria pública...” e assinale a alternativa em que a colocação do pronome oblíquo se justifica pelo mesmo motivo, segundo a norma culta:
- A. Vamos estabelecer critérios, conforme **lhe** avisaram.
 - B. Quero uma cidade tranquila onde **me** sinta em paz.
 - C. Nada **me** faz querer sair dessa cama.
 - D. Há professores que **nos** marcam para sempre.

6. Observe as afirmações a respeito dos elementos linguísticos empregados no texto e analise se, de acordo com a norma culta, estão certas ou erradas:

I – Em “são mais sutis, **porém** tão ou mais violentas e danosas quanto a de Waack”, a conjunção “**porém**” pode ser substituída por “**portanto**”, sem alteração de sentido.

II – Em “o pecado corrente é o do vizinho, jamais o nosso; agressores são os outros, nunca nós mesmos; apontamos o dedo e atacamos atos e gestos racistas como o do jornalista, mas ignoramos práticas igualmente racistas ao nosso redor, até dentro de nós mesmos”, o **ponto e vírgula** foi empregado para separar orações coordenadas que já possuem vírgulas.

III – No fragmento “a indignação não pode se resumir à reação ao comportamento de Waack, sob pena de transformarmos o debate sobre o racismo brasileiro numa discussão **cosmética** a respeito de gestos isolados”, a palavra destacada está empregada conotativamente.

IV – Os verbos “**apontamos**”, “**atacamos**” e “**ignoramos**”, em “o pecado corrente é o do vizinho, jamais o nosso; agressores são os outros, nunca nós mesmos; **apontamos** o dedo e **atacamos** atos e gestos racistas como o do jornalista, mas **ignoramos** práticas igualmente racistas ao nosso redor, até dentro de nós mesmos.”, indicam uma ação pontual, no presente.

V – Em “...cometeu mais do que um deslize numa conversa privada, sem saber que **se** tornaria pública”, o elemento “**se**” desempenha a mesma função que em “É como **se** o Brasil não fosse racista, mas um país onde existe racismo”.

Assinale a opção que apresenta a sequência **CORRETA**:

- A. E – C – C – C – E
- B. E – C – C – E – E
- C. C – E – E – C – E
- D. C – E – C – E – C

7. Volte ao texto, e releia os trechos a seguir e assinale a única alternativa cujo referente indicado entre parênteses corresponde à expressão em negrito na frase:
- A. “...o que está em questão não é só se Waack é racista ou se cometeu atos racistas em sua bem-sucedida e respeitada carreira jornalística.” (**carreira**)
 - B. “...a ideia de que o racismo só aparece em atitudes como a de Waack, e no riso conivente do jornalista que aparece no vídeo ao seu lado.” (**riso conivente**)
 - C. “Esse tipo de visão acaba reforçando a ideia de que o racismo só aparece em atitudes como a de Waack, e no riso conivente do jornalista que aparece no vídeo ao seu lado. Nenhum jornalista comentou isso...” (**atitudes como a de Waack**)
 - D. “E mais: o privilégio do homem branco é tamanho que, nos EUA ou em países da Europa, ele teria sido demitido e processado diante do racismo exposto em sua atitude.” (**homem branco**)
8. Observe o trecho “Antes que barulhentos defensores do jornalista William Waack me acusem — **como** fizeram com muitos críticos — de agredir direitos individuais...” e assinale a alternativa em que o elemento destacado tem a mesma função que nesse trecho:
- A. Como foi que a aluna ficou sabendo da sua classificação?
 - B. Como estivesse chovendo muito, o show foi suspenso.
 - C. Como o Brasil, há atualmente outros países com alto índice de desemprego.
 - D. Como avisaram os cientistas, começam a surgir nefastos efeitos do desmatamento.
9. Assinale a única alternativa cujo significado indicado entre parênteses não corresponde ao elemento destacado na frase:
- A. “...agredir direitos individuais ou de promover ato de covardia ressentida...” (**melindrada**)
 - B. “São mais sutis, porém tão ou mais violentas e danosas quanto a de Waack.” (**tênue**)
 - C. “...o racismo só aparece em atitudes como a de Waack, e no riso conivente do jornalista que aparece no vídeo ao seu lado.” (**zombeteiro**)
 - D. “Coisa de preto”, isto sim, diz respeito à sua enorme riqueza cultural, ao trabalho árduo de quem ajudou a construir este país.” (**custoso**)
10. No fragmento “Antes que barulhentos defensores do jornalista William Waack me acusem — como fizeram com muitos críticos — de agredir direitos individuais ou de promover ato de covardia ressentida, é preciso dizer com clareza: o que está em questão não é só se Waack é racista ou se cometeu atos racistas em sua bem-sucedida e respeitada carreira jornalística.”, no primeiro parágrafo do texto, os travessões foram empregados para:
- A. indicar a mudança de interlocutor, no texto.
 - B. separar uma oração explicativa, intercalada.
 - C. realçar ironicamente um fragmento do texto.
 - D. isolar uma oração com função adverbial.

