




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. A Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências. De acordo com o art. 3º, são atividades privativas dos nutricionistas:

- I. O planejamento, coordenação, supervisão e avaliação de estudos dietéticos.
- II. O ensino das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação e pós-graduação da área de saúde e outras afins.
- III. A auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética.
- IV. O controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios.
- V. A assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultórios de nutrição e dietética.

Estão corretas apenas as afirmativas

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

2. A Resolução do Conselho Federal de Nutrição nº 334/2004 prevê que, na responsabilidade profissional (Capítulo IV, art. 6º) é dever do nutricionista, **EXCETO**

- a) prescrever tratamento nutricional ou outros procedimentos somente após proceder à avaliação pessoal e efetiva do indivíduo sob sua responsabilidade profissional.
- b) assumir a responsabilidade de qualquer ato profissional que tenha praticado ou delegado, mesmo que tenha sido solicitado ou consentido pelo indivíduo ou pelo respectivo responsável legal.
- c) divulgar, fornecer, anunciar ou indicar produtos, marcas de produtos e/ou subprodutos, alimentares ou não, de empresas ou instituições, atribuindo aos mesmos benefícios para a saúde, sem os devidos fundamentos científicos e de eficácia não comprovada, ainda que atendam à legislação de alimentos e sanitária vigentes.
- d) alterar prescrição ou orientação de tratamento determinada por outro nutricionista quando tal conduta deva ser adotada em benefício do indivíduo, devendo comunicar o fato ao responsável pela conduta alterada ou ao responsável pela unidade de atendimento nutricional.

3. No que diz respeito à digestão e absorção dos nutrientes, é **CORRETO** afirma-se que

- a) a secretina, um hormônio liberado pela parede duodenal para dentro da corrente sanguínea, tem ação semelhante à gastrina.
- b) a água, os monossacarídeos, as vitaminas, os sais minerais e o álcool são usualmente absorvidos na sua forma original.
- c) O amido é digerido no intestino delgado, onde é reduzido a açúcares simples, pela ação da enzima lípase pancreática.
- d) as enzimas digestivas são sintetizadas por células especializadas no pâncreas e intestino delgado, sendo liberadas no lúmen.

- 4.** Em relação às *Diz (DietaryReferenceIntakes)*, analise as afirmativas que se seguem:
- I. As *DietaryReferenceIntakes*(DRIs), traduzidas como Ingestão Dietética de Referência (IDR), foram desenvolvidas conjuntamente pelos Estados Unidos e a Inglaterra.
  - II. As DRIs devem ser utilizadas na avaliação e planejamento de dietas de indivíduos e de grupos e objetivam a otimização da saúde, diminuição do risco de doenças e do consumo excessivo de algum nutriente.
  - III. As DRIs incluem quatro pontos de referência: ingestão adequada (AI), necessidade média estimada (EAR), recomendações nutricionais (RDA) e nível máximo tolerado de ingestão (UL).
  - IV. As DRIs foram desenvolvidas para abranger indivíduos saudáveis, bem como aqueles que apresentam doenças agudas ou crônicas e deficiências nutricionais prévias.

