

CONCURSO PÚBLICO UFMG / 2018

NUTRICIONISTA LÍNGUA PORTUGUESA / LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA

SÓ ABRA QUANDO AUTORIZADO

Antes de começar a fazer as provas:

- Verifique se este caderno contém PROVAS de: Língua Portuguesa/ Legislação, com 15 questões; e Específica do Cargo, com 30 questões, com 4 (quatro) alternativas, cada uma dessas questões, sequencialmente numeradas de **01 a 45**.

Caso haja algum problema, solicite a substituição do seu caderno de provas.

Na Folha de Respostas:

- Confira seu nome e número de inscrição.
- Assine, A TINTA, no espaço indicado.

Ao transferir as respostas para a Folha de Respostas:

- USE SOMENTE CANETA AZUL ou PRETA e aplique traços firmes dentro da área reservada à letra correspondente a cada resposta, conforme o modelo:

	A	B	C	D
00 -	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Sua resposta **NÃO** será computada, se houver marcação de mais de uma alternativa.

NÃO DEIXE NENHUMA QUESTÃO SEM RESPOSTA.

A FOLHA DE RESPOSTAS não deve ser dobrada, amassada ou rasurada.

Sua prova **SOMENTE PODERÁ SER ENTREGUE APÓS O TÉRMINO DO PERÍODO DE SIGILO**. Levante o braço, para que o fiscal possa recolhê-la.

Você deverá aguardar o fiscal se aproximar para, então, entregar o CADERNO DE PROVAS e a FOLHA DE RESPOSTAS.

Você **NÃO** poderá levar consigo o Caderno de Provas.

O rascunho de gabarito, localizado ao final do Caderno de Provas, **SÓ PODERÁ SER DESTACADO PELO FISCAL**.

Recolha seus objetos, deixe a sala e, em seguida, o prédio. A partir do momento em que sair da sala e até a saída do prédio, continuam válidas as proibições do uso de aparelhos eletrônicos e celulares, bem como não lhe é mais permitido o uso dos sanitários.

**Duração total das provas,
incluindo transcrição da
FOLHA DE RESPOSTAS:
TRÊS HORAS**

EM BRANCO

PROVA DE LÍNGUA PORTUGUESA / LEGISLAÇÃO

INSTRUÇÃO: As questões 1 a 10 referem-se ao Texto 1, a seguir. Leia-o com atenção, antes de respondê-las.

TEXTO 1

Os porquinhos vão à praia

Era lixo só. No domingo de Natal, ninguém se atrevia a ir à praia em Ipanema e Leblon, os bairros da elite carioca. É o metro quadrado mais caro do Rio de Janeiro, porém o que sobra em dinheiro falta em educação. Todo mundo culpou a Companhia Municipal de Limpeza Urbana (Comlurb). Que direito tem a prefeitura de expor nossa falta de respeito com o espaço público?

É verdade que houve uma falha operacional. Os garis do sábado à noite teriam que dar mais duro para compensar a redução da equipe da Comlurb no domingo. A praia mais sofisticada da cidade, que vai do canto do Arpoador até o fim do Leblon, amanheceu com 25 toneladas de lixo espalhadas, um espetáculo nojento. Cocos são o maior detrito: 20 mil por dia. Mas tem muita embalagem de biscoito e de sorvete. As criancinhas imitam os pais que deixam nas areias latas de cerveja, copos de mate, garrafinhas de água, espetos de queijo coalho, canudos de plástico. É o porco pai, a porca mãe e a prole de porquinhos.

Adorei o atraso da Comlurb por seu papel didático. Quem andou no calçadão dominical e olhou aquela imundície pode ter pensado, caso tenha consciência: e se cada um cuidasse de seu próprio lixo como pessoas civilizadas? O Rio está cheio de farofeiro. De fora e de dentro. De todas as classes sociais. Gente que ainda não aprendeu que pode carregar seu próprio saquinho de lixo na praia. A areia que sujamos hoje será ocupada amanhã por nós mesmos, nossas crianças ou os bebês dos outros. Falo do Rio, mas o alerta serve para o Brasil inteiro neste verão. Temos um litoral paradisíaco. Por que maltratar as praias? [...]

Menos lixo no espaço público significa economia para o contribuinte e trabalho menos penoso para os garis. A multa no Rio, hoje, para quem joga lixo na rua é de R\$ 146, mas jamais alguém foi multado. Os guardas municipais raramente abordam os sujismundos e preferem tentar educar, explicar que não é legal. [...]

Os porquinhos adoram um argumento: não haveria cestas de lixo suficientes. Na orla, as 1.400 caçambas não dariam para o lixo do verão. A partir de fevereiro, as caçambas dobrarão de volume, de 120 litros para 240 litros. E nunca serão suficientes. Porque o que conta é educação e cultura. Ou você se sente incapaz de jogar qualquer coisa no chão e anda com o papel melado de bala até encontrar uma lixeira, ou você joga mesmo, sem culpa nem perdão. O outro argumento é igual ao dos políticos corruptos: todo mundo rouba, por que não eu? Pois é, todo mundo suja, a areia já está coalhada de palitinhos, plásticos e cocos, que diferença eu vou fazer? Toda a diferença do mundo. O valor de cada um ninguém tira.

Em alta temporada, 200 garis recolhem, de 56 quilômetros de praias no Rio, 70 toneladas de lixo aos sábados e 120 toneladas de lixo aos domingos. A praia com mais lixo é a da Barra da Tijuca. Em seguida, Copacabana. Tenham santa paciência. Quando vejo aquela família que leva da praia suas barracas, cadeirinhas e bolsas, mas deixa na areia um rastro de lixo, dá vontade de perguntar: na sua casa também é assim? [...]

Que tal ser um cidadão melhor e menos porquinho nos próximos anos?

