

Cargo: **NUTRICIONISTA**

PROVA OBJETIVA

ORIENTAÇÕES

• A Prova Objetiva possui 50 (cinquenta) questões, que deverão ser respondidas no período máximo de quatro horas.

• O tempo de duração das provas abrange a assinatura da Folha de Respostas e a transcrição das respostas do Caderno de Questões da Prova Objetiva para a Folha de Respostas.

• Não será permitido ao candidato ausentar-se em definitivo da sala de provas antes de decorrida 1 (uma) hora do início das provas.

• O candidato somente poderá levar o seu Caderno de Questões da Prova Objetiva e deixar em definitivo a sala de realização das provas nos últimos 120 (cento e vinte) minutos que antecederem ao término das provas.

• Depois de identificado e instalado, o candidato somente poderá deixar a sala mediante consentimento prévio, acompanhado de um fiscal, ou sob a fiscalização da equipe de aplicação de provas.

• Será proibido, durante a realização das provas, fazer uso ou portar, mesmo que desligados, telefone celular, relógios, *paggers*, *beep*, agenda eletrônica, calculadora, *walkman*, *tablets*, *notebook*, *palmtop*, gravador, transmissor/receptor de mensagens de qualquer tipo ou qualquer outro equipamento eletrônico. A organização deste Concurso Público não se responsabilizará pela guarda destes e de outros equipamentos trazidos pelos candidatos.

• Durante o período de realização das provas, não será permitida qualquer espécie

de consulta ou comunicação entre os candidatos ou entre estes e pessoas estranhas, oralmente ou por escrito, assim como não será permitido o uso de livros, códigos, manuais, impressos, anotações ou quaisquer outros meios.

• Durante o período de realização das provas, não será permitido também o uso de óculos escuros, boné, chapéu, gorro ou similares, sendo o candidato comunicado a respeito e solicitada a retirada do objeto.

• Findo o horário limite para a realização das provas, o candidato deverá entregar as folhas de resposta da prova, devidamente preenchidas e assinadas, ao Fiscal de Sala.

• O candidato não poderá amassar, molhar, dobrar, rasgar ou, de qualquer modo, danificar sua Folha de Respostas, sob pena de arcar com os prejuízos advindos da impossibilidade de sua correção. Não haverá substituição da Folha de Respostas por erro do candidato.

• Ao transferir as respostas para a Folha de Respostas, use apenas caneta esferográfica azul ou preta; preencha toda a área reservada à letra correspondente à resposta solicitada em cada questão (conforme exemplo a seguir); assinale somente uma alternativa em cada questão. Sua resposta NÃO será computada se houver marcação de mais de uma alternativa, questões não assinaladas ou questões rasuradas.

	A	B	C	D
01	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

DIETAS VEGETARIANAS: MODA OU TENDÊNCIA ALIMENTAR PARA O FUTURO?

Daniela Alves Minuzzo e Tatiana El-Bacha

Adotar uma alimentação saudável é a base para a manutenção da saúde e a prevenção de doenças. Essa prática inclui hábitos que deveriam ser seguidos por todas as pessoas, como: higienizar adequadamente os alimentos e ingeri-los dentro do prazo de validade; consumir majoritariamente alimentos frescos e com poucos conservantes; experimentar novos alimentos e preparar refeições coloridas; ingerir diariamente frutas e verduras. Por outro lado, há exemplos mais específicos associados à alimentação saudável, como a dieta vegetariana. Sim, adotar uma alimentação vegetariana é uma prática saudável, desde que seja feita com conhecimento e planejamento.

A alimentação vegetariana, de forma genérica, é aquela que exclui carnes (bovina, suína, aves, peixes etc.) de sua composição. As dietas vegetarianas mais estritas, como a alimentação vegana, excluem todos os produtos de origem animal, como carnes, ovos, laticínios e mel. Os indivíduos que ingerem produtos de origem vegetal e animal, incluindo carnes, são chamados onívoros. Entre a dieta onívora e a vegetariana mais estrita, existe uma gama de variações de alimentação vegetariana, sendo a mais comum a ovo-lacto-vegetariana, que exclui carnes, mas mantém a ingestão de ovos e laticínios. [...]

Apesar dos diversos benefícios já conhecidos, algumas preocupações perturbam quem escolhe adotar uma alimentação vegetariana. Talvez a mais disseminada seja a crença social que ainda persiste de que uma dieta bem balanceada deve incluir algum alimento de origem animal. Embora adotar uma alimentação vegetariana seja um hábito saudável, quando se exclui um tipo de alimento da dieta cotidiana, é preciso fazê-lo de forma consciente e planejada, para que as mudanças nos hábitos alimentares não tenham impacto negativo sobre a saúde.

Nesse aspecto, uma das principais questões a serem discutidas é: as proteínas de origem vegetal têm a mesma qualidade das de origem animal? Para responder essa pergunta, precisamos esclarecer alguns pontos. Nós ingerimos proteínas em nossa dieta porque precisamos de alguns aminoácidos, os menores constituintes das proteínas. Alguns desses aminoácidos, chamados de essenciais, não são produzidos pelo nosso organismo e, portanto, precisam ser obtidos por meio da alimentação. Eles estão presentes tanto em produtos de origem animal quanto vegetal.

