CENTRO DE SELEÇÃO UFG

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

CONCURSO PÚBLICO – EDITAL Nº 24/2009

UFG

CONCURSO PÚBLICO

TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

PROVAS	QUESTÕES
Língua Portuguesa	01 a 10
Matemática	11 a 15
Informática	16 a 20
Conhecimentos Específicos	21 a 50

SÓ ABRA ESTE CADERNO QUANDO AUTORIZADO

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES

1. Quando for permitido abrir o caderno, verifique se ele está completo ou se apresenta imperfeições gráficas que possam gerar dúvidas. Em seguida, verifique se ele contém 50 questões.
2. Cada questão apresenta quatro alternativas de resposta, das quais apenas uma é a correta. Preencha no cartão-resposta a letra correspondente à resposta assinalada na prova.
3. O cartão-resposta é personalizado e não haverá substituição, em caso de erro. Ao recebê-lo, verifique se seus dados estão impressos corretamente, caso contrário, notifique ao aplicador de prova o erro constatado.
4. O tempo de duração das provas é de 4 horas, já incluídas a marcação do cartão-resposta, a leitura dos avisos e a coleta da impressão digital.
5. Você só poderá se retirar definitivamente da sala e do prédio após terem decorridas duas horas de prova.
6. AO TERMINAR, DEVOLVA O CARTÃO-RESPOSTA AO APLICADOR DE PROVA.

LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto para responder às questões de **01** a **04**.

Não Comerei da Alface a Verde Pétala

Não comerei da alface a verde pétala
Nem da cenoura as hóstias desbotadas
Deixarei as pastagens às manadas
E a quem maior aprouver fazer dieta.

Cajus hei de chupar, mangas-espadas
Talvez pouco elegantes para um poeta
Mas peras e maçãs, deixo-as ao esteta
Que acredita no cromo das saladas.

Não nasci ruminante como os bois
Nem como os coelhos, roedor; nasci
Omnívoro: dêem-me feijão com arroz

E um bife, e um queijo forte, e parati
E eu morrerei feliz, do coração
De ter vivido sem comer em vão.

MORAES, Vinicius de. *Livro de sonetos*. São Paulo: Sabiá, 1984. p. 86-87.

QUESTÃO 01

Pela leitura do texto, depreende-se a ideia de que o poeta

(A) rejeita a noção de dieta como uma espécie de doutrina.

(B) preocupa-se com a origem das frutas usadas em sua dieta.

(C) admite uma dieta extremamente saudável.

(D) aceita a dieta como forma de disciplinar a vida.

QUESTÃO 02

No verso “Não comerei da alface a verde pétala”, o sentido metafórico é produzido com base na

(A) personificação de elementos da flora.

(B) ironia entre o que se pode e o que se quer comer.

(C) extensão de atributos das flores para as verduras.

(D) ambiguidade presente na palavra pétala.

QUESTÃO 03

A presença de elementos da flora e da culinária brasileiras ajuda a compor que efeito de sentido?

(A) Alimentos brasileiros têm nutrientes necessários aos abastados.

(B) Dietas impostas no Brasil pedem alimentos calóricos e caros.

(C) Magros comem as folhas produzidas naturalmente na estação apropriada.

(D) Escolhas alimentares são condicionadas pela formação cultural.

QUESTÃO 04

No texto, que marcas linguísticas auxiliam na construção da intertextualidade com o discurso religioso?

(A) O uso de palavras como “cenoura” e “pastagens”.

(B) A forma imperativa negativa.

(C) A presença da conjunção adversativa “mas”.

(D) O paralelismo lexical entre as palavras “peras”, “maçãs” e “feijão com arroz”.

Leia o texto para responder às questões de **05** a **08**.

O futuro do português

Eisvaissai logo pa eischega cedo.

A língua que a gente fala pode ser assim no futuro. Não entendeu? De acordo com a gramática atual, seria: "Eles vão sair logo para chegar cedo". Lendo em voz alta, nem é tão distante do que se ouve por aí, pois a fala do presente traz pistas da gramática do futuro. Mesmo assim, brasileiros de hoje dificilmente se entenderiam com os do ano 2500 — ou com portugueses de 1500.

Para qualquer língua, 5 séculos é muito tempo: só para citar um exemplo, usar o verbo "ter" com sentido de "existir", fundamental em qualquer conversa, é coisa de 100 anos pra cá. Pense na dificuldade que temos com a Carta do Descobrimento, de Pero Vaz de Caminha. Para decifrar "da marinhagem e das singraduras do caminho", é preciso um dicionário, como no estudo de um novo idioma. Essas mudanças ocorrem porque línguas são metamorfoses ambulantes, moldadas pelas necessidades dos usuários – não pelas regras gramaticais.

