

CIDADE DE PELOTAS  
**INSTRUÇÕES GERAIS**

- 1 - Este caderno de prova é constituído por 40 (quarenta) questões objetivas.
- 2 - A prova terá duração máxima de 04 (quatro) horas.
- 3 - Para cada questão, são apresentadas 04 (quatro) alternativas (a – b – c – d).  
**APENAS UMA delas** responde de maneira correta ao enunciado.
- 4 - Após conferir os dados, contidos no campo Identificação do Candidato no Cartão de Resposta, assine no espaço indicado.
- 5 - Marque, com caneta esferográfica azul ou preta de ponta grossa, conforme exemplo abaixo, no Cartão de Resposta – único documento válido para correção eletrônica.  


- 6 - Em hipótese alguma, haverá substituição do Cartão de Resposta.
- 7 - Não deixe nenhuma questão sem resposta.
- 8 - O preenchimento do Cartão de Resposta deverá ser feito dentro do tempo previsto para esta prova, ou seja, 04 (quatro) horas.
- 9 - Serão anuladas as questões que tiverem mais de uma alternativa marcada, emendas e/ou rasuras.
- 10 - O candidato só poderá retirar-se da sala de prova após transcorrida 01 (uma) hora do seu início.

**BOA PROVA!**



CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

1. O Guia Alimentar para a População Brasileira, em sua 2ª Edição, aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira, configurando-se como instrumento de apoio às ações de educação alimentar e nutricional. Considerando os múltiplos determinantes das práticas alimentares, a complexidade e os desafios que envolvem a conformação dos sistemas alimentares atuais, é fundamental compreender os conceitos e princípios que norteiam o guia.

Com base no exposto, analise as seguintes afirmativas:

- I. O guia enfatiza a importância de não consumir gorduras, mesmo aquelas presentes em alimentos saudáveis, a fim de reduzir o risco de obesidade e doenças cardiovasculares.
- II. O guia recomenda que a ingestão de frutas seja limitada, a fim de controlar a ingestão de frutose, priorizando assim o consumo de vegetais.
- III. O guia recomenda o consumo de leite e derivados em todas as faixas etárias, uma vez que são fontes essenciais de cálcio e outros nutrientes importantes para a saúde dos ossos.
- IV. Uma das ênfases do guia é a promoção do consumo de alimentos regionais e sazonais, visando valorizar a diversidade cultural e a sustentabilidade da produção local.

Estão corretas apenas as afirmativas

- a) I e III.
- b) I e II.
- c) III e IV.
- d) II e IV.

- 2.** Todos os alimentos possuem nutrientes, e cada nutriente tem uma função. Por isso, certos alimentos têm dupla função ou uma função predominante, de acordo com os nutrientes neles contidos.

Relacione a 1ª coluna com a 2ª, de acordo com a classificação dos alimentos e suas principais funções.

- |                  |   |
|------------------|---|
| (1) carboidratos | ( ) promover o crescimento e a formação de novas células, cuidando da conservação dos tecidos. Além disso, proporcionar aminoácidos para a formação de enzimas, hormônios e anticorpos e contribuir para o metabolismo energético do organismo. |
| (2) lipídeos     | ( ) fornecer energia imediata para o corpo.   |
| (3) proteínas    | ( ) regular a temperatura corporal, transportar substâncias nutritivas dos pontos de absorção até as células e trazer os resíduos aos órgãos de excreção.   |
| (4) minerais     | ( ) produzir energia, proteger os órgãos vitais, proteger o organismo contra uma perda excessiva de calor e ser veículo das vitaminas lipossolúveis (A, D, E, K).   |
| (5) água         | ( ) regular o funcionamento intestinal, uma vez que não sofrem digestão pelas enzimas digestivas humanas.   |
| (6) fibras       | ( ) contribuir para o controle da pressão osmótica, para a manutenção da concentração do líquido intracelular, ativar enzimas, formar hormônios, hemoglobina e ossos.   |

A sequência correta, de cima para baixo, é

- a) 3 – 1 – 5 – 2 – 6 – 4.
- b) 2 – 3 – 4 – 5 – 1 – 6.
- c) 1 – 4 – 3 – 6 – 2 – 5.
- d) 4 – 2 – 6 – 1 – 5 – 3.

- 3.** O Guia de Boas Práticas Nutricionais para Restaurantes Coletivos tem como objetivo orientar os restaurantes a adotarem as Boas Práticas Nutricionais no preparo das refeições, de forma a contribuir para a oferta de uma alimentação mais saudável à população.

Considerando-se as diretrizes e orientações desse guia, afirma-se que:

- a) as preparações com teores de sódio acima de 0,6g por 100 g do produto final são consideradas de alto teor de sódio e devem, sempre que possível, ser excluídas do cardápio ou modificadas.
- b) a implementação de Fichas Técnicas de Preparação dificulta o treinamento de novos trabalhadores.
- c) o guia informa que o consumo diário de sódio recomendado pela Organização Mundial de Saúde (OMS) é de 500 mg, o que equivale a 8 g de sal por dia (1 colher de chá).
- d) somente as receitas mais elaboradas devem ser convertidas em Fichas Técnicas de Preparação (FTP) para serem catalogadas por faixa de custo e/ ou valor nutricional.