As proteínas de origem animal têm quantidades apropriadas de todos os aminoácidos essenciais, já a maior parte das proteínas de origem vegetal

apresenta algum aminoácido essencial cuja quantidade é limitada. No entanto, a simples combinação de dois ou mais alimentos de origem vegetal que tenham aminoácidos essenciais complementares soluciona esse problema. A combinação clássica de arroz e feijão da dieta brasileira é ideal. Para uma maior variedade na alimentação, o arroz pode ser substituído por outros cereais, como milho, quinoa e trigo em grão, e o feijão (todos os tipos), por outras leguminosas, como grão-de-bico, lentilha e amendoim. A soja é o único alimento de origem vegetal com quantidades adequadas de todos os aminoácidos essenciais. E talvez por isso seja o mais usado para substituir as carnes por aqueles que adotam uma alimentação vegetariana.

Portanto, a resposta para a pergunta inicial é sim, as proteínas vegetais têm a mesma qualidade das proteínas de origem animal, desde que esses aspectos sejam levados em consideração e que as refeições sejam planejadas e diversificadas. Uma alimentação vegetariana é adequada em termos de proteína para todos os grupos populacionais, incluindo crianças, adolescentes e gestantes. Até os atletas, que também têm maior necessidade de ingestão de todos os nutrientes, podem ter uma alimentação saudável e adequada por meio de práticas vegetarianas.

Disponível em: <<http://cienciahoje.uol.com.br/revista-ch/2016/334/dietas-vegetarianas-moda-ou-tendencia-alimentar-para-o-futuro>>

- 1** Considerando as informações contidas no texto, classifique como verdadeiras (V) ou falsas (F) as seguintes afirmativas sobre dietas vegetarianas:
- () Adotar a alimentação vegetariana é uma prática saudável, não necessitando conhecimento e planejamento, pois basta excluir o consumo de carnes.
 - () Uma das variações existentes entre as dietas onívora e vegetariana estrita é a ovo-lacto-vegetariana, que exclui carnes, mas mantém a ingestão de ovos e laticínios.
 - () A ingestão de proteínas é necessária porque precisamos de alguns aminoácidos. Alguns deles são chamados essenciais e não são produzidos em nosso organismo, por isso precisam ser obtidos por meio da alimentação, estando presentes em produtos de origem vegetal.
 - () É possível uma maior variedade na alimentação substituindo, por exemplo, o arroz por outros cereais, e o feijão por outras leguminosas.
 - () As pessoas que adotam uma alimentação vegetariana substituem a carne pela soja, possivelmente, em razão de ela ser o único alimento de origem vegetal que contém todos os aminoácidos essenciais em quantidades adequadas.

Assinale a opção que apresenta a sequência CORRETA, de cima para baixo:

- (A) V – F – V – F – F
- (B) F – V – F – V – V
- (C) F – V – F – F – V
- (D) V – V – F – V – F

2 No fragmento “Nós ingerimos proteínas em nossa dieta porque precisamos de alguns aminoácidos, os menores constituintes das proteínas”, a palavra grifada trata-se de uma:

- (A) Conjunção aditiva.
- (B) Conjunção alternativa.
- (C) Conjunção explicativa.
- (D) Conjunção conclusiva.

3 A dissertação é um tipo textual em que PREDOMINA:

- (A) A problematização de determinado assunto por intermédio da argumentação.
- (B) O relato minucioso dos acontecimentos.
- (C) A descrição dos elementos que compõem uma operação ou instrução.
- (D) A narração de fatos na ordem e da maneira como eles se sucederam.



BROWNE, DIK. HAGAR. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/ilustrada/cartum/cartunsdiarios/#20/3/2016>>. Acesso em: 22/03/2016.

4 A ironia mencionada no segundo quadrinho reside na:

- (A) Distância percorrida pela mensagem.
- (B) Inclusão do mensageiro na receita.
- (C) Ignorância do destinatário sobre a receita.
- (D) Fragilidade do suporte escolhido pelo remetente.

5 “Para nós, em última instância, adaptar-se é morrer. Estar adaptado significa estar acomodado, circunscrito a uma determinada situação, recluso em uma posição específica; adaptar-se é, sobretudo, conformar-se (acatar a forma), ou seja, submeter-se (...)”.

CORTELLA, Mario Sergio. *A Escola e o Conhecimento*. Cortez Editora: São Paulo, 1998. p. 39.

Por partilhar determinadas características, tais como a _____, o excerto assemelha-se ao gênero _____.

Assinale a alternativa que CORRETAMENTE preenche as lacunas:

- (A) linguagem descritiva, notícia.
- (B) confrontação de ideias, debate.
- (C) proximidade com o leitor, carta pessoal.
- (D) definição lexical, verbete de dicionário.

6 “No período de espera da execução, seus seguidores iam visita-lo diariamente; Sócrates dizia não ter medo da morte e, serenamente concebeu uma brilhante teoria sobre a imortalidade da alma que se encontra consignada no dialogo de Platão (...) denominado *Fédon*, uma das mais estupendas paginas da literatura. Este decidiu segui-lo.”

CORTELLA, Mario Sergio. *A Escola e o Conhecimento*. Cortez Editora: São Paulo, 1998. p. 78. (Adaptado).

Indique qual alternativa apresenta os pares de palavras do excerto que devem ser acentuadas.

- (A) dialogo e segui-lo
- (B) periodo e visita-lo
- (C) Sócrates e estupendas
- (D) serenamente e paginas

7 Assinale a alternativa que apresenta falha de paralelismo sintático:

- (A) Trata-se de questões extremamente complexas, para as quais necessito de ajuda na resolução.
- (B) Às vezes, não me importo em fazer as vezes de coordenador e organizar o serviço em meu departamento.
- (C) Gostei e concordo com todas as propostas que o candidato apresentou sobre a área de educação.
- (D) Admiro-o imensamente; é um homem por cujo respeito faço questão de zelar.

