



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ GONZAGA – RS

CONCURSO PÚBLICO

VESPERTINO – 04/03/2012

NÍVEL SUPERIOR COMPLETO

PROVA OBJETIVA – NUTRICIONISTA

Leia atentamente as INSTRUÇÕES:

1. Confira seus dados no cartão-resposta: nome, número de inscrição e o cargo para o qual se inscreveu.
2. Assine seu cartão-resposta.
3. Aguarde a autorização do Fiscal para abrir o caderno de provas. Ao receber a ordem do fiscal, confira o caderno de provas com muita atenção. Nenhuma reclamação sobre o total de questões ou falha de impressão será aceita depois de iniciada a prova.
4. Sua prova tem **40** questões, com **4** alternativas.
5. Preencha toda a área do cartão-resposta correspondente à alternativa de sua escolha, com caneta esferográfica (tinta azul ou preta), sem ultrapassar as bordas. As marcações duplas, ou rasuradas, ou marcadas diferentemente do modelo estabelecido no cartão-resposta poderão ser anuladas.
6. O cartão-resposta não será substituído, salvo se contiver erro de impressão.
7. Cabe apenas ao candidato a interpretação das questões, **o fiscal** não poderá fazer nenhuma interferência.
8. A prova será realizada com duração máxima de **4 (quatro) horas**, incluído o tempo para a realização da prova objetiva e o preenchimento do cartão-resposta.
9. O candidato poderá retirar-se do local de realização das provas somente **1 hora** após o seu início.
10. O candidato poderá retirar-se da sala levando consigo o caderno da prova objetiva somente **1 hora e 30 (trinta) minutos** após o seu início.
11. Ao terminar a prova, o candidato deverá entregar ao fiscal de sala o cartão-resposta preenchido e assinado.
12. Os **3 (três)** últimos candidatos que realizarem a prova deverão permanecer na sala para acompanhar o fechamento do envelope contendo os cartões-resposta dos candidatos presentes e ausentes e assinar a ata de sala atestando que o envelope foi devidamente lacrado.

BOA PROVA!

**PROVA OBJETIVA – NUTRICIONISTA
LÍNGUA PORTUGUESA**

Leia o texto abaixo para responder às questões de 01 a 05.

O que vai acontecer com o planeta em 2012

Saiba de onde saíram as profecias que prevêem o fim do mundo para dezembro
por *Redação Galileu*

O que é verdade e o que é mito sobre 2012?

Você com certeza já ouviu a previsão de que o mundo vai acabar no dia 21/12/2012. Pode até ter ficado com aquela dúvida: será que vale a pena eu ir para o trabalho, cumprir minhas obrigações e me esforçar para ter um futuro melhor? Ou será que eu caio na gandaia, afinal de contas o que nos resta é curtir nosso último ano na face da Terra? Bom, 2012 começou e as pessoas parecem estar tocando a vida normalmente. Deve ser porque pouca gente levou a profecia a sério. A GALILEU explica o porquê.

Essa previsão surgiu por causa de um calendário usado pelos Maias no auge de sua civilização. Acontece que ele se encerra justamente no dia 21 de dezembro deste ano, gerando especulações de que eles já teriam previsto o fim do mundo. A ideia do apocalipse em 2012 fez sucesso, gerou filmes, livros, palestras e programas de TV. Essa popularidade é o ponto culminante de um processo que começou há quase 25 anos, quando o artista e escritor americano José Argüelles publicou o livro "O Fator Maia". Nele, Argüelles misturava seus estudos sobre o fim do calendário maia com suas próprias idéias, ligadas à astrologia e ao New Age. Ele concluiu que 2012 marcaria o fim do ciclo do Homo sapiens e o início de uma época ecologicamente mais harmoniosa, que acabaria com os males do mundo moderno, como guerras, materialismo, violência, injustiça e opressão.