LEGISLAÇÃO

11. Considerando o disposto na Lei n. 8.112/90, julgue os itens a seguir em V (verdadeiro) e F (falso):
- () Para os efeitos desta Lei, servidor é a pessoa legalmente investida em cargo público.
 - () Cargo público é o conjunto de atribuições e responsabilidades previstas na estrutura organizacional que devem ser cometidas a um servidor.
 - () Os cargos públicos, acessíveis a todos os brasileiros, são criados por lei, com denominação própria e vencimento pago pelos cofres públicos, para provimento em caráter efetivo ou em comissão.
 - () É permitida a prestação de serviços gratuitos, salvo os casos previstos em lei.

Assinale a opção que apresenta a sequência **CORRETA**:

- A. V – V – F – F
- B. V – F – F – V
- C. F – V – V – F
- D. V – V – V – F

12. De acordo com o disposto na Lei n. 11.091/05, assinale o item **INCORRETO**:

- A. Para os efeitos desta Lei, são consideradas Instituições Federais de Ensino os órgãos e entidades públicos vinculados ao Ministério da Educação que tenham por atividade-fim o desenvolvimento e aperfeiçoamento do ensino, da pesquisa e extensão e que integram o Sistema Federal de Ensino.
- B. O desenvolvimento do servidor na carreira dar-se-á, exclusivamente, pela mudança de nível de capacitação e de padrão de vencimento mediante, respectivamente, Progressão por Capacitação Profissional ou Progressão por Mérito Profissional.
- C. Progressão por Capacitação Profissional é a mudança de nível de capacitação, no mesmo cargo e nível de classificação, decorrente da obtenção pelo servidor de certificação em Programa de Capacitação, compatível com o cargo ocupado, o ambiente organizacional e a carga horária mínima exigida, respeitado o interstício de 12 (doze) meses.
- D. Progressão por Mérito Profissional é a mudança para o padrão de vencimento imediatamente subsequente, a cada 2 (dois) anos de efetivo exercício, desde que o servidor apresente resultado fixado em programa de avaliação de desempenho, observado o respectivo nível de capacitação.

13. Com base na Lei n. 9.784/99, assinale a alternativa **CORRETA**.

- A. Pode atuar em processo administrativo o servidor ou autoridade que tenha participado ou venha a participar como perito, testemunha ou representante, ou se tais situações ocorrem quanto ao cônjuge, companheiro ou parente e afins até o quarto grau.
- B. Os atos do processo administrativo não dependem de forma determinada senão quando a lei expressamente a exigir.
- C. As matérias de competência exclusiva do órgão ou autoridade podem ser objeto de delegação.
- D. É permitido arguir a suspeição de autoridade ou servidor que tenha amizade íntima ou inimizade notória com algum dos interessados ou com os respectivos cônjuges, companheiros, parentes e afins até o segundo grau.