8 Assinale a alternativa cujo termo entre parênteses completa ADEQUADAMENTE a lacuna.

- (A) _____ eu seja um servidor dedicado, devo confessar que às vezes o cansaço me afeta. (conquanto)
- (B) _____ a ordem foi sendo restabelecida, o clima no setor melhorou. (conquanto)
- (C) Ele correu para o trabalho, _____ estava atrasado. (conquanto)
- (D) Se você, _____, vir o responsável pelo setor de RH, diga-lhe que já enviei os documentos que estavam pendentes. (conquanto)

9 “O conceito de Computação nas Nuvens está associado à ideia de se utilizarem as mais variadas aplicações, por meio da internet, em qualquer lugar, e usando qualquer plataforma, com a mesma facilidade de tê-las residindo no próprio computador.”

(Velloso, Fernando de Castro, *Informática: Conceitos básicos*. 8a Edição. Editora Campus, 2011.)

Associe as modalidades de computação nas nuvens com suas respectivas definições:

IaaS (Infraestrutura como Serviço)

() Utiliza-se uma plataforma como banco de dados ou *web service*.

PaaS (Plataforma como Serviço)

() Uso de uma solução de comunicação unificada.

DaaS (Desenvolvimento como Serviço)

() Uso de um *software* em regime de utilização *web*, *Google Docs* por exemplo.

SaaS (Software como Serviço)

() Oferece ferramentas compartilhadas para desenvolvimento.

CaaS (Comunicação como Serviço)

() Utiliza-se a porcentagem de um servidor.

- (A) CaaS, SaaS, PaaS, DaaS e IaaS.
- (B) PaaS, CaaS, SaaS, DaaS e IaaS.
- (C) IaaS, PaaS, CaaS, SaaS e DaaS.
- (D) SaaS, PaaS, CaaS, DaaS e IaaS.

10 Aprovada pelo Conselho Superior em 06 de maio de 2014, por meio da Resolução n. 38, a Política de Segurança da Informação – PSI – do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo foi criada com o objetivo de estabelecer procedimentos e recomendações com o fim de prevenir e responder a incidentes de segurança. Sobre os principais aplicativos utilizados para garantir a segurança da informação nos sistemas operacionais e as principais ameaças à segurança da informação, é INCORRETO afirmar:

- (A) O *firewall* é um *software* que possui como principal função a filtragem das conexões de rede, impedindo que conexões não autorizadas tenham acesso à rede interna da organização e vice-versa.
- (B) O vírus é um *software* malicioso que age de modo independente, ou seja, ele não necessita “hospedar-se” em outros arquivos ou aplicativos para se replicar e infectar outros computadores.
- (C) O antivírus é um *software* que tem como principal função proteger o computador dos vírus — os antivírus mais atuais também protegem contra *worms* e cavalos de Troia.
- (D) O *worm* é um *software* escrito com o fim de danificar o computador através da criação de várias cópias de si mesmo distribuindo-se pelo sistema operacional, ou seja, ele não necessita “hospedar-se” em outros arquivos e/ou aplicativos para se difundir pelo computador ou por uma rede de computadores.

11 Deseja-se calcular o coeficiente de correlação entre propagandas e vendas na tabela abaixo, no ambiente *Excel(tm)*. Para realização desse cálculo de forma automática pelo *Excel(tm)*, qual a sintaxe utilizada - na linha de comando da célula - para gerar o resultado?

	A	B	C	D
1	Propa- gandas	Qtd. clientes	Vendas	Lucro
2	2	43	6	R\$ 53.678,00
3	4	67	12	R\$ 74.548,00
4	6	89	20	R\$ 98.662,00
5	8	102	26	R\$ 101.483,00
6	10	168	34	R\$ 283.665,00

- (A) =correl(A2:A6;B2:B6;C2:C6;D2:D6)
 (B) =correl(A1:A6;B1:B6;C1:C6;D1:D6)
 (C) =correl(A2:A6;C2:C6)
 (D) =correl(A1:A6;C1:C6)

12 Com a expansão da internet as redes de computadores tornaram-se cada vez mais comuns no cotidiano do cidadão comum. Sobre os conceitos e equipamentos básicos utilizados em redes de computadores, assinale a afirmativa INCORRETA:

- (A) O *switch*, assim como o *hub*, atua na camada de enlace do modelo OSI, onde realiza as conexões entre dispositivos por meio de uma matriz de comutação que utiliza os endereços *MAC* dos dispositivos conectados.
 (B) A topologia em barramento possui um meio compartilhado (conhecido como barramento) ao qual os computadores são conectados. A principal vantagem da utilização desta topologia é que possui implementação e manutenção simples, já como desvantagem se houver algum problema com o barramento pode ocorrer a interrupção do funcionamento de toda a rede;
 (C) A topologia em estrela utiliza um equipamento que centraliza todas as conexões com os diversos dispositivos numa rede. Como principal vantagem, possui a facilidade de expansão, visto que, para acrescentar um novo dispositivo basta conectar a uma entrada do equipamento que centraliza as conexões.
 (D) A principal desvantagem da topologia estrela é que em caso de falha do dispositivo que concentra as conexões, a rede para de funcionar.

13 Seja a seguinte trecho de uma planilha *MS Excel*:

	A	B
1	JAN	5
2	FEV	10
3	MAR	15
4	ABR	20
5	MAI	25
6	JUN	30
7	JUL	35
8	AGO	40
9	SET	45
10	OUT	50
11	NOV	55
12	DEZ	60
13		
14		

Se inserirmos na célula B14 exatamente o seguinte conteúdo:

SOMA(B1;B4:B7)

Qual será o resultado?