Argüelles conclamou os leitores a se reunirem em várias partes do mundo nos dias 16 e 17 de agosto de 1987 para meditar e rezar, dando um pontapé inicial para o grande dia que ainda estava 25 anos no futuro. Esse evento, batizado de Convergência Harmônica, atraiu grande atenção da mídia americana e ganhou o apoio de celebridades como a atriz Shirley McLaine. A partir do evento, 2012 se tornou uma data conhecida, e uma das favoritas dos profetas do fim do mundo. No entanto, o calendário usado para fazer a previsão é apenas um entre os vários que os maias usavam. Assim como os nossos meses, anos e séculos, ele se estrutura em unidades de tempo. Cada 20 dias formam um uinal. Cada 18 uinals, 1 tun, e cada 20 tuns faziam um katun. Enquanto o nosso sistema de contagem de séculos não leva a um fim, o calendário maia dura cerca de 5.200 anos e se encerra na data 13.0.0.0.0, que para muitos estudiosos corresponde ao nosso 21/12/2012.

Isso não significa que eles esperassem pelo fim do mundo naquele dia. Na verdade, eles não pensavam no tempo de modo linear, e sim de modo mais cíclico. Há textos míticos maias que falam em eras anteriores à atual, e nada indica que esta seria a última. A maioria dos estudiosos acredita que, após chegar à data final, o calendário simplesmente se reiniciaria, assim como o nosso passa do 31 de dezembro para 1 de janeiro.

Entre os milhares de textos maias conhecidos, há apenas um que faz menção à data. Uma inscrição encontrada na ruína de Tortuguero (Costa Rica) diz que nela virá à Terra Bolon Yokte K'u, deus associado à guerra e à criação. Mesmo assim, a profecia não parece ser levada muito a sério nem entre os descendentes dos Maias. No período colonial e depois houve rebeliões populares inspiradas pelas profecias ancestrais. Mas basta dar um pulo à América Central para ver que os maias de hoje estão cheios de projetos e nem um pouco preocupados com 2012.

[...]

<http://revistagalileu.globo.com/Revista/Common/0,,EMI288492-17770,00-O+QUE+VAI+ACONTECER+COM+O+PLANETA+EM.html>(Adaptado)

01. Segundo o texto, a data de 21 de dezembro de 2012, registrada no calendário maia, tornou-se conhecida:

- Há quase duas décadas e meia, quando o escritor José Argüelles conclamou os leitores de seu livro "O Fator Maia", em várias partes do mundo, para meditar e rezar tendo em vista 2012 (evento que ficou conhecido por Convergência Harmônica e chamou muita atenção da mídia, além ter recebido apoio de pessoas famosas).
- Por meio da descoberta desse calendário cujo encerramento se dará em 21 de dezembro de 2012.
- Com a estreia do filme 2012, em que se representa o que irá acontecer, conforme o calendário maia, em 21 de dezembro deste ano.
- Através da menção da data 21 de dezembro de 2012 na inscrição encontrada na ruína de Tortuguero (Costa Rica), onde diz que virá à Terra Bolon Yokte K'u, deus associado à guerra e à criação, o que seria sinônimo de fim do mundo.

02. A explicação para o emprego do sinal indicativo de crase está INCORRETA em:

- "Nele, Argüelles misturava seus estudos sobre o fim do calendário maia com suas próprias idéias, ligadas à astrologia e ao New Age". (Houve a fusão da preposição a com o artigo a acompanhante da palavra astrologia.)
- "Há textos míticos maias que falam em eras anteriores à atual". (Houve a fusão da preposição a com o artigo a acompanhante da palavra "era" que está elíptica.)

- c) “Uma inscrição encontrada na ruína de Tortuguero (Costa Rica) diz que nela virá à Terra Bolon Yokte K’u,” (O substantivo “Terra” opõe-se a *bordo*, a mar, tornando obrigatória a crase.)
- d) “deus associado à guerra e à criação.” (Nos dois casos houve a fusão da preposição a com o artigo a acompanhante das palavras “guerra” e “criação”).

03. O Novo Acordo Ortográfico que se tornará obrigatório a partir de 2013, mas já em vigor, estabeleceu algumas mudanças quanto ao emprego da acentuação gráfica e da utilização do trema. Com base nessas novas regras, analise as proposições a seguir:

I – “Saiba de onde saíram as profecias que prevêem o fim do mundo para dezembro.” – Não ocorreu equívoco do redator quanto ao acento na forma verbal “prevêem”, está correto, pois diferencia a 3ª pessoa do singular da 3ª pessoa do plural.