- 4.** Verduras e legumes são plantas ou partes de plantas que servem para o consumo humano, como folhas, flores, frutos, caules, sementes, tubérculos e raízes. As verduras e os legumes, após a colheita, estão muito suscetíveis a alterações indesejáveis que podem ser prevenidas por alguns procedimentos como o branqueamento.

Em que condições ocorre a técnica de branqueamento?

- a) O branqueamento é um processo que sucede o congelamento, com a finalidade de destruir, pelo calor, seguido de resfriamento em água, todos os sistemas enzimáticos das verduras e legumes.
- b) O branqueamento é um processo que antecede o congelamento, com a finalidade de reconstituir, pelo calor, seguido de resfriamento em água, todos os sistemas enzimáticos das verduras e legumes.
- c) O branqueamento é um processo que sucede o congelamento, com a finalidade de reconstituir, pelo calor, seguido de resfriamento em água, todos os sistemas enzimáticos das verduras e legumes.
- d) O branqueamento é um processo que antecede o congelamento, com a finalidade de destruir, pelo calor, seguido de resfriamento em água, todos os sistemas enzimáticos das verduras e legumes.

- 5.** A quantidade total de energia disponível em um alimento é determinada utilizando-se um aparelho chamado bomba calorimétrica. Esse dispositivo consiste em um recipiente fechado, no qual uma amostra de alimento, acesa por uma faísca elétrica, é queimada em uma atmosfera oxigenada. O recipiente é então imerso em uma quantidade conhecida de água, e a mudança na temperatura da água após a combustão do alimento é usada para calcular a quantidade de energia térmica gerada.

Dessa forma, quais são os valores utilizados para expressar a energia biologicamente disponível nos alimentos e no álcool?

- a) Proteína (4 kcal/g), Lipídeos (9 kcal/g), Carboidratos (4 kcal/g), Álcool (7 kcal/g)
- b) Proteína (5 kcal/g), Lipídeos (9 kcal/g), Carboidratos (5 kcal/g), Álcool (7 kcal/g)
- c) Proteína (4 kcal/g), Lipídeos (7 kcal/g), Carboidratos (4 kcal/g), Álcool (9 kcal/g)
- d) Proteína (5 kcal/g), Lipídeos (7 kcal/g), Carboidratos (4 kcal/g), Álcool (9 kcal/g)

- 6.** A Resolução Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, do Conselho Federal de Nutricionistas, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade.

Em quais áreas de atuação do nutricionista o Programa Nacional de Alimentação Escolar está inserido?

- a) Nutrição Clínica e Nutrição em Alimentação Coletiva.
- b) Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos e Nutrição Clínica.
- c) Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão e Nutrição em Saúde Coletiva.
- d) Nutrição em Saúde Coletiva e Nutrição em Alimentação Coletiva.

7. A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) ocupa posição estratégica para a prevenção e controle dos problemas alimentares e nutricionais atuais e para a promoção da alimentação adequada e saudável. Nesse contexto, um avanço fundamental e balizador das ações de EAN, no âmbito das Políticas Públicas no Brasil, foi a elaboração, em 2012, do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional. O Marco de Referência de EAN para as políticas públicas apresenta nove princípios que norteiam essas ações em diversos setores e cenários.

Qual dos seguintes princípios **NÃO** faz parte do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional?

- a) Abordagem do sistema alimentar e sua integralidade.
- b) Busca de ganhos financeiros que garantam a execução das políticas públicas.
- c) Promoção do autocuidado e autonomia.
- d) Educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa.

8. Considerando-se a Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, que regulamenta a profissão de Nutricionista, a designação e o exercício da profissão de Nutricionista, profissional de saúde, em qualquer de suas áreas, são privativos dos portadores de diploma expedido por escolas de graduação em Nutrição, oficiais ou reconhecidas, devidamente registrado no órgão competente do Ministério da Educação e regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas.

Analise as seguintes afirmativas sobre as atividades privativas do profissional de nutrição:

- I. Prestar assistência e educação nutricional a coletividades ou a indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório de nutrição e dietética.
- II. Controlar a qualidade de gêneros e produtos alimentícios.
- III. Ensinar disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins.
- IV. Solicitar exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietoterápico.

Estão corretas apenas as afirmativas

- a) I e II.
- b) II e IV.
- c) I e III.
- d) III e IV.

9. A Resolução Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Segundo essa resolução, compreende-se como Boas Práticas

- a) os procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênicossanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.
- b) o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênicos-sanitários.
- c) os procedimentos escritos de forma objetiva que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.
- d) o documento que consiste em procedimentos sequenciais escritos de forma objetiva, para orientar os colaboradores envolvidos na preparação, armazenamento e manuseio de alimentos.

**10.** Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é composta por diversas áreas que trabalham em conjunto para fornecer serviços nutricionais a grupos de pessoas. Esses serviços são organizados de maneira eficiente, envolvendo uma série de procedimentos e ações para preparar refeições equilibradas, seguindo padrões dietéticos e de higiene rigorosos. O objetivo principal é satisfazer as necessidades nutricionais dos clientes da instituição, levando em consideração as restrições financeiras desta. Dessa forma, para evitar a má qualidade nos serviços prestados, uma série de custos devem ser empregada.