- (A) nenhuma das anteriores
 (B) 115
 (C) um outro valor numérico menor que 115
 (D) um outro valor numérico maior que 115

14 O objetivo da Gestão de Segurança de Informação é manter a qualidade das informações. Relacione a primeira coluna com a segunda, no que diz respeito aos conceitos sobre Gestão de Segurança da Informação.

Confidencialidade (1)	() propriedade de proteger a exatidão de ativos
Integridade (2)	() causa potencial de um incidente indesejado, o que pode resultar em danos para um sistema ou entidade
Gestão de risco (3)	() propriedade que garante que a informação não está disponível ou revelada a indivíduos não autorizados, entidades ou processos
Ameaça (4)	() atividades coordenadas para dirigir e controlar uma organização em relação a um determinado risco

A sequência CORRETA da segunda coluna é:

- (A) 1-2-3-4
 (B) 2-3-1-4
 (C) 2-4-1-3
 (D) 1-4-2-3

15 Em um editor de textos, o que significa: *inserir uma quebra de página*?

- (A) Significa inserir um marcador que informa ao editor de texto que o conteúdo da página atual termina neste marcador e o texto que segue é conteúdo da próxima página.
- (B) Significa formatar a página para que ela tenha margens menores.
- (C) Significa formatar a página para que ela tenha margens maiores.
- (D) Significa inserir uma linha separando o texto da página, quebrando sua continuidade.

16 Um estudo feito em um grupo de 200 pacientes constatou que 30% desses pacientes foram contaminados pelo vírus da Dengue, 20% pelo vírus Zika e 15% pelos vírus da Dengue e da Zika, simultaneamente. Um paciente deste estudo é escolhido aleatoriamente. Com base nesse estudo, analise os itens abaixo:

- I. a probabilidade de o paciente escolhido ter sido contaminado pelo vírus da Dengue é de 30%;
- II. a probabilidade de o paciente escolhido ter sido contaminado somente pelo vírus Zika é de 5%;
- III. a probabilidade de o paciente não ter sido contaminado por nenhum desses vírus é de 45%.

Estão CORRETOS:

- (A) Somente o item I
- (B) Somente os itens I e III
- (C) Somente os itens I e II
- (D) Nenhum dos itens

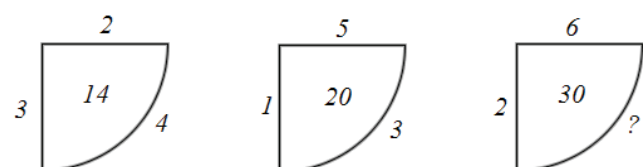
17 Dadas as sequências numéricas:

- I. 4, 6, 10;
- II. 24, ____, 60;
- III. 8, 12, 20.

Essas sequências possuem uma relação entre si. Desta forma, qual número completa ADEQUADAMENTE a segunda sequência?

- (A) 32
- (B) 34
- (C) 38
- (D) 36

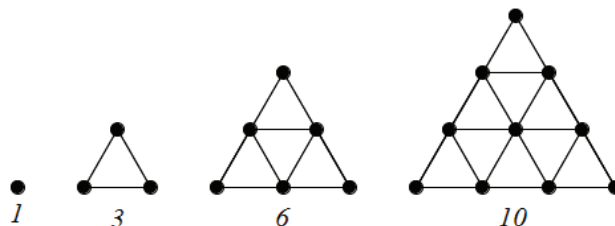
18 Observe as figuras abaixo:



Sabendo que há um padrão entre os números representados em cada figura, qual número completa ADEQUADAMENTE a última delas?

- (A) 2
- (B) 4
- (C) 3
- (D) 5

19 Na figura abaixo, temos a representação de uma sequência de números triangulares, desenvolvidos por Gauss em 1788.



Qual o número de “●” (pontos) no 20º termo dessa sequência?

- (A) 200
- (B) 190
- (C) 210
- (D) 231

20 O dono de um restaurante resolveu fazer uma pesquisa com 400 de seus clientes para definir a elaboração do novo cardápio do seu estabelecimento. Ao final da pesquisa, ele registrou as seguintes informações:

- 155 clientes comem carne de peixe;
- 185 clientes comem carne bovina;
- 185 clientes comem carne de frango;
- 50 comem carne de peixe e bovina;
- 65 comem carne de peixe e de frango;
- 75 comem carne bovina e de frango;
- 40 comem carne bovina, de frango e de peixe;
- Alguns clientes são vegetarianos.

Com base nessas informações, analise as seguintes afirmativas:

- I. O número de clientes entrevistados que são vegetarianos é 25.
- II. O número de clientes que não comem carne de peixe é 185.
- III. O número de clientes que comem pelo menos dois tipos de carne é 70.
- IV. O número de clientes que não comem carne bovina, mas comem carne de frango é 110.

Assim, estão CORRETAS somente:

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

21 Mariana, Paula e Renata são amigas. Uma delas namora com Joaquim, a outra com Roberto e a outra com Lucas. Sabe-se que:

- I. Paula namora com Roberto ou Mariana namora com Joaquim.
- II. Se Renata namora com Joaquim, então Paula não namora com Lucas.
- III. Se Mariana não namora com Joaquim, então Renata namora com Joaquim.
- IV. Ora, Mariana não namora com Joaquim.

Portanto, os namorados de Mariana, Paula e Renata são, respectivamente:

- (A) Joaquim, Roberto e Lucas.
- (B) Roberto, Lucas e Joaquim.
- (C) Lucas, Roberto e Joaquim.
- (D) Roberto, Joaquim e Lucas.

22 Sejam as proposições simples,
p: 10 % de 200 é 10.
q: 28 dividido por 7 é 4.
r: A capital do Brasil é a cidade do Rio de Janeiro.

