



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARATUBA  
ESTADO DO PARANÁ  
Concurso Público – Edital nº 02/2013



Prova Objetiva – 20/10/2013

## 277 – Nutricionista

### INSTRUÇÕES

1. Confira, abaixo, o seu número de inscrição, turma e nome. Assine no local indicado.
2. Aguarde autorização para abrir o caderno de prova. Antes de iniciar a resolução das questões, confira a numeração de todas as páginas.
3. A prova é composta de 40 questões objetivas.
4. Nesta prova, as questões objetivas são de múltipla escolha, com 5 alternativas cada uma, sempre na sequência **a, b, c, d, e**, das quais somente uma deve ser assinalada.
5. A interpretação das questões é parte do processo de avaliação, não sendo permitidas perguntas aos aplicadores de prova.
6. Ao receber o cartão-resposta, examine-o e verifique se o nome impresso nele corresponde ao seu. Caso haja qualquer irregularidade, comunique-a imediatamente ao aplicador de prova.
7. O cartão-resposta deverá ser preenchido com caneta esferográfica preta, tendo-se o cuidado de não ultrapassar o limite do espaço para cada marcação.
8. Não serão permitidos empréstimos, consultas e comunicação entre os candidatos, tampouco o uso de livros, apontamentos e equipamentos eletrônicos ou não, inclusive relógio. O não cumprimento dessas exigências implicará a eliminação do candidato.
9. Não será permitido ao candidato manter em seu poder relógios, aparelhos eletrônicos (BIP, telefone celular, *tablet*, calculadora, agenda eletrônica, MP3 etc.), devendo ser desligados e colocados OBRIGATORIAMENTE no saco plástico. Caso essa exigência seja descumprida, o candidato será excluído do concurso.
10. A duração da prova é de 4 horas. Esse tempo inclui a resolução das questões e a transcrição das respostas para o cartão-resposta.
11. Ao concluir a prova, permaneça em seu lugar e comunique ao aplicador de prova. Aguarde autorização para entregar o caderno de prova e o cartão-resposta.
12. Se desejar, anote as respostas no quadro abaixo, recorte na linha indicada e leve-o consigo.

Língua  
Portuguesa

Informática

Conhecimentos  
Gerais

Conhecimentos  
Específicos

DURAÇÃO DESTA PROVA: 4 horas.

NÚMERO DE INSCRIÇÃO

TURMA

NOME DO CANDIDATO

ASSINATURA DO CANDIDATO

✂

### RESPOSTAS

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



# LÍNGUA PORTUGUESA

O texto a seguir é referência para as questões 01 a 07.

1 A questão dos médicos estrangeiros caiu na vala da irracionalidade.  
2 Acompanhe meu raciocínio, prezado leitor. Assistência médica sem médicos é possível, mas inevitavelmente precária.  
3 Localidades sem eles precisam tê-los, mesmo que não estejam bem preparados. É melhor um médico com formação medíocre, mas  
4 boa vontade, do que não ter nenhum ou contar com um daqueles que mal olham na cara dos pacientes.  
5 Quando as associações que nos representam saem às ruas para exigir que os estrangeiros prestem exame de revalidação,  
6 a meu ver cometem um erro duplo. Primeiro: lógico que o ideal seria contratarmos apenas os melhores profissionais do mundo,  
7 como fazem americanos e europeus, mas quantos haveria dispostos a trabalhar isolados, sem infraestrutura técnica, nas  
8 comunidades mais excluídas do Brasil? Segundo: quem disse que os brasileiros formados em tantas faculdades abertas por pressão  
9 política e interesses puramente comerciais são mais competentes? Até hoje não temos uma lei que os obrigue a prestar um exame  
10 que reprove os despreparados, como faz a OAB. O purismo de exigir para os estrangeiros uma prova que os nossos não fazem não  
11 tem sentido no caso de contratações para vagas que não interessam aos brasileiros.  
12 Agora, vejamos o lado do governo acuado pelas manifestações de rua que clamavam por transporte público, educação e  
13 saúde. Talvez por falta do que propor nas duas primeiras áreas, decidiu atacar a da saúde. A população se queixa da falta de  
14 assistência médica? Vamos contratar médicos estrangeiros, foi o melhor que conseguiram arquitetar.  
15 Não é de hoje que os médicos se concentram nas cidades com mais recursos. É antipatriótico? Por acaso, não agem assim  
16 engenheiros, advogados, professores e milhões de outros profissionais?  
17 Se o problema é antigo, por que não foi encaminhado há mais tempo? Por uma razão simples: a área da saúde nunca foi  
18 prioritária nos últimos governos. Você, leitor, lembra de alguma medida com impacto na saúde pública adotada nos últimos anos?  
19 Uma só, que seja?  
20 A saúde no Brasil é carente de financiamento e de métodos administrativos modernos que lhe assegurem eficiência e  
21 continuidade. Reformar esse mastodonte desgovernado, a um só tempo miserável e perdulário, requer muito mais do que  
22 simplesmente importar médicos, é tarefa para estadistas que enxerguem um pouco além das eleições do próximo ano.

(Drauzio Varella, Demagogia eleitoreira, *Folha de S. Paulo*, 07 set. 2013. Adaptado)

**01 - Tendo como referência os pontos de vista expressos no texto por Drauzio Varella, considere as seguintes afirmativas:**

1. O governo instituiu o programa “mais médicos” impulsionado por dois tipos de motivações: como resposta às manifestações de rua e como estratégia para a reeleição.
2. O exame para revalidação dos diplomas de médicos deveria ser exigido não só dos estrangeiros que se inscreveram no programa “mais médicos”, mas também dos concluintes dos cursos de medicina no Brasil.
3. O programa “mais médicos” é um indício de que a saúde pública foi finalmente incluída nas prioridades do governo, depois de anos de descaso.
4. A importação de médicos estrangeiros é uma medida paliativa, reveladora da falta de planejamento de longo prazo para a área de saúde.