II – “... quando o artista e escritor americano José Argüelles publicou o livro “O Fator Maia”.” – O trema em “Argüelles” está incorreto, pois somente palavras derivadas de nomes estrangeiros devem mantê-lo.

III – “...Nele, Argüelles misturava seus estudos sobre o fim do calendário maia com suas próprias idéias,” – A palavra “idéias” foi grafada de maneira equivocada pelo redator, pois as paroxítonas terminadas em ditongo aberto *ei* ou *oi* não devem ser acentuadas.

Diante dessas considerações, pode-se dizer:

- a) Apenas as proposições I e III estão corretas.
- b) Apenas a proposição III está correta.
- c) Apenas a proposição II está correta.
- d) Apenas a proposição I está correta.

04. Na construção da frase: “Uma inscrição encontrada na ruína de Tortuguero (Costa Rica) diz que nela virá à Terra Bolon Yokte K’u, deus associado à guerra e à criação.”, o vocábulo “nela” funciona como um recurso de coesão e :

- a) Remete à expressão “à data” na frase “há apenas um que faz menção à data”, que por sua vez, refere-se a 21/12/2012.
- b) Retoma a expressão “ruína de Tortuguero”.
- c) Remete à “Costa Rica”.
- d) Retoma a inteira frase: “Entre os milhares de textos maias conhecidos, há apenas um que faz menção à data”.

05. Quanto aos tempos verbais, observe atentamente cada alternativa e assinale aquela que contém a afirmativa CORRETA:

- a) Na frase “Saiba de onde saíram as profecias que prevêem o fim do mundo para dezembro”, o trecho sublinhado escrito de modo que o verbo expresse corretamente um fato passado concluído seria: “que preveram o fim do mundo para dezembro”.
- b) A frase “há apenas um que faz menção à data” escrita de modo que os verbos expressem corretamente a possibilidade de um fato futuro seria: “se haver apenas um que faça menção à data”.
- c) A frase “A partir do evento, 2012 se tornou uma data conhecida,” escrita de modo que o verbo expresse corretamente um fato futuro em relação a um fato passado não concluído seria: “A partir do evento, 2012 se tornava uma data conhecida.”
- d) “No entanto, o calendário usado para fazer a previsão é apenas um entre os vários que os maias usavam.” Essa frase escrita de modo que o verbo em destaque expresse corretamente um fato passado anterior a outro fato passado seria: “No entanto, o calendário usado para fazer a previsão fora apenas um entre os vários que os maias usavam.”

06. Dentre as características necessárias a uma comunicação oficial, só NÃO podemos incluir:

- a) Clareza.
- b) Uniformidade.
- c) Concisão.
- d) Pessoalidade.

07. Quando afirmamos que um texto tem a necessidade de ser claro e conciso, estamos dizendo que:

- a) Este texto deverá ser escrito na norma culta, trazendo informações aleatórias.
- b) Temos que buscar a fundamentação de tudo aquilo sobre o que falamos, e apresentar todas as informações sobre tal tema, sem delimitar o que é realmente necessário.
- c) Ele precisa ser de fácil compreensão, e dizer aquilo que necessita com o menor número possível de palavras.
- d) Devemos nos atentar à extensão do texto, sem necessariamente relevar a qualidade dele.

08. Há, em alguns textos que escrevemos, inclusive dentro dos órgãos públicos, a necessidade de se utilizar um vocativo. Quando o utilizamos, fazemos isso para:

- a) Explicar algo.
- b) Dirigir-nos a alguém.
- c) Ressaltar uma possibilidade.
- d) Dar nome ao texto.

RACIOCÍNIO LÓGICO

09. Analisando a frase:

“Se chover amanhã, então sábado e domingo fará frio”.

Chamando de p: chover amanhã; q: sábado fará frio e r: domingo fará frio. Assinale a alternativa que representa essa frase usando simbologia lógica:

- a) $p \Leftrightarrow q \wedge r$
- b) $p \Rightarrow q \vee r$
- c) $p \Leftrightarrow q \vee r$
- d) $p \Rightarrow q \wedge r$

10. Numa firma, dentre os funcionários 42 são mulheres, 24 são pessoas que possuem moto, 13 são homens que não possuem moto e 9 são mulheres que possuem moto. Quantos funcionários há nessa firma?