AQUINO, Ruth de. *Mente Aberta*. *Época*. Rio de Janeiro: Editora Globo, 29 dez. 2011. Disponível em: <<http://revistaepoca.globo.com/Mente-aberta/ruth-de-aquino/noticia/2011/12/os-porquinhos-vaopraia.html>>. Acesso em 8 fev. 2018. [Fragmento adaptado].

QUESTÃO 01

A questão central abordada pela autora do texto é

- A) o descaso da Comlurb e da prefeitura do Rio de Janeiro para com as praias cariocas.
- B) o repugnante cenário encontrado nas praias de Ipanema e do Leblon num domingo de Natal.
- C) a falta de educação de quem joga, diariamente sem constrangimento, lixo na areia da praia.
- D) a utopia de que a areia que as pessoas sujam será, no futuro, ocupada por elas mesmas.

QUESTÃO 02

De acordo com o texto, o problema causado pelos frequentadores das praias se tornou evidente devido

- A) à falta de profissionalismo da Comlurb.
- B) ao erro na contratação da Comlurb.
- C) ao atraso de funcionários da Comlurb.
- D) à redução de equipe pela Comlurb.

QUESTÃO 03

O termo “porquinhos”, empregado pela autora ao se referir aos responsáveis pelo problema abordado, é uma

- A) sinédoque por estabelecer uma relação quantitativa entre o significado original da palavra e o referente, tal como: a parte pelo todo, o gênero pela espécie, singular pelo plural.
- B) metonímia por ser uma palavra, fora do seu contexto semântico normal, que tem relação objetiva, de contiguidade material ou conceitual, com o referente ocasionalmente pensado.
- C) personificação por se tratar do ato ou efeito de personificar em queo indivíduo que representa simboliza ou faz lembrar alguma coisa abstrata, uma qualidade, uma ideia.
- D) metáfora por ser um recurso expressivo e produzir um sentido figurado por meio de comparação implícita, podendo haver uma relação de semelhança.

QUESTÃO 04

Quando pergunta “Que direito tem a prefeitura de expor nossa falta de respeito com o espaço público?”, a autora

- A) usa de ironia para deixar claro que considera irresponsável a atitude de pessoas que não recolhem o próprio lixo.
- B) faz um jogo de palavras para empregar expressões brandas e agradáveis com o objetivo de suavizar sua mensagem.
- C) emprega sarcasmo para recriminar os órgãos responsáveis pela limpeza urbana, por não exercerem suas funções.
- D) utiliza um questionamento para simular a pergunta que as pessoas se fazem ao ver o lixo na areia das praias.

QUESTÃO 05

São argumentos defendidos no texto, EXCETO:

- A) As pessoas precisam ter um comportamento civilizado quando frequentam espaços públicos.
- B) As novas gerações não sabem se comportar publicamente devido à falta de escolaridade e à imaturidade.
- C) Todos deveriam recolher os próprios detritos e colocá-los em latas de lixo ou lugares afins como caçambas.
- D) A origem do comportamento inadequado de jogar lixo na praia pode ser atribuída ao mau exemplo dos pais.

QUESTÃO 06

São recursos empregados pela autora na construção da argumentação textual, EXCETO:

- A) Antecipação de argumentos alheios e a justificativa de que não haveria cestas de lixo suficientes para acomodar os detritos jogados pelos “porquinhos”.
- B) Decisão de se colocar no lugar de quem deixa lixo na praia, ao levantar alegações possíveis dessas pessoas para justificar esse comportamento.
- C) Defesa de que, considerando os dados relativos às toneladas de lixo recolhido no Rio, a solução seria o aumento do número e do volume de caçambas.
- D) Alegação de que as pessoas poderiam fazer muita diferença se recolhessem seu próprio lixo assim como o fazem com os pertences que levam à praia.

QUESTÃO 07

Leia este trecho.

Falo do Rio, **mas** o alerta serve para o Brasil inteiro neste verão.

Sem alterar o sentido do texto, o termo destacado pode ser substituído por

- A) todavia.
- B) portanto.
- C) assim.
- D) logo.

QUESTÃO 08

Assinale a alternativa em que, no trecho, NÃO há opinião da autora.

- A) A praia com mais lixo é a da Barra da Tijuca. Em seguida, Copacabana. Tenham santa paciência.
- B) A praia mais sofisticada da cidade amanheceu com 25 toneladas de lixo espalhadas, um espetáculo nojento.
- C) Temos um litoral paradisíaco. Por que maltratar as praias?
- D) A multa no Rio, hoje, para quem joga lixo na rua é de R\$ 146, mas jamais alguém foi multado.

QUESTÃO 09

Os termos destacados a seguir classificam-se como artigos definidos, EXCETO em

- A) Os garis do sábado teriam que dar mais duro para compensar **a** redução da equipe da Comlurb.
- B) Todo mundo culpou **a** Companhia Municipal de Limpeza Urbana do Rio de Janeiro.
- C) **A** partir de fevereiro, as caçambas dobrarão de volume, de 120 litros para 240 litros.
- D) **A** areia das praias do Rio de Janeiro está coalhada de palitinhos, plásticos e cocos.

QUESTÃO 10

Leia este trecho:

A areia **que sujamos hoje** será ocupada amanhã por nós mesmos, nossas crianças ou os bebês dos outros.

O termo destacado nesse trecho é uma oração subordinada

- A) adjetiva restritiva.
- B) adjetiva explicativa.
- C) adverbial temporal.
- D) substantiva predicativa.

QUESTÃO 11

As palavras estão escritas conforme o Novo Acordo Ortográfico, EXCETO

- A) Semianalfabeto, macroestrutura, malcriado, para-lamas.
- B) Coerdeiro, herói, paraquedas, pontapé, autoescola.
- C) Antessala, ultramoderno, antirracismo, autossustentável.
- D) Semi-deus, idéia, ultra-som, auto-estima, heróico.

