

# PRÓ REITORIA DE RECURSOS HUMANOS

## Concurso Público

Aplicação: 17/08/2003

### CARGO: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - 201

**LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO**

1. Este caderno é constituído de 40 questões assim distribuídas: Português, questões de 01 a 08; Conhecimentos Gerais, de 09 a 20; e Conhecimentos Específicos, de 21 a 40.
2. Caso o caderno esteja incompleto ou tenha qualquer defeito, o candidato deverá solicitar ao fiscal de sala que tome as providências cabíveis.
3. Cada questão contém quatro opções de resposta, sendo apenas uma a correta.
4. A duração da prova é de quatro horas.
5. Terminada a prova, o candidato entregará a folha de respostas e o caderno de questões ao fiscal.
6. A desobediência a qualquer uma das determinações constantes nestas instruções ou na folha de respostas poderá implicar a anulação das provas do candidato.


Nº INSCRIÇÃO \_\_\_\_\_



---

As questões de número 1 a 8 referem-se ao texto reproduzido a seguir.

# COMO A FOME AFETA O ORGANISMO?

1 **Q**uando a pessoa pára de se ali-  
2 mentar, deixa de fornecer ao cor-  
3 po o essencial: energia garanti-  
4 da pela glicose. Como o ser humano tem  
5 sangue quente e precisa mantê-lo as-  
6 sím, todo o metabolismo depende do  
7 calor. São necessárias cerca de 1 700 ca-  
8 lorias diárias só para manter o metabo-  
9 lismo para a produção dessa energia.  
10 Sem as calorias dos alimentos, o orga-  
11 nismo automaticamente busca suas re-  
12 servas, fazendo com que as células cap-  
13 turem e absorvam glicose e carboidratos  
14 do tecido gorduroso. Ou seja, o corpo li-  
15 teralmente começa a "queimar gordura"  
16 para se manter vivo. Após consumir toda  
17 a gordura, resta ao organismo retirar sua  
18 energia dos músculos. "O corpo é capaz  
19 de transformar sais e proteínas muscula-  
20 res em glicose", diz a nutricionista Mônica  
21 Inês Jorge, do Departamento de Nutri-  
22 ção da Faculdade de Saúde Pública da  
23 USP. "Nessa fase, a pessoa perde massa  
23 muscular até ficar, como se costuma di-  
24 zer, pele e osso", afirma. Com baixos ín-  
25 dices de glicose – portanto, sem energia  
26 –, o cérebro também vai perdendo a sua  
27 capacidade de comandar o corpo. A pes-  
28 soa sente tonturas, enjôos, náuseas e  
29 tem dificuldade para raciocinar. Ao mes-  
30 mo tempo, quando percebe que tem  
31 pouco combustível para manter a má-  
32 quina humana em atividade, o cérebro  
33 começa a enviar sinais para que cada ór-  
34 ção economize energia e passe a traba-  
35 lhar menos. Resultado: caem os níveis  
36 da produção de substâncias fundamen-  
37 tais, como enzimas e hormônios. Na in-  
38 fância, a perda dessas substâncias re-  
39 tarda o desenvolvimento cerebral, com  
40 conseqüências irreversíveis. Na adoles-  
41 cência, a queda na produção de hormô-  
42 nios afeta o crescimento do indivíduo.  
43 Finalmente, se o organismo usar seus  
44 próprios recursos até o esgotamento e a  
45 situação de fome persistir, a máquina  
46 pára e a pessoa morre. 

GUILHERME SIERRA Superinteressante, abril de 2003

---

### Questão 01

Em relação ao leitor, o texto objetiva

- A) convencê-lo de que a fome afeta o organismo.
- B) informá-lo de que a fome afeta o organismo.
- C) convencê-lo sobre a necessidade de uma alimentação mais saudável.
- D) informá-lo sobre as conseqüências de uma alimentação insuficiente.

### Questão 02

No texto, a *função da linguagem* dominante é

- A) conativa, devido à intenção de formar a opinião do leitor sobre o tema.
- B) referencial, devido ao uso de denotação e à objetividade no tratamento do tema.
- C) referencial, devido à intenção de explicitar um ponto de vista sobre o tema.
- D) conativa, devido à subjetividade e ao detalhamento na abordagem do tema.