14. Com fundamento na Lei n. 8.666/93, relacione as modalidades de licitação e assinale a alternativa **CORRETA**:

- | | |
|----------------------|--|
| I – Concorrência | () é a modalidade de licitação entre interessados devidamente cadastrados ou que atenderem a todas as condições exigidas para cadastramento até o terceiro dia anterior à data do recebimento das propostas, observada a necessária qualificação. |
| II – Concurso | () é a modalidade de licitação entre quaisquer interessados que, na fase inicial de habilitação preliminar, comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos no edital para execução de seu objeto. |
| III – Convite | () é a modalidade de licitação entre quaisquer interessados para escolha de trabalho técnico, científico ou artístico, mediante a instituição de prêmios ou remuneração aos vencedores, conforme critérios constantes de edital publicado na imprensa oficial com antecedência mínima de 45 (quarenta e cinco) dias. |
| IV – Leilão | () é a modalidade de licitação entre quaisquer interessados para a venda de bens móveis inservíveis para a administração ou de produtos legalmente apreendidos ou penhorados, ou para a alienação de bens imóveis, a quem oferecer o maior lance, igual ou superior ao valor da avaliação. |
| V – Tomada de Preços | () é a modalidade de licitação entre interessados do ramo pertinente ao seu objeto, cadastrados ou não, escolhidos e convidados em número mínimo de 3 (três) pela unidade administrativa, a qual afixará, em local apropriado, cópia do instrumento convocatório e o estenderá aos demais cadastrados na correspondente especialidade que manifestarem seu interesse com antecedência de até 24 (vinte e quatro) horas da apresentação das propostas. |

Assinale a opção que apresenta a sequência **CORRETA**:

- A. V, I, III, IV, II
- B. I, IV, II, III, V
- C. V, I, IV, II, III
- D. V, I, II, IV, III

15. Relativamente ao artigo 37 da Carta Magna, analise as assertivas abaixo:

I - A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.

II - O direito de greve do servidor público será exercido nos termos e nos limites definidos em lei complementar.

III - Os vencimentos dos cargos do Poder Legislativo e do Poder Judiciário não poderão ser superiores aos pagos pelo Poder Executivo.

IV - Os atos de improbidade administrativa importarão a suspensão dos direitos políticos, a perda da função pública, a indisponibilidade dos bens e o ressarcimento ao erário, na forma e gradação previstas em lei, sem prejuízo da ação penal cabível.

Está(ão) **INCORRETA(S)**:

- A. I, II e IV
- B. III somente
- C. II somente
- D. II, III e IV

16. Em relação às vantagens e indenizações instituídas no Regime Jurídico dos Servidores Públicos da União, é **INCORRETO** afirmar que:

- A. Além do vencimento, vantagens tais como indenizações, gratificações e adicionais podem ser pagas ao servidor.
- B. As indenizações são incorporadas ao vencimento ou provento para qualquer efeito.
- C. As gratificações e os adicionais incorporam-se ao vencimento ou provento, nos casos e condições indicados em lei.
- D. A ajuda de custo destina-se a compensar as despesas de instalação do servidor que, no interesse do serviço, passar a ter exercício em nova sede, com mudança de domicílio em caráter permanente, vedado o duplo pagamento de indenização, a qualquer tempo, no caso de o cônjuge ou companheiro que detenha também a condição de servidor, vier a ter exercício na mesma sede.

17. A Lei n. 12.527/11 regulamenta o acesso às informações e estabelece os critérios e procedimentos a serem adotados pela Administração Pública. De acordo com o referido dispositivo legal, assinale a opção **INCORRETA**:

- A. É dever do Estado controlar o acesso e a divulgação de informações sigilosas produzidas por seus órgãos e entidades, assegurando a sua proteção.
- B. O tratamento das informações pessoais deve ser feito de forma transparente e com respeito à intimidade, vida privada, honra e imagem das pessoas, bem como às liberdades e garantias individuais.
- C. Quando se tratar de acesso à informação contida em documento cuja manifestação possa prejudicar sua integridade, deverá ser oferecida a consulta de cópia, com certificação de que esta confere com o original.
- D. No caso de indeferimento de acesso a informações ou às razões da negativa do acesso, poderá o interessado interpor recurso contra a decisão no prazo de 15 (quinze) dias a contar da sua ciência.

18. O Decreto n. 5.707, de 23 de fevereiro de 2006, institui a Política e as Diretrizes para o Desenvolvimento de Pessoal da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional. Com base neste dispositivo legal, julgue as assertivas abaixo:

I – A divulgação e gerenciamento das ações de capacitação está entre as finalidades da Política Nacional de Desenvolvimento de Pessoal.

