



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA  
 COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO  
 CONCURSO PÚBLICO – EDITAL Nº 135/2011  
 FUNÇÃO: NUTRICIONISTA

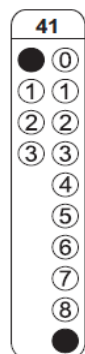


\_\_\_\_\_  
 (NOME COMPLETO EM LETRA DE FORMA)

\_\_\_\_\_  
 (Nº DE INSCRIÇÃO)

### INSTRUÇÕES

1. Verifique se este caderno contém vinte questões objetivas e observe se ele apresenta algum tipo de defeito. Em caso de dúvida, comunique o fiscal.
2. As questões desta prova apresentam quatro alternativas, assinaladas com os números 01, 02, 04 e 08, nesta sequência. Cada questão terá como resposta a soma dos números correspondentes às alternativas que você apontar como corretas.
3. Instruções sobre o cartão de respostas.
  - 3.1 CONFIRA os dados seguintes, que devem coincidir com os de sua inscrição: nome do candidato, função, número de inscrição.
  - 3.2 ASSINE no local indicado.
  - 3.3 PREENCHA os campos ópticos com cuidado, porque não haverá substituição do cartão em caso de erro ou rasura.
  - 3.4 NÃO DOBRE E NÃO AMASSE o cartão.
  - 3.5 Para cada questão, PREENCHA SEMPRE DOIS CAMPOS, um na coluna das dezenas e um na coluna das unidades. Como exemplo, se esta prova tivesse a questão 41 e se você encontrasse o número 09 como resposta para ela, o cartão de registro de respostas teria que ser assinalado da maneira indicada ao lado.
4. O prazo destinado para resolução desta prova é de TRÊS HORAS, a partir do momento em que for completado o processo de distribuição dos cadernos de questões, incluído o tempo para preenchimento do cartão de respostas.
5. Quando você terminar a prova, solicite ao fiscal que apanhe o material de prova na sua carteira. Assine o protocolo de registro de presença e aguarde sua liberação pelo fiscal para sair do local de prova. Lembre-se de que você só pode deixar o local de prova após às 10h30min.
6. É obrigatória a permanência dos três últimos candidatos da sala para a assinatura da ata de encerramento de aplicação da prova.



**Observação: Você pode preencher a papeleta abaixo e levá-la.**  
**ATENÇÃO! Só a destaque depois de ter entregue o cartão de respostas ao fiscal.**

..... destaque aqui .....



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA  
 COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO  
 CONCURSO PÚBLICO – EDITAL Nº 135/2011  
 FUNÇÃO: NUTRICIONISTA



**PAPELETA PARA ANOTAÇÃO DAS RESPOSTAS ASSINALADAS – USO OPCIONAL**

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
<b>15</b>	<b>06</b>	<b>15</b>	<b>03</b>	<b>15</b>	<b>07</b>	<b>05</b>	<b>15</b>	<b>03</b>	<b>15</b>
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>11</b>	<b>07</b>	<b>15</b>	<b>09</b>	<b>03</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>07</b>	<b>13</b>	<b>05</b>



**01** – Com relação a alimentos e nutrientes, assinale o que for correto.

- 01) Os alimentos industrializados podem apresentar qualidade nutricional comprometida em função da preocupação da indústria com o aumento de vida de prateleira desses produtos.
- 02) Os consumidores ao escolherem os alimentos geralmente não atentam para a rotulagem nutricional e optam por produtos com melhor qualidade sensorial.
- 04) Apesar das dificuldades, cresce a preocupação das pessoas com o valor nutricional dos alimentos como forma de melhorar a qualidade de vida.
- 08) Nutrientes são normalmente recebidos pelo organismo por intermédio dos alimentos para produção de energia, manutenção de suas funções e regeneração de tecidos.