QUESTÃO 12

Assinale a alternativa em que a vírgula foi usada para separar elementos que exercem a mesma função sintática no mesmo período.

- A) Lá fora, a chuva cai e o mar se agita, trazendo má sorte aos pescadores.
- B) Que ideias tétricas, minha senhora! Que horror, minha nobre advogada!
- C) O seu rosto, o seu sorriso, a sua presença e a sua alegria iluminam o dia.
- D) Viaje para onde quiser, continue, porém, morando com seus pais idosos.

QUESTÃO 13

São requisitos básicos para investidura em cargo público, EXCETO:

- A) a quitação com as obrigações militares e eleitorais.
- B) o gozo dos direitos políticos.
- C) o nível de escolaridade exigido para o exercício do cargo.
- D) a comprovação do estado civil.

QUESTÃO 14

Analise as afirmativas abaixo segundo a Lei 8112/90, e marque a alternativa INCORRETA.

- A) A posse poderá dar-se mediante procuração específica.
- B) A posse ocorrerá no prazo de quarenta e cinco dias contados da publicação do ato de provimento.
- C) A posse em cargo público dependerá de prévia inspeção médica oficial.
- D) Exercício é o efetivo desempenho das atribuições do cargo público ou da função de confiança.

QUESTÃO 15

Segundo o Artigo 33 da Lei 8112/90, é INCORRETO afirmar que a vacância do cargo público decorrerá de:

- A) remoção.
- B) demissão.
- C) aposentadoria.
- D) posse em outro cargo inacumulável.

PROVA ESPECÍFICA – NUTRICIONISTA

QUESTÃO 16

O novo Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), na análise de especialistas, constitui um instrumento de educação alimentar e nutricional (EAN) potente para a promoção da alimentação adequada e saudável, bem como para o enfrentamento do excesso de peso e comorbidades associadas. Nesse contexto, as recomendações gerais deste instrumento a serem exploradas na elaboração de uma ação de EAN estratégica são

- A) levar a refeição preparada no domicílio para o local de trabalho ou estudo; valorizar regulamente os alimentos que podem ser comercializados dentro dos edifícios públicos, como cantinas de escolas ou de hospitais; e preferir alimentos regionais que estão na safra.
- B) realizar o cultivo de alimentos orgânicos em hortas domésticas (quintais ou vasos), para o preparo de refeições aos finais de semana; e privilegiar, em dias úteis, realizar as refeições fora do domicílio, moderando ida às redes de *fast-food* e preferindo os restaurantes e bares com preparações culinárias especializadas, tais como: comida japonesa, italiana, árabe....
- C) fazer dos alimentos *in natura* ou minimamente processados a base da alimentação; moderar a utilização de óleos, gorduras e açúcares no preparo e consumo dos alimentos; limitar o uso de alimentos processados; e evitar os alimentos ultraprocessados.
- D) reservar tempo para se alimentar, desfrutando o prazer proporcionado pelos atributos sensoriais dos alimentos e de suas preparações em ambiente tranquilo, sem a presença de outras pessoas; conhecer a legislação vigente e os órgãos que protegem os consumidores de descomedimentos publicitários; e a leitura de rótulos de alimentos ultraprocessados.

QUESTÃO 17

Os aminoácidos de cadeia ramificada (BCAAs) são amplamente utilizados por praticantes de atividade física como suplemento. Com base na estrutura, propriedades e sinalização desses aminoácidos, é INCORRETO afirmar que

- A) os BCAAs estimulam a ativação de mTOR no músculo, promovendo a síntese proteica.
- B) os aminoácidos leucina, isoleucina, valina são BCAAs.
- C) os BCAAs são provindos primordialmente de suplementos alimentares.
- D) os BCAAs possuem ação fisiológica em músculos periféricos, bem como no fígado.

QUESTÃO 18

A obesidade e o diabetes mellitus tipo 2 (DM2) são doenças crônicas basicamente caracterizadas pela expansão da adiposidade e alterações metabólicas, respectivamente. Elas estão quase sempre presentes em um mesmo paciente, sendo a terapia nutricional importante em seu tratamento. Em relação à fisiopatologia e dietoterapia dessas doenças, preencha as lacunas.

- O estímulo da _____ no tecido adiposo leva ao aumento de _____ na circulação, o que contribui para o desenvolvimento da resistência à insulina presente no DM2.
- O consumo excessivo de _____ contribui para o excesso de adiposidade presente na obesidade e o consumo de _____ leva a produção de moléculas anti-inflamatórias que alteram o desenvolvimento dessas doenças.

A alternativa em que se completa CORRETAMENTE essas enunciações é

- A) lipogênese; triglicérides; carboidratos refinados; ômega-6.
- B) lipogênese; ácidos graxos livres; carboidratos refinados; ômega-6.
- C) lipólise; triglicérides; carboidratos refinados; ômega-3.
- D) lipólise; ácidos graxos livres; carboidratos refinados; ômega-3.

QUESTÃO 19

Em 2012, foi publicado o “Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional (EAN) para as políticas públicas” com a finalidade de apoiar as ações de EAN nos diversos setores públicos, de modo a integrar estratégias mais amplas para a promoção da qualidade de vida da população e promover um campo comum de reflexões e práticas. Neste documento, encontra-se:

- I. O princípio de que a EAN, no contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis.
- II. A prerrogativa de que as ações de EAN devem fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar.
- III. A afirmação de que processo de EAN deve permanecer o mais próximo do modelo biomédico tradicional, pautado na transmissão de informações, com a hegemonia de ações e estratégias voltadas para a lógica da prevenção e da recuperação da saúde.
- IV. A determinação de que a EAN deve considerar o sujeito coletivo, por incluir indivíduos em diferentes fases do curso da vida, núcleos familiares ou outras formas variadas de organização social.