II – O prazo do afastamento para os servidores cursarem pós-doutorado ou especialização é de até 48 (quarenta e oito) meses.

III – A licença para capacitação poderá ser utilizada parcialmente para a elaboração de dissertação de mestrado ou tese de doutorado, cujo objeto seja compatível com o plano anual de capacitação da instituição.

IV – A licença para capacitação poderá ser parcelada, não podendo a menor parcela ser inferior a trinta dias.

Está **CORRETO** o que se afirma em:

- A. somente I
- B. II, III e IV
- C. I, II, III e IV
- D. I e IV

19. A Lei n. 8.429, de 02 de junho de 1992, trata das sanções aplicáveis aos agentes públicos nos casos de enriquecimento ilícito no exercício de mandato, cargo, emprego ou função na administração pública direta, indireta ou fundacional. As alternativas abaixo relacionadas estão corretas, **EXCETO**:

- A. As ações destinadas a apurar os atos de improbidade praticados por qualquer agente público, servidor ou não, podem ser propostas em até cinco anos após o término do exercício de mandato, de cargo em comissão ou de função de confiança.
- B. Constitui ato de improbidade administrativa, importando enriquecimento ilícito, receber vantagem econômica, direta ou indireta, para facilitar a alienação, permuta ou locação de bem público ou o fornecimento de serviço por ente estatal por preço inferior ao valor de mercado.
- C. Constitui ato de improbidade administrativa que atenta contra os princípios da administração pública qualquer ação ou omissão que viole os deveres de honestidade, imparcialidade, legalidade e lealdade às instituições.
- D. Será punido com a pena de suspensão por 90 (noventa) dias, a bem do serviço público, sem prejuízo de outras sanções cabíveis, o agente público que se recusar a prestar declaração dos bens, dentro do prazo determinado, ou que a prestar falsa.

20. O Decreto n. 1.171/94 aprovou o Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal e determina que:
- A. Em todos os órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, indireta autárquica e fundacional, ou em qualquer órgão ou entidade que exerça atribuições delegadas pelo poder público, deverá ser criada uma Comissão de Ética, encarregada de orientar e aconselhar sobre a ética profissional do servidor, no tratamento com as pessoas e com o patrimônio público, competindo-lhe conhecer concretamente de imputação ou de procedimento susceptível de censura.
 - B. A Comissão de Ética pode aplicar ao servidor as penas de advertência e censura, devendo constar no parecer a sua fundamentação, a assinatura de todos os seus integrantes, bem como a ciência do faltoso.
 - C. Para fins de apuração do comprometimento ético, entende-se por servidor público todo aquele que, por força de lei, contrato ou de qualquer ato jurídico, preste serviços de natureza permanente, e com retribuição financeira e ligados diretamente a qualquer órgão do poder estatal, como as autarquias, as fundações públicas, as entidades paraestatais, as empresas públicas e as sociedades de economia mista, ou em qualquer setor onde prevaleça o interesse do Estado.
 - D. É permitido ao servidor público o uso do cargo ou função, facilidades, amizades, tempo, posição e influências, para obter qualquer favorecimento para outrem

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. Você é o(a) técnico(a) responsável pelo laboratório de Técnica Dietética do Departamento de Nutrição, do Instituto de Ciências da Saúde, da Universidade Federal do Triângulo Mineiro. Todas as semanas, os professores lhe passam um roteiro de aula contendo os gêneros alimentícios que serão utilizados. Complete a requisição diária, abaixo, de saída do almoxarifado com as quantidades totais e custos totais dos gêneros alimentícios, que serão utilizados para uma aula sobre “carnes”, programada, por sua vez, para 40 alunos.