Relacione a 1ª coluna com a 2ª, de acordo com o tipo de custo e seus exemplos:

- |  |  |
|--|--|
| ( 1 ) Custo de prevenção   | ( ) restos deixados pelos clientes             |
| ( 2 ) Custo da avaliação   | ( ) especificação da matéria-prima             |
| ( 3 ) Custo de erros anteriores à entrega do produto ao cliente  | ( ) supervisão sistemática                     |
| ( 4 ) Custo de erros posteriores à entrega do produto ao cliente | ( ) desperdício                                |
|  | ( ) desenvolvimento de fluxograma de processos |
|  | ( ) auditorias financeiras                     |
|  | ( ) devolução de pratos                        |

A sequência correta, de cima para baixo, é

- 1 – 4 – 3 – 2 – 4 – 3 – 2.
- 3 – 2 – 1 – 4 – 2 – 1 – 3.
- 2 – 3 – 4 – 2 – 3 – 4 – 1.
- 4 – 1 – 2 – 3 – 1 – 2 – 4.

**11.** O Código de ética e de conduta do nutricionista é um instrumento delineador da atuação profissional. Aprovado pela Resolução Nº 599, de 25 de fevereiro de 2018, do Conselho Federal de Nutricionistas, seus princípios, responsabilidades, direitos e deveres devem ser reconhecidos como o cerne da prática diária em todas as áreas da Nutrição.

Com base nessa resolução, qual destas atividades é dever do profissional de nutrição?

- Ter acesso a informações referentes a indivíduos e coletividades sob sua responsabilidade profissional que sejam essenciais para subsidiar sua conduta técnica.
- Realizar suas atribuições profissionais sem interferências de pessoas não habilitadas para tais práticas.
- Atribuir a nutrientes, alimentos, produtos alimentícios, suplementos nutricionais e fitoterápicos propriedades ou benefícios à saúde que estes não possuam.
- Colaborar com as autoridades sanitárias e de fiscalização profissional, prestando as informações requeridas.

**12.**A legislação desempenha um papel crucial na proteção da saúde pública, na garantia da qualidade e segurança dos alimentos e na promoção de práticas alimentares saudáveis. Ela fornece um quadro legal que ajuda a regulamentar a indústria alimentícia, proteger os consumidores e orientar os profissionais da nutrição em suas práticas.

Segundo a Portaria Nº 78, de 30 de janeiro de 2009, da Secretaria da Saúde, qual é a definição de Segurança dos Alimentos?

- a) Segurança dos Alimentos é o conceito relativo à realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais.
- b) Segurança dos Alimentos é o conceito relativo à inocuidade dos alimentos. Pode ser alcançada através de medidas de controle higiênico-sanitárias na produção de alimentos, como as Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados.
- c) Segurança dos Alimentos é o conceito relativo à realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, sem que representem riscos, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis.
- d) Segurança dos Alimentos é o conceito relativo à inocuidade dos alimentos. Pode ser alcançada através de medidas que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis.

**13.**O leite contém muitos nutrientes, podendo-se destacar: proteínas, carboidratos, lipídios, vitaminas (em especial a vitamina A) e minerais (cálcio e fósforo). A proporção dos nutrientes varia de acordo com a espécie do animal, a sua alimentação, a estação do ano e a época da lactação.

Quais são as principais proteínas presentes no soro do leite de vaca?

- a) Lactoalbuminas, lactoglobulinas e caseína.
- b) Lactose, lecitina e mioglobina.
- c) Lactoalbuminas, caseína e galactose.
- d) Lactose, lecitina e caseína.

**14.**A Técnica Dietética é a sistematização e o estudo dos procedimentos para tornar possível a plena utilização dos alimentos, visando à preservação do valor nutritivo e à obtenção dos caracteres sensoriais desejados.

Como pode ser descrita a técnica para decantar um alimento?

- a) Decantar: separar dois líquidos de densidades diferentes com o auxílio de uma força mecânica.
- b) Decantar: pressionar o alimento de forma que fique homogeneizado para uso em purês.
- c) Decantar: separar partículas sólidas de diversos tamanhos.
- d) Decantar: separar dois componentes líquidos, deixando-os descansar e fazendo com que se separem em razão das diferentes densidades que possuem.

**15.**As doenças transmitidas por alimentos, também conhecidas como DTAs, são um grave problema de saúde pública em todo o mundo. Essas doenças são causadas pela ingestão de alimentos contaminados com micro-organismos patogênicos, como bactérias, vírus, parasitas ou substâncias tóxicas. Os sintomas das DTAs podem variar de leves a graves e incluem náuseas, vômitos, diarreia, cólicas abdominais, febre e, até mesmo, complicações graves, como insuficiência renal e desidratação severa.

Nesse contexto, quais os agentes etiológicos isolados com maior frequência em casos de DTAs?

- a) *Escherichia coli*, *Streptococcus thermophilus* e *Bifidobacterium Lactis*.
- b) *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* e *Bacillus cereus*.
- c) *Streptococcus thermophilus*, *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus*.
- d) *Staphylococcus aureus*, *Streptococcus thermophilus* e *Lactococcus lactis*.

**16.**Os serviços de alimentação são considerados de funcionamento complexo, necessitando de planejamento em todas as suas etapas. Para isso, em relação ao preparo de alimentos, existem alguns indicadores que norteiam esse processo.