**Assinale a alternativa correta.**

- a) Somente a afirmativa 2 é verdadeira.
- b) Somente as afirmativas 2 e 3 são verdadeiras.
- c) Somente as afirmativas 1, 2 e 3 são verdadeiras.
- ▶ d) Somente as afirmativas 1 e 4 são verdadeiras.
- e) Somente as afirmativas 1, 2 e 4 são verdadeiras.

**02 - Qual das seguintes expressões temporais empregadas no texto apresenta uma referência de tempo presente, ou seja, de concomitância com o ato de escrever o artigo?**

- a) “Quando” (linha 5).
- b) “Agora” (linha 12).
- ▶ c) “Até hoje” (linha 9).
- d) “de hoje” (linha 15).
- e) “a um só tempo” (linha 21).

**03 - O médico Drauzio Varella nem sempre se identifica como tal em seus artigos de opinião. Observe as seguintes expressões do texto e assinale a que indica que o autor se inclui na categoria profissional dos médicos.**

- a) “meu raciocínio” (linha 2).
- ▶ b) “nos representam” (linha 5).
- c) “a meu ver” (linha 6).
- d) “Vamos contratar” (linha 14).
- e) “Você, leitor” (linha 18).

**04 - Uma estratégia argumentativa usada por Drauzio Varella é o recurso a perguntas retóricas, ou seja, proposição de questões para as quais o autor já tem as respostas e busca simplesmente a concordância do leitor. É o que se observa nas linhas 8, 9, 15, 16 e 18. Considerando as perguntas retóricas feitas, assinale a alternativa que NÃO apresenta uma afirmação implícita ao texto.**

- a) Os médicos formados por algumas faculdades brasileiras não são mais competentes do que os médicos formados no exterior.
- b) Os médicos dispostos a trabalhar nas comunidades excluídas são pouquíssimos.
- ▶ c) Escolher centros urbanos com mais recursos para trabalhar é uma atitude antipatriótica.
- d) A opção dos médicos pelos postos de trabalho situados em cidades com mais recursos não é isolada, mas análoga à dos demais profissionais qualificados.
- e) A saúde pública no Brasil está abandonada há muitos anos.

**05 - “Assistência médica sem médicos é possível, mas inevitavelmente precária. Localidades sem eles precisam tê-los, mesmo que não estejam bem preparados”.**

**Não há prejuízo de sentido nem gramatical se as expressões assinaladas forem substituídas, respectivamente, por:**

- ▶ a) contudo; ainda que.
- b) entretanto; contanto que.
- c) porquanto; embora.
- d) já que; uma vez que.
- e) mesmo que; desde que.

**06 - “Reformar esse mastodonte desgovernado, a um só tempo miserável e perdulário...” (linha 21).**

**Assinale a alternativa em que a reescrita preserva o sentido original desse trecho.**

- a) Reformar esse monstro desarticulado, a um só tempo miserável e sovina...
- ▶ b) Reformar esse brutamontes descontrolado, a um só tempo miserável e esbanjador...
- c) Reformar esse elefante desencaminhado, a um só tempo miserável e descontrolado...
- d) Reformar esse paquiderme desajeitado, a um só tempo miserável e gastador...
- e) Reformar esse gigante acéfalo, a um só tempo miserável e exibicionista...

**07 - “Agora, vejamos o lado do governo acuado pelas manifestações de rua que clamavam por transporte público, educação e saúde”.**

**O pronome relativo assinalado poderia ser substituído, sem prejuízo gramatical ou alteração de sentido, por:**

- a) de que.
- b) por onde.
- c) cujas.
- d) quem.
- ▶ e) as quais.

**O texto a seguir foi extraído de uma crônica e serve de base para as questões 08 e 09.**

Com a nova ortografia da língua portuguesa, dei um triste adeus aos tremas e a algumas palavras que levavam acento. Vou sentir falta da velha ortografia, uma falta nada nostálgica, mas visual.

O voo, sem o circunflexo, parece que ficou mais raso e pesado; lembra o voo de um inhambu, essa ave grande, pesada e desajeitada que, para sair do chão, bate asas com estardalhaço, como se fosse uma bandeira ao vento.

E o que dizer da nova “idéia”? Sem o acento agudo, tornou-se grave, fechada e sugere uma pronúncia mais lusitana. Lamento também a nudez da palavra jiboia, que perdeu o acento espetado no centro do corpo.

E os tremas, esses dois pontinhos suspensos, olhinhos fixos que davam tanta graça e elegância à letra *u*?

Tantos corações que “agüentaram” o tranco por toda uma vida agora vão ter que suportar emoções, dissabores e adversidades sem o trema.

(HATOUM, Milton. *Um solitário à espreita*. S. Paulo: Companhia de Bolso, 2013, p. 190)

**08 - Considere as seguintes afirmativas sobre o texto:**

1. O autor utiliza as aspas para demarcar palavras grafadas com a ortografia antiga.
2. Ao comentar a nova grafia da palavra “ideia”, o autor chama a atenção para a diferença de pronúncia do ‘e’ aberto em Portugal e no Brasil.
3. Nesse trecho, Hatoum justifica sua recusa em escrever usando as novas regras ortográficas do português.
4. Na crônica, o escritor explora o valor afetivo que ele atribui aos acentos na grafia de algumas palavras.