É como se o português do Brasil fosse uma sopa, eternamente no fogo, que recebe ingredientes e temperos e ao longo do tempo vai tendo o seu sabor alterado. Palavras nascem, crescem ou se encurtam, se combinam, mudam de sentido e de pronúncia e, um dia, morrem. Que gosto isso vai ter a gente não garante, mas, nas próximas páginas, damos a receita do prato. Bom apetite.

Neologismo delivery

O português brasileiro, diferentemente do lusitano, é extremamente aberto a novas experiências. Importar e adaptar palavras é uma tendência antiga e continua sendo força poderosa para definir o futuro da nossa língua. "Vocês são muito abertos aos estrangeirismos e incorporam com extrema naturalidade vários termos", diz o português Augusto Soares da Silva, linguista da Universidade Católica Portuguesa. "Há uma tendência inata para isso, diferente da do português de Portugal, que transforma o ‘mouse’ em ‘rato’." Augusto fez uma pesquisa comparando jornais de Portugal e do Brasil dos últimos 50 anos e percebeu que ficamos com diversos termos do inglês tais como eram na origem. Foi assim que nasceram o "xis-tudo" (de cheese, "queijo"), os serviços "delivery", a "customização" de roupas e a "equalização" do som. "Se um dia alguém resolver expurgar as palavras de fora, 70% do que temos vai embora", prevê o filólogo Mário Viaro, da USP.

Os presentes gringos costumavam ser mais requisitados pelo universo da cultura (show, blockbuster, best seller), da gastronomia (suflê, purê, bufê) e da moda (aliás, "fashion"), mas hoje são principalmente associados ao vocabulário corporativo ("pessoal do marketing", "atingir o target", "briefing") e informal ("let’s go", "whatever", "kisses", "yessss!").

Dá para perceber que boa parte do vocabulário importado vem do inglês, não por acaso a língua da principal potência econômica, militar e cultural do planeta. Sempre foi assim: o que temos de hospitaleiros temos de puxa-sacos, copiando o idioma de quem está por cima.

[...]

E a história da língua ensina que roubaremos sem piedade palavras de outros países que se tornarem importantes. Como o mandarim dos chineses é uma língua exótica demais para nossos ouvidos, a previsão é de que surjam regalos do espanhol, já que o Brasil aumentou o intercâmbio com os seus vizinhos e tudo indica que os hispânicos devem ser a maioria dos EUA até o final do século. Um exemplo a favor da hipótese: blecaute (blackout) já virou apagão (apagón).

Mas não são só os produtos importados que se valorizam. A história recente ensina que, para não se perderem na globalização, alguns grupos passam a valorizar suas diferenças, e uma delas, claro, é a língua. O R caipira, que chegou a ter sua extinção anunciada no início do século 20, continua firme e forte, assim como o "tu" gaúcho e o chiado carioca não cederam a nenhuma padronização.

[...]

LOIOLA, Rita. O futuro do português. *Revista Superinteressante*; dez. 2008, n. 128, ed. 259. São Paulo: Abril, 2008. p. 86-93.

QUESTÃO 05

Considerando-se as características do gênero divulgação científica, no trecho “A língua que a gente fala pode ser assim no futuro. Não entendeu?”, a frase sublinhada

(A) é exigida pelo gênero.

(B) empreende lentidão ao texto.

(C) auxilia na elaboração da estratégia de persuasão.

(D) expressa uma pergunta a ser respondida.

QUESTÃO 06

A ideia principal do texto pode ser resumida pela seguinte sentença:

(A) A língua inglesa é responsável pela mudança da língua portuguesa falada no Brasil.

(B) A língua portuguesa falada em Portugal é politicamente mais forte do que a falada no Brasil.

(C) A língua inglesa e a portuguesa se adéquam às necessidades de seus falantes através de mudanças.

(D) A língua inglesa se impõe ao mundo por sua economia e eficácia comunicativa.

QUESTÃO 07

A voz do linguista português funciona no texto como

(A) afirmação da ideia de que idiomas da América desobedecem sua formação original.

(B) reforço ao argumento de que a língua brasileira é mais aberta aos estrangeirismos do que a lusitana.

(C) exemplificação da metáfora de que as línguas funcionam como uma sopa.

(D) adendo à noção de inferioridade da língua portuguesa em face da língua chinesa.