### Questão 03

No período “[...] o corpo **literalmente** começa a ‘**queimar gordura**’ para se manter vivo” (l. 14 a 16), a palavra e a expressão em destaque estão empregadas, respectivamente, em sentido

- A) conotativo e denotativo.
- B) conotativo e conotativo.
- C) denotativo e denotativo.
- D) denotativo e conotativo.

### Questão 04

A expressão **ou seja** (l. 14) introduz uma

- A) retificação.
- B) ratificação.
- C) explicação.
- D) justificação.

### Questão 05

Considere o trecho:

“**Na infância**, a perda dessas substâncias retarda o desenvolvimento cerebral, com conseqüências irreversíveis. **Na adolescência**, a queda na produção de hormônios afeta o crescimento do indivíduo. **Finalmente**, se o organismo usar seus próprios recursos até o esgotamento e a situação de fome persistir, a máquina pára e a pessoa morre” (l. 37 a 46).

Em relação aos elementos lingüísticos em destaque, é **correto** afirmar que

- A) o primeiro e o segundo se inter-relacionam, assinalando uma seqüenciação temporal.
- B) o segundo e o terceiro se inter-relacionam, assinalando uma seqüenciação temporal.
- C) o último assinala uma explicitação final, se relacionado aos dois primeiros.
- D) o último assinala o fecho da seqüenciação temporal, se relacionado aos dois primeiros.

---

### Questão 06

Considere o trecho:

“[...] se o organismo usar seus próprios recursos até o esgotamento e a situação de fome persistir, a máquina pára e a pessoa morre” (l. 43 a 46).

A opção que corresponde à mesma relação de sentido estabelecida entre as orações do período acima é:

- A) assim que o organismo usar seus próprios recursos até o esgotamento e a situação de fome persistir, a máquina pára e a pessoa morre.
- B) quando o organismo usar seus próprios recursos até o esgotamento e a situação de fome persistir, a máquina pára e a pessoa morre.
- C) ainda que o organismo use seus próprios recursos até o esgotamento e a situação de fome persista, a máquina pára e a pessoa morre.
- D) caso o organismo use seus próprios recursos até o esgotamento e a situação de fome persistir, a máquina pára e a pessoa morre.

### Questão 07

Considere os trechos:

“Quando a pessoa pára de se alimentar, **deixa de fornecer** ao corpo o essencial: energia garantida pela glicose” (l. 1 a 4).

“Com baixos índices de glicose – portanto, sem energia –, o cérebro **vai perdendo** a sua capacidade de comandar o corpo” (l. 24 a 27).

Nos trechos acima, as formas verbais em destaque indicam,

- A) no primeiro e no segundo caso, uma ação em processo.
- B) no primeiro caso, finalização de uma ação; no segundo caso, uma ação em processo.
- C) no primeiro e no segundo caso, uma ação finalizada.
- D) no primeiro caso, início de uma ação; no segundo caso, uma ação em processo.

### Questão 08

Considere o trecho:

“Como o **ser** humano tem sangue quente e precisa mantê-lo assim, todo o metabolismo depende do calor” (l. 4 a 7).

Pluralizando-se o substantivo em destaque, obtém-se:

- A) Como os seres humanos têm sangue quente e precisa mantê-lo assim, todo o metabolismo depende do calor.
- B) Como os seres humanos tem sangue quente e precisam mantê-los assim, todo o metabolismo depende do calor.
- C) Como os seres humanos têm sangue quente e precisam mantê-lo assim, todo o metabolismo depende do calor.
- D) Como os seres humanos tem sangue quente e precisa mantê-los assim, todo o metabolismo depende do calor.

---

### Questão 09

As condições físicas e ambientais de uma UAN(unidade de alimentação e nutrição) determinam um maior ou menor índice de acidentes relacionados ao trabalho. É **incorreto** afirmar que

- A) os acidentes mais comuns são provocados por queimaduras, quedas e cortes.
- B) os manipuladores de alimentos devem ser orientados para a utilização adequada dos equipamentos institucionais.
- C) os equipamentos de proteção individuais(EPIs) são indispensáveis na manipulação dos alimentos.
- D) o piso do ambiente de trabalho deverá possuir superfície lisa, ser impermeável e de cor clara.