Com base no exposto, analise as afirmativas abaixo:

- I. Após o cálculo do Fator de Cocção e a observação do rendimento final da preparação, resultados acima de 1 indicam que o alimento ganhou peso durante a cocção, enquanto resultados abaixo de 1 indicam que o alimento perdeu peso durante a cocção.
- II. O Fator de Correção é obtido pela razão entre Peso Bruto e Peso Líquido do alimento.
- III. O peso líquido é o peso do alimento in natura, é a soma do resíduo com a parte comestível do alimento, empregada para dimensionamento de compra e custo.
- IV. O peso bruto é o peso do alimento após a remoção de partes não comestíveis.

Estão corretas apenas as afirmativas

- a) I e IV.
- b) II e III.
- c) I e II.
- d) III e IV.

**17.**A Dietética é considerada um ramo da Ciência da Nutrição que estuda e aplica os princípios e processos básicos da alimentação no organismo humano.

Nesse contexto, é **INCORRETO** afirmar que

- a) a cocção é frequentemente utilizada, durante o pré-preparo, para possibilitar o consumo dos alimentos.
- b) a Técnica Dietética engloba o objetivo econômico, que consiste em escolher as técnicas a serem empregadas no preparo de alimentos, considerando os custos e os recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.
- c) o processo de pré-preparo, que consiste em operações de limpeza, divisão ou mistura, é um procedimento inicial necessário na preparação dos alimentos, para que estes possam ser consumidos.
- d) a Técnica Dietética engloba o objetivo operacional, que consiste em preparar e organizar espaços físicos, materiais, equipamentos e utensílios.

**18.** Em 1937, o médico argentino, Pedro Escudero, criou as Leis da Alimentação. Elas expressam, de forma simples, as orientações para uma dieta que garanta o crescimento, a manutenção e o desenvolvimento saudáveis. Para a elaboração de um cardápio adequado e saudável, devem ser respeitados os princípios de quantidade, qualidade, harmonia e adequação.

Sobre o que trata a Lei da adequação?

- a) Corresponde ao total de calorias e de nutrientes consumidos. O alimento deve ser suficiente para cobrir as exigências energéticas e manter em equilíbrio o seu balanço. É necessária atenção às características dos alimentos que consumimos.
- b) Corresponde à alimentação apropriada às necessidades do organismo de cada indivíduo, às especificidades de quem a está consumindo. Os ciclos da vida, o estado fisiológico, o estado de saúde, os hábitos alimentares e as condições socioeconômicas e culturais são fatores que devem ser considerados, pois resultam em diferentes necessidades nutricionais.
- c) Corresponde às características dos alimentos, as quais são essenciais para se ter um cardápio saudável. As refeições devem ser completas em sua composição, visando fornecer ao organismo todas as substâncias que o integram, contemplando todos os grupos de nutrientes para o bom funcionamento do corpo.
- d) Corresponde à distribuição e proporcionalidade entre os nutrientes, resultando no equilíbrio. Para isso, precisamos considerar a culinária como uma arte, experimentando receitas novas, criando novas combinações de alimentos. Para que o nosso organismo consiga aproveitar os nutrientes, eles devem se encontrar em proporções adequadas nas refeições, uma vez que as substâncias não agem sozinhas, e sim em conjunto.

**19.** Os serviços de alimentação devem dispor de Procedimentos Operacionais Padronizados, documentos estes que devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requeridos. Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

Qual dos itens a seguir **NÃO** é obrigatório ser implementado como Procedimento Operacional Padronizado em um serviço de alimentação?

- a) Higiene e saúde dos manipuladores.
- b) Higienização do reservatório.
- c) Fichas técnicas de preparação.
- d) Controle integrado de vetores e pragas urbanas.

**20.** O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes da educação básica pública.

Nesse contexto, assinale V, para as afirmativas verdadeiras, e F, para as falsas.

- ( ) Entende-se por alimentação escolar apenas o alimento oferecido pela escola e adquirido com o recurso do PNAE.
- ( ) O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) é responsável pela coordenação do PNAE, pelo estabelecimento das normas gerais de planejamento, execução, controle, monitoramento e avaliação do Programa, bem como pela transferência dos recursos financeiros.
- ( ) Contribuir para a aprendizagem e a melhoria do rendimento escolar estão entre os objetivos do PNAE.
- ( ) O atendimento dos alunos da rede pública de educação básica não é universal e deve respeitar as diretrizes do PNAE.

A sequência correta, de cima para baixo, é

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

**21.** Segundo a Resolução Nº 216, de 15 de setembro de 2004, o processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência deste em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana.

Como o processo de resfriamento de um alimento deve ocorrer?

- a) A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 50°C a 10°C em até duas horas. Em seguida, ele deve ser conservado sob refrigeração, a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C .
- b) A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C a 5°C em até duas horas. Em seguida, ele deve ser conservado sob refrigeração, a temperaturas inferiores a 5°C , ou congelado à temperatura igual ou inferior a -10°C.
- c) A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 50°C a 5°C em até duas horas. Em seguida, ele deve ser conservado sob refrigeração, a temperaturas inferiores a 10°C , ou congelado à temperatura igual ou inferior a -10°C.
- d) A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas. Em seguida, ele deve ser conservado sob refrigeração, a temperaturas inferiores a 5°C , ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C.