E as proposições compostas,

- I. $p \wedge q$
- II. $\sim q \rightarrow r$
- III. $p \rightarrow \sim q$
- IV. $\sim (p \vee \sim r)$

A sequência dos valores lógicos das proposições I, II, III e IV são, respectivamente:

- (A) F, V, V, F
- (B) V, V, V, V
- (C) V, F, F, V
- (D) F, V, V, V

23 Conforme disposto no Decreto n. 5.825/06, que estabelece as diretrizes para elaboração do Plano de Desenvolvimento dos Integrantes do Plano de Carreira dos Cargos Técnicos Administrativos em Educação, o Programa de Capacitação e Aperfeiçoamento terá por objetivo:

- I. Contribuir para o desenvolvimento do servidor, como profissional e cidadão;

- II. Capacitar o servidor para o desenvolvimento de ações de gestão pública;
- III. Capacitar o servidor para o exercício de atividades de forma articulada com a função social da IFE;
- IV. Aferir o mérito para progressão;
- V. Propiciar condições favoráveis à melhoria dos processos de trabalho.

Assim, das alternativas propostas,

- (A) Estão corretas II, III e V.
- (B) Estão corretas I, II e III.
- (C) Estão corretas I, IV e V.
- (D) Estão corretas III, IV e V.

24 A respeito da Lei n. 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, assinale a alternativa CORRETA:

- (A) A administração dos Institutos Federais terá como órgãos superiores o Colégio de Administração e o Conselho Superior.
- (B) A relação dos câmpus que integrarão cada um dos Institutos Federais criados nos termos da mencionada Lei será estabelecida em ato do Ministro de Estado da Educação.
- (C) A Reitoria, como Órgão de Administração Central, não poderá ser instalada em espaço físico distinto de qualquer dos câmpus que integram o Instituto Federal.
- (D) O Colégio Pedro II é instituição federal de ensino, pluricurricular e multicampus, vinculado ao Ministério da Fazenda e especializado na oferta de Educação Básica e de licenciaturas.

25 Considerando o disposto no Decreto 1.171, de 22 de junho de 1994, assinale a resposta CORRETA:

- (A) A pena aplicável ao servidor público pela Comissão de Ética é a de Demissão, e sua fundamentação constará do respectivo parecer, assinado por todos os seus integrantes, com ciência do faltoso.
- (B) Em todos os órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, indireta autárquica e fundacional, ou em qualquer órgão ou entidade que exerça atribuições delegadas pelo poder público, deverá ser criada uma Comissão de Ética, encarregada de orientar e aconselhar sobre a ética profissional do servidor, no tratamento com as pessoas e com o patri-

mônio público, competindo-lhe conhecer concretamente de imputação ou de procedimento suscetível de suspensão.

- (C) É dever fundamental do servidor público abster-se, de forma absoluta, de exercer sua função, poder ou autoridade com finalidade estranha ao interesse público, mesmo que observando as formalidades legais e não cometendo qualquer violação expressa à lei.
- (D) Para fins de apuração do comprometimento ético, entende-se por servidor público todo aquele que, por força de lei, contrato ou de qualquer ato jurídico, preste serviços, sempre de natureza permanente, ainda que sem retribuição financeira, desde que ligado direta ou indiretamente a qualquer órgão do poder estatal, como as autarquias, as fundações públicas, as entidades paraestatais, as empresas públicas e as sociedades de economia mista, ou em qualquer setor onde prevaleça o interesse do Estado.

26 Para todos os efeitos da Lei n. 11.091, de 12 de janeiro de 2005, que dispõe sobre a estruturação do Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação, no âmbito das Instituições Federais de Ensino vinculadas ao Ministério da Educação, aplicam-se os seguintes conceitos, EXCETO:

- (A) Nível de classificação: conjunto de cargos de mesma hierarquia, classificados a partir do requisito de escolaridade, nível de responsabilidade, conhecimentos, habilidades específicas, formação especializada, experiência, risco e esforço físico para o desempenho de suas atribuições.
- (B) Usuários: pessoas ou coletividades internas ou externas à Instituição Federal de Ensino que usufruem apenas indiretamente dos serviços por ela prestados.
- (C) Padrão de vencimento: posição do servidor na escala de vencimento da carreira em função do nível de capacitação, cargo e nível de classificação.
- (D) Cargo: conjunto de atribuições e responsabilidades previstas na estrutura organizacional que são cometidas a um servidor.

27 Uma servidora pública federal solicitou e conseguiu mudança do local de trabalho para acompanhar seu cônjuge, também servidor públi-

co federal, que foi deslocado no interesse da Administração. Nesse caso, foi utilizado o seguinte procedimento previsto na Lei n.8.112, de 1990:

- (A) Redistribuição a pedido, independentemente do interesse da Administração.
- (B) Redistribuição de ofício, no interesse da Administração.
- (C) Remoção a pedido, independentemente do interesse da Administração.
- (D) Remoção de ofício, no interesse da Administração.

28 De acordo com a Lei n. 11.091, de 12 de janeiro de 2005, é possível afirmar que:

- (A) A liberação do servidor para a realização de cursos de Mestrado e Doutorado não está condicionada ao resultado favorável na avaliação de desempenho, já que é seu direito aprimorar seus conhecimentos.
- (B) O desenvolvimento do servidor na carreira dar-se-á, exclusivamente, pela mudança de nível de capacitação e de padrão de vencimento mediante, respectivamente, Progressão por Capacitação Profissional ou Progressão por Mérito Profissional.
- (C) Será instituído Incentivo à Qualificação ao servidor que possuir educação formal igual ou superior à exigida para o cargo de que é titular.
- (D) A lei em análise cria a Comissão Regional de Supervisão do Plano de Carreira, vinculada ao Ministério da Educação, com a finalidade de acompanhar, assessorar e avaliar a implementação do Plano de Carreira.