REQUISIÇÃO DIÁRIA DE SAÍDA DO ALMOXARIFADO				
GÊNEROS	PER CAPITA BRUTO	QUANTIDADE TOTAL	CUSTO POR KG OU G	CUSTO TOTAL
Acém bovino	0,100 kg		R\$ 14,00 (1 kg)	
Toucinho suíno	0,030 kg		R\$ 5,95 (1 kg)	
Proteína texturizada de soja	0,010 kg		R\$ 8,19 (500 g)	
Fécula de mandioca	0,010 kg		R\$ 5,20 (400 g)	

Assinale a alternativa **CORRETA**, que contém os valores da quantidade total de acém bovino e fécula de mandioca (em quilos); e do custo total e per capita de todos os alimentos (R\$), respectivamente.

- A. 0,4 kg, 4 kg, R\$ 1,87 e R\$ 74,89.
- B. 4 kg, 0,4 kg, R\$ 74,89 e R\$ 1,87.
- C. 1,2 kg, 4 kg, R\$ 56,00 e R\$ 1,87.
- D. 4 kg, 1,2 kg, R\$ 1,87 e R\$ 56,00.

22. Você foi requisitado(a) para fazer as adequações na ficha técnica de uma preparação que será utilizada no Laboratório de Técnica Dietética. A preparação é um sanduíche natural composto por: pão de forma integral, creme vegetal, alface crespa, tomate italiano, peito de peru *light* e queijo muçarela, conforme informações abaixo.

FICHA TÉCNICA		
Ingredientes	Quantidade	
	Medida caseira	Medida padronizada
Pão de forma	10 fatias	250 g
Creme vegetal	5 colheres de sopa	50 g
Alface crespa	10 folhas	100 g
Tomate italiano	10 rodela	200 g
Peito de peru <i>light</i>	5 fatias	50 g
Queijo muçarela	5 fatias	50 g
Rendimento: 5 sanduíches.		

Dados: 1 pacote de pão de forma (20 fatias), 1 pote de creme vegetal (500 g), 1 pé de alface crespa (500 g), 1 tomate italiano (120 g), 1 peça de peito de peru *light* (1 kg) e 1 peça de queijo muçarela (1 kg).

Quais as quantidades necessárias para ampliar essa receita para 100 pessoas, considerando 1 sanduíche por pessoa. Escolha a alternativa **CORRETA**:

- A. 5 pacotes de pães, 1 pote de creme vegetal, 2 pés de alface, 2 kg de tomate, ½ peça de peito de peru, e ½ peça de queijo muçarela.
- B. 10 pacotes de pães, 1 pote de creme vegetal, 2 pés de alface, 2 kg de tomate, ½ peça de peito de peru, e ½ peça de queijo muçarela.
- C. 10 pacotes de pães, 2 potes de creme vegetal, 4 pés de alface, 4 kg de tomate, 1 peça de peito de peru, e 1 peça de queijo muçarela.
- D. 5 pacotes de pães, 2 potes de creme vegetal, 4 pés de alface, 4 kg de tomate, 1 peça de peito de peru, e 1 peça de queijo muçarela.

23. O profissional que trabalha na área de nutrição e dietética deve acompanhar rotineiramente o tempo e a temperatura dos alimentos durante o período de distribuição das refeições, com vistas a garantir a qualidade microbiológica. Essas condutas e critérios para distribuição de alimentos em relação à temperatura e tempo devem seguir os seguintes parâmetros. Assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A. no mínimo a 60°C por no máximo 6 horas (alimentos quentes).
- B. no mínimo a 60°C por no máximo 2 horas (alimentos quentes).
- C. até 10°C por no máximo 4 horas (alimentos frios).
- D. acima 10°C por no máximo 2 horas (alimentos frios).

24. Para as próximas aulas práticas de vegetais, serão utilizados os seguintes alimentos: abobrinha italiana, beterraba, cenoura, alface romana, chicória e mostarda. Os alimentos citados serão consumidos por 40 alunos por aula, sendo que a cenoura e alface romana serão utilizadas em duas aulas, e a abobrinha italiana, beterraba, chicória e mostarda em apenas uma aula. O quadro abaixo mostra o per capita líquido e fator de correção de cada alimento que será utilizado.

ALIMENTOS	PER CAPITA LÍQUIDO	FATOR DE CORREÇÃO
Abobrinha italiana	60 g	1,33
Beterraba	60 g	1,53
Cenoura	60 g	1,16
Alface romana	20 g	1,31
Chicória	20 g	1,12
Mostarda	20 g	1,10

Considerando as informações do enunciado e do quadro, calcule a quantidade de alface romana e beterraba que deverão ser compradas para as duas aulas.