QUESTÃO 08

Quanto à relação entre as frases, o uso da locução “já que”, no período sublinhado no texto, sugere que

(A) a aceitação dos termos estrangeiros depende da força política da língua de origem.

(B) o aumento do contato com espanhóis causa o crescimento do uso de palavras hispânicas pelos brasileiros.

(C) a facilidade de emitir sons de outras línguas explica as adaptações de palavras estrangeiras.

(D) o limite geográfico funciona como elemento de oposição entre os diferentes idiomas.

Leia a tira para responder às questões **09** e **10**.

BROWNW, Dik. *O melhor de Hagar, o Horrível*. Porto Alegre: L&PM, 2008. p. 7. v. 4.

QUESTÃO 09

Na tira, a resposta dada pela mulher revela que

(A) a esposa se vê mais nova que o marido.

(B) os locutores se preocupam com os mais jovens.

(C) a mulher ignora a fala do homem.

(D) os personagens têm um dialogo constante.

QUESTÃO 10

No primeiro balão, a fala de Hagar recupera os seguintes referentes:

(A) senhores e senhoras da mesma classe social.

(B) adolescentes e adultos.

(C) marido e mulher.

(D) homens e mulheres nascidos em épocas diferentes.

RASCUNHO

MATEMÁTICA

QUESTÃO 11

Leia o texto a seguir.

"**A CRISE PARA OS MAIS POBRES**"

Até as pessoas que sobrevivem do mercado informal já foram atingidas pela crise econômica, devido à queda do preço da celulose, do metal e de derivados do petróleo. Segundo levantamento, obteve-se a tabela abaixo.

	Preço do quilo em novembro de 2008	Preço atual do quilo
Ferro	30 centavos	5 centavos
Latas de alumínio	3,50 reais	1 real
Cobre	12 reais	5 reais
Papelão	20 centavos	5 centavos
Pet	60 centavos	30 centavos

VEJA, São Paulo, 28 mar. 2009. (Adaptado).

Uma cooperativa recicladora, mantendo a produção média mensal de 1.000 kg de ferro, 1.000 kg de latas de alumínio, 100 kg de cobre, 1.000 kg de papelão e 1.000 kg de pets, arrecadará atualmente, em comparação com o mês de novembro de 2008, um valor que representa, aproximadamente,

(A) 32%

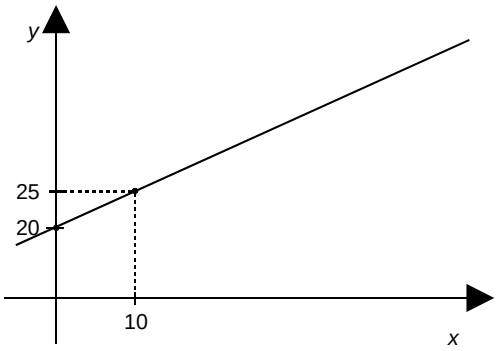
(B) 40%

(C) 58%

(D) 68%

QUESTÃO 12

O gráfico abaixo representa o consumo diário de água, *y*, em litros, de uma empresa em função do número de operários, *x,* que estiverem trabalhando.



Se 50 operários estiverem trabalhando, o consumo diário de água, em litros, será de

(A) 20

(B) 25

(C) 45

(D) 70

QUESTÃO 13

Duas amigas foram a uma liquidação e compraram as mesmas marcas de calças e blusas. Uma delas comprou 5 calças e 7 blusas, gastando R$ 469,00. Já a outra comprou 4 calças e 8 blusas, gastando R$ 464,00. Nessa loja, os preços da calça e da blusa são, respectivamente,

(A) R$ 39,00 e R$ 27,00.

(B) R$ 42,00 e R$ 37,00.

(C) R$ 29,00 e R$ 34,00.

(D) R$ 47,00 e R$ 32,00.

QUESTÃO 14

Certo dia, um motorista ficou algumas horas dentro do carro e, devido ao forte calor, ligou o ar-condicionado, mantendo, assim, o motor em funcionamento. Após rodar um total de 280 km na cidade, ao abastecer, constatou um consumo de 46 litros de álcool. Sabendo que o veículo faz uma média de 7 km por litro, ao preço de R$ 1,50 o litro de álcool, desfrutar do ar-condicionado, naquele dia, custou

(A) R$ 71,00

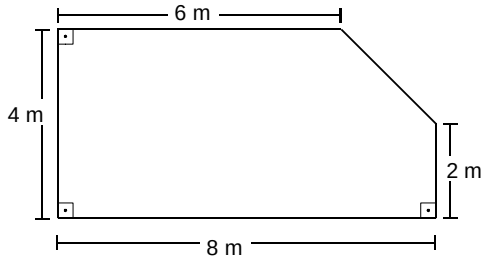
(B) R$ 60,00

(C) R$ 10,50

(D) R$ 9,00

QUESTÃO 15

Uma piscina tem a forma de um prisma, cuja base é representada pela figura abaixo.



