

**Leia estas instruções:**

- 1 Confira se os dados contidos na parte inferior desta capa estão corretos e, em seguida, assine no espaço reservado para isso.
- 2 Este Caderno contém cinquenta questões de múltipla escolha, assim distribuídas: Língua Portuguesa → 01 a 10; Legislação → 11 a 20; Conhecimentos Específicos → 21 a 50.
- 3 Se o Caderno estiver incompleto ou contiver imperfeição gráfica que impeça a leitura, solicite imediatamente ao Fiscal que o substitua.
- 4 Cada questão apresenta quatro opções de resposta, das quais apenas uma é correta.
- 5 Interpretar as questões faz parte da avaliação; portanto, não adianta pedir esclarecimentos aos Fiscais.
- 6 Utilize qualquer espaço em branco deste Caderno para rascunhos e não destaque nenhuma folha.
- 7 Os rascunhos e as marcações feitas neste Caderno não serão considerados para efeito de avaliação.
- 8 Use exclusivamente caneta esferográfica, confeccionada em material transparente, de tinta preta ou azul.
- 9 Você dispõe de, no máximo, quatro horas para responder às questões de múltipla escolha e preencher a Folha de Respostas.
- 10 O preenchimento da Folha de Respostas é de sua inteira responsabilidade.
- 11 Antes de retirar-se definitivamente da sala, devolva ao Fiscal a Folha de Respostas e este Caderno.

**Assinatura do Candidato:** \_\_\_\_\_



As questões 01 a 10 desta prova baseiam-se no texto abaixo.

### Ética e moralidade no Serviço Público

Costuma-se dizer que a *corrupção material* é o recebimento de qualquer vantagem por prática ou omissão de ato de ofício, e *corrupção moral*, a que precede a material, porque é óbvio que, ao receber a vantagem, já ocorreu no corrompido a deterioração de qualquer princípio de moralidade pessoal ou funcional. Tanto uma como outra podem assumir forma ativa e passiva, porque também quem oferece a vantagem indevida já não apresenta princípio moral.

A corrupção moral abrange também a corrupção de costumes, a falta de caráter particular ou nacional, o desleixo administrativo ou governamental, a falta de solidariedade num grupo humano, a indiferença pela sorte alheia ou pelo interesse público, a tolerância condescendente de superiores às falhas dos subalternos, filhos e tutelados.

Corrupção não é apenas a infração ao dever funcional praticada pelo agente público (político ou administrativo). Não é só o suborno, a taxa de urgência, o chocolate ou a falsa simpatia nos balcões para obter pronto atendimento. A corrupção exteriorizada em ato costuma proceder da corrupção bem mais ampla e, no mais das vezes, interna. Antes de ferir o patrimônio público ou particular, a corrupção degrada os valores íntimos de cada um, relativiza o costume e a cultura da virtude, anulando, pois, os princípios que mantêm a sociedade elevada e digna de seu próprio orgulho.

A degradação moral começa por pequenas concessões, pequenas inversões axiológicas em nosso dia a dia e prossegue corroendo o homem e a sociedade. É, precisamente, a tolerância de pequenos vícios, já na vida privada, que prepara a aceitação das grandes corrupções na vida pública.

Se, na convivência informal, todos já precisamos de tratos éticos, mais ainda na convivência profissional-funcional. Assim, por força da própria Constituição Federal, a ética passou a integrar o próprio cerne de qualquer ato estatal como elemento indispensável à sua validade e eficácia.

Como reforço dessa preocupação ética, a atual Constituição de 1988 também inovou no artigo 5º, inciso LXXIII, ao incluir a moralidade administrativa entre os valores básicos da República a serem protegidos por meio de ação popular. Segundo essa norma constitucional, mesmo que não haja efetivo prejuízo de ordem material ao patrimônio público, se o ato da Administração for lesivo à moralidade administrativa, deverá ser invalidado judicialmente, via ação popular, ou mesmo, antes, revisto administrativamente.

Cumprindo a norma inscrita nesse dispositivo constitucional, o legislador ordinário, através da Lei nº 8.429, de 2 de junho de 1992, cuidou de regulamentar minuciosamente as hipóteses de suspensão dos direitos políticos, a perda da função pública, a indisponibilidade dos bens e o ressarcimento ao erário em decorrência da prática de atos de improbidade administrativa, a qual abrange todos os atos imorais, ímprobos ou antiéticos.

A propósito, deve ainda ser lembrado que o legislador ordinário, normatizando sobre o assunto, através da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990, que dispõe sobre o regime jurídico dos servidores públicos, no artigo 116, inciso IX, também determina a obediência obrigatória ao princípio da moralidade administrativa ao incluí-lo entre os deveres funcionais dos servidores públicos.

Assim, o servidor público há de ser um ético de plantão vinte quatro horas por dia, já por convicção (o homem é o retrato de suas convicções), já por coerção jurídica. Até porque a consciência ética do servidor público, nesse particular, além de restaurar a

cidadania, corrige a disfunção pública no Brasil, que decorre não só da falta de recursos materiais, mas, principalmente, da conduta muitas vezes perversa no atendimento aos usuários dos serviços públicos, atentatória aos direitos humanos universalmente declarados.