- a) 50.
- b) 60.
- c) 70.
- d) 80.

11. Quatro irmãos estavam fazendo um curso de verão, porém um deles não foi aprovado. No momento de contar para os pais qual tinha sido reprovado eles disseram:

- **Eu não fui, disse Alan.**
- **Foi a Bianca, disse Claudia.**
- **Foi o Diego, disse Bianca.**
- **A Claudia não tem razão, disse Diego.**

Sabendo que somente um deles mentiu, quem foi reprovado?

- a) Alan.
- b) Bianca.
- c) Claudia.
- d) Diego.

12. Seja verdadeira a sentença “Eu sou aprovado no concurso se, e somente se estudar bastante”. Então é necessariamente verdadeira a sentença:

- a) Sou aprovado no concurso.
- b) Eu estudo bastante.
- c) Se eu estudar bastante, então sou aprovado no concurso.
- d) Se eu sou aprovado no concurso então eu não estudei bastante.

13. Sejam os argumentos:

Argumento I: Se o carro for novo e a moto for amarela, então Carlos comprará ambos. A moto é amarela. Portanto, Carlos comprará ambos.

Argumento II: Se o carro estiver em bom estado de conservação, então Amanda o comprará. Amanda comprou o carro. Portanto o carro está em bom estado de conservação.

Assinale a alternativa CORRETA quanto à validade dos argumentos I e II:

- a) I válido e II inválido.
- b) I inválido e II válido.
- c) I e II válidos.
- d) I e II inválidos.

14. Se for verdade que: “alguns alunos não são estudiosos”; então é necessariamente verdade que:

- a) Todos os alunos são estudiosos.
- b) Há pelo menos um aluno que não é estudioso.
- c) Nenhum aluno é estudioso.
- d) Alguns alunos são estudiosos.

15. Escrevendo-se todos os números inteiros de 1 a 100 quantas vezes o algarismo 9 é escrito?

- a) 19.
- b) 20.

- c) 21.
- d) 22.

LEGISLAÇÃO

16. Segundo a Lei n° 2.334 de 02 de agosto de 1990, que dispõe sobre o Regime Jurídico dos Servidores Públicos do Município de São Luiz Gonzaga e dá outras providências, é assegurado ao servidor o direito de requerer, pedir reconsideração, recorrer e representar, em defesa de direito ou de interesse legítimo. As petições, salvo determinação expressa, em Lei ou regulamento, serão dirigidas ao Prefeito Municipal e terão decisão final no prazo de:

- a) 15 (quinze) dias.
- b) 30 (trinta) dias.
- c) 45 (quarenta e cinco) dias.
- d) 60 (sessenta) dias.

17. Segundo a Lei n° 2.334 de 02 de agosto de 1990, que dispõe sobre o Regime Jurídico dos Servidores Públicos do Município de São Luiz Gonzaga e dá outras providências, o servidor responde civil, penal e administrativamente pelo exercício irregular de suas atribuições. Com base nessas informações, assinale a alternativa CORRETA:

- a) A responsabilidade civil decorre de ato omissivo ou comissivo, somente em sua forma dolosa, que resulte em prejuízo ao Município ou a terceiros.
- b) A obrigação de reparar o dano não se estende aos sucessores.
- c) As sanções civis, penais e administrativas não poderão cumular-se, sendo independentes entre si.
- d) A responsabilidade civil ou administrativa do servidor será afastada no caso de absolvição criminal que negue a existência do fato ou a sua autoria.

18. Com base na Lei Orgânica do Município de São Luiz Gonzaga, assinale a alternativa CORRETA:

- a) O município garantirá a gratuidade do ensino público nos estabelecimentos oficiais municipais sob sua responsabilidade, sendo permitida a cobrança de eventuais taxas ou contribuições para construção e/ou conservação de escolas.
- b) O não oferecimento do ensino pré-escolar e do ensino obrigatório, ou sua oferta irregular pelo Poder Público Municipal, importa responsabilidade administrativa da autoridade competente.
- c) Não é responsabilidade do município complementar o ensino público, com programas permanentes e gratuitos de material didático, transportes, suplementação alimentar, assistência médica, odontológica, social e psicológica, atividades culturais, artísticas e esportivas.
- d) Não cabe ao município estabelecer normas para o ensino na zona rural.