A piscina está com um vazamento, a uma vazão de 1,25 litros por minuto. Com esse vazamento, o nível da água na piscina irá baixar, em um dia,

(A) 1,25 cm

(B) 6 cm

(C) 12 cm

(D) 12,5 cm

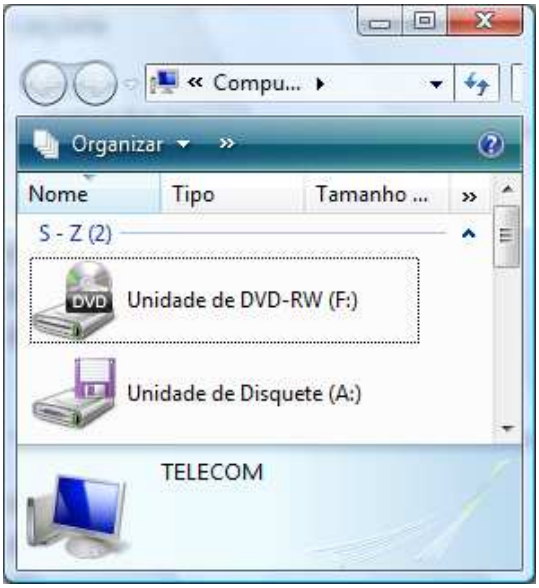
RASCUNHO

INFORMÁTICA

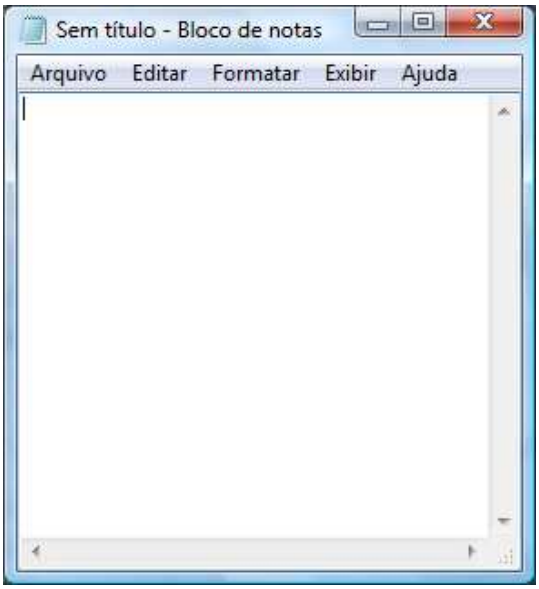
QUESTÃO 16

Ao digitar a [Tecla Windows]+[Tecla E], abre-se no Windows Vista © a seguinte janela:

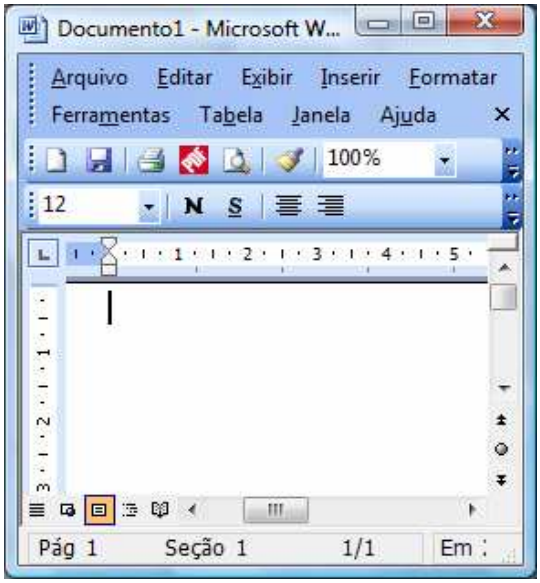
(A)



(B)



(C)



(D)

QUESTÃO 17

Considere a ilustração a seguir.

	A	B	C	D
1	1	4	8	12
2	0	5	9	4
3	1	6	10	14
4	0	7	11	4

Qual a fórmula utilizada no Excel que determina o resultado contido na célula D1 utilizando os valores das colunas A, B e C?