Nós, sociedade civil, e o Estado, há décadas, temos falhado no processo de indução ética, pois apenas isso explica o envolvimento de tantas pessoas em tantos atos hediondos em busca, por exemplo, de mera complementação salarial. De diárias artificialmente pagas a obras e compras públicas no interesse de muitos, menos no do Estado, eis o leque da corrupção que vemos no noticiário todos os dias. O empresário corrompe o governo, e o governo corrompe o empresário. Todos querendo ou esperando tirar alguma vantagem desse quadro sombrio.

É claro que há muitas exceções. Há empresários, homens públicos e servidores estatais honestos por princípio. Mas o organismo contaminado anula boas células.

Portanto, não sejamos fracos no bem a ponto de permitirmos tantos fortes no mal. O Brasil precisa da contribuição de cada um de nós e espera que ela seja decisiva, concreta e diária, a fim de resgatarmos a virtude na vida brasileira.

Disponível em: <<http://www.ensinandodireitoluizamara.com>>. Acesso em: 25 abr. 2012.

**01.** Do texto, depreende-se que:

- A)** a corrupção material é diferente da moral, pois somente a primeira degrada valores, relativiza costumes e anula princípios.
- B)** a corrupção material e a corrupção moral representam atitudes ilícitas, as quais, em princípio, ocorrem de forma concomitante.
- C)** a corrupção material é anterior à corrupção moral. Esta representa a deterioração de qualquer princípio de moralidade pessoal ou funcional; aquela pressupõe pagamento de vantagem para prática ou omissão de ato de ofício.
- D)** a corrupção material e a corrupção moral podem ser caracterizadas como ativa e passiva. Em ambos os casos, esses atos ilícitos pressupõem como criminosos tanto aquele que oferece vantagem indevida quanto o que a recebe.

**02.** Em relação à sua conduta, o funcionário público

- A)** tem de apresentar conduta ética, balizada por princípios pessoais ou por obediência obrigatória às leis em vigor.
- B)** deve agir, no exercício profissional diário, de modo a preservar a consciência ética dos usuários dos serviços públicos.
- C)** impede a ocorrência de atos de corrupção praticados por agentes públicos (políticos ou administrativos) quando age em obediência às leis.
- D)** garante o cumprimento dos direitos humanos universalmente declarados quando realiza atendimento adequado aos usuários.

**03.** De acordo com o texto, é correto afirmar:

- A)** A expressão “filhos e tutelados”, no 2º parágrafo, refere-se a parentes de pessoas na administração pública que são favorecidos com alguma função em órgãos estatais.
- B)** No 5º parágrafo, afirma-se que a ética passou a integrar a Constituição Federal, como forma de normatizar a convivência informal e a convivência profissional-funcional.
- C)** A Constituição de 1988 prevê que todo ato da Administração lesivo aos bens públicos ou à moralidade será revisto administrativamente ou invalidado judicialmente.
- D)** A corrupção material e a corrupção moral têm a mesma procedência: a falta de princípios éticos e a de controle mais rígido por parte da sociedade civil e do poder público.

04. De acordo com o texto,
- A) os empresários, principais representantes da sociedade civil, envolvem-se em atos hediondos em busca de complementação salarial.
  - B) a aceitação das grandes corrupções na vida pública precede a tolerância de pequenos vícios na vida privada.
  - C) a corrupção degrada valores íntimos do cidadão sem, no entanto, anular os princípios mantenedores da dignidade da sociedade.
  - D) é indispensável que a ética integre a essência de qualquer ato estatal para que este seja válido e eficaz.
05. Na expressão “pequenas inversões axiológicas”, o termo em destaque
- A) é relativo aos valores éticos.
  - B) refere-se aos axiomas sociais.
  - C) relaciona-se aos direitos civis.
  - D) significa degradação moral.
06. Os termos em destaque no período “[...] já por convicção (o homem é o retrato de suas convicções), já por coerção jurídica.” estabelecem uma relação semântica de
- A) tempo.
  - B) alternância.
  - C) causalidade.
  - D) conformidade.
07. Observe o período a seguir.

“O Brasil precisa da contribuição de cada um de nós e espera que ela seja decisiva, concreta e diária, a fim de resgatarmos a virtude na vida brasileira.”  
(último parágrafo do texto).

Mantendo-se o sentido desse período, outra proposta de reescrita em conformidade com a norma padrão é:

- A) O Brasil precisa que cada um de nós contribua para o resgate da virtude na vida brasileira e espera que essa contribuição seja decisiva, concreta e diária.
- B) O Brasil precisa e espera que cada um de nós contribua para resgatarmos decisiva, concreta e diariamente a virtude na vida brasileira.
- C) O Brasil espera que cada um de nós contribuamos decisivamente, concretamente e diariamente, e precisa que resgatemos a virtude na vida brasileira.
- D) O Brasil espera que cada um de nós contribua e precisa que decisiva, concreta e diariamente resgatemos a virtude na vida brasileira.