### Questão 10

De acordo com as normas de higiene necessárias a um bom funcionamento de uma UAN(unidade de alimentação e nutrição), devemos observar que

- A) é imprescindível o controle da carteira de saúde para os manipuladores de alimentos, de 2 em dois anos.
- B) é imprescindível a higienização dos equipamentos no final do dia.
- C) é imprescindível a lavagem das mãos com solução desinfetante e anti-bactericida.
- D) é imprescindível o uso de gorros, máscaras, aventais e botas, dentro e fora do serviço de nutrição.

### Questão 11

Considerando os diversos órgãos do sistema digestório e as suas substâncias secretadas, podemos concluir que

- A) o estômago produz ácido clorídrico e o pâncreas produz insulina.
- B) o fígado produz insulina e o pâncreas produz ácido clorídrico.
- C) o estômago produz insulina e o fígado produz a bile.
- D) o pâncreas produz insulina e o estômago produz bile.

### Questão 12

As proteínas são um dos nutrientes presentes nos alimentos. Considerando essa afirmativa, marque a opção **correta**.

- A) As proteínas têm função construtora e sua principal fonte é de origem vegetal.
- B) As proteínas são formadas por monossacarídeos e a sua principal fonte é de origem animal.
- C) As proteínas têm função reguladora e sua principal fonte está nos produtos de origem vegetal.
- D) As proteínas são formadas por aminoácidos e a fonte alimentar mais rica é de origem animal.

---

### Questão 13

Considerando que os carboidratos são a principal fonte de energia para o organismo, marque a opção em que há apenas alimentos que são considerados fontes de carboidratos.

- A) Maionese, geléia e batata.
- B) Carne, pão e leite.
- C) Batata, tapioca e geléia.
- D) Pão, carne e tapioca.

### Questão 14

Uma alimentação nutricionalmente equilibrada deverá ser composta de todos os grupos de alimentos. A deficiência de alimentos ricos em proteínas acarreta uma doença carencial denominada

- A) anemia.
- B) kwashiorkor.
- C) escorbuto.
- D) marasmo.

### Questão 15

A subdivisão é uma das operações preliminares na fase de pré-preparo dos alimentos. Dessa forma, podemos dizer que a separação de dois líquidos poderá ser feita com as seguintes operações:

- A) centrifugar, sedimentar e destilar.
- B) coar, filtrar e sedimentar.
- C) decantar, filtrar e coar.
- D) decantar, centrifugar e destilar.

### Questão 16

Sabendo que o fator de correção do tomate é 1,25 e que o porcionamento é de 50g per capita, a quantidade em quilos que a ser comprada, por semana, para atender a 200 comensais/dia, que receberão salada com tomate 2 vezes na semana, é

- A) 24 Kg
- B) 25 Kg
- C) 20 Kg
- D) 21 Kg

---

**Questão 17**

O tempo de cocção para um ovo duro, em fogo brando, em minutos, é de

- A) 10 min.
- B) 05 min.
- C) 06 min.
- D) 13 min.

**Questão 18**

Em relação às características organolépticas dos peixes, podemos afirmar que o peixe de boa qualidade deve apresentar as seguintes características :

- A) carne amolecida, sem resistência à pressão dos dedos, olhos brilhantes, escamas facilmente destacáveis, odor característico.
- B) carne firme, resistente à pressão do dedo, olhos opacos, escamas facilmente destacáveis, guelras amarronzadas, odor característico.
- C) carne firme, resistente à pressão do dedo, olhos salientes e brilhantes, escamas aderentes à pele, guelras vermelhas e firmes, odor característico.
- D) carne firme, resistente à pressão dos dedos, olhos brilhantes, escamas aderentes à pele, guelras amarronzadas, odor característico.

**Questão 19**

Escolha a opção em que há fatores químicos que modificam os alimentos.

- A) Temperatura, cocção.
- B) Dissolução, cocção.
- C) Fermento ou enzimas, temperatura.
- D) Ação de ácidos e álcalis, cocção.