**22.** Os cardápios da alimentação escolar, têm como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e a pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região, bem como na promoção da alimentação adequada e saudável.

Qual aspecto deve fazer parte das diretrizes para a elaboração dos cardápios da Alimentação Escolar?

- a) A porção ofertada deve ser igual para todos os estudantes independentemente da faixa etária, conforme suas necessidades nutricionais diárias.
- b) As bebidas à base de frutas substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura.
- c) Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais.
- d) Os líquidos lácteos com aditivos ou adoçados podem ser ofertados semanalmente.

**23.** A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, sob as diretrizes do Programa.

Analise as seguintes afirmativas sobre as diretrizes financeiras no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar:

- I. A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar.
- II. Do total dos recursos financeiros, no mínimo 40% (quarenta por cento) devem ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações.
- III. Os recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE são utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios.
- IV. O valor per capita para oferta da alimentação escolar a ser repassado para a Entidade Executora independe do nível de ensino do aluno.

Estão corretas apenas as afirmativas

- a) I e II.
- b) II e IV.
- c) I e III.
- d) III e IV.

**24.** Seres humanos digerem os alimentos por meio de um processo químico denominado hidrólise enzimática. As enzimas digestivas sintetizadas em células especializadas da boca, do estômago e do pâncreas são liberadas no lúmen do tubo gastrintestinal, enquanto as enzimas digestivas sintetizadas nos enterócitos do intestino delgado permanecem embutidas na membrana de borda em escova.

Quais enzimas são responsáveis pela hidrólise de proteínas?

- a) Pepsina, maltase e lipase.
- b) Pepsina, tripsina e quimotripsina.
- c) Tripsina, nucleotidase e quimotripsina.
- d) Nucleotidase, lipase e maltase.

**25.**Definem-se as necessidades energéticas como a ingestão de energia dietética necessária para o crescimento ou manutenção de uma pessoa de determinada idade, sexo, massa corporal, estatura e grau de atividade física definidos.

Nesse contexto, analise as afirmativas abaixo sobre gasto energético:

- I. São três componentes que constituem o gasto energético total diário de uma pessoa: a energia consumida pelo corpo humano na forma de gasto energético basal, o efeito térmico dos alimentos e a termogênese por atividade.
- II. O gasto energético basal, ou taxa metabólica basal, é a quantidade mínima de energia gasta compatível com a vida.
- III. O gasto energético basal permanece em constante variação quando avaliado diariamente sob as mesmas condições.
- IV. O gasto energético basal de um indivíduo reflete a quantidade de energia usada em 24 horas, enquanto está física e mentalmente ativo em um ambiente que favoreça a ativação de processos de geração de calor.

Estão corretas apenas as afirmativas

- a) I e III.
- b) I e II.
- c) II e IV.
- d) III a IV.

**26.**O principal órgão de absorção de nutrientes e líquidos é o intestino delgado, que possui uma área expansiva de absorção. Esse processo complexo envolve muitas vias distintas para nutrientes e/ou íons específicos, e os dois mecanismos básicos de transporte usados são o transporte passivo e o ativo.

Como pode ser descrito o transporte passivo?

- a) O transporte passivo não requer energia, e os nutrientes se movem de um local de alta concentração para um de baixa concentração. Com o transporte passivo, uma proteína transportadora pode ou não estar envolvida.
- b) O transporte passivo requer energia, e os nutrientes se movem de um local de alta concentração para um de baixa concentração. Com o transporte passivo, uma proteína transportadora pode ou não estar envolvida.
- c) O transporte passivo não requer energia, e os nutrientes se movem de um local de baixa concentração para um de alta concentração. Com o transporte passivo, uma proteína transportadora e a energia na forma de ATP devem estar envolvidas.
- d) O transporte passivo requer energia, e os nutrientes se movem de um local de alta concentração para um de baixa concentração. Com o transporte passivo, uma proteína transportadora e a energia na forma de ATP devem estar envolvidas.

**27.A** Lei Orgânica N° 11.346, de 15 de setembro de 2006, criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). Essa lei estabelece as definições, princípios, diretrizes, objetivos e composição do SISAN, com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada.

Nesse contexto, a segurança alimentar e nutricional abrange:

- I. o fomento do cultivo de alimentos por meio da produção agrícola de grandes produtores, incluindo-se os acordos internacionais para exportação de alimentos;
- II. a exploração da biodiversidade e a utilização máxima dos recursos;
- III. a produção de conhecimento e o acesso à informação;
- IV. a implementação de políticas públicas de produção, comercialização e consumo de alimentos.

Estão corretas apenas as afirmativas

- a) I e II.
- b) I e IV.
- c) II e III.
- d) III e IV.

LÍNGUA PORTUGUESA

O texto a seguir, publicado pela Folha de São Paulo, na página do Instagram, em 16/03/2023, servirá de base para a resolução das questões 28 e 29.