08. A seguir, encontram-se fragmentos do texto com uma explicação para o uso da vírgula.

I	“A corrupção exteriorizada em ato costuma proceder da corrupção bem mais ampla e, no mais das vezes, interna.” – vírgulas utilizadas para demarcar um adjunto adverbial deslocado.
II	“[...] temos falhado no processo de indução ética, pois apenas isso explica o envolvimento de tantas pessoas em tantos atos hediondos [...]” – vírgula utilizada para separar a oração coordenada sindética explicativa da coordenada assindética.
III	“Não é só o suborno, a taxa de urgência, o chocolate ou a falsa simpatia nos balcões para obter pronto atendimento.” – vírgulas utilizadas para separar o aposto.
IV	“Há empresários, homens públicos e servidores estatais honestos por princípio.” – vírgula utilizada para marcar a supressão do verbo.

A explicação para o uso da vírgula está correta em

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

09. Outra possibilidade de concordância verbal igualmente aceitável, de acordo com a norma culta, está na opção:

- A) “Nós, sociedade civil, e o Estado, há décadas, temos falhado no processo de indução ética [...]”.  
Nós, sociedade civil, e o Estado, há décadas, têm falhado no processo de indução ética [...].
- B) “[...] os princípios que mantêm a sociedade elevada e digna [...]”.  
[...] os princípios que mantêm a sociedade elevada e digna [...].
- C) “Se, na convivência informal, todos já precisamos de tratos éticos [...]”.  
Se, na convivência informal, todos já precisam de tratos éticos [...].
- D) “Tanto uma como outra podem assumir forma ativa e passiva [...]”.  
Tanto uma como outra pode assumir forma ativa e passiva [...].

10. A opção que apresenta o uso correto do acento grave de acordo com a norma culta é:

- A) A tolerância de superiores à falhas de subalternos não é condizente com a ética e a moralidade esperadas no serviço público.
- B) Das diárias às obras públicas, todos os pagamentos feitos com recursos governamentais devem obedecer aos rigores da legislação em vigor.
- C) Os atos de convivência profissional do funcionalismo devem ser éticos e condizentes com a moralidade à bem do serviço público.
- D) Atos estatais contaminados por corrupção são tão ofensivos que acabam por atenuar à ação de funcionários que não se envolvem em falcatuas.

11. Enfermeira lotada em local insalubre recebe a notícia de que está gestante. O fato é comunicado à Chefia. Nos termos da Lei nº 8.112/90, a servidora
- A) fará opção por permanecer ou ficar afastada do local insalubre.
  - B) deverá permanecer no local de trabalho.
  - C) será afastada do local insalubre enquanto aguarda a licença gestante.
  - D) será afastada do local insalubre enquanto durar a gestação e lactação.
12. De acordo com a Lei nº 8.112/90, considera-se remuneração
- A) retribuição pelo exercício da função de direção, chefia e assessoramento estabelecido em lei.
  - B) vencimento do cargo efetivo, acrescido das vantagens pecuniárias permanentes estabelecidas em lei.
  - C) adicionais e gratificações.
  - D) retribuição pecuniária pelo exercício do cargo com valor fixado em lei.
13. Servidor estatutário regido pela Lei nº 8.112/90, em estágio probatório, foi convocado para participar de curso de formação. O estágio probatório será
- A) interrompido, sendo o servidor exonerado.
  - B) interrompido e retomado a partir do término do impedimento.
  - C) suspenso e retomado a partir do término do impedimento.
  - D) suspenso, sendo o servidor demitido a partir do término do impedimento.
14. Servidor estatutário, não ocupante de cargo de direção, chefia, assessoramento, arrecadação ou fiscalização, candidatou-se ao cargo eletivo de vereador. Durante o período que mediou entre a sua escolha em convenção partidária e a véspera do registro de sua candidatura perante a Justiça Eleitoral, foi concedida a licença para atividade política. De acordo com a Lei nº 8.112/90, durante esse período o servidor
- A) fará jus à remuneração pelo período de três meses.
  - B) terá direito à remuneração.
  - C) ficará sem remuneração.
  - D) será afastado, sem remuneração, até o décimo dia seguinte ao do pleito.
15. Servidora pública federal faltou ao trabalho sem justificativa, de modo intencional, durante quarenta e cinco dias consecutivos. De acordo com a Lei nº 8.112/90, caso a hipótese de abandono seja comprovada em processo administrativo disciplinar, a penalidade a que está sujeita essa servidora é
- A) suspensão de trinta dias.
  - B) demissão.
  - C) advertência.
  - D) suspensão de cinco dias convertida em multa.
16. À luz do Regime Jurídico Único dos Servidores Federais, a sindicância envolvendo um servidor, com 35 anos de serviço, **NÃO** poderá resultar em
- A) instauração de Processo disciplinar.
  - B) arquivamento do processo.
  - C) aplicação de penalidade de advertência ou suspensão até trinta dias.
  - D) afastamento preventivo do exercício do cargo com suspensão de pagamento.