Assinale a alternativa **CORRETA**, que contém os valores da quantidade de alface romana e beterraba que devem ser adquiridas, respectivamente.

- A. 2096 kg de alface romana e 3672 kg de beterraba.
- B. 209,6 g de alface romana e 367,2 g de beterraba.
- C. 20,96 kg de alface romana e 36,72 kg de beterraba.
- D. 2096 g de alface romana e 3672 g de beterraba.

25. Em relação ao processo de higienização dos equipamentos, utensílios e alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição, julgue as frases a seguir em CORRETAS e INCORRETAS:

I – Na desinfecção ambiental, em locais que não ocorram contato direto com o alimento, quando se utilizar cloro, álcool 70%, quaternário de amônio ou iodóforos não haverá necessidade de enxágue final.

II – A higienização de utensílios pode ser realizada por processo manual ou mecânico, e compreende as fases de desinfecção e secagem.

III – A desinfecção de alimentos somente poderá ser feita por processos químicos com imersão em solução clorada.

IV – Ao higienizar os hortifrutos, deve-se: retirar as partes deterioradas, lavar um a um em água corrente, imergir o alimento em solução clorada e enxaguar.

A quantidade de FRASE(S) **INCORRETA(S)** é igual a:

- A. 1.
- B. 2.
- C. 3.
- D. 4.

26. Com relação aos Procedimentos Operacionais Padrões e o Manual de Boas Práticas de Fabricação, assinale a alternativa **CORRETA**.
- A. Segundo a Resolução Diretiva Colegiada nº 216 de 15 de setembro de 2004 (ANVISA), os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados a: 1. Higienização de instalações, equipamentos e móveis; 2. Controle integrado de vetores e pragas urbanas; 3. Higienização da caixa de gordura; e 4. Higiene e saúde dos manipuladores.
- B. No recebimento de mercadorias caso haja mais de um fornecedor aguardando, dar preferência de atendimento na seguinte ordem: 1. alimentos prontos para consumo; 2. alimentos perecíveis congelados; 3. alimentos perecíveis resfriados e refrigerados; 4. alimentos perecíveis permitidos em temperatura ambiente; e 5. alimentos "não perecíveis".
- C. Nos procedimentos para a refrigeração e o congelamento de alimentos devem-se organizar as unidades refrigeradas de modo que os alimentos fiquem assim distribuídos: 1. parte mais alta = alimentos "in natura"; 2. parte intermediária = alimentos pré-preparados; e 3. parte mais baixa = alimentos prontos para consumo.
- D. O descongelamento deve ser realizado segundo a recomendação do fabricante, e é favorecido quando a porção do alimento congelado é pequena (máximo 2 kg) e quando armazenado em recipientes com altura não superior a 10 cm.
27. A dieta branda está indicada para pacientes com limitada capacidade de mastigação, quando é necessário o abrandamento dos tecidos ou das fibras para facilitar o processo digestivo e absorptivo. Nessa dieta, podem ser empregados os seguintes alimentos. Assinale a alternativa **CORRETA**:
- A. Carnes tenras cozidas, aves e pescados magros.
- B. Massas, pães e bolos preparados com cereais integrais.
- C. Frutas ao natural, com cascas e membranas.
- D. Ovos fritos ou cozidos.
28. Sobre os conceitos básicos em nutrição, assinale a alternativa **CORRETA**.
- A. Os carotenoides são pigmentos que estão presentes nas frutas e hortaliças e são solúveis em água.
- B. O feijão, o peixe, o leite e o queijo são exemplos de alimentos fontes de proteínas de alto valor biológico.
- C. Os ácidos graxos essenciais aos seres humanos são o ácido graxo linoleico e o ácido graxo linolênico.
- D. Os cereais são conhecidos por serem alimentos ricos em carboidratos e também por conter boa quantidade do aminoácido lisina.