**Assinale a alternativa correta.**

- a) Somente as afirmativas 1 e 2 são verdadeiras.
- b) Somente as afirmativas 1 e 3 são verdadeiras.
- ▶ c) Somente as afirmativas 1, 2 e 4 são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas 2, 3 e 4 são verdadeiras.
- e) As afirmativas 1, 2, 3 e 4 são verdadeiras.

09 - Tal como as palavras mencionadas por Hatoum no texto, foram também afetadas pela reforma ortográfica:

- ▶ a) micro-ondas e anti-inflamatório.
- b) alcoólico e heroína.
- c) anti-histamínico e pré-histórico.
- d) heróis e papéis.
- e) coco e antissocial.

10 - “Não é difícil constatar que um problema grave, urgente e difícil de solucionar foi deixado para a próxima administração”.

Se a expressão grifada acima for substituída por “vários problemas”, quantas palavras deverão ser alteradas para ajustar a frase às normas de concordância da escrita?

- a) 2.
- b) 3.
- c) 4.
- ▶ d) 5.
- e) 6.

## INFORMÁTICA

11 - No aplicativo para a criação de slides, no pacote LibreOffice 4.0, qual é a tecla de atalho utilizada para iniciar uma apresentação de slides?

- a) Ctrl+I
- b) Ctrl+G
- c) Ctrl+Y
- ▶ d) F5
- e) F8

\*12 - No MS Word 2003, quais teclas de atalho são utilizadas para aumentar o tamanho da fonte de um texto selecionado em um ponto?

- a) Ctrl+Shift+>
- b) Ctrl+[
- c) Ctrl+]
- d) Ctrl++
- e) Ctrl+F+1

\*13 - No Windows 7, qual o recurso para visualizar rapidamente a área de trabalho sem minimizar todas as janelas, ou visualizar uma janela aberta apontando para seu botão na barra de tarefas?

- a) Aero.
- b) Gadgets.
- c) Peek.
- d) Shake.
- e) Snap.

14 - O que é "um aplicativo que intercepta as conexões de entrada e de saída de um computador e, baseando-se em regras padrão ou definidas pelo usuário, decide quais dessas conexões podem ser aceitas e quais devem ser recusadas"?

- a) Antimalware.
- b) Antivírus.
- ▶ c) Firewall pessoal.
- d) Roteador.
- e) Swicth.

\*\*15 - Sobre identificação de conexão segura na Internet, considere os seguintes indicadores:

1. O endereço do site começa com “https://”.
2. O desenho de um “cadeado fechado” é mostrado na barra de endereço e, ao se clicar sobre ele, detalhes sobre a conexão e sobre o certificado digital em uso são exibidos.
3. Um recorte colorido (branco ou azul) com o nome do domínio do site é mostrado ao lado da barra de endereço (à esquerda ou à direita) e, ao se passar o mouse ou clicar sobre ele, são exibidos detalhes sobre conexão e certificado digital em uso.

Corresponde(m) a indicadores de conexão segura na Internet o(s) item(ns):

- a) 3 apenas.
- ▶ b) 1 e 2 apenas.
- c) 1 e 3 apenas.
- d) 2 e 3 apenas.
- e) 1, 2 e 3.

\* – Questão anulada, portanto todos os candidatos serão pontuados.

\*\* – Questão com resposta alterada.

## CONHECIMENTOS GERAIS

16 - A porção oriental do Paraná é a região com maior índice de cobertura florestal do estado, cujos aspectos fisiográficos associados lhe conferem uma paisagem ímpar. Situada na parte sul dessa região está a Área de Proteção Ambiental (APA) de Guaratuba, que compõe um cenário natural bastante preservado, abrigando grande parte dos remanescentes da Floresta Atlântica paranaense. Possui uma vasta extensão territorial, cuja área de 1.995,86 km<sup>2</sup> equivale aproximadamente a 1% do território do estado, representando um dos importantes redutos ecológicos do Paraná. Sua grande importância ecológica se deve também à diversidade da fauna e flora, associada à beleza natural das elevadas encostas montanhosas que compõem a Serra do Mar (modificado de Silveira e Oka-Fiori, 2007, p. 61).

A respeito do assunto, considere as seguintes afirmativas:

1. A APA citada no texto, além de Guaratuba, engloba porções dos municípios de Matinhos, Morretes, Paranaguá, Tijucas do Sul e São José dos Pinhais.
2. Em relação à área da APA de Guaratuba abrangida pela Serra do Mar, observam-se as formações da Floresta Ombrófila Densa, destacando-se em extensão territorial os grupos de Floresta Ombrófila Mista Montana e Floresta Ombrófila Mista Aluvial.
3. Na APA de Guaratuba estão inseridos o Parque Estadual do Boguaçu e o Parque Nacional de Saint-Hillaire/Lange, ambos caracterizados como unidades de conservação.
4. A conservação das características naturais da Serra do Mar tem implicações diretas na redução do assoreamento nas baías de Guaratuba e Paranaguá.

Assinale a alternativa correta.

- a) Somente as afirmativas 1 e 2 são verdadeiras.
- b) Somente as afirmativas 1, 2 e 3 são verdadeiras.
- c) Somente as afirmativas 1, 3 e 4 são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas 3 e 4 são verdadeiras.
- e) Somente as afirmativas 2, 3 e 4 são verdadeiras.

\*17 - Na tabela a seguir, é possível verificar alguns dados econômicos de Guaratuba, para o ano de 2010:

Variáveis	Valor	Unidade
Agropecuária	36.478 <sup>(1)</sup>	R\$ 1.000,00
Indústria	35.089 <sup>(1)</sup>	R\$ 1.000,00
Serviços	239.325 <sup>(1)</sup>	R\$ 1.000,00
Produto Interno Bruto – PIB (a preços correntes)	334.650	R\$ 1.000,00
Produto Interno Bruto – PIB <i>per capita</i>	10.429,13	R\$ 1,00

<sup>(1)</sup> Valor adicionado bruto.