17. Servidora efetiva de uma instituição federal de ensino requereu a aposentadoria compulsória. Segundo determina a Lei nº 8.112/90, a vigência da aposentadoria será
- A) a partir do dia imediato àquele em que a servidora atingiu a idade de setenta anos.
  - B) a partir da data da publicação do respectivo ato.
  - C) será facultado à servidora a data da publicação.
  - D) será de acordo com a conveniência e oportunidade da administração.
18. Para efeito de aposentadoria e disponibilidade, **NÃO** se considera
- A) licença para tratamento de saúde de pessoa na família do servidor, sem remuneração.
  - B) tempo de serviço em atividade privada.
  - C) tempo de serviço público prestado aos Estados, Municípios e Distrito Federal.
  - D) licença para atividade política a partir da candidatura até o décimo dia seguinte ao da eleição.
19. Servidora estudante solicitou horário especial comprovada a incompatibilidade entre o horário escolar e o da repartição. De acordo com a Lei nº 8.112/90,
- A) poderá ser concedido o horário especial, sem a exigência da compensação de horário e sem a redução de remuneração.
  - B) poderá ser concedido o horário especial, com exigência da compensação de horário sem a redução de remuneração.
  - C) será concedido o horário especial, com a exigência da compensação de horário e sem a redução de remuneração.
  - D) será concedido o horário especial, com a exigência da compensação de horário e a redução de remuneração.
20. Para os efeitos da Lei nº 8112/90, **NÃO** se constitui forma de provimento nem de vacância de cargo público
- A) promoção.
  - B) readaptação.
  - C) redistribuição.
  - D) aproveitamento.



21. A maioria dos lipídios são triglicerídeos, ou seja, moléculas que possuem um tipo de álcool – o glicerol – combinado com três ácidos graxos, que, de acordo com sua estrutura física, podem ser classificados como ácidos graxos saturados (SAFA), ácidos graxos mono-insaturados (MUFAS), ácidos graxos poli-insaturados (PUFA) – ômega 3 e ômega 6. Em relação a esses ácidos, é correto afirmar que os ácidos graxos
- A) poli-insaturados da série ômega 3 não só diminuem o LDL colesterol, como aumentam o HDL colesterol.
  - B) da série ômega 6, o EPA e o DHA, diminuem os níveis séricos de triglicerídeos, além de muitos outros efeitos benéficos na aterogênese.
  - C) saturados diminuem o LDL colesterol e aumentam o HDL colesterol, gerando situações aterogênicas.
  - D) monoinsaturados diminuem o HDL colesterol se a gordura da dieta for baixa, e estão associados a baixos níveis de colesterol sanguíneo.
22. Considere os itens agrupados nos quadros 1 e 2, diretamente relacionados aos efeitos benéficos do consumo de fibras solúveis e insolúveis.

**Quadro 1** – Tipos de fibras

I	Fibras Solúveis
II	Fibras Insolúveis

**Quadro 2** – Efeitos benéficos do consumo de fibras

a	Diminui risco de diverticulite.
b	Gera efeitos Hipocolesterolemizantes.
c	Garante o peristaltismo intestinal.
d	Melhora o perfil da resposta insulínica.

Ao se estabelecer a relação entre o **Quadro 1** e o **Quadro 2**, a associação correta entre tipo de fibra e efeitos benéficos é

- A) I – a; II – b.
  - B) I – d; II - c.
  - C) I – b; II – d.
  - D) I – c; II – a.
23. Os minerais são necessários para a manutenção da normalidade metabólica e funcionamento adequado das células. Em relação a esses minerais, é correto afirmar que
- A) o ferro ligado à cisteína ou à metionina é absorvido juntamente com esses aminoácidos e circula ligado a globulinas ou a lipoproteínas.
  - B) o selênio tem papel importante no metabolismo dos carboidratos e ácidos nucleicos, e sua absorção é reduzida na presença de cálcio, álcool, fosfatos, fitatos e gordura.
  - C) o magnésio tem papel importante em processos metabólicos como na síntese de purinas, carnitina, colágeno, neurotransmissores e na conversão do  $\beta$ -caroteno na forma ativa de vitamina A.
  - D) o zinco liga-se à metalotioneína citoplasmática, podendo ser usado pelo eritrócito ou passar para a circulação portal, na qual será transportado pela albumina.

24. Suponha que o cardápio semanal de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma fábrica de laticínios ofereça, em média, 7,0 mg de Ferro, e que a clientela dessa UAN seja constituída apenas por homens com idade média de 35 anos. Considerando essa situação, leia a tabela abaixo, que apresenta recomendações da *Dietary Reference Intakes* (DRI).