29. Considerando as técnicas corretas de pesagem e uso de medidas caseiras dos alimentos, assinale a alternativa **INCORRETA**:
- A. Alimentos sólidos, como a farinha, devem ser peneirados antes de medir, pois a variação do peso entre farinhas peneiradas e não peneiradas, utilizando-se o mesmo recipiente, pode variar.
 - B. Na pesagem dos alimentos pastosos, como a margarina ou a manteiga, esses devem estar à temperatura ambiente, ser pressionados para dentro do recipiente e então nivelados com o dorso regular de uma faca.
 - C. Ao medir alimentos sólidos como farinha, deve-se preencher completamente o utensílio com o alimento, sem deixar espaços vazios. Para tanto, pressionar com auxílio de um utensílio é fundamental.
 - D. Para serem medidos, os líquidos devem estar, preferencialmente, em temperatura ambiente, e a leitura dos mesmos em proveta deverá ser realizada no menisco.
30. Sobre a cocção de hortaliças e frutas, é **CORRETO** afirmar que:
- A. A cocção de hortaliças verdes em meio ácido ou em recipientes tampados leva à formação de feofitinas, pigmentos amarronzados que comprometem a aparência do produto final.
 - B. A betalaína, pigmento que dá a coloração roxa à beterraba, pode ser modificada para a cor marrom/preta quando adicionado ácido ao meio de cocção.
 - C. As antocianinas são pigmentos presentes em frutas e hortaliças, os quais são perdidos para a água somente em casos de cocção prolongada.
 - D. A pectina é uma fibra insolúvel presente em algumas frutas como banana e maçã. Quando as frutas são coccionadas, a pectina, assim como outros nutrientes, é completamente perdida.
31. Em relação às técnicas de preparo dos alimentos e as modificações ocorridas, assinale a alternativa **CORRETA**:
- A. Considerando o mesmo tempo de cocção, sabe-se que os cortes menores de vegetais reduzem as perdas de nutrientes.
 - B. A quantidade de água empregada durante a cocção não interfere na qualidade nutricional dos alimentos.
 - C. O tempo de cocção interfere na perda de vitaminas dos alimentos, sendo inversamente proporcional ao tempo.
 - D. O branqueamento de alimentos (geralmente hortaliças) inativa enzimas, melhora a cor e é indicado para anteceder os processos de congelamento.

32. Considerando-se o pré-preparo e o preparo dos alimentos, é **INCORRETO** afirmar que:
- A. Considerando-se o calor seco, o fator de cocção será menor quanto maior for a exposição do alimento ao calor.
 - B. O fator de correção consiste na relação entre a quantidade de alimento cozido (pronto para o consumo) e a quantidade de alimento cru utilizado.
 - C. Considerando que, no descascamento manual de 10 kg de batatas, se obtenha um fator de correção equivalente a 1,3; enquanto que no descascamento elétrico, com a mesma quantidade da hortaliça, se obtenha um fator de correção igual a 1,15, então, o descascamento elétrico desse produto será mais indicado que o manual.
 - D. O pré-preparo, a qualidade da matéria-prima, o grau de amadurecimento, as condições de armazenamento, os tipos de equipamentos utilizados, os utensílios e a qualificação da mão-de-obra são aspectos que interferem no fator de correção dos alimentos.

33. Sobre as carnes, leites e ovos, analise as afirmativas:

- I. O tecido conjuntivo presente nas carnes tem a função de dar sustentação ao músculo. Quanto maior o teor de tecido conjuntivo, maior a maciez da carne e menor o tempo de cocção.
- II. Os pescados, conhecidos como “frutos do mar”, merecem atenção durante a cocção. Como são carnes delicadas, a cocção deve ser rápida e branda, de forma a preservar as características sensoriais.
- III. Ao ser fervido, o sabor do leite altera em razão da perda de hidrogênio e oxigênio, além da concentração de substâncias.
- IV. A adição de um pouco de água às claras de ovos antes de bater, aumenta a estabilidade da espuma formada.