Acerca dessas afirmativas estão CORRETAS

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

QUESTÃO 20

No Brasil, apesar de se observarem intervenções de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) as quais são sinalizadoras de mudanças, por adotarem estratégias que se caracterizam pela tentativa de romper com o paradigma tradicional de ensino, muitas ações de EAN no bojo das políticas públicas e daquelas desenvolvidas a nível local ainda se pautam na transmissão verticalizada de conceitos, com suporte de uma pedagogia diretiva, com a preeminência de estratégias alicerçadas na recuperação da saúde. Em contraponto, princípios e diretrizes do Marco de Referência de EAN para as Políticas Públicas orientam que as ações de EAN sejam

- A) um processo que favoreça, permanentemente, romper crenças, valores, atitudes, práticas e representações sociais que se estabelecem em torno da alimentação e que permita transmitir informações atualizadas acerca das recomendações do novo Guia Alimentar para a População Brasileira (2014).
- B) um campo de conhecimento e de práticas individualizadas, pautadas em evidências científicas de uma disciplina da área em que será conduzida, para garantir especificidade e individualidade; setorizada; planejada e conduzida por um nutricionista, pois ações de EAN é uma atividade privativa deste profissional.
- C) configuradas no encontro entre pessoas, voltadas para o desenvolvimento da autonomia dos indivíduos na adoção de uma alimentação adequada e saudável e direcionadas para a promoção da saúde e da segurança alimentar e nutricional (SAN).
- D) conduzidas para a criação de novos sentidos e ressignificação de práticas que levem ao desenvolvimento orientado de práticas alimentares saudáveis, sendo tais práticas informativas e prescritivas, guiadas pela racionalidade científica e aportadas na objetividade dos indivíduos.

QUESTÃO 21

A produção e o preparo de alimentos seguros são um dos pilares da promoção de uma alimentação adequada e saudável e, conseqüentemente, da saúde e da segurança alimentar e nutricional (SAN). Para isso, esses processos são regidos por requisitos higiênico-sanitários normativos, sustentados por ferramentas para a garantia da qualidade sanitária. Considerando esse contexto, é CORRETO afirmar que

- A) são ferramentas de controle de qualidade aplicáveis e exigidas na produção e preparo de alimentos seguros os seguintes itens: Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimento Operacional Padrão (POP), Avaliação de Riscos Microbiológicos (MRA), Gerenciamento da Qualidade (ISO22000), Gerenciamento da Qualidade Total (TQM) e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).
- B) resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 que trata do Regulamento Técnico de Boas Práticas aplica-se a serviços de alimentação como: cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde (lactários, preparo de dietas enterais e bancos de leite humano), delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.
- C) a implementação das BPF permite a prevenção, redução e controle de perigos químicos físicos e biológicos de contaminação dos alimentos, por meio da identificação dos pontos críticos de controle, definição de limites críticos, monitorização e verificação dos processos de produção, para subsidiar possíveis ações corretivas.
- D) um dos procedimentos mais conhecidos é o uso do ciclo PDCA (Plan, Do, Check, Action), cujas etapas constam na legislação vigente para implementação de procedimentos de higiene operacional em serviços de alimentação.

QUESTÃO 22

A doença renal crônica (DRC) é causada pela perda lenta, progressiva e irreversível da função renal. A modificação da alimentação desses pacientes se faz necessária, a fim de proporcionar seu bem-estar e melhorar o prognóstico da doença. Com base na terapia nutricional recomendada para pacientes com DRC, é INCORRETO afirmar que

- A) a restrição hídrica deve ser avaliada de forma individualizada de acordo com o estágio da doença e a presença de edema.
- B) uma estratégia para o tratamento do paciente com DRC é a redução do consumo de potássio por meio do cozimento de frutas e legumes em água.
- C) a ingestão de proteínas para pacientes com DRC em tratamento dialítico é sugerida de 0,6 a 0,8g/kg/dia com, ao menos, 50% de proteína de alto valor biológico.
- D) os alimentos coração de frango, sardinha e leite devem ser evitados por pacientes com hiperfosfatemia, por ter elevada razão de fósforo/proteína.

QUESTÃO 23

O câncer é um grupo de doenças que envolvem o crescimento celular anormal. Sua etiologia é variada, podendo ser desenvolvida por causas externas ao organismo, como o meio ambiente e hábitos de vida, ou internas, como genéticas. Sobre a etiologia e terapia nutricional do câncer, é INCORRETO afirmar que.

- A) os benefícios da ingestão de frutas, legumes e verduras na prevenção do câncer superam os malefícios do consumo desses alimentos com resíduos de agrotóxicos.
- B) o consumo elevado de alimentos processados e refinados pode favorecer o desenvolvimento do câncer.
- C) o consumo de refrigerantes deve ser reduzido, uma vez que a maioria deles possui corantes de ação cancerígena.
- D) a atividade da lipase lipoproteica está aumentada em pacientes oncológicos, sendo recomendado o aumento na ingestão de alimentos que contenham os ácidos graxos essenciais ômega-3 eicosapentaenóico (EPA) e docosaexaenóico (DHA).

QUESTÃO 24

As doenças inflamatórias intestinais caracterizam-se por uma inflamação contínua da totalidade ou parte do trato digestivo. A respeito dessas doenças, é INCORRETO afirmar que

- A) o estímulo do consumo de ácidos graxos ômega-3 deve ser realizado, a fim de induzir a remissão da doença por produzir eicosanóides da série ímpar.
- B) o processo inflamatório no íleo pode contribuir com a redução na absorção de vitamina B12 em pacientes com doença de Crohn.
- C) os ácidos graxos de cadeia curta são fonte de energia para o enterócito normal; contudo o enterócito inflamado não os utiliza dessa forma.
- D) o consumo de probióticos e prebióticos deve ser incentivado, a fim de contribuir com a manutenção do metabolismo, função e estrutura do intestino, bem como modular a microbiota.