**Tabela 1.** Valores diários de UL, EAR e AI\* ou RDA para minerais<sup>†</sup>.

Estágio da Vida	Cálcio			Fósforo			Ferro		
	UL <sup>a</sup> (g)	EAR	AI* ou RDA (mg)	UL (mg)	EAR (mg)	AI* ou RDA (mg)	UL (mg)	EAR (mg)	AI* ou RDA (mg)
<b>Bebês</b>									
0 - 6m	ND <sup>b</sup>	ND	<b>210*</b>	ND	ND	<b>100*</b>	40	ND	<b>0,27*</b>
7 - 12m	ND	ND	<b>270*</b>	ND	ND	<b>275*</b>	40	6,9	11
<b>Crianças</b>									
1 - 3 a	2,5	ND	<b>500*</b>	3	380	460	40	3	7
4 - 8 a	2,5	ND	<b>800*</b>	3	405	500	40	4,1	10
<b>Homens</b>									
9 - 13 a	2,5	ND	<b>1300*</b>	4	1055	1250	40	5,9	8
14 - 18 a	2,5	ND	<b>1300*</b>	4	1055	1250	45	7,7	11
19 - 30 a	2,5	ND	<b>1000*</b>	4	580	700	45	6	8
31 - 50 a	2,5	ND	<b>1000*</b>	4	580	700	45	6	8
51 - 70 a	2,5	ND	<b>1200*</b>	4	580	700	45	6	8
> 70 a	2,5	ND	<b>1200*</b>	3	580	700	45	6	8

Fonte: Rev. Nutr., Campinas, 19(6):741-760, nov./dez., 2006

Com base na situação descrita e de acordo com as recomendações apresentadas na tabela, o oferecimento de ferro

- A) está apresentando 87,5% de adequação para esse grupo de indivíduos.
- B) deveria atingir, no mínimo, a UL (*tolerable upper intake level*).
- C) deveria atingir, no mínimo, a RDA (*recommended dietary allowances*).
- D) está, possivelmente, adequado para esse grupo de indivíduos.

25. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, o consumo de álcool não é recomendado por motivos nutricionais e sociais. O álcool, droga cuja ação é responsável pela depressão do sistema nervoso central, causa alterações comportamentais e psicológicas, além de importantes efeitos metabólicos. Indivíduos alcoólatras, cuja alimentação é geralmente deficiente, podem sofrer de doenças carenciais. A opção na qual as doenças carenciais e seus respectivos nutrientes estão corretamente associados é:

- A) Glossite – Biotina; Ceretomalácia – Tiamina
- B) Beribéri – Tiamina; Pelagra – Niacina
- C) Pelagra – Tiamina; Glossite – Niacina
- D) Ceretomalácia – Niacina; Beribéri – Biotina

26. Um plano de nutrição para adultos, enfocando a promoção de padrões de dietas que proporcionem e mantenham a saúde para suportar o funcionamento total do organismo durante o envelhecimento, é um paradigma da nutrição defensiva. Entre as recomendações desse plano de nutrição, está

- A) o aumento do consumo de leite e derivados.
- B) a diminuição do consumo de carnes vermelhas.
- C) o aumento do consumo de soja.
- D) a diminuição do consumo de sódio.

27. No planejamento de cardápios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), foram utilizadas as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira com o objetivo de definir os percentuais de contribuição dos macronutrientes no Valor Energético Total (VET) do cardápio. De acordo com esse Guia, a distribuição correta desses macronutrientes é
- A) 55 a 75% de carboidratos totais, sendo 45 a 65% de carboidratos complexos; 15 a 30% de gorduras, sendo menos de 1% de gordura trans e 10 a 15% de proteínas.
  - B) 55 a 75% de carboidratos totais, sendo 45 a 65% de carboidratos complexos; 15 a 30% de gorduras, sendo menos de 10% de gordura trans e 10 a 15% de proteínas.
  - C) 55 a 75% de carboidratos totais, sendo menos de 10% de carboidratos simples; 15 a 30% de gorduras, sendo menos de 1% de gordura trans e 10 a 12% de proteínas.
  - D) 55 a 75% de carboidratos totais, sendo menos de 10% de carboidratos simples; 15 a 30% de gorduras, sendo menos de 10% de gordura trans e 10 a 12% de proteínas.
28. Suponha que um nutricionista de um restaurante comercial realizou algumas mudanças nas preparações do cardápio com o objetivo de atender às recomendações da “Estratégia Global para a Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde” e de prevenir Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT). Para atender a essas recomendações, esse nutricionista aumentou o oferecimento de
- A) vegetais e produtos lácteos.
  - B) frutas e substituiu o sal refinado por tempero com ervas desidratadas.
  - C) vegetais e substituiu a carne bovina pelo frango.
  - D) frutas e leguminosas.
29. As afirmativas a seguir referem-se aos dados das Pesquisas de Orçamentos Familiares (POF) sobre a disponibilidade domiciliar de alimentos.

I	Com base nesses dados, é possível determinar o consumo efetivo de alimentos <i>per capita</i> da família.
II	Os dados descrevem o tipo e a quantidade de alimentos que as unidades familiares adquirem em períodos determinados de tempo.
III	Com base nesses dados, é possível estimar indicadores nutricionais aproximados do consumo alimentar.
IV	Os dados incluem as refeições feitas fora do domicílio, mas desconsideram as parcelas de desperdícios de alimentos.