---

**02** – Os alimentos devem compor nossa dieta de forma a contribuir com o fornecimento equilibrado de nutrientes e, ao mesmo tempo, deverão satisfazer nossas necessidades em termos sensoriais. Para facilitar o entendimento dessas necessidades, utiliza-se a pirâmide alimentar brasileira. Com relação a essa questão, assinale o que for correto.

- 01) No Brasil o consumo de açúcar é elevado em função do relativo baixo custo e isso está adequado ao que estabelece a nossa pirâmide alimentar.
- 02) Acima da base da pirâmide são encontradas as frutas e hortaliças, seguidas de alimentos protéicos (produtos lácteos, carnes, pescados, ovos e leguminosas secas) e no topo estão óleos, gorduras, açúcares e doces.
- 04) A pirâmide alimentar brasileira apresenta em sua base, cereais, raízes e tubérculos, ricos em carboidratos, principalmente amido.
- 08) Dentre os grãos secos, os cereais são aqueles que apresentam a maior quantidade de proteínas por quilograma de matéria seca.

---

**03** – Os nutrientes estão presentes nos alimentos em diferentes formas e proporções. Com relação ao assunto, assinale o que for correto.

- 01) Alimentos de origem animal, especialmente carnes, pescados e ovos, são importantes fontes de proteínas de elevada qualidade.
- 02) O leite bovino integral tem cerca de 5% de lactose, 3% de proteínas, 3% de lipídios, além de composição mineral de grande importância nutricional.
- 04) De maneira geral, os cereais contêm elevados teores de amido e cerca de 10% de proteínas.
- 08) Hortaliças são alimentos a partir dos quais o organismo obtém principalmente carboidratos simples e complexos, vitaminas e minerais.

---

**04** – Após a ingestão do alimento até o momento em que os nutrientes estejam em condições de serem absorvidos e os resíduos excretados, tem lugar o processo de digestão. Com relação à digestão dos alimentos, assinale o que for correto.

- 01) A digestão é um processo de transformação do alimento que ocorre em vários órgãos do aparelho digestivo, incluindo, entre outros, boca, estômago, intestino, com a intervenção no processo das glândulas salivares, do fígado e do pâncreas.
- 02) Para ocorrer a digestão há necessidade, geralmente, de ação mecânica para amassar, amolecer, misturar os constituintes do alimento e secreção de sucos digestivos por órgãos e glândulas, transformando os constituintes do alimento em substâncias simples para que sejam absorvidas.
- 04) A digestão dos alimentos somente se inicia no estômago.
- 08) As gorduras e as proteínas são rapidamente digeridas, sendo que os carboidratos (amido e açúcares) têm digestão mais lenta.

**05** – O preparo de alimentos provoca diversas transformações, algumas desejáveis e outras indesejáveis. Nesse contexto, assinale o que for correto.

- 01) O cozimento de alimentos amiláceos os tornam mais fáceis de digerir.
- 02) Feijões e alguns outros alimentos necessitam de tratamento térmico para se tornarem comestíveis e digeríveis.
- 04) Alguns nutrientes são sensíveis ao calor e podem ser perdidos no preparo dos alimentos.
- 08) Reações de escurecimento não enzimático (Maillard e caramelização) comumente ocorrem durante o cozimento de alimentos e alteram sua qualidade sensorial, podendo também haver mudanças nutricionais.

---

**06** – Com relação à gestão das Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN, assinale o que for correto.

- 01) Cabe ao nutricionista ações de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição.
- 02) As unidades devem adotar, entre outras medidas, as Boas Práticas de Fabricação – BPF para assegurar a qualidade higiênico-sanitária das refeições oferecidas.
- 04) O nutricionista que atua em alimentação coletiva deve elaborar, implementar e atualizar continuamente o manual de boas práticas.
- 08) O negócio principal de uma Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN é oferecer produtos e não serviços.

---

**07** – Diversos estudos científicos têm sido publicados a respeito de serviços de alimentação e há relatos de problemas e desafios para essa atividade econômica. Com relação ao assunto, assinale o que for correto.