Fonte: IBGE, 2013.

Com base na tabela e nos conhecimentos sobre as atividades econômicas desenvolvidas no município de Guaratuba, assinale a alternativa correta.

- a) Embora a indústria detenha menor valor adicionado bruto, apresenta maior peso na composição do PIB municipal, em razão da importância dessa atividade para a economia.
- b) O PIB *per capita* de Guaratuba é baixo, pois em seu cálculo são utilizadas como variáveis o PIB municipal, a quantidade de habitantes e o tamanho do município, o qual é bastante extenso.
- c) Parte do valor adicionado bruto da agropecuária é decorrente da produção de origem animal, na qual a lã atinge maior valor de produção no setor.
- d) Dentro do setor da agropecuária, que obtém a segunda posição em valor adicionado bruto, destaca-se na agricultura a produção de banana, seguida de arroz e mandioca.
- e) Em Guaratuba, o ramo de atividade de serviços se sobressai em razão da grande quantidade de empregos gerados no setor primário, principalmente na alta temporada de turismo.

\* – Questão anulada, portanto todos os candidatos serão pontuados.

18 - Em relação à história do município de Guaratuba, identifique como verdadeiras (V) ou falsas (F) as seguintes afirmativas:

- ( ) A origem de Guaratuba está relacionada com a expansão do território colonial, quando, no século XVI, foram emitidas ordens para que os governadores das Capitânicas criassem povoados em locais estratégicos.
- ( ) O nome Guaratuba, de origem indígena, faz referência ao guará, ave abundante em épocas anteriores. No período colonial, suas penas eram enviadas para a corte portuguesa e seus ovos eram utilizados pela população local na alimentação.
- ( ) Em razão de faltar elemento humano para um povoamento rápido de Guaratuba, foi solicitado ao governo imperial que enviasse colonizadores. Assim, no século XVII, foram introduzidos imigrantes provenientes principalmente do leste europeu.
- ( ) No século XVIII, a povoação de Guaratuba foi elevada à categoria de Vila com o nome de São Luiz de Guaratuba da Marinha. No entanto, em 1938, o município foi extinto, sendo seu território anexado ao município de Paranaguá.
- ( ) Durante muito tempo a população de Guaratuba permaneceu praticamente isolada, em decorrência da falta de acessos por terra. Somente em meados do século XX a estrada via Garuva foi construída.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta, de cima para baixo.

- ▶ a) F – V – F – V – V.
- b) V – F – V – F – F.
- c) F – V – V – F – V.
- d) V – V – F – V – F.
- e) V – F – F – V – V.

19 - O município de Guaratuba, localizado no litoral paranaense, apresenta uma série de lugares com potencial para o desenvolvimento da atividade turística. Sobre isso, é correto afirmar:

- a) O Morro do Cabaraquara é o ponto turístico mais visitado do município de Guaratuba.
- b) A barra do Saí, localizada na divisa com Matinhos, é um local indicado para pesca, banho e descanso.
- c) Em Guaratuba, os pontos turísticos de interesse histórico estão localizados fora da área urbana do município.
- d) Distante da área urbana, o Morro do Brejatuba apresenta um remanescente da Mata Atlântica e é procurado pelos turistas mais aventureiros.
- ▶ e) A baía de Guaratuba é a segunda maior do Paraná e é própria para passeios de barco, pesca e esportes náuticos.

20 - Na tabela abaixo estão representados os dados de Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDH-M) e Índice de Gini da Renda Domiciliar *per capita*, para o ano de 2010, para Guaratuba e alguns municípios próximos.

Município	Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDH-M)	Índice de Gini da Renda Domiciliar <i>per capita</i>
Guaratuba	0,717	0,5583
Matinhos	0,743	0,4922
Paranaguá	0,750	0,5235
Pontal do Paraná	0,738	0,5124

Fonte: Atlas Brasil 2013 Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento e IBGE/Censos Demográficos.

A respeito do assunto, considere as seguintes afirmativas:

1. O Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDH-M) é um índice elaborado a partir das variáveis renda, longevidade, saúde e educação.
2. O Índice de Gini da Renda Domiciliar *per capita* mede o grau de concentração da distribuição da renda domiciliar *per capita* de uma determinada população e em um determinado lugar.
3. Dentre os municípios indicados na tabela, Guaratuba é o que apresenta maior desigualdade na distribuição de renda domiciliar *per capita*.
4. Considerando-se o ranking do IDH-M em muito alto, alto, médio, baixo e muito baixo, o município de Guaratuba é classificado como tendo um IDH-M médio.

Assinale a alternativa correta.

- a) Somente as afirmativas 1 e 4 são verdadeiras.
- ▶ b) Somente as afirmativas 2 e 3 são verdadeiras.
- c) Somente as afirmativas 2 e 4 são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas 1, 2 e 3 são verdadeiras.
- e) As afirmativas 1, 2, 3 e 4 são verdadeiras.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

**21 - Teorias da administração são conhecimentos organizados e codificados em decorrência da experiência prática e empírica da administração em organizações, sendo agrupadas de acordo com sua abordagem, que apresenta uma maneira diferenciada e própria de visualizar a administração. Com base no exposto, assinale a alternativa que NÃO condiz com a abordagem da Teoria Clássica.**

- a) A ênfase na estrutura visualiza a organização como uma disposição das partes (órgãos) que a constituem.
- ▶ b) Procura integrar o formal e o informal, estudando as relações dentro e fora da organização.
- c) A abordagem normativa e prescritiva da Teoria Clássica se fundamenta em princípios gerais de Administração, um receituário de como o administrador deve proceder em situações de trabalho.
- d) Toda empresa apresenta seis funções: técnicas, comerciais, financeiras, de segurança, contábeis e administrativas.
- e) O ato de administrar é definido como prever, organizar, comandar, coordenar e controlar (funções administrativas ou elementos da administração).