Das afirmativas, estão corretas

- A) III e IV.
  - B) I e II.
  - C) II e III.
  - D) I e IV.
30. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) aprovou a RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010, que dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens, isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário. De acordo com essa RDC, é obrigatório o registro sanitário de alimentos para
- A) idosos.
  - B) controle de peso.
  - C) crianças.
  - D) gestantes e nutrízes.

31. Leia as afirmações a seguir sobre a Ficha Técnica de Preparo (FTP).

I	Garante o padrão de qualidade das refeições, devendo incluir dados sobre modo de preparo, rendimento, densidade e tempo de cocção.
II	É um dos principais instrumentos de controle do restaurante e sem essa FTP é inviável estabelecer um programa de informatização adequado.
III	Aplica-se em serviços de alimentação que possuem as porções predeterminadas, não se aplicando aos serviços de <i>self-service</i> .
IV	Constitui importante fonte de informações sobre o valor nutritivo, conferindo um cunho científico às atividades do nutricionista.

Estão corretas as afirmações

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

Para responder as questões 32 e 33, considere a seguinte situação-problema:

Um cozinheiro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, observando o cozimento de arroz, percebeu que o tempo de cozimento foi superior ao tempo médio habitual. Ao retirar o arroz do fogo, ele constatou que o cereal absorvera muita água.

32. Nesse caso, o arroz utilizado era, possivelmente,

- A) com casca e envelhecido.  
B) beneficiado e envelhecido.  
C) beneficiado e armazenado em condições ambientais desfavoráveis.  
D) com casca e armazenado em condições ambientais desfavoráveis.

33. Esse comportamento do arroz é atribuído, provavelmente, à elevação da

- A) insolubilidade da proteína e do amido.  
B) solubilidade da proteína e do amido.  
C) insolubilidade da proteína e do glúten.  
D) solubilidade da proteína e do glúten.

34. Considere os itens agrupados nos quadros 1 e 2, relacionados aos Métodos de Avaliação Nutricional de Coletividades.

**Quadro 1** – Métodos de Avaliação Nutricional de Coletividades

I	Métodos Diretos
II	Métodos Indiretos

**Quadro 2** – Aplicações de Métodos de Avaliação Nutricional de Coletividades

a	Exames Clínicos
b	Recordatório alimentar
c	Exames antropométricos
d	Exames Laboratoriais

Ao se estabelecer a relação entre o quadro 1 e o quadro 2, a associação correta entre métodos e aplicações é

- A) I – b; II – a.      C) I – c; II – d.  
B) I – d; II – b.      D) I – a; II – d.

35. Os estágios de mudança de comportamento, os processos de mudança, a autoeficácia e o equilíbrio de decisões são os quatro principais componentes do modelo transteórico. Quanto aos estágios de mudança de comportamento em relação à prática alimentar, é correto afirmar:
- A) Na fase de pré-contemplação, existe uma intenção de realizar mudanças nos próximos 6 meses.
  - B) A evolução do comportamento do indivíduo ocorre de maneira linear, seguindo etapas predeterminadas.
  - C) Na fase de contemplação, existe uma intenção de realizar mudanças no próximo mês.
  - D) A avaliação dos estágios de mudança de comportamento deve ser realizada com o foco em um determinado grupo alimentar ou nutriente.

Para responder a questão 36, considere o texto abaixo.

**Surto de intoxicação alimentar atinge mais de 950 alunos no Japão**

Mais de 950 crianças ficaram doentes na ilha japonesa de Hokkaido, no norte do país, sob suspeita de intoxicação alimentar. Nove escolas da cidade foram fechadas até o fim desta semana.

Segundo o correspondente da BBC em Tóquio, Roland Buerk, existe uma suspeita de que tenha havido infecção por salmonela, um gênero de bactéria frequentemente presente em carnes de animais, em particular galinha, e em ovos.

Segundo Buerk, o surto foi bastante disseminado porque, como em muitas cidades do Japão, Iwamizawa possui grandes cozinhas que centralizam a produção e a distribuição da comida servida nas escolas da cidade.

As refeições sob suspeita haviam sido preparadas um dia antes, para cerca de 3 mil estudantes da cidade. Entre os pratos, estavam sopa de missô e batata, salada feita de komatsuna (um vegetal semelhante ao espinafre) e rabanete com carne moída.

O correspondente da BBC diz que as cozinhas responsáveis por servir as escolas foram fechadas enquanto o inquérito sobre as causas da intoxicação é realizado.