29 O Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal, instituído pelo Decreto n. 11.071 de 22/06/94, enumera um rol de Regras Deontológicas. O termo deontologia foi criado no ano de 1834, pelo filósofo inglês Jeremy Bentham, para referir-se ao ramo da ética, cujo objeto de estudo são os fundamentos do dever e as normas morais. Com base na referida legislação, indique a alternativa que apresenta CORRETAMENTE uma das regras deontológicas elencadas no respectivo decreto.

- (A) A dignidade, o decoro, o zelo, a eficácia e a consciência dos princípios morais são primados menores que devem nortear o servidor público, seja no exercício do cargo ou função, ou fora dele, já que refletirá o exercício da vocação do próprio poder estatal.

- (B) A função pública deve ser tida como exercício profissional e, portanto, não se integra na vida particular de cada servidor público. Assim, os fatos e atos verificados na conduta do dia a dia em sua vida privada não poderão crescer ou diminuir o seu bom conceito na vida funcional.
- (C) Toda ausência justificada do servidor de seu local de trabalho é fator de desmoralização do serviço público, o que quase sempre conduz à desordem nas relações humanas.
- (D) O trabalho desenvolvido pelo servidor público perante a comunidade deve ser entendido como acréscimo ao seu próprio bem-estar, já que, como cidadão, integrante da sociedade, o êxito desse trabalho pode ser considerado como seu maior patrimônio.

30 Caio, Julia e Moro foram aprovados em concurso público e no dia 1º de março de 2016 entraram em exercício no IFSP, autarquia pública federal, na Carreira de Técnico-Administrativos. Caio, nomeado para o cargo de analista de TI, possui pós-graduação de 320 horas em Análise e Desenvolvimento de Sistemas; Julia, nomeada para o cargo de Pedagoga, possui mestrado em Educação Inclusiva e Moro, nomeado para o cargo de Auditor, possui pós-graduação em Gestão Pública de 360 horas e mestrado em Direito Público. Caio, Julia e Moro irão protocolizar seus pedidos de Incentivo à Qualificação 1º de abril de 2016. Considerando a legislação pertinente e as informações apresentadas, referentes a Caio, Julia e Moro, indique a alternativa CORRETA:

- (A) O Incentivo à Qualificação poderá ser concedido a Caio, Julia e Moro, com efeitos financeiros a partir da data de 1º de março de 2016, nos percentuais de 30% para Caio, 52% para Julia e 82% para Moro.
- (B) O Incentivo à Qualificação poderá ser concedido a Caio, Julia e Moro, com efeitos financeiros a partir da data de 1º de abril de 2016, nos percentuais de 30% para Caio, 52% para Julia e 52% para Moro.
- (C) O Incentivo à Qualificação poderá ser concedido a Caio, Julia e Moro, com efeitos financeiros a partir da data de 1º de março de 2016, nos percentuais de 30% para Caio, 52% para Julia e 52% para Moro.
- (D) O Incentivo à Qualificação poderá ser concedido a Julia e Moro, com efeitos financeiros a partir da data de 1º de abril de 2016, nos percentuais de 52% para Julia e 52% para Moro.

31 Qual o UL (limite superior tolerável de ingestão) diário de Zinco para homens e mulheres, considerando ambos os sexos na faixa dos 14 aos 18 anos?

- (A) 34 mg para homens, e 17 mg para mulheres.
- (B) 34 mg para homens, e 34 mg para mulheres.
- (C) 17 mg para homens, e 34 mg para mulheres.
- (D) 20 mg para homens, e 17 mg para mulheres.

32 Quando falamos em qualidade dentro dos serviços de alimentação, uma importante ferramenta é o sistema APPCC. Quais das alternativas abaixo **NÃO** se refere a um dos princípios do APPCC?

- (A) Estabelecimento de limites críticos.
- (B) Determinação de ações corretivas.
- (C) Estabelecimento de procedimentos de registro e documentação.
- (D) Determinação de custos.

33 Segundo o Código de Ética do Nutricionista, quais das alternativas abaixo representa um dever deste profissional?

- (A) Identificar-se, informando sua profissão, nome, número de inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas e respectiva jurisdição, quando no exercício profissional.
- (B) Manter o indivíduo sob sua responsabilidade profissional, ou o respectivo responsável legal, informado quanto à assistência nutricional e sobre os riscos e objetivos do tratamento.
- (C) Indicar as falhas existentes nos regulamentos e normas das instituições em que atue profissionalmente, quando as considerar incompatíveis com o exercício profissional ou prejudiciais aos indivíduos e à coletividade, disso comunicando aos responsáveis e, no caso de inércia destes, aos órgãos competentes e ao Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva jurisdição.
- (D) Todas as alternativas anteriores.

34 Constituem-se como principais funções dos lipídios:

- (A) Reserva energética; transporte de determinadas vitaminas; e síntese de tecidos.
- (B) Reserva energética; síntese de tecidos; e precursão de hormônios.
- (C) Reserva energética; isolamento térmico; e precursão de hormônios.
- (D) Precursão de hormônios; transporte de determinadas vitaminas; e síntese de tecidos.

35 Considere os seguintes aspectos com relação ao planejamento dos cardápios básicos, segundo TEIXEIRA et al., na obra “Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição” (2010).

- I. Necessidades nutricionais;
- II. Disponibilidade do gênero;
- III. Recursos humanos;
- IV. Hábitos alimentares da clientela.