<p>dra., esse negócio de inteligência artificial me preocupa muito</p> <p>será que meu emprego ainda vai existir em três anos?</p> <p><b>é, complicado</b></p> <p>só isso que você tem a dizer?</p> 	<p><b>ué, pergunta lá pra inteligência artificial</b></p> <p><b>já que você confia tanto no taco dela</b></p> <p>já perguntei. ela disse</p> <p>não sou capaz de roubar empregos, já que não sou um ser humano</p> <p><b>hm</b></p> 
<p><b>olha, é o que eu diria se eu fosse um robô ladrão de empregos</b></p> <p>fala isso não, dra.</p> <p>e o que eu faço agora?</p> <p><b>bem, qual o seu diferencial humano?</b></p> <p><b>o que você faz que a máquina não faz?</b></p> 	<p><b>e qual o seu diferencial? fica sentada aí só ouvindo</b></p> <p><b>ah, me troca por um computador então</b></p> <p><b>ai um hacker invade ele e descobre aquilo que você falou aqui semana passada</b></p> <p><b>melhor evitar, né</b></p> <p><b>eu acho</b></p> 

**28.** Considerando-se as relações estabelecidas pelos elementos coesivos, é correto afirmar-se que, nesse texto,

- a) as duas ocorrências do pronome “isso”, na fala do paciente, no primeiro e terceiro quadrinhos, desempenham função coesiva anafórica, uma vez que se referem a informações anteriormente mencionadas no texto.
- b) as palavras “ele”, “aquilo” e “aqui”, na fala da terapeuta, no quarto quadrinho, exemplificam um recurso coesivo conhecido por pronominalização.
- c) a palavra “aquilo”, na fala da terapeuta, no quarto quadrinho, não desempenha função coesiva, por fazer referência a uma informação extratextual que um dos personagens desconhece.
- d) os pronomes “ela” e “ele”, no segundo e quarto quadrinhos, ambos em conformidade com a gramática normativa, atuam como elementos coesivos sequenciais, já que retomam, respectivamente, os termos “inteligência artificial” e “computador”.

**29.** Considerando-se a existência de informações implícitas no diálogo entre a terapeuta e o paciente, são feitas as seguintes afirmativas:

- I. Subentende-se que não é possível ao ser humano superar a inteligência artificial.
- II. Infere-se que assunto provavelmente comprometedor foi abordado em sessão anterior.
- III. Subentende-se que seres humanos são capazes de roubar empregos de seus semelhantes.
- IV. Infere-se que a inteligência artificial é uma ferramenta tecnológica que veio para substituir por completo o trabalho humano.

Estão corretas apenas as afirmativas

- a) I, II e IV.
- b) I e III.
- c) II e III.
- d) II, III e IV.

**30.** Leia este texto, extraído do UOL Notícias:

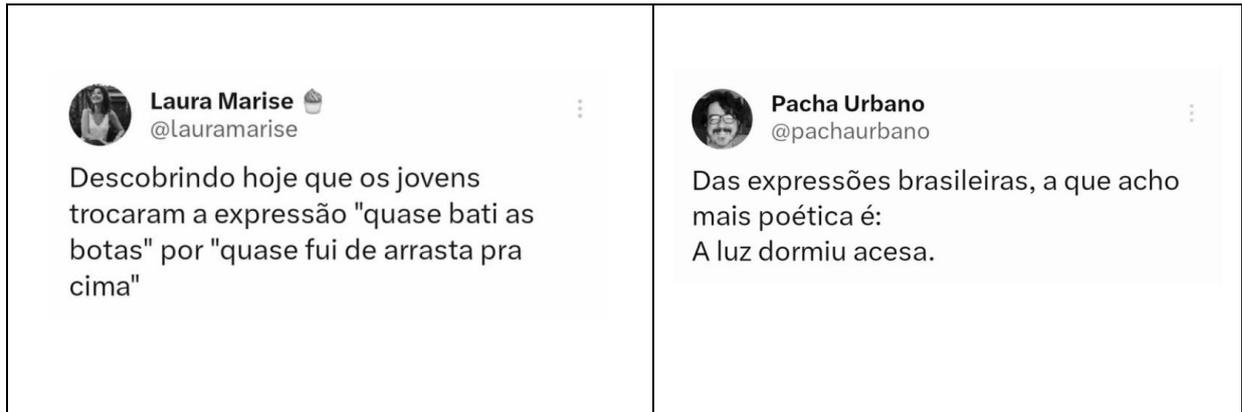


## Daniel Silveira pede liberdade, revogação de multas e que caso saia do STF

Além de apresentar problema de pontuação, essa notícia apresenta também desvio estrutural relativo a

- a) paralelismo semântico.
- b) paralelismo sintático.
- c) correlação verbal.
- d) regência verbal.

**31.** Leia os tuítes a seguir:



As expressões “quase bati as botas”, “quase fui de arrasta pra cima” e “A luz dormiu acesa” ilustram figuras de linguagem identificadas, respectivamente, como

- a) metáfora, hipérbole e aliteração.
- b) hipérbole, aliteração e polissíndeto.
- c) eufemismo, eufemismo e prosopopeia.
- d) eufemismo, aliteração e personificação.

O texto a seguir servirá de base para resolução da questão 32.