Disponível em: <[www.g1.com/mundo/noticia](http://www.g1.com/mundo/noticia)> Acesso em 12 mar 2012>. [Adaptado do BBC Brasil]

36. Supondo que o surto ocorrido nas escolas do Japão tenha sido realmente causado por salmonela, uma possível explicação para esse fato seria:
- A) Houve contaminação cruzada entre matéria-prima (carne) e alimentos cozidos ou desinfetados.
  - B) O manipulador de alimentos armazenou a matéria-prima (carne) em um ambiente contaminado.
  - C) O manipulador dos alimentos portava o vírus em fase de incubação ou durante a doença e, por não higienizar as mãos, contaminou os alimentos.
  - D) Houve a contaminação durante a distribuição devido à temperatura de distribuição ser inferior a 60 °C.
37. Sobre as salmonelas, é correto afirmar que
- A) a incubação é mais longa, em média 18 horas, quando se trata de uma infecção.
  - B) essas bactérias possuem baixa resistência ao calor e crescimento ótimo com pH entre 3,5 e 5,0.
  - C) o início dos sintomas pode ser súbito, geralmente apresentando fezes mucossanguinolentas.
  - D) os microrganismos se multiplicam somente na presença de altas concentrações de oxigênio.

38. Boas Práticas de Manipulação em serviços de alimentação são procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária. Um procedimento dessas práticas é:

- A) Na produção de alimentos, deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada anualmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.
- B) Os óleos e as gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- C) Os materiais de limpeza devem estar conservados, limpos e guardados em local reservado para essa finalidade. Quando utilizados na limpeza de instalações, estes devem ser novamente higienizados antes de serem usados nas partes dos equipamentos e utensílios que entram em contato com o alimento.
- D) O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 10°C (dez graus Celsius), ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção, a fim de evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana.

39. Considere a seguinte situação-problema:

Em um dia letivo normal, o Restaurante Universitário produziu 3.200 refeições para o almoço, entretanto, faltando 30 minutos para começar a distribuição, o nutricionista recebeu o comunicado de que, devido à forte chuva que caía na cidade, as atividades da universidade seriam suspensas nos turnos vespertino e noturno. Sabendo que esse fato diminuiria o número de usuários do RU para o almoço, o nutricionista decidiu realizar o procedimento de resfriamento de uma parte da produção.

Para realizar esse resfriamento em conformidade com as Boas Práticas e com os parâmetros da RDC 216/2004, o nutricionista reduziu a temperatura do alimento preparado de 60°C para 10°C em até

- A) duas horas e armazenou na câmara de sobras, que apresenta temperatura média de 10°C.
- B) quatro horas e armazenou na câmara de sobras, que apresenta temperatura média de 4°C.
- C) duas horas e armazenou na câmara de sobras, que apresenta temperatura média de 4°C.
- D) quatro horas e armazenou na câmara de congelamento, que apresenta temperatura média de -18°C.

40. É o processo de obter e aplicar os recursos necessários ao alcance de seus objetivos, alocando trabalho, autoridade e recursos entre os membros de uma organização. Essa definição aplica-se

- A) à liderança.
- B) ao planejamento.
- C) ao controle.
- D) à organização.

41. Supondo que, no planejamento semanal do cardápio, o nutricionista de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, a qual produz 200 refeições por dia, solicitou a compra de 50 kg de robaló, 45 kg de patinho e 60 kg de lagarto para três dias diferentes, considerando uma margem de segurança de 20%. Os Fatores de Correção (FC) para o primeiro foi de 2,0; para o segundo, 1,5 e, para o terceiro, 2,0. O Peso Líquido (PL) *per capita* utilizado para cada um desses alimentos foi, **respectivamente**, de

- A) 400g, 270g e 480g.
- B) 300g, 200g e 200g.
- C) 110g, 100g e 130g.
- D) 100g, 120g e 120g.

42. Segundo a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas Nº 380/2005, compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em Unidades de Alimentação e Nutrição, planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição como também realizar assistência e educação nutricional à coletividade e aos indivíduos saudáveis ou enfermos em instituições públicas e privadas. Para realizar essas atribuições, são atividades obrigatórias e complementares do nutricionista, respectivamente,
- A) acompanhar os resultados dos exames periódicos dos clientes para subsidiar o planejamento alimentar; elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições.
- B) supervisionar o controle periódico das sobras e do resto-ingestão, analisando os desperdícios e promovendo a consciência social, ecológica e ambiental; acompanhar os resultados dos exames periódicos dos clientes para subsidiar o planejamento alimentar.
- C) elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições; participar do planejamento e da gestão dos recursos econômico-financeiros da UAN.
- D) participar do planejamento e da gestão dos recursos econômico-financeiros da UAN; supervisionar o controle periódico das sobras e do resto-ingestão, analisando os desperdícios e promovendo a consciência social, ecológica e ambiental.
43. Avaliando a produtividade de uma Unidade de Alimentação e Nutrição que produz 2000 refeições por dia e possui 25 funcionários com jornada diária de 8 horas, o Indicador de Rendimento de Mão de Obra (IRd) e o Índice de Produtividade (IPI) são, respectivamente,
- A) 9 e 60.            B) 8 e 50.            C) 6 e 80.            D) 10 e 40.
44. A Curva ABC é uma ferramenta gerencial que permite identificar quais itens justificam o foco de atenção e o tratamento prioritário. De acordo com os valores monetários dos produtos em relação ao montante total, estes são classificados nas classes A, B e C. Assim, os produtos das classes A, B e C apresentam, respectivamente, o valor monetário variando entre
- A) 70 a 75%; 20 a 30 % e 5 a 10%.            C) 5 a 10%; 20 a 30 % e 70 a 75%.
- B) 10 a 20%; 20 a 35% e 50 a 70%.            D) 50 a 60%; 15 a 30% e 15 a 20%.
45. Considere a situação-problema apresentada a seguir.