**22 - Com relação à Teoria das Relações Humanas, considere as seguintes afirmativas:**

1. A Escola das Relações Humanas da Administração nasceu da necessidade de corrigir a forte tendência à desumanização no trabalho pela aplicação de métodos excessivamente rigorosos, pautados em estudos científicos precisos, aos quais os trabalhadores eram submetidos.
2. Na prática, essa teoria surgiu com a experiência de Hawthorne. Essa experiência marcou o início de uma nova teoria calcada em valores humanísticos na administração.
3. Nessa teoria, o desenho de cargos e tarefas enfatiza o trabalho simples e repetitivo das linhas de produção e montagem, a padronização e as condições de trabalho que asseguram eficiência.
4. Comprovou-se, por meio de experiências, a preponderância do fator psicológico sobre o fator fisiológico: as pessoas são motivadas, principalmente, pela necessidade de reconhecimento, aprovação e de participação nas atividades dos grupos que integram.

**Assinale a alternativa correta.**

- a) Somente as afirmativas 1, 2 e 3 são verdadeiras.
- b) Somente as afirmativas 2 e 3 são verdadeiras.
- ▶ c) Somente as afirmativas 1, 2 e 4 são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas 3 e 4 são verdadeiras.
- e) As afirmativas 1, 2, 3 e 4 são verdadeiras.

**23 - O planejamento de serviços de alimentação deve ter características próprias e coerentes que atendam de forma integral às necessidades estabelecidas. O ato de planejar e projetar espaços está diretamente ligado às atividades que as pessoas irão exercer na área considerada. De acordo com as etapas do planejamento de serviços de alimentação, identifique as afirmativas a seguir como verdadeiras (V) ou falsas (F):**

- ( ) Ao planejar, o primeiro elemento a ser verificado, a instituição, irá determinar a linha inicial e as diretrizes do projeto.
- ( ) O segundo passo é verificar a viabilidade do projeto, levando em consideração quanto será gasto na execução e quando o retorno do investimento irá ocorrer.
- ( ) Uma das etapas do planejamento de serviços de alimentação corresponde à verificação das pessoas e das atividades, ou seja, da função a ser implantada.
- ( ) A determinação da forma dos espaços que irão pertencer ao projeto pode ocorrer, independentemente de outras etapas, levando-se em consideração literatura específica para cálculo de áreas e dimensionamento de equipamentos.

**Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta, de cima para baixo.**

- ▶ a) V – F – V – F.
- b) V – V – F – F.
- c) V – V – V – V.
- d) F – F – V – V.
- e) F – V – F – V.

**24 - Para um adequado planejamento de serviços de alimentação, todas as necessidades das pessoas envolvidas no processo, sejam elas clientes ou colaboradores, devem ser atendidas e, para isso, os seguintes conceitos de espaços devem ser considerados:**

- a) ergométrico, ecológico, saudável e temporal.
- b) psicológico, natural, tecnológico e ecológico.
- c) geográfico, saudável, ergométrico e temporal.
- ▶ d) ergométrico, psicológico, tecnológico e ecológico.
- e) temporal, vetorial, natural e geográfico.



25 - O Ministério do Trabalho, por meio da Norma Regulamentadora nº 07 (NR-7), determina a realização do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão. Sobre essa norma, identifique as afirmativas a seguir como verdadeiras (V) ou falsas (F):

- ( ) O programa de medicina ocupacional envolve a execução de programas de proteção da saúde dos funcionários, palestras de medicina preventiva, elaboração do mapa de riscos ambientais, relatório anual e arquivos de exames médicos.
- ( ) O PCMSO pode incluir a realização dos exames médicos admissional, periódico ou demissional.
- ( ) Os exames compreendem avaliação clínica, abrangendo anamnese ocupacional, exame físico e mental e exames complementares.
- ( ) A primeira via do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) ficará arquivada no escritório central da empresa, e a segunda via poderá ser entregue ao trabalhador ou ao seu chefe imediato.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta, de cima para baixo.

- a) F – V – V – F.
- b) V – V – F – F.
- c) F – V – F – V.
- d) V – F – V – V.
- ▶ e) V – F – V – F.

26 - Com base nos conceitos de Gestão de Pessoas, considere as seguintes afirmativas:

1. O dimensionamento de pessoal representa a etapa em que é definido o número de funcionários adequado para as atividades desempenhadas na UAN, sendo influenciado por diversos fatores, como: tipos e quantidades de refeições, horário das refeições, modalidade do serviço, sistema de distribuição, padrão de atendimento, recursos físicos e materiais, padrão de cardápio etc.
2. No processo de seleção de pessoal, é interessante realizar testes práticos, que devem ocorrer, preferencialmente, durante a produção, a fim de selecionar candidatos que tenham potencialidades a serem desenvolvidas.
3. O treinamento é um processo composto de duas etapas: diagnóstico e implementação. O diagnóstico é o levantamento das necessidades de treinamento. Após o diagnóstico, a implementação é feita por meio de técnicas para disseminar informação, como leituras, instrução programada etc.
4. O controle e a avaliação dos colaboradores podem ser realizados aplicando-se técnicas qualitativas (indicador de rendimento, avaliação da produtividade, taxa de absenteísmo, índice de rotatividade) e quantitativas (avaliação de atitude e de desempenho).

Assinale a alternativa correta.