De acordo com os autores, dos aspectos acima mencionados, quais devem ser levados em consideração na elaboração dos cardápios básicos?

- (A) I, II, III e IV
- (B) I e II apenas
- (C) II e III apenas
- (D) I e IV apenas

36 Um aspecto importante a ser considerado na estrutura física de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), é a cor do ambiente de trabalho. As cores variam de acordo com as diferentes partes da estrutura e são baseadas no índice de reflexão (quantidade de luz que volta ao meio ambiente, após incidir numa superfície). Assim sendo, cada estrutura deve ser de uma cor a ela adequada. No caso do teto, ele deve ser pintado com cores de qual índice de reflexão?

- (A) Abaixo de 30%
- (B) Entre 40 a 60%
- (C) Acima de 80%
- (D) Entre 50 e 70%

37 Conforme SILVA & MURA (2010), na obra “Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia”, considere os seguintes aspectos num inquérito alimentar:

- I. Omissão intencional;
- II. Registro incorreto das respostas;
- III. Empatia pelo indivíduo entrevistado;
- IV. Erro na conversão de medidas caseiras em gramas.

Dos aspectos acima mencionados, quais podem influenciar na qualidade dos dados obtidos de inquéritos alimentares?

- (A) I, II, III e IV
- (B) Apenas IV
- (C) Apenas I, II e IV
- (D) Apenas I e IV

38 Quanto aos princípios do Guia Alimentar da População Brasileira (2015), assinale com **V** as afirmativas **verdadeiras** e com **F** as **falsas**.

- I. Faça de alimentos *in natura* ou minimamente processados, a base de sua alimentação.
- II. Recomendações sobre alimentação devem estar em sintonia com seu tempo.
- III. Alimentação saudável deriva de sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável.
- IV. Guias alimentares ampliam a autonomia nas escolhas alimentares.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA.

- (A) V, V, V, V
- (B) F, V, V, V
- (C) F, F, V, V
- (D) F, F, V, F

39 Considere as seguintes afirmativas a respeito da biodisponibilidade de Zinco:

- I. Proteínas de origem animal aumentam a biodisponibilidade do Zinco;
- II. O fitato aumenta a biodisponibilidade do Zinco;
- III. O Cálcio em excesso diminui a biodisponibilidade do Zinco;
- IV. O Ferro em excesso diminui a biodisponibilidade do Zinco.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA:

- (A) F, V, V, V
- (B) F, F, V, V
- (C) V, F, V, V
- (D) V, V, V, F

40 Sobre a Técnica Dietética e seus processos é CORRETO afirmar:

- (A) É uma ciência exata que estuda as operações às quais são submetidos os alimentos depois de cautelosa seleção e transformações que os mesmos sofrem durante os processos da obtenção de produtos *diet*.
- (B) A técnica apenas objetiva a produção de refeições nutricionalmente adequadas, sob condições de higiene e custo acessível.
- (C) Os processos operacionais da técnica são divididos em seleção, pré-preparo e preparo dos alimentos.
- (D) Um dos critérios que a técnica se baseia é o seletivo, onde os alimentos são escolhidos a fim de atender as necessidades de uma dieta racional.

41 A cocção pode influenciar na densidade dos alimentos. Em serviços de alimentação, a sua determinação permite o cálculo do volume dos alimentos e preparações, determinando, assim, o tamanho dos utensílios e equipamentos necessários para as etapas de pré-preparo, preparo e distribuição. Para se obter os volumes que os alimentos ocuparão é necessário se ter:

- (A) Umidade relativa de equilíbrio/100; densidade de preparações.
- (B) Porção x número de clientes; densidade de preparações.
- (C) Peso do alimento processado/peso do alimento no estado inicial; densidade de preparações.
- (D) Aumento em volume/volume original x 100; densidade de preparações.

42 “Mais de 420 mil pessoas morreram por doenças transmitidas por alimentos em 2010, revela OMS”

(Nações Unidas no Brasil, 17/12/2015)

Com relação às Doenças Transmitidas por Alimentos, é CORRETO afirmar:

- (A) Crianças, idosos e mulheres grávidas são menos vulneráveis.
- (B) São de responsabilidade apenas do governo e dos estabelecimentos que oferecem os alimentos, adotar medidas de segurança do alimento.
- (C) Todos os micro-organismos apresentam a capacidade de resistir as barreiras do organismo humano, estando, portanto, relacionados as doenças transmitidas por alimentos.
- (D) O risco das doenças é mais severo em países de baixa e média renda, ligado ao preparo de comida com água contaminada.

43 A terapia nutricional para indivíduos com diabetes tem como alvo o bom estado nutricional, saúde fisiológica e qualidade de vida, bem como prevenir e tratar complicações em curto e em longo prazo e comorbidades associadas. A literatura mostra que o acompanhamento nutricional realizado por nutricionista especialista, favorece o controle glicêmico promovendo redução de 1% a 2% nos níveis de hemoglobina glicada, independentemente do tipo de diabetes e tempo de diagnóstico. Mediante esse contexto, sobre a conduta nutricional para o paciente diabético é INCORRETO afirmar que:

- (A) É indicado ao paciente diabético utilizar frutose de adição nos alimentos em substituição a

outros tipos de adoçantes, uma vez que possui baixo índice glicêmico.

- (B) A conduta nutricional deverá ter como foco o indivíduo, considerando todas as fases da vida, diagnóstico nutricional, hábitos alimentares, socioculturais, não diferindo de parâmetros estabelecidos para população em geral, considerando também o perfil metabólico e uso de fármacos.
- (C) A intervenção nutricional direcionada as pessoas com diabetes tipo 1, aponta a importância de integrar insulina, dieta e atividade física; reforçando o ajuste da terapia insulínica ao plano alimentar individualizado, como a chave para o adequado controle metabólico.
- (D) Segundo a Sociedade Brasileira de Diabetes, a recomendação de carboidratos deve variar de 45% a 65%, com valores não inferiores a 130 g/dia, sendo recomendado no máximo 10% de sacarose.