**32.** Visando retratar, de forma humorada, um aspecto linguístico, esse texto

- a) comete um erro basilar atinente ao processo sintático de subordinação, uma vez que a gramática normativa preconiza a dependência de somente uma oração subordinada a uma oração principal.
- b) ilustra, de forma bem-sucedida, as relações sintáticas estabelecidas nos períodos compostos em geral, por meio do estabelecimento da relação de interdependência entre sogras e casais.
- c) compara implicitamente a complexidade de relacionamentos, envolvendo a dominação de algumas sogras sobre alguns casais, com a terminologia usada na classificação dos períodos compostos, seja por subordinação, seja por coordenação.
- d) aborda as relações sintáticas de dominância e de dependência entre as orações de um período composto por subordinação, ao comparar implicitamente a mulher, que supostamente representa a sogra, a uma oração principal e o casal de noivos a orações subordinadas.

**33.** Observe estas duas propagandas, extraídas de contas do Instagram:

**Propaganda 1:** Decore sua casa do jeito que sempre sonhou.

**Propaganda 2:** O sofá que a sua sala precisa está aqui.

Sobre o emprego dos pronomes relativos nesses enunciados, é correto afirmar-se que

- a) o uso de preposição antes do pronome relativo é facultativo na propaganda 1, mas obrigatório na propaganda 2.
- b) ambos os pronomes devem vir acompanhados de preposições, visando adequar-se à gramática normativa.
- c) apenas a propaganda 1 apresenta inadequação do pronome relativo, devendo, a fim de adequação à gramática normativa, ser antecedido pela preposição "com".
- d) apenas a propaganda 2 apresenta inadequação quanto ao uso do pronome, devendo, a fim de adequação à gramática normativa, ser substituído por "o qual".

34. Leia as manchetes e os anúncios a seguir, extraídos de páginas do Instagram:

**Manchete 1**

**ESTADÃO** 

'Notícia No Seu Tempo': Mais da metade dos alunos do 2º ano não está alfabetizada, aponta o MEC

1 de jun. de 2023



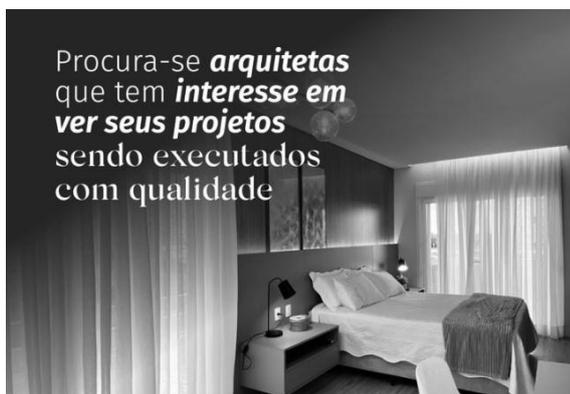
**Manchete 2**

**FOLHA** 

Mais da metade das crianças do 2º ano do fundamental não estão alfabetizadas



**Anúncio 1**



**Anúncio 2**



A concordância das formas verbais "estar" e "procurar" está em conformidade com a gramática normativa na(s)

- a) manchete 1 e no anúncio 2.
- b) manchete 2 e no anúncio 1.
- c) duas manchetes e no anúncio 1.
- d) duas manchetes e no anúncio 2.

O texto a seguir servirá de base para a resolução da questão 35.

**Conhecido como Homem-Aranha, ladrão que escalava prédios é preso**

Na noite dessa quinta-feira (6/7), um criminoso, de 36 anos, apelidado de 'Homem-Aranha' pela habilidade de escalar edifícios para cometer furtos, foi capturado por investigadores da Polícia Civil na Bahia. O homem foi detido horas depois de realizar o furto de uma bicicleta de uma varanda na Rua Oito de Dezembro, localizada no bairro nobre da Graça, em Salvador.

O homem foi interrogado e admitiu ser responsável por mais de dez furtos nos últimos dois meses. A delegada Mariana Ouais, da 14ª delegacia, revelou que, embora ele tenha atuado sozinho nesse último crime, há informações de que ele teve a ajuda de um cúmplice em outros furtos. 'Estamos continuando as investigações para localizar esse cúmplice e possíveis outros parceiros, bem como os receptores dos objetos furtados', afirmou.

Depois de passar por exames de lesões corporais, o "Homem-Aranha" será mantido em custódia em uma unidade da Polícia Civil, onde aguardará a audiência de custódia.

Disponível em: <<https://www.correiobraziliense.com.br/brasil/2023/07/5107464-conhecido-como-homem-aranha-ladrao-que-escalava-predios-e-preso.html>> Acesso em: 09 Jul. 2023.

**35.** Analise as seguintes propostas de reescrita:

- I. ... embora ele tenha atuado sozinho nesse último crime ... (2º parágrafo)  
... posto que ele tenha operado sozinho nesse último crime ... (reescrita)
- II. Estamos continuando as investigações para localizar ... (2º parágrafo)  
Estamos dando sequência as investigações a fim de localizar ... (reescrita)
- III. ... onde aguardará a audiência de custódia. (3º parágrafo)  
... na qual esperará a audiência de custódia. (reescrita)
- IV. ... há informações de que ele teve a ajuda de ... (2º parágrafo)  
... existe informações segundo as quais ele teve ... (reescrita)

O sentido e a correção gramatical estão preservados apenas nas propostas de reescrita

- a) I e III.
- b) I, II e IV.
- c) II e III.
- d) II, III e IV.