- ▶ a) Somente a afirmativa 1 é verdadeira.
- b) Somente as afirmativas 2 e 3 são verdadeiras.
- c) Somente as afirmativas 1 e 4 são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas 3 e 4 são verdadeiras.
- e) Somente as afirmativas 1, 2 e 3 são verdadeiras.

27 - As organizações têm sistemas de recompensas para seus membros, sendo a remuneração a mais comum delas. Sobre os sistemas de recompensas, é INCORRETO afirmar:

- a) A remuneração total é o pacote de recompensas quantificáveis que uma pessoa recebe pelo seu trabalho e é constituída de remuneração básica, incentivos salariais e benefícios.
- b) Benefícios legais são os benefícios exigidos pela legislação trabalhista ou previdenciária, ou ainda por convenção coletiva entre sindicatos.
- c) Entre os métodos de remuneração variável, estão: planos de bonificação anual, participação nos resultados, remuneração por competência e distribuição do lucro aos funcionários.
- d) As recompensas financeiras podem ser diretas (como salário direto, prêmios e comissões) ou indiretas (como férias, adicional noturno e gratificações).
- ▶ e) São exemplos de benefícios espontâneos: gratificações, refeições subsidiadas, transporte subsidiado, auxílio-doença, salário-família e salário-maternidade.

28 - Sobre os métodos de conservação de alimentos, é correto afirmar:

- a) O objetivo da pasteurização, método de conservação pelo calor, é a destruição dos microrganismos presentes, esporulados ou não, ou pelo menos de todos aqueles que possam multiplicar-se no produto final.
- b) Entende-se por refrigeração a redução e a manutenção da temperatura dos alimentos acima de 0 °C e abaixo de 8 °C, o que implica mudanças no calor latente do produto.
- c) A desidratação é um método de conservação no qual se inibem o crescimento dos microrganismos, a atividade de algumas enzimas e determinadas reações químicas, tanto pela eliminação da água quanto pelo aumento da temperatura durante o processo, que é suficiente para inativar os agentes de alteração dos alimentos.
- ▶ d) A conservação de alimentos de origem vegetal por meio de atmosfera modificada é destinada a inibir os fenômenos de envelhecimento pós-colheita.
- e) A esterilização pode ser feita em embalagens já preenchidas ou aquecendo-se o alimento sem embalar e acondicionando-o depois, sendo esta última forma aplicável a alimentos sólidos com utilização de vapor d'água saturado.

29 - A Organização Mundial de Saúde (OMS) estima que as enfermidades causadas por alimentos contaminados constituem um dos problemas sanitários mais difundidos no mundo de hoje e que um só pequeno universo de erros causa a alta proporção dessas enfermidades. Nesse sentido, considere as seguintes afirmativas:

1. Os erros mais frequentes são: alimentos preparados deixados por muito tempo a temperaturas que permitem a proliferação de microrganismos; não utilização de luvas na manipulação de alimentos prontos para consumo; contaminação cruzada.
2. Os erros mais frequentes são: preparação dos alimentos com demasiada antecedência; cocção insuficiente; pessoas infectadas, ou colonizadas, que manipulam alimentos.
3. Para evitar esses erros, a OMS lançou as “Regras de Ouro” que, dentre elas, estão: evitar o contato entre alimentos crus e cozidos; cozinhar bem os alimentos; consumir imediatamente os alimentos cozidos.

Assinale a alternativa correta.

- a) Somente a afirmativa 1 é verdadeira.
- b) Somente a afirmativa 2 é verdadeira.
- c) Somente a afirmativa 3 é verdadeira.
- d) Somente as afirmativas 1 e 3 são verdadeiras.
- ▶ e) Somente as afirmativas 2 e 3 são verdadeiras.

30 - As toxinfecções são doenças transmitidas por alimentos decorrentes da ingestão de quantidades aumentadas de bactérias na forma vegetativa, que liberam toxina no trato gastrointestinal ao esporular, porém sem colonizar. A respeito das toxinfecções alimentares, é correto afirmar:

- a) São exemplos de agentes causadores de toxinfecções alimentares: *Clostridium botulinum*, *Bacillus cereus* clássico, *Salmonella* sp. e *Vibrios* patogênicos.
- ▶ b) O *Clostridium perfringens* produz endoenterotoxina no intestino, quando ocorre esporulação, após a ingestão de grande quantidade de formas vegetativas, sendo um dos exemplos clássicos de agente causador de toxinfecção alimentar.
- c) O *Bacillus cereus* emético causa um quadro de infecção intestinal, e o *Bacillus cereus* clássico causa intoxicação alimentar típica, ambos formadores de esporos, sendo destruídos pela cocção e pelo reaquecimento dos alimentos, pois morrem em 5 minutos a 100 °C.
- d) *Giardia lamblia* e *Trichinella spiralis* são exemplos de agentes causadores de toxinfecções alimentares.
- e) O *Staphylococcus aureus* causa um quadro típico de toxinfecção alimentar, caracterizado por um período de incubação de 1 a 6 horas, predominando diarreia e febre e, raramente, vômitos e náuseas.

31 - A Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, define Boas Práticas como procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária. Com relação a esses procedimentos, identifique as afirmativas a seguir como verdadeiras (V) ou falsas (F):

- ( ) No processo de resfriamento, a temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60 °C a 10 °C em até três horas. Em seguida, deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 8 °C, ou congelado a temperatura igual ou inferior a -18 °C.
- ( ) Os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da empresa enquanto persistirem essas condições de saúde.
- ( ) Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
- ( ) Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta, de cima para baixo.

- ▶ a) F – F – V – V.
- b) V – V – F – F.
- c) F – V – F – V.
- d) V – F – V – V.
- e) V – F – V – F.