(A) =SE(A1=1;B1*2-C1;C1-B1)

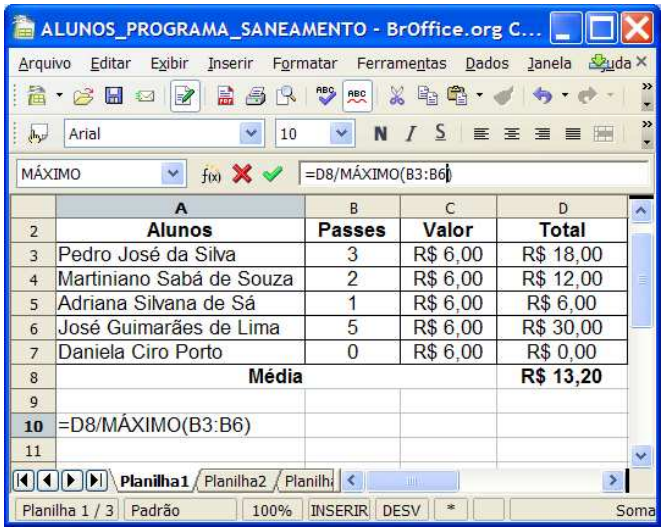
(B) =SE(A1=1;C1*2+B1;C1-B1)

(C) =SE(A1=1;C1*2-B1;C1-B1)

(D) =SE(A1=1;B1*2+C1;C1-B1)

QUESTÃO 18

Considere a janela do aplicativo BrOffice.org Calc apresentada a seguir.



	A	B	C	D
2	Alunos	Passes	Valor	Total
3	Pedro José da Silva	3	R$ 6,00	R$ 18,00
4	Martiniano Sabá de Souza	2	R$ 6,00	R$ 12,00
5	Adriana Silvana de Sá	1	R$ 6,00	R$ 6,00
6	José Guimarães de Lima	5	R$ 6,00	R$ 30,00
7	Daniela Ciro Porto	0	R$ 6,00	R$ 0,00
8	Média			R$ 13,20
9				
10	=D8/MÁXIMO(B3:B6)			
11				

Qual o resultado numérico ao digitar a fórmula indicada na célula A10?

(A) R$ 1,20

(B) R$ 2,64

(C) R$ 4,40

(D) R$ 6,60

QUESTÃO 19

Um navegador, também conhecido pelos termos ingleses *web browser* ou simplesmente *browser*, é um programa de computador que habilita seus usuários a interagirem com documentos virtuais da Internet. São alguns exemplos de navegadores:

(A) Internet Explorer, Firefox e Google.

(B) Alta Vista, Safari e Internet Explorer.

(C) Yahoo, Alta Vista e Opera.

(D) Opera, Safari e Firefox.

QUESTÃO 20

O computador necessita de algumas conexões físicas que permitam que os componentes de hardware se comuniquem e se interrelacionem. Assim, o que constitui um sistema comum de interconexão, composto por um conjunto de vias ou trilhas que coordenam e transportam as informações entre as partes internas e externas do computador?

(A) Barramento.

(B) Processador.

(C) Memória Cache.

(D) Memória CMOS.

RASCUNHO

RASCUNHO

TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

QUESTÃO 21

Quanto à composição dos grupos de alimentos,

(A) as frutas, as verduras e os legumes são fontes importantes de ferro.

(B) os cereais e as leguminosas são as principais fontes de carboidratos na alimentação.

(C) os açúcares simples são apenas fontes de energia, enquanto as carnes são as principais fontes de carboidratos na alimentação.

(D) as gorduras são veículo das vitaminas C e B2.

QUESTÃO 22

As fibras referem-se às partes dos alimentos vegetais que resistem à digestão, têm papel relevante na alimentação humana e são classificadas em solúveis e insolúveis. Dessa forma,

(A) os grãos integrais, os tubérculos e as leguminosas são fontes de fibras.

(B) o aumento dos níveis de colesterol está associado ao elevado consumo de fibras.

(C) as fibras diminuem o tempo que o alimento leva para ser digerido e eliminado.

(D) o consumo elevado de fibras aumenta o risco de doenças crônicas.

QUESTÃO 23

A alimentação saudável adquire diferentes significados conforme a região, a cultura ou a época. Deve haver, no entanto, em qualquer situação, a predominância de

(A) carboidratos simples, legumes e verduras, carnes brancas, tubérculos (batata e inhame) e raízes (mandioca).

(B) grãos, carboidratos simples, leguminosas (feijões, ervilha), carnes brancas e vermelhas.

(C) carboidratos complexos (incluindo arroz, milho, trigo), frutas e legumes e verduras, carnes e leguminosas.

(D) carboidratos complexos (incluindo arroz, milho, trigo), frutas, carnes e leguminosas, açúcar e sal.