QUESTÃO 25

A ferramenta de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) compreende um sistema relacionado à segurança do alimento, por meio da análise e controle dos riscos físicos, químicos e biológicos, desde a produção da matéria-prima, suprimento e manuseio até produção, distribuição e consumo do produto final. Trata-se de uma ferramenta reconhecida internacionalmente e de extrema relevância na gestão da garantia da qualidade sanitária de alimentos. Esse sistema é projetado para identificar e controlar possíveis problemas antes que eles ocorram, um controle dinâmico que fornece subsídios para monitorar toda a cadeia produtiva, reduzindo o risco de doenças transmitidas por alimentos (DTA). Acerca dessa ferramenta de controle de qualidade sanitária é INCORRETO afirmar que

- A) o primeiro passo de implantação do sistema APPCC (princípio 1) é identificar os perigos, analisar os riscos e considerar as medidas preventivas de controle.
- B) no Plano APPCC, o ponto crítico de controle (PCC) consiste na avaliação sistemática de todas as etapas envolvidas na produção de um alimento específico, desde a obtenção das matérias-primas até o uso pelo consumidor final, visando estimar a probabilidade da ocorrência dos perigos.
- C) a implantação da BPF e dos POP compreendem pré-requisitos para implantação do sistema APPCC.
- D) o Sistema APPCC contribui para uma maior satisfação do consumidor, torna as empresas mais competitivas, amplia as possibilidades de conquista de novos mercados, nacionais e internacionais, além de propiciar a redução de perdas de matérias-primas, embalagens e produto.

QUESTÃO 26

As doenças transmitidas por alimentos (DTA) são entendidas como uma síndrome que normalmente é caracterizada por anorexia, náuseas, vômitos e/ou diarreia, acompanhada ou não de febre, causada pela ingestão de alimentos ou água contaminados. No Brasil, do total de 7170 surtos de DTA notificados no período de 2007 a 2017, a maioria (70,6%) não tinha o agente etiológico identificado. Com base nessa contextualização, é INCORRETO afirmar que

- A) os cuidados higiênico-sanitários no processo produtivo e a educação continuada dos manipuladores de alimentos envolvidos na preparação e distribuição de refeições são cruciais para a prevenção da maioria das DTA em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).
- B) dentre as possíveis causas dessas enfermidades, encontra-se a manipulação de alimentos de forma inadequada, a conservação inadequada dos alimentos e o uso de matéria-prima imprópria.
- C) a diversidade e complexidade metabólica dos agentes etiológicos e as suas associações a fatores de contaminação, multiplicação e sobrevivência no alimentam resultam em um número significativo de possibilidades para a ocorrência das DTA.
- D) o agente etiológico das DTA pode ser bactérias, vírus, parasitas, toxinas, príons, agrotóxicos, produtos químicos e metais pesados. Entretanto, dados epidemiológicos sinalizam a predominância de surtos envolvendo vírus, o que pode ser explicado pela sua impressionante capacidade de mutação, disseminação e crescimento em alimentos.

QUESTÃO 27

A rede brasileira de Bancos de Leite Humano (BLH) é uma das mais importantes políticas públicas de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno e de oferta de leite humano em quantidade e qualidade que permitam o atendimento aos lactentes internados em unidades neonatais e os que estão impossibilitados de serem amamentados. Para isso, a instalação e o funcionamento dos BLH, bem como os postos de coleta, requerem uma normalização técnica específica para garantir a segurança sanitária do leite humano doado (LHD) e assim evitar riscos à saúde dos lactentes e lactantes. Diante desse contexto, são consideradas normas de controle de qualidade dos BLH, EXCETO:

- A) O leite humano doado (LHD) deve apresentar no máximo 100 NMP (número mais provável)/mL de microrganismos do grupo coliformes fecais e acidez Dornic superior ou igual a 8°D.
- B) LHD cujos resultados não atendem aos parâmetros microbiológicos, sensoriais e físico-químicos aceitáveis, deve ser descartado atendendo ao disposto na RDC/ANVISA nº 306, de 07 de dezembro de 2004, para resíduos do Grupo D.
- C) O profissional responsável pela execução das análises físico-químicas, organolépticas e microbiológicas do LHD deve ter capacitação específica para esta atividade, atestada por certificado de treinamento reconhecido pela Rede Brasileira de BLH.
- D) O sistema de controle de qualidade do BLH deve conter a documentação de Boas Práticas de Manipulação do LHD e um programa de controle interno da qualidade, documentado e monitorado.

QUESTÃO 28

O descarte de alimentos é um problema mundial que se refere a perdas ou desperdício ao longo da cadeia produtiva alimentar, desde a produção até o consumo. No Brasil, o descarte atinge cerca de 30% da produção de alimentos, estando entre os 10 países que mais desperdiçam alimentos no mundo. Esse cenário cria um paradoxo, pois há 14 milhões de brasileiros em situação de fome e o volume de alimentos descartados seria suficiente para satisfazer as necessidades nutricionais de 11 milhões de pessoas e permitiria reduzir a fome em níveis inferiores a 5% (FAO, 2013). Diante desse cenário e no contexto da alimentação coletiva é INCORRETO afirmar que

- A) elevadas perdas de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) tem um impacto predominantemente econômico, quando comparado ao social e ambiental, pois há perdas significativas sobre o investimento na produção, cria uma maior demanda para gestão de resíduos, pode promover crise financeira da empresa e eleva o custo da refeição.
- B) a atuação do nutricionista em alimentação coletiva, como profissional que visa à promoção da SAN, deve contemplar ações voltadas à redução de índices gerenciais de desperdício na produção de refeições, como sobras (limpas) e restos (sobra suja e resto-ingestão), atendendo a um dos aspectos relevantes da SAN, a sustentabilidade do ponto de vista social, ambiental e econômico.
- C) além do desperdício de alimentos mensurado por índices gerenciais, o profissional nutricionista também deve atentar para desperdícios relacionados com falhas na conferência de quantidade e qualidade dos gêneros alimentícios recebidos, a determinação superestimada continuada da quantidade *per capita* de ingredientes das preparações, bem como a baixa aceitação de preparações e aplicação inadequada de técnicas dietéticas na execução dos cardápios.
- D) a capacitação continuada dos colaboradores de uma UAN (manipuladores de alimentos, estoquistas,...) acerca do controle de desperdício é fundamental e estratégico, uma vez que esses profissionais estão diretamente envolvidos em processos de aplicação desse controle, como recebimento e conferência dos gêneros alimentícios, preparo (padronização de quantidades per captas e técnicas dietéticas) e distribuição (porcionamento).