**Questão 20**

A elaboração dos cardápios constitui a etapa inicial para a previsão e compra de gêneros. Além do per capita líquido, há necessidade de outro indicador essencial para que seja efetuado o per capita bruto, que se denomina

- A) custo previsto.
- B) fator de correção.
- C) estoque existente.
- D) margem de segurança.



---

### Questão 21

Assinale a alternativa correta no que se refere à temperatura ideal de acondicionamento dos seguintes produtos.

- A) Pescados e mariscos crus 5° a 10°.
- B) Frutas e verduras 3° a 17°.
- C) Carnes e aves crus 0° a 15°.
- D) Produtos lácteos 4° a 8°.

### Questão 22

O armazenamento de alimentos deve obedecer a várias regras de acondicionamento. Escolha a opção em que há **erro** nesse armazenamento.

- A) Portas e janelas abertas para maior ventilação.
- B) Local fresco, ventilado e iluminado.
- C) As prateleiras devem estar com uma altura de 25cm acima do piso.
- D) Identificação do prazo de validade dos produtos.

### Questão 23

A higienização adequada de frutas e verduras é uma das operações essenciais na produção de uma alimentação saudável. Sendo o hipoclorito de sódio considerado um bom sanitizante, em qual concentração deverá ser utilizado?

- A) 100 a 200ppm.
- B) Acima de 250ppm.
- C) 40 a 100ppm
- D) 250 a 300ppm.

### Questão 24

A contaminação biológica de alimentos pode ocorrer por

- A) bactérias, fungos e parasitas.
- B) pesticidas, vírus e aditivos.
- C) bactérias, pesticidas e vírus.
- D) fungos, parasitas e antibióticos.

### Questão 25

Qual alimento é passível de contaminação por salmonellas?

- A) Verduras.
- B) Frutas.
- C) Ovo.
- D) Presunto.

---

**Questão 26**

Em um serviço de alimentação, é considerado como sobra limpa o alimento que foi

- A) porcionado e rejeitado.
- B) distribuído e não consumido.
- C) preparado e não distribuído.
- D) preparado e distribuído.

**Questão 27**

Para a estocagem de carne, as câmaras frigoríficas deverão ter condições ideais de

- A) higiene e ventilação.
- B) ventilação e temperatura.
- C) ventilação e umidade.
- D) umidade e temperatura.

**Questão 28**

Um determinado hospital tem um custo direto de R\$ 6000,00/dia, um custo indireto de R\$ 3000,00 e um total de 3000 refeições/dia. Calcule a unidade básica de refeições a partir da seguinte fórmula:

$$UCR = \frac{CT}{R} \text{ em que UCR = unidade de cálculo refeição}$$

CT = custo total por dia (custo direto + custo indireto)  
R = somatória do nº de refeições

- A) R\$ 3,00.
- B) R\$ 2,85.
- C) R\$ 3,50.
- D) R\$ 2,60.

**Questão 29**

Na dieta líquida clara ou líquida restrita, podemos utilizar os seguintes alimentos

- A) chás, leites e caldos coados.
- B) chás, sucos coados e caldos coados.
- C) sucos coados, leite e água de coco.
- D) sucos, água de coco e sopas.

---

**Questão 30**

Marque a opção em que há apenas dietas modificadas quanto à consistência.

- A) Líquida, hiperprotéica, hipossódica.
- B) Hipossódica, geral ou livre, pastosa ou semi-líquida.
- C) Líquida, pastosa ou semi-líquida, branda.
- D) Geral ou livre, hiperprotéica, líquida.

**Questão 31**

As dietas terapêuticas podem ser definidas como modificações quantitativas e qualitativas da dieta normal. Entre os enunciados abaixo, assinale a opção **incorreta**.

- A) A dieta líquida tem como característica alimentos de fácil digestão, podendo ser inadequada em nutrientes.
- B) A dieta branda é uma dieta de transição, de fácil ingestão e rica em resíduos.
- C) A dieta geral ou livre inclui os alimentos que são indicados em uma alimentação saudável.
- D) Na dieta pastosa, os alimentos devem estar em forma de purê, mingau, e as carnes devem ser trituradas.