32 - Sobre o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), é correto afirmar:

- a) É um sistema de risco zero, pois elimina os riscos dos perigos relacionados aos alimentos.
- b) É aplicável a qualquer processo produtivo, sendo adaptado para o controle de produtos alimentícios.
- c) É corretivo, tendo como base os princípios das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.
- ▶ d) É uma ferramenta de gerenciamento que visa à segurança do produto e à proteção do consumidor.
- e) Possui base científica, sendo sua aplicação condicionada à participação em cursos de formação em APPCC.

**33 - Os guias alimentares seguem um conjunto de princípios, alguns dos quais comuns aos vários relatórios de recomendações dietéticas, enquanto outros são específicos para a realidade de cada povo. Assim, a abordagem baseada na família reflete a cultura do próprio país e a preocupação com a relação entre doenças, alimentação e modos de vida. São diretrizes para a população brasileira:**

- a) Cereais integrais e leguminosas devem estar presentes na alimentação 3 vezes por semana, enquanto as frutas, verduras e legumes, leite e derivados e carnes magras, aves ou peixes devem compor diariamente o cardápio.
- ▶ b) As mulheres devem ser orientadas durante a gestação sobre a importância da prática do aleitamento materno exclusivo até os 6 meses de idade da criança e sobre os passos para a alimentação complementar após esse período.
- c) Os alimentos de origem animal são parte de uma alimentação saudável, que inclui pequenas quantidades de carne de boi, aves, peixe ou outras, ovos, leite, queijo e iogurte, preferencialmente desnatados ou com baixos teores de gordura. A carne de porco não é recomendada, exceto quando incluída mensalmente como parte de uma dieta variada.
- d) As evidências científicas mais recentes estabelecem as seguintes recomendações para a participação dos macronutrientes no valor energético total (VET) da alimentação: carboidratos: 55 a 60%; gorduras: 10 a 25%; proteínas: 10 a 20 %.
- e) O consumo de alimentos contendo açúcares simples, como sacarose, refrigerantes e sucos artificiais, doces e guloseimas, deve ser reservado para apenas um dia da semana e pode atingir até 20% do total de carboidratos recomendados diariamente para indivíduos não diabéticos.

**34 - As necessidades nutricionais individuais são atendidas como resultado da obtenção de nutrientes ingeridos e sua consequente digestão e absorção. Sobre o processo, considere as seguintes afirmativas:**

1. O epitélio intestinal apresenta mecanismos eficientes de transporte para absorver, a partir do lúmen intestinal, não somente aminoácidos livres, mas também dipeptídeos e tripeptídeos.
2. A taxa de catabolismo de aminoácidos aumenta quando a ingestão proteica excede a necessidade do organismo. Ou seja, todo aminoácido consumido acima da necessidade imediata é oxidado e o nitrogênio é excretado.
3. A reduzida permanência do alimento na boca limita a hidrólise do amido pela amilase salivar.
4. Os triacilgliceróis necessitam hidrólise para serem absorvidos, e é a lipase lingual que inicia esse processo na boca.

**Assinale a alternativa correta.**

- a) Somente as afirmativas 1, 2 e 3 são verdadeiras.
- b) Somente as afirmativas 1 e 2 são verdadeiras.
- c) Somente as afirmativas 2, 3 e 4 são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas 3 e 4 são verdadeiras.
- ▶ e) As afirmativas 1, 2, 3 e 4 são verdadeiras.

**35 - Biodisponibilidade é a proporção do alimento ingerido efetivamente absorvida, após seu transporte ao local de atuação e convertida para a forma mais ativa. Na prática, entre os nutrientes, há competição como consequência de seu desbalanço na dieta, uma vez que o excesso de um prejudica a absorção do outro. Em relação ao cálcio, é correto afirmar:**

- ▶ a) Os baixos teores de ácido clorídrico diminuem a solubilidade dos complexos formados com o cálcio (carbonato, fosfato) e impedem a sua absorção.
- b) Os oxalatos, as frações de fibra da dieta e os ácidos graxos saturados ligam-se ao lúmen intestinal, facilitando a sua absorção.
- c) O ácido fítico, encontrado em sementes e vegetais, favorece a absorção do cálcio, especialmente quando em combinação com a vitamina C.
- d) Excesso de vitamina D (forma ativa) e motilidade gastrointestinal excessiva reduzem a absorção de cálcio e aumentam a sua excreção.
- e) Dieta rica em proteínas aumenta a absorção de cálcio e por isso a relação cálcio e proteína é essencial para favorecer o ganho de massa óssea em mulheres jovens.

**36 - Os alimentos funcionais são aqueles que, em razão das propriedades fisiologicamente ativas de seus componentes alimentícios, oferecem benefícios à saúde que vão além da nutrição básica, ou seja, além de fornecer os nutrientes, podem prevenir ou tratar algumas doenças. Com base no tema, assinale a alternativa correta.**

- a) O farelo de aveia é o alimento mais rico em fibras insolúveis que aumentam a saciedade, auxiliando na redução da ingestão calórica.
- ▶ b) A soja favorece a redução dos níveis de colesterol sanguíneo pela ação das suas proteínas e das isoflavonas.
- c) Os ácidos graxos ômega 3 podem promover a redução do perfil lipídico, especialmente do colesterol.
- d) Estudos clínicos demonstram que os fitosteróis, se consumidos regularmente, reduzem os níveis de triglicerídeos e aumentam a fração HDL-colesterol.
- e) Os flavonoides são oxidantes polifenólicos encontrados em algumas frutas amarelas (mamão, laranja) e condimentos (alho e cebola) e estão relacionados à menor incidência de doenças metabólicas.