19. Segundo a Lei Orgânica do Município de São Luiz Gonzaga, cabe ao município definir uma política da saúde e de saneamento básico interligada com os programas da união e do Estado, com o objetivo de preservação da saúde individual e coletiva e que vise à eliminação do risco de doenças e de outros agravos. Com base nessas informações, assinale a alternativa CORRETA:

- a) O Poder Público Municipal deverá propiciar o acesso universal e igualitário de todos os habitantes do município às ações e serviços de promoção e recuperação da saúde, sem qualquer discriminação.
- b) No setor de saúde, a Administração Municipal deverá priorizar a área de idosos.
- c) É permitido ao município cobrar do usuário a prestação de serviço de assistência à saúde, mantido pelo Poder Público Municipal.
- d) É permitido ao município proporcionar assistência à saúde de seus servidores através de empresas de medicina de grupo.

20. Segundo a Lei n° 5.079, de 27 de dezembro de 2011, que dispõe sobre os quadros de Cargos e Funções Públicas do Município, estabelece o Plano de Carreira dos Servidores e dá outras providências, a carga horária mínima para os cargos em comissão será de:

- a) 20 (vinte) horas semanais.
- b) 30 (trinta) horas semanais.
- c) 40 (quarenta) horas semanais.
- d) 44 (quarenta e quatro) horas semanais.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), mais de 30% da população contrai algum tipo de Doença Transmitida por Alimento (DTA) ao ano, sendo considerada a segunda causa de morbidade. Considerando as possíveis formas de contaminação alimentar, leia as definições abaixo:

I – Ocorre quando bactérias vivas são ingeridas juntamente com o alimento em número suficiente para que algumas sobrevivam à acidez do estômago. O período de incubação é longo e variável.

II – Ocorre quando bactérias crescem no alimento desenvolvendo uma toxina, a qual causa os sintomas. O período de incubação é rápido, de 1 a 2 horas, pois age tão logo atinge o sítio de ação.

Essas definições referem-se, respectivamente, a:

- a) Infecção alimentar, Intoxicação alimentar.
- b) Intoxicação alimentar, Infecção alimentar.
- c) Intoxicação alimentar, Epidemia alimentar.
- d) Virose alimentar, Epidemia alimentar.

22. Nas áreas de armazenamento os produtos devem ser dispostos de modo a não oferecerem riscos uns aos outros. De acordo com a Portaria CVS nº 6, de 10/03/1999, quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento refrigerador, deve-se respeitar:

- a) Alimentos prontos para o consumo dispostos nas prateleiras superiores, os crus nas prateleiras do meio e os produtos semiprontos e/ou pré preparados nas prateleiras inferiores.
- b) Alimentos prontos para o consumo dispostos nas prateleiras superiores, os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores.
- c) Alimentos crus dispostos nas prateleiras superiores, os semiprontos e/ou pré preparados nas prateleiras do meio e os produtos prontos nas prateleiras inferiores.
- d) Alimentos semiprontos dispostos nas prateleiras superiores, os prontos nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores.

23. O sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) consiste em metodologia sistemática de identificação, avaliação e controle de perigos de contaminação de alimentos. Define-se como Perigo a contaminação de origem biológica, química, física, que pode causar dano à saúde ou à integridade do consumidor. Com relação às possíveis contaminações, considere as proposições abaixo:

I – Bactérias, fungos, vírus, toxinas, parasitas.

II – Agrotóxicos, pesticidas, inseticidas, produtos de limpeza, antibióticos.

III – Fragmentos de metal, vidros, pedras, lascas de madeira, pelos, cabelos.

As proposições acima referem-se, respectivamente, à contaminações:

- a) Biológica, química, física.
- b) Física, química, biológica.
- c) Física, biológica, química.
- d) Biológica, física, química.