QUESTÃO 29

Sobre os valores de referência preconizados como recomendações nutricionais para a população, é INCORRETO afirmar que

- A) a necessidade média estimada (EAR) é utilizada para verificar a possibilidade de inadequação do consumo alimentar, sendo utilizada para indivíduos e grupos populacionais.
- B) a ingestão adequada (AI) corresponde ao nível de ingestão de nutrientes a ser utilizado para substituir a RDA no momento da prescrição da dieta.
- C) a ingestão dietética recomendada (RDA) é usada como meta de ingestão para a prescrição da dieta para indivíduos saudáveis e grupos populacionais.
- D) a necessidade média estimada (EAR) é utilizada como base para estabelecer a ingestão dietética recomendada (RDA).

QUESTÃO 30

Leia as afirmativas abaixo relacionadas às fases de recém-nascido e lactente.

- I. Quanto ao paladar, o recém-nascido apresenta preferência pelo sabor adocicado.
- II. A lactase é uma enzima de baixa atividade no recém-nascido; enquanto que a amilase pancreática possui alta atividade no trato gastrointestinal.
- III. O uso de leites artificiais nos primeiros meses de vida relaciona-se ao aparecimento e desenvolvimento de diarreia, anemia, desnutrição e alergia.
- IV. É necessário oferecer a alimentação complementar na forma líquida após o período de aleitamento exclusivo na ausência dos dentes.

Em relação a essas afirmativas, estão CORRETAS

- A) Apenas a III.
- B) a II e a III.
- C) a I e a IV.
- D) a I e a III.

QUESTÃO 31

Sobre a adolescência, marque V (verdadeiro) ou F (falso) para as afirmativas abaixo:

- () Para a avaliação da maturação sexual, são utilizados os estágios propostos por Tanner, sendo realizada por um médico ou por meio da autoavaliação do próprio adolescente.
- () Na avaliação antropométrica, um dos índices mais utilizados é o peso para a idade.
- () Nos últimos anos, o número de casos de adolescentes com excesso de peso no Brasil tem aumentado e tem sido associado ao aparecimento de alterações metabólicas significativas.
- () A menarca é um importante marcador de desaceleração do crescimento nas meninas.
- () Os transtornos alimentares atingem, em sua maioria, jovens e adolescentes do sexo masculino, que são bastante influenciados pela mídia.
- () Os adolescentes possuem necessidades nutricionais aumentadas, devido à aceleração rápida do crescimento.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA.

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

QUESTÃO 32

No decorrer do envelhecimento, ocorrem mudanças fisiológicas e anatômicas no sistema digestório do indivíduo. É INCORRETO afirmar que nessa fase

- A) ocorre disgeusia.
- B) ocorre aumento da produção de saliva, condição potencializada pelo uso de vários medicamentos.
- C) há diminuição da capacidade de absorção de nutrientes por atrofia do intestino.
- D) há redução na produção de ácido clorídrico pelo estômago.

QUESTÃO 33

Um profissional de nutrição deve oferecer a uma nutriz, as seguintes orientações, EXCETO:

- A) Reduzir o consumo de açúcares, substituindo pelo uso de edulcorantes.
- B) Evitar o consumo de alimentos de alta densidade energética e baixo valor nutricional.
- C) Deve se atentar ao consumo de álcool, não sendo recomendadas doses iguais ou maiores que 0,3g/kg de peso.
- D) Incentivar a ingestão adequada de líquidos, sendo indicados de 3-4 litros.

QUESTÃO 34

A atuação do nutricionista no contexto da alimentação coletiva exige conhecimento de gestão em diversas áreas de atuação, com destaque para a sua competência e habilidade em gerenciar uma equipe. Os gestores de pessoas necessitam conhecer bem a empresa na qual estão inseridos e criar uma relação na qual todos, a empresa e os colaboradores, ganhem. Acerca dessa temática, é CORRETO afirmar que

- A) a gestão de pessoas em um serviço de alimentação pode ser entendida como um conjunto de processos que interagem entre si, tendo destaque os seguintes processos: I- agregar, aplicar, recompensar, desenvolver, manter e monitorar pessoas; e II- planejar e avaliar cardápios que atendam as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira.
- B) o gerenciamento de pessoas é um dos pilares mais importantes para administrar um serviço de alimentação e, para isso, são características importantes para o nutricionista gestor: saber liderar, motivar, comunicar de forma eficaz e criar um ambiente harmonioso, onde exista um bom relacionamento entre as pessoas.
- C) em um serviço de alimentação, a capacidade do gestor (nutricionista) de organizar, planejar e orientar de forma adequada seus colaboradores, para alcançar os objetivos da organização onde esse serviço está inserido, independe da quantidade de colaboradores e sua competência técnica.
- D) o nutricionista deve abordar as pessoas com dúvidas em relação à alimentação cotidiana, especialmente as práticas alimentares inadequadas, hipóteses relativas a possíveis práticas alimentares inadequadas e questões de caráter subjetivo que podem gerar dúvidas.