- 01) Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, a qualidade está associada a aspectos intrínsecos do alimento (qualidade nutricional e sensorial), à segurança (qualidade higiênico-sanitária), ao atendimento (relação cliente-fornecedor) e ao preço.
- 02) Conceitos como Boas Práticas de Fabricação – BPF e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC só se aplicam a grandes indústrias processadoras de alimentos.
- 04) Muitos problemas relacionados à segurança alimentar nas Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN são consequências do reaquecimento e da refrigeração inadequados e da preparação de alimentos com muita antecedência.
- 08) O *layout* das Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN, bem como o seu processo de manipulação, tem que seguir um "fluxo higiênico", no qual a área de alimentos crus deve estar separada da área dos alimentos preparados e prontos para consumo; entretanto isso se aplica apenas a projetos de unidades novas, em construção.

---

**08** – Em relação a Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN, assinale o que for correto.

- 01) A vida moderna tem aumentado a sua importância devido a necessidade de refeições fora do lar.
- 02) As condições higiênicas das Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN por vezes estão aquém das ideais, o que pode representar riscos de toxinfecções alimentares.
- 04) De maneira geral, a falta de qualificação profissional pode ser destacada como um dos pontos relacionados a problemas nas Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN.
- 08) A falta de organização e de higiene representa sério risco ao consumidor que nela se alimenta.

09 – Com relação à higiene de alimentos, assinale o que for correto.

- 01) A obtenção higiênica das matérias-primas alimentícias é fundamental para a segurança alimentar, podendo-se destacar cuidados na ordenha, no abate de animais e no cultivo de hortaliças.
- 02) Graves doenças como a cisticercose e a brucelose podem ser transmitidas por alimentos, caso não se adotem os devidos cuidados na produção das respectivas matérias-primas.
- 04) Microorganismos devem ser completamente eliminados de todos os alimentos por intermédio do cozimento que assegure a esterilização comercial.
- 08) Bactérias são sempre indesejáveis nos alimentos e relacionadas a graves toxinfecções alimentares.

---

10 – Com relação a características da estrutura física, equipamentos e utensílios das Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN, assinale o que for correto.

- 01) Deve ter condições suficientes para possibilitar a produção de alimentos seguros, nutricionalmente balanceados e a custos aceitáveis.
- 02) A localização da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN deve ser feita de tal forma a evitar a proximidade de lixo, sucatas, insetos, roedores e outros animais.
- 04) A edificação deve apresentar características que possibilitem higienização eficiente e boas condições de trabalho aos colaboradores.
- 08) Utensílios e equipamentos adequados e bem dimensionados podem contribuir para a redução do desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN.

---

11 – Com relação a conceitos e objetivos de Técnica Dietética, assinale o que for correto.

- 01) Dietética estuda e aplica princípios e processos básicos da Ciência da Nutrição no organismo humano, envolvendo planejamento, execução e avaliação de dietas adequadas às características biológicas, socioeconômicas, culturais e psicológicas dos indivíduos.
- 02) Técnica Dietética é a sistematização e o estudo dos procedimentos que tornam possível a utilização dos alimentos, considerando-se a preservação do valor nutritivo e a obtenção de características sensoriais desejadas.
- 04) Em certos casos, o preparo prévio de alimentos e bebidas é necessário e indicado, especialmente quando não implica em perda do valor nutritivo; e um bom exemplo disso é a preparação antecipada de suco de laranja.
- 08) Técnicas culinárias utilizadas na preparação de alimentos podem facilitar e antecipar etapas digestivas, sendo bons exemplos os mingaus e as sopas.

---

12 – Com relação à Técnica Dietética, assinale o que for correto.