QUESTÃO 24

Os alimentos de origem animal são nutritivos desde que consumidos com moderação. Essa recomendação baseia-se no fato de que

(A) as carnes bovinas e de pescados são boas fontes de aminoácidos que aumentam o risco de osteoporose.

(B) o alto teor de gorduras saturadas nesses alimentos aumenta o risco de obesidade e de outras doenças crônicas.

(C) as carnes bovinas e de aves são ricas em vitamina A, cujo excesso favorece o surgimento de problemas hepáticos.

(D) as carnes de aves e pescados são ricas em aminoácidos sulfurados, os quais inibem o aproveitamento da vitamina B12.

QUESTÃO 25

O guia alimentar para população brasileira parte do princípio de que o ato da alimentação deve estar inserido no cotidiano das pessoas, como um evento agradável e de socialização e define atributos para alimentação saudável. Dentre esses atributos estão:

(A) cor, variedade, acessibilidade física e financeira.

(B) consistência, variedade e harmonia.

(C) acessibilidade física, consistência e segurança sanitária.

(D) sabor, harmonia e consistência.

QUESTÃO 26

O sistema APPCC, que tem como pré-requisitos as Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados,

(A) é de responsabilidade única do profissional nutricionista.

(B) identifica os perigos potenciais à segurança do alimento desde a obtenção das matérias-primas até o consumo.

(C) é de uso restrito às unidades de alimentação coletiva no setor saúde.

(D) estabelece pontos críticos de controle que garantam um alimento seguro e nutritivo.

QUESTÃO 27

Para execução do que ensina a Dietética são necessários meios materiais, instrumentos adequados de trabalho, ambiente sadio e agradável, capacitação dos recursos humanos, a fim de assegurar o êxito de cada operação exigida no preparo de alimentos. Para tanto, a instalação da cozinha deve obedecer a um rigoroso planejamento, considerando suas finalidades e as atividades que nela se desempenham, visando sempre à economia de espaço, energia e tempo. Dessa forma, são requisitos básicos para o funcionamento eficiente de uma cozinha dietética, entre outros,

(A) espaços físicos com dupla função, permitindo melhor racionalização do trabalho como, por exemplo, área de pré-preparo e finalização de hortaliças associadas na mesma bancada.

(B) água encanada fria e fonte de energia térmica limpa, segura e de fácil controle.

(C) colocação de equipamentos em armários fechados para evitar problemas de circulação.

(D) facilidade de abastecimento e disponibilidade de material de limpeza biodegradável.

QUESTÃO 28

Na política de compras de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN), para o planejamento de cardápios a serem oferecidos, é importante observar, dentre outros,

(A) a capacidade de armazenamento, o padrão das refeições a serem fornecidas e as características dos comensais.

(B) os hábitos alimentares dos comensais, independente de custo e de pessoal disponível.

(C) a boa vontade dos funcionários em superarem as questões de tempo e de equipamentos insuficientes.

(D) o público a que se destina, independente da capacidade técnica da equipe.

QUESTÃO 29

Os alimentos são matérias-primas primordiais para elaboração de preparações. Para tanto, devem ser submetidos a diversas operações, dentre elas, a cocção. Assim, na cocção

(A) por calor úmido, a perda de componentes hidrossolúveis é insignificante.

(B) por vapor, a aparência dos alimentos é realçada e o valor nutritivo é preservado.

(C) por calor seco, sem adição de gordura (assar no espeto, assar no forno, grelhar) a transferência de calor ocorre por meio direto.

(D) por calor seco, os alimentos são considerados muito saudáveis.

QUESTÃO 30

Dentre os critérios a serem observados no planejamento de cardápios,

(A) é fundamental a seleção de melhores métodos de preparo para evitar agravos à saúde dos indivíduos.

(B) é irrelevante a prevenção de fatores externos que possam prejudicar a qualidade dos alimentos, tais como contaminantes biológicos, físicos ou químicos.

(C) é indispensável a escolha de técnicas adequadas para o preparo dos alimentos com vistas à redução de custos e otimização de recursos humanos, sociais e materiais.

(D) é prioritária a avaliação das questões sensoriais e econômicas.

QUESTÃO 31

São fatores que contribuem para surtos de doenças transmitidas por alimentos, causadas por agentes patogênicos:

(A) ingredientes crus, pessoas infectadas, descongelamento inadequado.

(B) aquecimento ou cocção insuficientes e reaquecimento insuficiente.

(C) inadequada conservação a quente, alimentos deixados à temperatura ambiente, plantas tóxicas tomadas como comestíveis.