QUESTÃO 35

Na área da alimentação coletiva existe uma grande empregabilidade de trabalhadores e esse universo de colaboradores que atua na área necessita de gestores capazes de conduzir práticas baseadas no conhecimento da gestão de pessoas. Diante desse contexto, é CORRETO considerar como desafio dessa prática

- A) o perfil extremamente contingencial e situacional, apesar de não estar relacionado a aspectos de cultura e estrutura organizacional adotada; e nem das características do contexto ambiental, do negócio da organização, dos processos internos e do estilo de gestão.
- B) as condições insatisfatórias de trabalho, que não se associam aos elevados índices de acidentes (biossegurança) e absenteísmo.
- C) aplicação de conhecimentos técnicos e privativos da profissão, uma vez que já é inerente à formação do nutricionista a apropriação de conceitos e teorias da área de administração como: gerir, planejar, organizar, comandar um setor e a equipe que nele trabalha.
- D) o elevado *turnover* de colaboradores no segmento da alimentação coletiva, que, muitas vezes, se relaciona aos baixos salários, intensas jornadas de trabalho e grande variabilidade de tarefas a serem desenvolvidas.

QUESTÃO 36

Constam, na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas nº 380/2005, as atribuições do nutricionista por área de atuação. Em alimentação coletiva, são atribuições pautadas na gestão de pessoas do nutricionista, EXCETO:

- A) Planejar, coordenar, e executar programas de treinamento/capacitação, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores.
- B) Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e às autoridades competentes, relatórios sobre as condições da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana.
- C) Planejar, elaborar e avaliar os cardápios, adequando-os ao perfil epidemiológico da clientela atendida, respeitando os hábitos alimentares; e ofertar estágios para alunos de nutrição e educação continuada para profissionais da saúde.
- D) Participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e da avaliação de desempenho de colaboradores.

QUESTÃO 37

As doenças cardiovasculares são um conjunto de agravos que atingem o coração e os vasos sanguíneos. Considerando a importância da avaliação nutricional nesse contexto, é parâmetro para avaliar risco cardiometabólico, EXCETO

- A) Índice de conicidade.
- B) Circunferência da cintura.
- C) Circunferência do pescoço.
- D) Circunferência do quadril.

QUESTÃO 38

Algumas doenças reumáticas apresentam influência de nutrientes em seu tratamento, contribuindo para melhor prognóstico. Com base na terapia nutricional indicada para essas doenças, é INCORRETO afirmar que

- A) associado à utilização de medicamentos, é indicada a suplementação de cálcio e vitamina D para pacientes com osteoporose.
- B) pacientes com lúpus eritematoso sistêmico devem consumir alimentos como o limão, as limas, o figo, o aipo e a salsa, que possuem uma substância denominada psoraleno, um agente pigmentado dérmico.
- C) alimentos ricos em purinas, como bebidas alcoólicas, vísceras, alimentos embutidos, molhos prontos, frutos do mar, oleaginosas e feijões devem ser restritos para pacientes que possuem gota.
- D) A prática de uma alimentação balanceada, que promova e mantenha o peso corporal saudável, é indicada para pacientes com osteoartrite, a fim de evitar a obesidade a qual pode contribuir com sobrecarga nas articulações.

QUESTÃO 39

No que se refere à Terapia Nutricional Enteral, é INCORRETO afirmar que

- A) os ácidos graxos poli-insaturados são fontes de ômega-6 e ômega-3.
- B) em quantidades equivalentes, os aminoácidos livres são absorvidos de forma mais rápida do que as proteínas parcialmente hidrolisadas, especialmente os peptídeos.
- C) a glutamina presente nas fórmulas de nutrição enteral é fonte energética de enterócitos.
- D) carboidratos em quantidades reduzidas promovem proteólise e lipólise, o que aumenta a disponibilidade de lipídeos para a oxidação e, conseqüentemente, ocorre cetose.

QUESTÃO 40

O quadro de alergia alimentar é mais comum na infância e tende a ser superado mais facilmente nessa fase, em comparação à fase adulta. O processo alérgico costuma ocorrer em pacientes com predisposição genética para desenvolver doenças desse tipo. Leia as afirmativas abaixo relacionadas à alergia alimentar:

- I. As alergias alimentares não envolvem mecanismos imunológicos.
- II. O principal alérgeno alimentar responsável pela alergia em crianças é a soja.
- III. O leite materno exclusivo promove proteção ao lactente a novos antígenos potencialmente alergênicos.
- IV. Os estudos, até o momento, contraindicam o uso de soja para os menores de seis meses. Não sendo ainda opção tecnicamente correta de substituto ao leite de vaca no tratamento da alergia ao leite de vaca.

Estão CORRETAS as afirmativas

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

QUESTÃO 41

A doença hepática gordurosa não alcoólica (DHGNA) é caracterizada pelo acúmulo de gordura no fígado não relacionada ao consumo de álcool. Considerando sua fisiopatologia e terapia nutricional, é INCORRETO afirmar que

- A) o acúmulo excessivo de triglicérides no fígado pode ocorrer em decorrência da resistência à insulina. Assim, uma forma de manejo da doença é melhorar a sensibilidade periférica à insulina.
- B) o aumento na ingestão de gordura monoinsaturada deve ser considerado, por melhorar o perfil lipídico e o controle glicêmico.
- C) a qualidade do lipídeo da dieta não interfere na progressão da doença, uma vez que somente a sua quantidade de gordura poderia influenciar no acúmulo hepático de lipídeos.
- D) o consumo de açúcares simples, especialmente na forma de doces e bebidas açucaradas, deve ser descontinuado, pois em excesso estimula a lipogênese de novo.