- 01) A execução correta de uma receita exige que os ingredientes sejam medidos com precisão, possibilitando a reprodutibilidade das preparações.
- 02) Nas operações de pré-preparo de alimentos podem ser utilizados métodos secos (escolher feijão, por exemplo) ou métodos úmidos (lavar hortaliças, por exemplo).
- 04) O preparo de alimentos compreende operações fundamentais, por meio de energia mecânica (divisão ou união), energia térmica (calor ou frio) ou pela associação de ambas.
- 08) As perdas sofridas no preparo de alimentos têm interferência direta de algumas variáveis como o tipo de alimento, qualidade e grau de amadurecimento, técnicas utilizadas no pré-preparo, independentes da habilidade do manipulador.

**13** – Trabalhos científicos demonstram que o padrão alimentar em áreas metropolitanas do Brasil tem se caracterizado pelo elevado consumo de produtos alimentícios industrializados, com decréscimo da ingestão de alimentos regionais e tradicionais, tais como farinha de mandioca, arroz e feijão, e também por um baixo consumo de frutas e hortaliças. Nesse contexto, assinale o que for correto.

- 01) Existe uma grande preocupação, bastante presente na mídia, com as consequências à saúde da população dessas mudanças de padrão alimentar.
- 02) Nesse aspecto, amplia-se a atuação do nutricionista em consultoria alimentar e nutricional da família, algumas vezes domiciliar e personalizada ("*personal dieter*").
- 04) Aspectos importantes devem ser reforçados na elaboração dos cardápios, incluindo a variação e combinação dos ingredientes e pratos, a disponibilidade dos alimentos (safra e mercado), a praticidade das receitas (técnicas de preparo e a mão de obra disponível), o custo acessível e o valor nutricional adequado e balanceado, inclusive em micronutrientes.
- 08) A conveniência de alguns alimentos industrializados tais como macarrões instantâneos, salsichas, salgadinhos (*snacks*) aliados à elevada aceitação sensorial dificultam o consumo de alimentos tradicionais.

---

**14** – Diversos fatores de risco devem ser analisados e minimizados para se evitar as doenças transmitidas por alimentos. Nesse contexto, assinale o que for correto.

- 01) A composição química, incluindo aspectos como o pH, a umidade e a atividade de água, devem ser conhecidos para o estabelecimento de procedimentos capazes de minimizar os riscos de desenvolvimento microbiano indesejado em alimentos preparados.
- 02) *Salmonella spp* é uma bactéria muito comum em casos de toxinfecção alimentar principalmente associada à ingestão de cereais.
- 04) O congelamento de alimentos é um importante aliado na redução de riscos à segurança alimentar, havendo possibilidade de manutenção do alimento em armazenamento congelado por período de tempo indeterminado.
- 08) Alguns procedimentos podem favorecer a ocorrência de toxinfecções alimentares, tais como a contaminação cruzada durante o preparo de alimentos por falta de higiene e cuidado dos manipuladores.

---

**15** – Alimentos de origem animal e de origem vegetal obtidos de forma inadequada podem representar riscos de toxinfecções alimentares/doenças transmitidas por alimentos. Nesse contexto, assinale o que for correto.

- 01) O abate de animais assim como a ordenha, para obtenção, respectivamente, de carne e de leite, são etapas cruciais da cadeia de produção em relação a doenças transmitidas por esses alimentos.
- 02) *Clostridium botulinum* é uma bactéria esporulada produtora de uma neurotoxina, que exige especial atenção em diversos tipos de alimentos industrializados e que apresentam valores de pH superiores a 4,5.
- 04) Algumas matérias-primas com baixa atividade de água tais como farinhas e açúcar não representam qualquer risco em relação a toxinfecções alimentares e por isso não exigem muitos cuidados na obtenção, no armazenamento e na utilização.
- 08) Manipuladores de alimentos experientes têm papel fundamental na redução de riscos de toxinfecções alimentares, podendo inclusive ser dispensados de treinamentos e ações de capacitação.

**16** – Nos serviços de alimentação diversos fatores podem comprometer a qualidade e o desempenho da atividade econômica. Nesse contexto, assinale o que for correto.