(D) alimentos esfriados em panelas grandes e qualidade da água e do solo onde os alimentos foram produzidos.

QUESTÃO 32

A compra racional dos alimentos fundamenta-se, entre outros aspectos, nas exigências diárias de nutrientes, atendidas em forma de alimentos para o planejamento de uma alimentação adequada e saudável. Para tanto, é importante saber que

(A) o *per capita* corresponde ao cálculo da quantidade de cada alimento a ser comprada, por comensal.

(B) *per capita* significa o porcionamento da preparação e fundamenta a aquisição de alimentos.

(C) o fator de correção varia de alimento para alimento, não sofrendo influência de outros fatores.

(D) a quantidade de alimentos a ser comprada baseia-se no *per capita* e no fator de correção, multiplicados pelo número de refeições a serem servidas.

QUESTÃO 33

O princípio da sustentabilidade ambiental envolve o incentivo ao consumo de alimentos nas formas mais naturais e produzidos com uso de recursos e tecnologias ambientalmente sustentáveis. Neste contexto, em uma UAN ou qualquer laboratório de nutrição e dietética ou em uma cozinha experimental, deve-se considerar:

(A) o tratamento de resíduos de modo que não causem nenhum impacto ambiental.

(B) a compra de alimentos minimamente processados para evitar-se lixo orgânico poluente.

(C) a priorização da compra de alimentos industrializados para uma produção de melhor qualidade higiênica e nutricional.

(D) a dispensação do óleo utilizado no lixo orgânico.

QUESTÃO 34

Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é o direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis. Nesse contexto,

(A) a alimentação adequada e saudável tem como início o incentivo ao aleitamento materno exclusivo até o sexto mês e complementado, pelo menos, até o segundo ano de vida.

(B) o resgate de hábitos e práticas alimentares regionais, relacionados ao consumo de alimentos regionais, por ser cultural, deve ser incentivado, sem prejuízo no aspecto nutricional.

(C) a necessidade de educação continuada dos profissionais de saúde é imprescindível, dispensando-se, no entanto, os profissionais de UAN.

(D) a obesidade e o sobrepeso são resultantes da inadequação alimentar e não representam casos de insegurança alimentar e nutricional.

QUESTÃO 35

Para que os alimentos possam ser consumidos, em sua grande maioria, é necessário que sejam submetidos ao processo de cocção, o qual pode ser por calor úmido, calor seco, calor misto ou por micro-ondas. Desse modo, a cocção

(A) por calor seco ocorre quando, no método de cozimento, a ação é a desidratação do alimento e deve ser aplicada com utilização de gordura.

(B) por calor úmido pode acontecer por meio de líquido quente ou por vapor, sem alterações do valor nutritivo.

(C) por calor misto é realizada em duas etapas. Inicia-se por calor seco em gordura e, posteriormente, adiciona-se líquido em pequenas quantidades (brasear, refogar e ensopar).

(D) por micro-ondas é utilizada para preparar, aquecer ou descongelar alimentos, sem necessidade de adaptar-se nenhuma preparação a este tipo de cocção.

QUESTÃO 36

A execução de uma receita exige que os ingredientes sejam medidos com precisão. Os valores de pesos e medidas devem considerar as diferenças de volume entre os vários tipos de utensílios usados como medidas, além de maior ou menor acomodação do alimento no recipiente. Nesse sentido, em unidades de alimentação e nutrição (UAN),

(A) a única forma correta de se obterem medidas exatas é por meio de instrumentos com capacidade de medidas padronizadas (balança, proveta, béquer).

(B) a utilização de medidas caseiras (colheres, copos, pires) só pode acontecer em UANs para determinados tipos de ingredientes.

(C) os alimentos secos, pastosos ou gordurosos, podem ser medidos em utensílios caseiros, em instrumentos com capacidade de medidas padronizadas, e requerem cuidados semelhantes.

(D) a utilização de medidas caseiras requer o conhecimento da capacidade volumétrica dos utensílios e sua padronização de medidas, o que possibilita calcular a densidade do alimento e estimar sua quantidade para qualquer utensílio caseiro.

QUESTÃO 37

As frutas, os legumes e as verduras ou hortaliças são alimentos abundantes no Brasil, com valor nutritivo considerável por serem fontes de vitaminas, minerais e fibras, contendo também açúcar. A participação energética desses alimentos na alimentação das famílias brasileiras variou entre 3 e 4% do VET, de 1974 a 2003. Por serem alimentos coloridos, de sabor variado, e terem possibilidades diversificadas de preparação melhoram as características sensoriais do cardápio e a sua aceitação. Assim,

(A) o consumo considerado saudável para esse grupo de alimentos corresponde a 8% do VET,em uma dieta de 2000 Kcal.