Uma empresa de confecções que está inscrita no Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) oferece, em sua Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), durante o almoço, um cardápio mensal com a seguinte composição: entrada (salada de hortaliças cruas ou cozidas), prato principal (duas opções – uma carne vermelha e uma carne branca), guarnição (farofa ou macarrão), prato-base (arroz e feijão) e sobremesa (gelatina ou rapadura). O Valor Energético Total (VET) médio para o almoço é de 600 kcal, e o Gasto Energético Total (GET) médio estimado para essa coletividade é de 2200 kcal.

Leia as afirmações abaixo, relativas a esse cardápio.

I	O cardápio, quanto à composição, atende às recomendações do PAT.
II	O cardápio contribui com 27% das necessidades de VET diário da clientela, logo esse valor é inferior às recomendações do PAT.
III	A contribuição de proteínas nesse cardápio deve ser de 10 a 15% do VET da refeição.
IV	A contribuição de gorduras nesse cardápio deve ser de 20 a 35% do VET da refeição.

De acordo com as recomendações do PAT, quanto ao VET médio oferecido pelo cardápio mensal dessa empresa, estão corretas as afirmações

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

46. Para que um trabalhador possa ficar exposto ao ruído durante as 8 horas de trabalho, esse ruído deve atingir, no máximo,

- A) 85 db.                                      C) 90 db.**  
**B) 80 db.                                      D) 95 db.**

47. As afirmações a seguir referem-se à Saúde e à Segurança do Trabalhador.

I	O Ministério do Trabalho estabelece a obrigatoriedade da elaboração e da implementação do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) com o objetivo de promover e preservar a saúde dos trabalhadores.
II	O Programa de Prevenção de Riscos e Acidentes (PPRA) é um programa de preservação da saúde e integridade dos trabalhadores, sendo facultativo aos empregadores sua implantação.
III	A Norma Regulamentadora 6 (NR-6) estabelece a obrigatoriedade do uso de equipamentos de proteção individual, que devem ser comprados pelo trabalhador, sendo responsabilidade do empregador oferecer as orientações de uso.
IV	A Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) estabelece o peso máximo de 60Kg que o empregado pode remover individualmente, ressalvadas as disposições especiais relativas ao trabalho do menor e da mulher.

Das afirmações, estão corretas

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

48. Leia as afirmações a seguir relacionadas ao Código de Ética do Nutricionista.

I	O Código de Ética é um padrão de referência que, obrigatoriamente, deve ser seguido, portanto, é necessário conhecê-lo e captar o sentido de cada artigo, letra e inciso.
II	O nutricionista pode se afastar, temporariamente, de suas atividades profissionais sem necessitar de um substituto para dar continuidade ao atendimento aos indivíduos ou à coletividade sob sua responsabilidade, desde que o afastamento não seja superior a 15 dias.
III	O nutricionista, nas suas responsabilidades profissionais, deve alterar prescrição ou orientação de tratamento determinadas por outro quando tal conduta deva ser adotada em benefício do indivíduo.
IV	Em instituições e empresas que não disponham de nutricionista responsável pelos serviços, poderá ser aceito o campo de estágio, desde que seja garantida ao estagiário a supervisão docente sistemática, de forma ética e tecnicamente adequada.

De acordo com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas N° 334/2004, que dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências, estão corretas as afirmações

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



- 49.** De acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados, relacionados à
- A)** higienização de instalações, de equipamentos e de móveis; à seleção de matérias-primas, de ingredientes e de embalagens; à higiene e à saúde dos manipuladores; ao controle integrado de vetores e de pragas urbanas.
  - B)** higienização de instalações, de equipamentos e de móveis; ao controle integrado de vetores e de pragas urbanas; à higienização do reservatório; à higiene e à saúde dos manipuladores.
  - C)** higiene e à saúde dos manipuladores; ao manejo de resíduos; ao controle integrado de vetores e de pragas urbanas; à higienização de instalações, de equipamentos e de móveis.
  - D)** higiene e à saúde dos manipuladores; ao controle integrado de vetores e de pragas urbanas; à manutenção preventiva e à calibração de equipamento; à higienização de instalações, de equipamentos e de móveis.
- 50.** De acordo com a Resolução RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, que dispõe sobre os procedimentos higiênicos-sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais, é correto afirmar que
- A)** os alimentos e as bebidas com vegetais prontos para o consumo devem ser mantidos sob temperatura inferior a 5°C.
  - B)** a resolução aplica-se aos estabelecimentos que manipulam alimentos e bebidas preparados com vegetais crus e/ou cozidos.
  - C)** os manipuladores devem ser capacitados em contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas.
  - D)** as bebidas preparadas com vegetais devem ser consumidas no prazo máximo de 2 horas após o preparo.