- 01) Considerando-se que a prevenção da presença de pragas (insetos e roedores, principalmente) é difícil, deve-se investir no controle químico no ambiente de processamento dos alimentos.
- 02) Para garantir a eficiência do controle, devem ser utilizados agentes químicos de elevada toxicidade, tanto nos ambientes externos quanto internos.
- 04) Ameaças biológicas tais como roedores e insetos podem comprometer completamente os serviços de alimentação, caso medidas preventivas e corretivas não sejam adotadas.
- 08) A qualidade dos alimentos pode ser comprometida diretamente pela presença de fragmentos de insetos, pelos e excrementos de roedores, por exemplo, além de serem vetores de microorganismos deterioradores e patogênicos.

---

**17** – Considerando-se os aspectos relacionados à higiene das Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN, assinale o que for correto.

- 01) Com a utilização de produtos químicos eficientes, a qualidade da água utilizada nas ações de higienização passa a ser um fator secundário, de pequena importância.
- 02) Os princípios básicos da higienização envolvem a limpeza e a sanificação, sendo que a limpeza tem por objetivo primordial a remoção de resíduos aderidos a superfícies e a sanificação objetiva eliminar microorganismos patogênicos e deterioradores.
- 04) A eficiente higienização resulta da combinação de fatores, destacando-se, em muitos casos, a ação química, mecânica e térmica sobre as superfícies.
- 08) A higienização no ambiente de processamento de alimentos visa principalmente a preservação da qualidade microbiológica e a minimização de riscos à saúde do consumidor.

---

**18** – Com relação à higienização em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN, assinale o que for correto.

- 01) É essencial o conhecimento de características de solubilidade dos resíduos para aumentar a eficiência de limpeza das superfícies.
- 02) Proteínas e lipídios são os resíduos orgânicos mais comuns e que aderem às superfícies de equipamentos e utensílios no preparo de alimentos.
- 04) A avaliação da qualidade da água disponível para a higienização é fundamental e inclui aspectos físicos e químicos que caso não sejam conhecidos podem comprometer seriamente a eficiência do processo.
- 08) Apesar da necessidade de atenção com aspectos físicos e químicos, do ponto de vista microbiológico, não há necessidade de preocupação uma vez que a água, por não conter nutrientes, é praticamente estéril.

**19** – Com relação à higienização em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN, assinale o que for correto.

- 01) Dentre as funções de um detergente ideal podem ser citadas algumas principais: capacidade de saponificação, capacidade de emulsificação e capacidade de redução da tensão superficial.
- 02) O hipoclorito de sódio, na forma líquida com teores de 20% de cloro residual total, é um dos principais produtos utilizados para a sanificação e apresenta como principal vantagem a estabilidade ao armazenamento prolongado.
- 04) Os sanificantes mais utilizados podem ser físicos (calor, radiação ultravioleta, por exemplos) ou químicos (compostos clorados, iodados, ácido peracético, por exemplo).
- 08) Existem vários produtos com ação detergente, incluindo produtos alcalinos, ácidos, fosfatos, complexantes e tensoativos, sendo comum a existência de detergentes comerciais compostos de misturas de alguns desses produtos.

---

**20** – A qualidade da água disponível em uma Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN é fundamental para o bom funcionamento de todo o sistema de preparo e oferta de alimentos. Nesse contexto, assinale o que for correto.

- 01) A qualidade da água potável para utilização na Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN tem que ser assegurada e checada periodicamente, conforme estabelecido no manual de boas práticas.
- 02) Caso haja emprego de vapor para o preparo de alimentos na Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, não necessita ser feito a partir de água tratada ou potável.
- 04) Limpeza da caixa d'água deve ser um procedimento programado e periódico para evitar riscos com a contaminação da água.
- 08) Caso haja produção de gelo, também não necessita ser feita a partir de água potável.