37 - Conhecendo os valores das medidas caseiras dos alimentos e a medida correspondente em gramas através da correta pesagem de alimentos, pode-se fazer os cálculos dos valores nutricionais de uma preparação. Nesse sentido, considere as seguintes afirmativas:

1. As balanças para pesagem devem ser de aço inoxidável, removíveis, para facilitar a higienização, e com dimensões compatíveis com os utensílios empregados.
2. Alimentos em pó devem ser peneirados e nivelados com o dorso de uma faca.
3. As medidas caseiras mais utilizadas pelo nutricionista são: colher de chá, colher de sobremesa, colher de sopa, xícara de chá, copo, prato fundo e prato raso.
4. Na pesagem dos alimentos pastosos, como, por exemplo, a margarina e o requeijão, eles devem estar à temperatura ambiente.
5. Os valores de referência no Brasil (RDC nº 359) para colher de sopa e xícara de chá são 40 e 350 ml, respectivamente.

Assinale a alternativa correta.

- a) Somente as afirmativas 1, 2 e 4 são verdadeiras.
- b) Somente as afirmativas 1 e 3 são verdadeiras.
- c) Somente as afirmativas 2, 4 e 5 são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas 1, 3, 4 e 5 são verdadeiras.
- e) Somente as afirmativas 1, 2, 3 e 4 são verdadeiras.

38 - Os Indicadores Culinários são utilizados no processo de produção de alimentos visando diminuir os pontos deficitários, com máxima produtividade e mínimos riscos e perdas. O fator de correção (FC) e o índice de conversão (IC) de alimentos são indicadores para dimensionar a compra, o custo e o rendimento de alimentos e preparações. As tabelas de composição de alimentos expressam os valores de nutrientes por peso do alimento e esse peso varia de acordo com a retirada de partes não aproveitáveis e o seu peso cru e cozido. A respeito do assunto, identifique como verdadeiras (V) ou falsas (F) as seguintes afirmativas:

- ( ) O peso bruto do alimento é empregado para o dimensionamento de pedidos de compra e cálculo do custo, e o peso líquido é empregado para o cálculo dietético na atividade de planejamento dietético.
- ( ) O peso líquido é o peso do alimento tal como é adquirido, com aparas, cascas, sementes, talos e ossos.
- ( ) O peso bruto é a fração aproveitável do alimento no estado cru, obtido a partir do pré-preparo, que elimina as aparas.
- ( ) O índice de conversão (IC) corrige a variação de peso que o alimento apresenta decorrente da etapa de cocção, sendo também conhecido como *fator de cocção*.
- ( ) O fator de correção corrige a variação do peso que o alimento apresenta decorrente da fase de pré-preparo, permitindo também a estimativa do custo real do alimento.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta, de cima para baixo.

- a) V – F – V – V – F.
- b) F – V – V – F – V.
- c) V – F – F – V – V.
- d) V – V – F – V – F.
- e) F – F – V – F – V.

39 - Os métodos utilizados para cocção de alimentos se diferenciam pela forma e/ou meios de transmissão de calor. A cocção dos alimentos consiste em aplicar calor ao alimento para modificá-lo física e quimicamente, para que se sobressaiam suas melhores características sensoriais, como sabor, aspecto, consistência e aroma. O processo de cocção melhora a digestibilidade, modifica volume e peso e elimina micro-organismos. Sobre o assunto, identifique como verdadeiras (V) ou falsas(F) as seguintes afirmativas:

- ( ) As formas de transmissão do calor são condução, convecção e radiação.
- ( ) *Ensopar* consiste em refogar o alimento, acrescentando a quantidade de líquido necessária para amaciar.
- ( ) O método de refogar utiliza a gordura e a água interna do alimento como meio, e a transmissão do calor é por condução.
- ( ) Saltear um alimento é imergi-lo em óleo à alta temperatura.
- ( ) A fervura consiste em submergir o alimento em meio aquoso fervente a uma temperatura de 100 °C, geralmente.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta, de cima para baixo.

- a) F – F – V – V – V.
- b) F – V – F – F – V.
- c) V – F – V – F – F.
- d) V – V – V – F – V.
- e) F – V – F – V – F.

**40 - Na culinária, a aplicação de calor tem a finalidade principal de desenvolver as características sensoriais dos alimentos, aumentando a vida útil, destruindo micro-organismos e inativando enzimas. Os ovos sofrem diferentes transformações de acordo com a temperatura de cocção. A respeito do assunto, considere as seguintes afirmativas:**

- 1. A coagulação é muito útil na elaboração de produtos de confeitaria e é uma das propriedades mais empregadas do ovo, cujo tratamento mais comum é o calor.**
- 2. A cocção dos ovos em fervura por tempo prolongado, seguida de um resfriamento lento, promove o aparecimento do chamado anel verde na área entre a clara e a gema.**
- 3. Os ovos mexidos são preparados com mínimo de gordura aquecida, revolvidos no próprio utensílio de cocção, e podem ser adicionados outros ingredientes para melhorar sabor, volume e textura.**
- 4. Na cocção à pochê ou escalfado, o ovo deve ser colocado em gordura numa quantidade que fique totalmente imerso.**
- 5. Uma temperatura abaixo de 90° C aplicada à cocção dos ovos apresenta risco biológico pela possível presença de salmonella.**

**Assinale a alternativa correta.**

- a) Somente as afirmativas 2 e 3 são verdadeiras.
- b) Somente a afirmativa 5 é verdadeira.
- ▶ c) Somente as afirmativas 1, 2 e 3 são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas 1, 2, 4 e 5 são verdadeiras.
- e) Somente as afirmativas 2, 3 e 4 são verdadeiras.