44 A Hipertensão Arterial é considerada um problema de Saúde Pública, sendo um dos principais fatores de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. É considerado consenso na literatura no que diz respeito a recomendação para o controle da hipertensão arterial, EXCETO:

- (A) Manter peso corporal de adulto na faixa de Índice de Massa Corporal 18,5-24,9 Kg/m².
- (B) Adoção da dieta *Dietary Approaches to Stop Hypertension* (DASH) rica em frutas, vegetais, laticínios com pouca gordura, quantidade adequada de calorias para controle do peso e baixo conteúdo de gordura total e saturada.
- (C) Prática regular de atividade física aeróbica por 30 minutos na maioria dos dias da semana.
- (D) Redução da ingestão de sódio dietético para não mais que 8 g de Sódio por dia.

45 O Cuidado Nutricional foi estabelecido pela *American Dietetic Association* (ADA) como um processo padronizado para a prestação de cuidados nutricionais, na qual o paciente ou cliente é o foco, e, beneficia-se do pensamento crítico do nutricionista e da tomada de decisões interdisciplinar eficaz. São etapas do cuidado nutricional de responsabilidade do nutricionista, EXCETO:

- (A) Avaliação Nutricional.
- (B) Intervenção nutricional.
- (C) Não monitoramento do paciente ou cliente.
- (D) Diagnóstico Nutricional.

46 Sobre micro-organismos patogênicos relacionados à doenças transmitidas por alimentos, indique a alternativa CORRETA:

- (A) *Clostridium botulinum*, é uma bactéria causadora da infecção alimentar denominada botulismo, produz uma exotoxina solúvel, altamente tóxica, ao multiplicar-se nos alimentos.
- (B) A gastroenterite por *Escherichia Coli* Enterotoxigênica é causada pela ingestão de 10^2 a 10^3 células viáveis por grama, as quais podem colonizar o intestino delgado e produzir enterotoxinas.
- (C) A bactéria *Staphylococcus aureus* causa intoxicação estafilocócica, doença relacionada à alta taxa de mortalidade e que é caracterizada por sintomas como náusea, câibras abdominais, diarreia, dor de cabeça e sudorese.
- (D) *Bacillus cereus* é uma bactéria normalmente encontrada no solo, na poeira e na água e é causadora das síndromes diarreica e emética.

47 Segundo a Resolução-RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004 do Ministério da Saúde, a manipulação e o preparo dos alimentos em serviços de alimentação, exigem a aplicação das boas práticas com intuito de garantir a qualidade higiênico sanitária das refeições produzidas. De acordo com as orientações presentes na RDC 216/2004, indique a afirmativa CORRETA:

- (A) O descongelamento deve ser realizado a 25 °C ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
- (B) Para a refrigeração segura pós cocção, a temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60 °C a 10 °C em 4 horas e em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5 °C.
- (C) Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60 °C por, no máximo, 6 horas.
- (D) Todos os funcionários dos serviços de alimentação devem ter asseio pessoal e utilizar uniformes iguais independente da função.

48 A Resolução RDC n. 216/2004 dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, compreendendo os cuidados necessários desde a obtenção da matéria-prima até distribuição dos alimentos, assegurando melhorias nas condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos. Sobre a Resolução é INCORRETO afirmar:

- (A) A legislação exige, no mínimo, quatro POPs: higienização de instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório e; higiene e saúde dos manipuladores.
- (B) As edificações e instalações devem ser projetadas de maneira que o fluxo de operações seja realizado nas condições higiênicas desde a etapa de recepção da matéria prima até a distribuição do alimento para o consumo.
- (C) Os manipuladores devem apresentar capacitação em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, sendo esta comprovada por meio de documentos.
- (D) Os registros devem ser mantidos por período mínimo de vinte dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

49 O Cardápio é uma relação de preparações que fazem parte de uma refeição ou várias refeições de um dia em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Com relação aos cuidados necessários para o planejamento de cardápio, indique a afirmativa INCORRETA.

- (A) A disponibilidade de espaço e o dimensionamento dos equipamentos não afetam a execução de um cardápio quando se tem um grande número de manipuladores envolvidos no processo de produção das refeições.
- (B) O nutricionista é responsável pela construção do cardápio e deve priorizar a adequação nutricional aos clientes atendidos, considerando os hábitos alimentares destes.
- (C) A Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) é uma metodologia mais rápida que a análise quantitativa e que contribui para verificação da adequação nutricional do cardápio.
- (D) A escolha de alimentos que estão na safra e a realização de cotações frequentes com diferentes fornecedores, contribuem para a execução de um cardápio economicamente viável.

50 Com relação aos manipuladores de alimentos em serviços de alimentação, indique a afirmativa INCORRETA:

- (A) Os manipuladores que apresentam lesões e/ou sintomas de doenças que possam prejudicar a qualidade higiênico sanitária das refeições preparadas devem ser afastados das atividades.

- (B)** Os uniformes dos manipuladores devem ser trocados, no mínimo, a cada dois dias e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.
- (C)** Os manipuladores devem realizar a higienização das mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após uma interrupção das atividades, após tocar objetos contaminados, após usar os sanitários e sempre que se for necessário.
- (D)** É necessária a supervisão e capacitação periódica dos manipuladores quanto aos hábitos de higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.