**Questão 32**

Podemos destacar, entre as principais fontes de ferro de melhor absorção, em uma dieta, os seguintes alimentos:

- A) fígado e beterraba.
- B) fígado e carnes vermelhas.
- C) fígado e espinafre.
- D) carnes vermelhas e espinafre.

**Questão 33**

A constipação é um grave problema do sistema digestório, porém, com uma dieta adequada, pode-se melhorar esse distúrbio funcional. Marque a opção em que há apenas alimentos laxativos, ou seja, indicados para melhorar esse transtorno.

- A) Cenoura cozida, laranja e jerimum.
- B) Mamão, goiaba e caju.
- C) Feijão, laranja e maçã sem casca.
- D) Feijão, cereais integrais e mamão.

---

### Questão 34

A hipertensão é um problema de saúde pública muito comum atualmente. Pode-se controlar essa doença com uma dieta adequada. Nesse caso, marque a opção em que constam **apenas alimentos que não podem** ser utilizados nesse tipo de dieta.

- A) Legumes e leite.
- B) Carnes frescas e ovos.
- C) Alimentos em conserva e embutidos.
- D) Biscoito doce e frutas

### Questão 35

Uma alimentação adequada é essencial no tratamento de diversas patologias. Considerando essa afirmativa, marque a opção **correta**.

- A) No diabetes, é indicado o consumo de alimentos ricos em carboidratos simples.
- B) Nas doenças renais, pode-se utilizar uma dieta com alimentos em conserva e ricos em sal.
- C) No diabetes mellitus, é indicada uma alimentação restrita em carboidratos e gorduras.
- D) Na gastrite, é indicada uma dieta rica em fibras e condimentos.

### Questão 36

A nutrição enteral é parte essencial do tratamento de pacientes gravemente enfermos e depletados nutricionalmente. Sobre a nutrição enteral, pode-se afirmar que

- A) é indicada somente quando o paciente não aceita alimentação via oral.
- B) pode ser indicada para o paciente que apresente obstrução ou disfunção da orofaringe ou do esôfago.
- C) o uso de máscaras e gorros não é necessário durante a manipulação das fórmulas.
- D) a dieta deverá ser necessariamente industrializada.

### Questão 37

Marque a opção **correta** no que se refere ao lactário.

- A) É o local destinado ao preparo de fórmulas lácteas, podendo localizar-se próximo ao berçário.
- B) As mamadeiras deverão ser desinfetadas com hipoclorito de sódio na concentração de 100 a 250ppm ou em álcool à 70%.
- C) É o local destinado ao preparo de toda alimentação da criança até 2 anos de idade.
- D) As mamadeiras deverão ser etiquetadas com o nº do leite, fórmula, volume e horário, logo após o envase.

---

### Questão 38

Para complementar o aleitamento materno após os 6 meses de vida, faz-se necessária a introdução de novos alimentos para o lactente. Portanto, é **correto** afirmar:

- A) a introdução dos alimentos deverá ser gradual e variada.
- B) o primeiro alimento oferecido deverá ser líquido, passando posteriormente para o pastoso.
- C) os chás são ricos em nutrientes e são indicados desde o nascimento do lactente.
- D) o novo alimento deverá, inicialmente, substituir uma das mamadas.

### Questão 39

Em relação ao aleitamento materno, é **incorreto** afirmar:

- A) Para garantir uma boa produção de leite, a nutriz deverá aumentar sua ingestão de nutrientes.
- B) o primeiro produto da secreção láctea é denominado colostro e permanece até o 4º ou 7º dia pós-parto.
- C) entre as vantagens do leite materno estão a de oferecer proteção contra infecção, ser econômico e possuir benefícios psicológicos.
- D) a OMS preconiza o uso exclusivo do leite materno como o melhor alimento para a criança nos primeiros 3 a 6 meses de vida.

### Questão 40

Toda unidade de saúde com serviço de maternidade e assistência ao recém-nascido deve seguir os

- A) dez passos para o aleitamento materno bem sucedido.
- B) cinco passos para o preparo correto de mamadeiras.
- C) dez passos para o desmame precoce bem sucedido.
- D) cinco passos para o aleitamento materno bem sucedido.