(B) o cálculo da relação custo-calorias torna esses alimentos mais baratos.

(C) os legumes e as verduras ou as hortaliças podem ser classificados segundo o teor de carboidratos em três grupos (A, B e C).

(D) a forma de preparo e o calor exercem pouca influência no conteúdo de nutrientes desse grupo de alimentos.

QUESTÃO 38

Dentre as atividades nutricionais do técnico em nutrição e dietética, é desaconselhável:

(A) opinar sobre assuntos básicos de nutrição.

(B) atuar junto aos programas de educação nutricional.

(C) atuar junto com o nutricionista em programas de esclarecimentos à população sobre problemas relacionados à obesidade e à desnutrição.

(D) receber comissão de atividades que não condizem com as suas atribuições profissionais.

QUESTÃO 39

Para melhorar a utilização do ferro, é indicado combinar alimentos que são fontes de ferro com alimentos ricos em

(A) cálcio.

(B) vitamina C.

(C) leite.

(D) derivados lácteos.

QUESTÃO 40

O cálcio é um micronutriente importante na formação dos ossos e dentes e atua na prevenção de osteoporose. São fontes de cálcio:

(A) leite e derivados.

(B) legumes.

(C) carnes.

(D) ovos.

QUESTÃO 41

O fator de correção foi estabelecido para que sejam determinadas as quantidades certas, para comprar e avaliar o preço total dos alimentos adquiridos, principalmente daqueles que apresentam perdas inevitáveis (cascas e aparas). O valor de fator de correção que indica menor perda é:

(A) 1

(B) 2

(C) 3

(D) 4

QUESTÃO 42

Supervisores, consultores, fiscais, auditores e todos aqueles que necessitem entrar nas dependências em que se manipulam alimentos são considerados visitantes e, por isso,

(A) não representam risco de contaminação.

(B) não promovem focos de contaminação.

(C) podem promover situações de contaminação.

(D) representam foco de contaminação se permanecerem na UAN por mais de 30 minutos.

QUESTÃO 43

A necessidade de conservar um determinado alimento por mais tempo fez com que fossem desenvolvidos vários métodos e técnicas de conservação. Os processos de conservação comumente utilizados pela indústria objetivam

(A) favorecer a atuação de micro-organismos.

(B) aumentar o teor de água dos alimentos.

(C) destruir micro-organismos ou inibir a sua ação.

(D) deixar alimentos perecíveis em temperatura ambiente.

QUESTÃO 44

Na aquisição de frutas, legumes e verduras, deve-se desprezar as que apresentam as seguintes condições:

(A) partes ou casca ou polpa firmes, sem manchas e mofo.

(B) excesso ou falta de umidade característica.

(C) cor, consistência e cheiro característicos.

(D) folhas, talos e raízes firmes e sem deterioração.

QUESTÃO 45

Dentre os fatores que podem interferir de modo positivo na produção de alimentos em uma UAN,destaca-se o seguinte:

(A) iluminação artificial predominante.

(B) temperatura acima de 35 ℃.

(C) ambiente com ruídos elevados.

(D) paredes com cores claras.

QUESTÃO 46

Uma UAN deve estar localizada de modo a facilitar o acesso de fornecedores,a remoção de lixo e reduzir custos, entre outros fatores. Assim, o melhor local para situar uma UAN é o

(A) subsolo.

(B) andar térreo.

(C) primeiro andar.

(D) segundo andar.

QUESTÃO 47

As transformações sofridas pelos alimentos durante os processos culinários são sistematizadas e estudadas em:

(A) Tecnologia dos alimentos.

(B) Segurança alimentar.

(C) Microbiologia de alimentos.

(D) Técnica dietética.

QUESTÃO 48

Os serviços de alimentação devem implementar procedimentos operacionais padronizados previstos em leis, relacionados

(A) à atividade diária do responsável técnico.

(B) ao controle de pragas.

(C) a atrasos e faltas dos funcionários.

(D) a atrasos e faltas na entrega de hortifrutis.

QUESTÃO 49

O risco de contaminação dos alimentos é maior na etapa de

(A) pré-preparo e preparo.

(B) cocção.

(C) armazenamento.

(D) distribuição.

QUESTÃO 50

O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser feito de forma a minimizar

(A) a contaminação cruzada.

(B) o crescimento de cristais protéicos.

(C) a perda nutritiva.

(D) o ganho calórico.

RASCUNHO