24. As áreas de armazenamento de alimentos, tanto à temperatura ambiente como sob temperatura controlada, devem ser definidas de acordo com os tipos e exigências dos produtos armazenados. Assinale a alternativa que contempla corretamente as condições adequadas de armazenamento de alimentos à temperatura ambiente, segundo normas da Portaria CVS nº 6 de 10/03/1999:

- a) Deve obedecer PEPS (primeiro que entra, primeiro que sai), agrupar os alimentos por tipo e espécie, identificar e proteger todos os produtos, não armazenar alimentos junto a produtos de limpeza.
- b) Não deve haver caixa de madeira em nenhuma área, deve-se manter espaço entre os produtos facilitando a circulação de ar, respeitar o espaçamento mínimo de 3 cm da parede.
- c) Deve obedecer PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai), agrupar os alimentos por tipo e espécie, identificar e proteger todos os produtos, não armazenar alimentos junto a produtos de limpeza, químicos, de higiene e perfumaria.
- d) Leite pasteurizado, assim como qualquer outro alimento cuja embalagem seja a base de celulose, deve ser retirado da embalagem original no recebimento e acondicionado em recipiente adequado e etiquetado.

25. No recebimento de matérias primas são recomendações: observar data de fabricação e validade, fazer avaliação sensorial, observar condições da embalagem e do entregador e, deve-se ainda, medir as temperaturas e registrá-las no ato do recebimento. Assinale a alternativa que corretamente informa as temperaturas consideradas adequadas no recebimento de gêneros:

- a) Congelados: -18°C, com tolerância até -12°C, Resfriados: 6 a 10°C, conforme especificação do fabricante, refrigerados: até 6°C, com tolerância até 7°C.
- b) Congelados: -16°C, com tolerância até -5°C, Resfriados: 4 a 10°C, conforme especificação do fabricante, refrigerados: até 6°C, com tolerância até 7°C.
- c) Congelados: -16°C, com tolerância até -12°C, Resfriados: 4 a 10°C, conforme especificação do fabricante, refrigerados: até 6°C, com tolerância até 7°C.
- d) Nenhuma alternativa está correta.

26. A ISO 22000 é a primeira norma internacional para a implementação de sistemas de gestão de segurança dos alimentos, cujo objetivo é auxiliar as organizações integrantes da cadeia produtiva de alimentos no gerenciamento de processos seguros, evitando que as contaminações, cada vez mais

frequentes cheguem até o consumidor final. Assinale a alternativa que corretamente aborda o âmbito da aplicação dessa norma:

- a) Aplica-se a todos os tipos de empresas/organizações, prestadores de serviços dentro da cadeia alimentar, incluindo desde produtores de grãos a operadores de transporte e armazenamento.
- b) Aplica-se a todos os tipos de empresas/ organizações, prestadores de serviços dentro da cadeia alimentar, excluindo somente a produção agrícola e pecuarista.
- c) Aplica-se a Unidades de Alimentação e Nutrição e Unidades Produtoras de Refeições, excluindo lactários e cozinhas inseridas em hospitais.
- d) Aplica-se somente a Unidades de Alimentação e Nutrição e indústria de alimentos.

27. A Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovou o Regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, que consiste em procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária. Considerando tais procedimentos e recomendações, assinale a alternativa CORRETA:

- a) Os manipuladores devem estar de cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para este fim. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal, sendo somente permitida a utilização de alianças de matrimônio, de acordo com a religião.
- b) As caixas de gordura devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo, para fins de logística, estar localizadas dentro da área de preparação de alimentos.
- c) Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízos de outras exigências previstas em legislação específica.
- d) Todas as alternativas são corretas.

28. A higiene ambiental das instalações das Unidades de Alimentação e Nutrição deve ser mantida através de adequadas e aprovadas técnicas de limpeza, enxágue e desinfecção. Para manutenção da higiene ambiental é necessário seguir rigorosamente os critérios e a frequência dos procedimentos estabelecidos. Neste sentido e, considerando as etapas do processo de higiene, leia as definições abaixo:

I – Operação de remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

II – Procedimento que envolve a utilização de água e sabão ou detergente para melhor remoção das sujidades, podendo ou não reduzir os patógenos até níveis suportáveis.