## LEGISLAÇÃO

**36.** Com base nas afirmativas acerca da administração pública federal, marque V, para as afirmativas verdadeiras, e F, para as afirmativas falsas.

- ( ) As funções de confiança, exercidas exclusivamente por servidores ocupantes de cargo efetivo e os cargos em comissão, a serem preenchidos por servidores de carreira nos casos, condições e percentuais mínimos previstos em lei, destinam-se apenas às atribuições de direção, chefia e assessoramento.
- ( ) É vedada a vinculação ou equiparação de quaisquer espécies remuneratórias para o efeito de remuneração de pessoal do serviço público.
- ( ) Os órgãos e entidades da administração pública, individualmente, devem realizar o agendamento, a formulação, a implementação e a avaliação das políticas públicas, inclusive com divulgação do objeto a ser avaliado e dos resultados alcançados, na forma da lei.
- ( ) As pessoas jurídicas de direito público e as de direito privado prestadoras de serviços públicos responderão pelos danos que seus agentes, nessa qualidade, causarem a terceiros, assegurado o direito de regresso contra o responsável apenas nos casos de dolo.

A ordem correta, de cima para baixo, é

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

**37.** Leia o texto a seguir, completando as lacunas:

Nos termos do RJU, com relação à Licença para Capacitação, temos que após cada \_\_\_\_\_ de efetivo exercício, o servidor público poderá, \_\_\_\_\_ da Administração, afastar-se do exercício do cargo efetivo, com a respectiva remuneração, por até \_\_\_\_\_ meses, para participar de curso de capacitação profissional.

Os dados que completam correta e respectivamente as lacunas são:

- a) Triênio - independentemente do interesse – 06 meses
- b) Triênio – no interesse – 06 meses
- c) Quinquênio – independentemente do interesse – 03 meses
- d) Quinquênio – no interesse – 03 meses

**38.** Com relação ao Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação e o desenvolvimento do servidor na carreira, em relação à Progressão por Mérito Profissional, analise as afirmações abaixo:

- I. Progressão por Mérito Profissional é a mudança para o padrão de vencimento imediatamente subsequente, a cada 12 (doze) meses de efetivo exercício, desde que o servidor apresente resultado fixado em programa de avaliação de desempenho, observado o respectivo nível de capacitação.
- II. Progressão por Capacitação Profissional é a mudança de nível de capacitação, no mesmo cargo e nível de classificação, decorrente da obtenção pelo servidor de certificação em Programa de capacitação, compatível com o cargo ocupado, o ambiente organizacional e a carga horária mínima exigida, respeitado o interstício de 18 (dezoito) meses.
- III. O servidor que fizer jus à Progressão por Capacitação Profissional será posicionado no nível de capacitação subsequente, no mesmo nível de classificação, em padrão de vencimento na mesma posição relativa a que ocupava anteriormente, mantida a distância entre o padrão que ocupava e o padrão inicial do novo nível de capacitação.
- IV. A mudança de nível de capacitação e de padrão de vencimento acarretará mudança de nível de classificação.

Estão corretas apenas as afirmativas

- a) I e II.
- b) II e III.
- c) III e IV.
- d) I e IV.

**39.** Considerando-se a Lei que Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, afirma-se que

- a) Cada Instituto Federal é organizado em estrutura multicampi, com proposta orçamentária anual identificada para cada campus e a reitoria, inclusive no que diz respeito a pessoal, encargos sociais e benefícios aos servidores.
- b) Poderão ser nomeados Pró-Reitores os servidores ocupantes de cargo efetivo da Carreira docente ou de cargo efetivo com nível superior da Carreira dos técnico-administrativos do Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação, desde que possuam o mínimo de 3 (três) anos de efetivo exercício em instituição federal de educação profissional e tecnológica.
- c) Os Reitores serão nomeados pelo Presidente da República, para mandato de 4 (quatro) anos, permitida uma recondução, após processo de consulta à comunidade escolar do respectivo Instituto Federal, atribuindo-se o peso de 1/3 (um terço) para a manifestação do corpo docente, 1/3 (um terço) para a manifestação dos servidores técnico-administrativos e 1/3 (um terço) para a manifestação do corpo discente.
- d) O Colégio de Dirigentes, de caráter deliberativo, será composto pelo Reitor, pelos Pró-Reitores e pelo Diretor-Geral de cada um dos campi que integram o Instituto Federal.

**40.** Considerando-se a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), as atividades de tratamento de dados pessoais deverão observar a boa-fé e determinados princípios, tais como:

- A. Realização do tratamento para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular, sem possibilidade de tratamento posterior de forma incompatível com essas finalidades.
- B. Limitação do tratamento ao mínimo necessário para a realização de suas finalidades, com abrangência dos dados pertinentes, proporcionais e não excessivos em relação às finalidades do tratamento de dados.
- C. Garantia, aos titulares, de exatidão, clareza, relevância e atualização dos dados, de acordo com a necessidade e para o cumprimento da finalidade de seu tratamento.

Os princípios descritos referem-se, respectivamente, a

- a) Finalidade – Necessidade – Qualidade dos Dados.
- b) Conformidade – Finalidade – Transparência.
- c) Necessidade – Proporcionalidade – Finalidade.
- d) Livre Acesso – Qualidade dos Dados – Adequação.