Estão **CORRETAS** as afirmativas:

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

34. Marque a alternativa **INCORRETA**:

- A. O Questionário de Frequência de Consumo Alimentar permite estimar o consumo total de alimentos do indivíduo avaliado.
- B. Os instrumentos para avaliação da dieta devem considerar a extensa variabilidade da ingestão dietética dos indivíduos e grupos humanos.
- C. O registro alimentar com pesagem é considerado o padrão ouro da metodologia do consumo alimentar.
- D. O registro alimentar por estimação pode determinar alterações no comportamento alimentar do grupo sob investigação.

35. Em relação ao uso do Índice de Massa Corporal (IMC) para avaliação nutricional de indivíduos, assinale a alternativa **INCORRETA**:
- A. O IMC apresenta como limitação o fato de existir uma correlação com a massa livre de gordura, principalmente nos homens, sendo assim é inadequado para avaliação de atletas e pessoas com muita musculatura.
 - B. Os pontos de corte de IMC podem ser usados isolados de outras medidas ou outros determinantes de morbidade, especialmente na prática clínica.
 - C. Diferenças na composição corporal entre sexos, raças e faixas etárias não são detectadas pelo IMC (valores semelhantes podem representar % de gordura corporal diferentes).
 - D. Valores muito baixos de IMC podem indicar reservas energéticas depletadas, principalmente de tecido adiposo, o que gera menor produtividade e maior risco de morbimortalidade.
36. Em relação à medida da circunferência da cintura é **INCORRETO** afirmar que:
- A. A circunferência da cintura reflete tecido adiposo subcutâneo, mas não reflete tecido adiposo intra-abdominal.
 - B. A relação circunferência da cintura / circunferência do quadril (RCQ) é um bom indicador da distribuição de gordura corporal.
 - C. A medida da circunferência da cintura isolada tem se mostrado mais correlacionada às alterações do perfil lipídico quando comparadas à relação cintura quadril.
 - D. É uma medida altamente correlacionada com o Índice de Massa Corporal.
37. Em relação aos princípios da bioimpedância elétrica, é **CORRETO** afirmar que:
- A. Tecido magro e adiposo apresentam baixa resistência.
 - B. Tecido magro apresenta alta resistência e tecido adiposo apresenta baixa resistência.
 - C. Tecido magro apresenta baixa resistência e tecido adiposo apresenta alta resistência.
 - D. Tecido magro e tecido adiposo apresentam alta resistência.
38. Quanto à avaliação do estado nutricional por aferição de dobras cutâneas, identifique a alternativa **INCORRETA**.
- A. Deve-se manter a dobra entre os dedos até o término da aferição.
 - B. Deve-se identificar e marcar o local a ser medido.
 - C. Deve-se permanecer com o pinçamento da dobra por pelo menos 1 minuto para que se faça a leitura.
 - D. Deve-se destacar a dobra de modo a assegurar que o tecido muscular não tenha sido pinçado.

39. Assinale a alternativa **CORRETA**:

- A. Os pontos de corte de IMC para avaliação nutricional de adolescentes apresentam associação com mortalidade e morbidade.
- B. A avaliação do consumo alimentar de indivíduos e populações não é considerada um passo fundamental na avaliação da saúde.
- C. A falta de uma única padronização no local da medida da circunferência da cintura não implica em dificuldade de sua utilização para comparação entre estudos epidemiológicos.
- D. No que tange aos exames laboratoriais úteis para o diagnóstico nutricional, a albumina, na prática clínica, é bastante utilizada para análise da massa proteica visceral. No entanto, seus níveis estão sujeitos a influências não nutricionais, tais como o estado de hidratação do paciente (edema) e a presença de hepatopatias.

40. Assinale a alternativa **CORRETA**:

- A. As balanças tipo plataforma são indicadas para medir crianças de todas as idades, adolescentes, adultos, gestantes, nutrízes e idosos.
- B. Em relação à pesagem da massa corporal de indivíduos em balança mecânica, a mesma deve ser travada antes de sua utilização.
- C. Medidas, índices e indicadores são termos sinônimos muito utilizados na avaliação nutricional.
- D. O único critério para a construção de uma referência (para comparação do estado nutricional entre populações) é a amostra ser representativa do país.

FOLHA DE RESPOSTAS

(RASCUNHO)

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

ATENÇÃO:

AGUARDE AUTORIZAÇÃO PARA VIRAR O

CADERNO DE PROVA.