QUESTÃO 42

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) possuem um funcionamento complexo que envolve funções de gerenciamento, necessitando o nutricionista incorporar conhecimentos de outras áreas, especialmente aqueles da administração que envolvem planejamento, coordenação, controle e supervisão de processos de transformação do alimento. Nesse campo de atuação, o nutricionista exerce, geralmente, a função de gestor de pessoas e de recursos materiais e financeiros. Acerca do cardápio, como ferramenta gerencial é INCORRETO afirmar que

- A) no planejamento de uma UAN, o cardápio será determinante para o dimensionamento físico-funcional.
- B) a partir do planejamento de cardápio de uma UAN pode-se dimensionar a demanda de colaboradores e recursos materiais, bem como realizar o controle de custos.
- C) no que concerne a gestão de materiais, o planejamento de cardápios subsidia o planejamento de compras e a determinação do nível de estoque.
- D) o cardápio no contexto gerencial não se apresenta como instrumento de venda, portanto não se recomenda a sua utilização para divulgação da UAN e sim para manter a saúde dos clientes.

QUESTÃO 43

As Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), num cenário globalizado e dinâmico, caminham para um sistema produtivo focado na redução de custos operacionais, mantendo a qualidade das refeições em seus aspectos nutricionais, sensoriais, ambientais e higiênico-sanitários. Considerando esse cenário, sinalize a assertiva CORRETA acerca da gestão de materiais

- A) a adoção da filosofia *Just in Time* em uma UAN não é recomendada, pois os objetivos básicos dessa filosofia, como a eliminação total das perdas e a qualidade como fator principal, não são viáveis e aplicáveis ao segmento de alimentação.
- B) no que se refere à política de compra, os gêneros perecíveis, naturalmente, terão que obedecer a um ritmo de fornecimento diferenciado, por exemplo: frutas e hortaliças serem fornecidas duas a três vezes por semana.
- C) recomenda-se investir em estoque máximo para gêneros semiperecíveis, que representam um capital de investimento adequado em UAN.
- D) no setor de recebimento, aplica-se o controle quantitativo e qualitativo das mercadorias, mantendo as embalagens do fornecedor para os gêneros perecíveis.

QUESTÃO 44

Um eficiente sistema de análise e de informação de custos é de suma importância para a sobrevivência e decisões gerenciais dentro de uma empresa. Ademais, a mensuração dos custos possui grande importância, pois contribui para determinação e melhoria dos processos. Diante do exposto e considerando a análise e informação de custos no contexto de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), é INCORRETO afirmar que

- A) despesas como aluguel, luz e telefone são custos que incidem diretamente e agregam valor às refeições.
- B) a tomada de decisões em uma UAN é uma das razões de se contabilizarem custos, pois envolve a produção (o que, quanto, como e quando produzir); e a formação de preços direcionados aos clientes.
- C) os custos podem ser classificados, em termos contábeis, como diretos ou indiretos.
- D) produtos alimentícios, de limpeza e descartáveis, bem como mão-de-obra são exemplos que compõem os custos diretos de uma UAN.

QUESTÃO 45

O nutricionista gestor de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem como um dos grandes desafios gerenciar a flexibilidade de produção, sem perdas de eficiência e produtividade, aliada a uma gestão de custo muito eficaz e mantendo o objetivo de elaborar e servir refeições adequadas sob os aspectos sensorial, nutricional e higiênico-sanitário. Considerando essas informações, acerca do controle de custo é CORRETO afirmar que

- A) os componentes básicos do controle de custo em uma UAN compreendem, exclusivamente, os valores de serviços prestados por pessoas físicas e por outras empresas.
- B) de modo geral, os custos são classificados quanto ao aspecto econômico, como diretos e indiretos e, quanto ao contábil, como fixos ou variáveis, sendo os custos indiretos e variáveis os de maiores demandas de controle.
- C) exigência de um padrão de identidade e qualidade adequado no recebimento, manipulação e distribuição de alimentos garantem a qualidade da refeição e reduzem o desperdício.
- D) o acréscimo no percentual de gastos com gêneros alimentícios não reflete no lucro das refeições, já que os gastos fixos podem ser alterados para compensar esse aumento.

EM BRANCO

EM BRANCO

CONCURSO PÚBLICO UFMG / 2018

RASCUNHO DO GABARITO									
LÍNGUA PORTUGUESA / LEGISLAÇÃO									
1	A B C D □ □ □ □	4	A B C D □ □ □ □	7	A B C D □ □ □ □	10	A B C D □ □ □ □	13	A B C D □ □ □ □
2	A B C D □ □ □ □	5	A B C D □ □ □ □	8	A B C D □ □ □ □	11	A B C D □ □ □ □	14	A B C D □ □ □ □
3	A B C D □ □ □ □	6	A B C D □ □ □ □	9	A B C D □ □ □ □	12	A B C D □ □ □ □	15	A B C D □ □ □ □
ESPECÍFICA DO CARGO									
16	A B C D □ □ □ □	22	A B C D □ □ □ □	28	A B C D □ □ □ □	34	A B C D □ □ □ □	40	A B C D □ □ □ □
17	A B C D □ □ □ □	23	A B C D □ □ □ □	29	A B C D □ □ □ □	35	A B C D □ □ □ □	41	A B C D □ □ □ □
18	A B C D □ □ □ □	24	A B C D □ □ □ □	30	A B C D □ □ □ □	36	A B C D □ □ □ □	42	A B C D □ □ □ □
19	A B C D □ □ □ □	25	A B C D □ □ □ □	31	A B C D □ □ □ □	37	A B C D □ □ □ □	43	A B C D □ □ □ □
20	A B C D □ □ □ □	26	A B C D □ □ □ □	32	A B C D □ □ □ □	38	A B C D □ □ □ □	44	A B C D □ □ □ □
21	A B C D □ □ □ □	27	A B C D □ □ □ □	33	A B C D □ □ □ □	39	A B C D □ □ □ □	45	A B C D □ □ □ □

Questões desta prova podem ser reproduzidas para uso pedagógico, sem fins lucrativos, desde que seja mencionada a fonte: **Concurso Público UFMG/2018**. Reproduções de outra natureza devem ser previamente autorizadas pela PRORH/COPEVE/UFMG.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
DRH/COPEVE