III – Baseia-se na ação da temperatura da água ou ação química de agentes, associado ou não ao uso de água. Este procedimento elimina ou reduz os microrganismos patogênicos até níveis suportáveis, sem risco à saúde.

IV – Operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

Essas definições referem-se, respectivamente, a:

- a) Limpeza, lavagem, desinfecção e higienização.
- b) Limpeza, desinfecção, lavagem e higienização.
- c) Limpeza, lavagem, higienização e desinfecção.
- d) Limpeza, higienização, desinfecção e lavagem.

29. Os surtos de infecção alimentar humana por Salmonellas podem ser devido a contaminação dos ovos tanto na casca como na gema. Com relação à recepção, armazenamento, preparação e consumo de ovos, julgue os itens abaixo:

I – É proibida a venda de ovos com a casca rachada.

II – Deve-se evitar misturar o conteúdo do ovo com a casca.

III – Os ovos não devem ser consumidos crus, com exceção de mousses e cremes.

IV – Omeletes, empanados, milanesa, bolos, doces, etc., devem atingir 55°C no centro geométrico.

Está(ão) CORRETO(S) somente o(s) item(ns):

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

30. Suponha que o nutricionista, recém contratado por uma Unidade de Alimentação e Nutrição, observe no estoque de produtos destinados a limpeza, a presença de água sanitária diluída a 2,0 a 2,5% de cloro ativo. Sendo este o único produto para a realização da higiene dos equipamentos e utensílios, qual seria a CORRETA diluição do produto?

- a) 10 mL (1 colher de sopa rasa) em 1 L de água.

- b) 20 mL (1 colher de sopa rasa) em 1L de água.
- c) 10 mL (1 colher de sopa rasa) em 2L de água.
- d) 30mL (3 colheres de sopa rasa) em 1L de água.

31. Os produtos ou agentes usados nos procedimentos de limpeza e sanitização devem ser inócuos e adequados conforme as condições de uso, evitando a contaminação alimentar. Assinale a alternativa que CORRETAMENTE contempla os produtos recomendados e permitidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária para a desinfecção ambiental:

- a) Hipoclorito de sódio, cloro orgânico, quaternário de amônio, iodóforo, álcool.
- b) Hipoclorito de sódio, cloro orgânico, quaternário de amônio, detergente.
- c) Detergente, cloro orgânico, quaternário de amônio.
- d) Todas as alternativas estão corretas.

32. O manejo adequado de resíduos sólidos, líquidos e gasosos dos processos de elaboração de alimentos é essencial na prevenção da contaminação de alimentos. Diante deste contexto, analise os itens abaixo:

I – O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

II – Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem dotar de tampas acionadas sem contato manual.

III – Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, visando evitar atração de pragas e vetores.

IV – Todos os estabelecimentos devem obrigatoriamente conter recipientes de coleta de lixo seletiva (papel, plástico, vidro e metal) inseridos em todas as áreas de preparo e manipulação de alimentos.

Está(ão) CORRETO(S) somente o(s) item(ns):

- a) I, II e III.
- b) III.
- c) I e II.
- d) Todas estão corretas.

33. A Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, dispõe sobre o regulamento técnico aplicado à rotulagem nutricional de alimentos produzidos e comercializados, embalados na ausência do cliente e prontos para serem consumidos. Assinale a alternativa que se refere a exemplos de alimentos que devem obrigatoriamente dispor da rotulagem nutricional:

- a) Pão de forma embalado, bolo, biscoito, bebidas alcoólicas.
- b) Refrigerante, mistura para bolo, cloreto de sódio, água mineral.
- c) Cerveja, carnes *in natura*, bolo, biscoito.
- d) Pão de forma embalado, conservas enlatadas, refrigerante, pó para preparo de refresco.

34. O leite materno é o leite produzido pela mulher e é a primeira e a principal fonte de nutrição dos recém-nascidos até que se tornem aptos a comer e digerir outros alimentos. Considerando as recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS), o aleitamento materno deve:

- a) Ser oferecido de forma exclusiva até os 6 meses de idade e mantido somente até os 2 anos de idade.
- b) Ser oferecido de forma exclusiva até os 6 meses de idade e mantido até os 2 anos de idade ou mais.
- c) Ser oferecido de forma exclusiva até os 4 meses e mantido até os 2 anos de idade.
- d) Ser oferecido de forma exclusiva até os 4 meses, e a partir daí deve ser introduzida a papa de fruta.

35. A farinha de trigo integral contém fibras alimentares que proporcionam ao pão maior valor nutritivo, porém também alteram suas características, tornando a massa densa, firme e reduzindo seu volume devido:

- a) Ao aumento na formação do glúten e à redução no teor de minerais e gorduras.
- b) Ao aumento na formação do glúten e à diminuição da capacidade espessante.
- c) À redução na formação do glúten e à diminuição da capacidade de retenção de gases.
- d) À redução na formação do glúten e à diminuição de suas propriedades de dextrinização.

36. Considerando os parâmetros estabelecidos pela Diretriz Brasileira de Síndrome Metabólica, assinale a alternativa que apresenta três fatores bioquímicos e/ou antropométricos que caracterizam o cuidado nutricional e prescrição dietética específica na síndrome metabólica:

- a) Triglicérides, ácido úrico plasmático e obesidade abdominal.
- b) Composição corporal, glicemia de jejum e HDL-colesterol plasmático.
- c) VLDL-colesterol, triglicérides plasmáticos e obesidade abdominal.
- d) Obesidade abdominal, triclicérides plasmático e glicemia de jejum.

37. A avaliação do consumo alimentar consiste em ferramenta de grande utilidade para avaliação das condições de saúde e nutricionais de uma população. Com relação aos instrumentos utilizados na avaliação do consumo alimentar das pessoas, julgue os itens a seguir:

I – A relação cintura-quadril é um indicador que possibilita uma estimativa do consumo de gordura total a partir dos 19 anos de idade.

II – O questionário de frequência alimentar é um método retrospectivo de avaliação da ingestão alimentar.

III – A relevância da avaliação do consumo alimentar reside no fato de que as deficiências quantitativas do consumo acarretam, a curto prazo, atrasos pômderos-estaturais.

IV – O recordatório 24 horas é um método de avaliação que permite inferir acerca do grau de adequação do consumo de macronutrientes.

Está(ão) certo(s) somente o(s) item(ns):

- a) I e IV.
- b) I e II.
- c) II e IV.
- d) II e III.

38. As gorduras trans são um tipo especial de gordura formada por um processo de hidrogenação, quer seja natural ou artificial. São alimentos ricos em gordura trans, EXCETO:

- a) Alimentos de fast-food.
- b) Salgadinhos de pacote.
- c) Massa folhada.
- d) Catalonha.

39. Considerando as recomendações do Ministério da Saúde voltadas à alimentação no primeiro ano de vida, julgue os itens a seguir:

I – O único cereal passível de adição ao leite de vaca é o farelo de trigo.

II – O leite materno é o melhor alimento a ser oferecido ao recém-nascido, devendo somente ser complementado com outros líquidos em regiões com temperatura muito elevada.

III – A introdução dos alimentos de transição deve ser lenta e gradativa.

IV – O primeiro alimento a ser oferecido à criança deve ser o suco de laranja lima.

Está(ão) CORRETO(S) somente o(s) item(ns):

- a) I e II.
- b) I e III.
- c) III.
- d) I e IV.

40. Doenças neurológicas, de maior incidência na população idosa, como Doença de Alzheimer, tendem a agravar o quadro de desidratação, que já é mais comum nessa população, mesmo quando sadia. Assinale a alternativa CORRETA com relação à causa da desidratação no idoso e suas consequências:

- a) Ocorre, com o envelhecimento, alteração da homeostase da água, havendo diminuição da atividade da renina plasmática e secreção de aldosterona. A desidratação pode gerar quadros de delírios, problemas de declutação e constipação.
- b) O envelhecimento ocasiona aumento da renina plasmática e aldosterona, o que pode agravar a desidratação e a consequência deste quadro é o aumento do risco de doenças renais.
- c) Ocorre, com o envelhecimento, redução da renina plasmática e prostaglandina, o que leva a desidratação e tem como consequência a alteração da pigmentação da pele.
- d) As alternativas “b” e “c” são corretas.

RASCUNHO