Estão corretas apenas as afirmativas

- a) I, II e III.
  - b) I e IV.
  - c) II e III.
  - d) I, II e IV.
- 5.** De acordo com as diretrizes para uma alimentação saudável, encontradas no Guia Alimentar para a População Brasileira, complete as lacunas
- Uma refeição deve conter de \_\_\_\_\_ de carboidratos totais. Deste total \_\_\_\_\_ devem ser provenientes de carboidratos complexos e fibras e menos de \_\_\_\_\_ de açúcares livres (ou simples).
- A sequência que completa corretamente as lacunas é
- a) 55% a 75%, 45% a 65% e 10%.
  - b) 50% a 65%, 40% a 60% e 12%.
  - c) 55% a 75%, 40% a 60% e 10%.
  - d) 50% a 65%, 45% a 65% e 10%.
- 6.** O patamar máximo de sal que deve ser consumido diariamente é de
- a) 5 gramas de sal/*per capita*/dia.
  - b) 6 gramas de sal/*per capita*/dia.
  - c) 7 gramas de sal/*per capita*/dia.
  - d) 8 gramas de sal/*per capita*/dia.
- 7.** Uma alimentação saudável é obtida através do consumo de alimentos variados. Em relação à utilização dos grupos de alimentos, é proposto no Guia Alimentar para a População Brasileira que
- a) consuma diariamente três porções de legumes e verduras e duas porções de frutas.
  - b) coma feijão com arroz na proporção de duas partes de feijão para três partes de arroz cozido.
  - c) consuma diariamente mais que três porções do grupo de açúcares e doces.
  - d) beba pelo menos dois litros (seis a oito copos) de água por dia.

**8.** Segundo Philippi, S.T, para o planejamento de dietas e cardápios é essencial o conhecimento do Indicador de Parte Comestível (IPC) dos alimentos. Avalie as afirmativas como verdadeiro (V) ou falso (F):

- ( ) O IPC é uma constante obtida pela relação do peso bruto (gramas) e do peso líquido (gramas) do alimento.
- ( ) Falhas causadas por estimativas incorretas deste indicador podem causar problemas operacionais em Unidades de Alimentação.
- ( ) O IPC é diretamente proporcional ao tempo decorrido após a colheita e a oferta do alimento.
- ( ) Um mesmo alimento pode apresentar valores de IPC diferentes.

A sequência correta, de cima para baixo, é

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

**9.** Avalie as afirmativas como verdadeiro (V) ou falso (F) e assinale a alternativa que corresponde à sequência correta, considerando às diferentes técnicas de preparo e/ou conservação de alimentos.

- ( ) O leite pode servir de meio de cocção para preparações não ácidas, como de cereais e hortaliças, conferindo-lhes cor e sabor especial, além de aumentar seu valor nutritivo.
- ( ) O ovo líquido pasteurizado é envasado em saco plástico, previamente esterilizado e mantido em câmara frigorífica a temperatura entre 0°C e -4°C.
- ( ) Quando as carnes forem assadas, devem ser mantidas as peles e gorduras, pois impedem a perda de suco.
- ( ) A carne submetida à cocção em meio úmido perde uma parte das proteínas (a mioalbumina e a mioglobulina) durante o processo, o que, entretanto, não chega a 1%.

A sequência correta, de cima para baixo, é

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

**10.** De acordo com Silva Jr., “o binômio tempo x temperatura consiste nos dois fatores mais pesquisados em todo o mundo, para controlar, de forma a eliminar ou diminuir, o número de microrganismos durante o processamento, manipulação e distribuição dos alimentos para o consumo”. Em relação ao controle de tempo e temperatura de alguns gêneros alimentícios durante o armazenamento, afirma-se que

- a) alimentos pós-cocção: temperatura até 4°C por 72 hs.
- b) alimentos congelados: temperatura de -10°C a -18°C por 90 dias.
- c) pescados refrigerados e seus produtos crus: temperatura até 4°C por 48 horas.
- d) carnes bovina, suína, aves e outras, e produtos crus: temperatura de até 8°C por 72 horas.

**11.** Ornelas define alimentos como “substâncias ou misturas de substâncias, no estado sólido, pastoso, líquido ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo vivo os elementos necessários à sua formação, desenvolvimento e manutenção”. Avalie as afirmativas como verdadeiro (V) ou falso (F.).

- ( ) Os pigmentos responsáveis pela coloração vermelha da carne são a hemoglobina e a mioglobina. A quantidade de pigmento pode variar, sendo maior no animal novo do que no adulto, cuja carne é mais vermelha.
- ( ) Os cereais têm valor nutricional semelhante e possuem cerca de 70% de carboidratos e 10% de proteínas, sendo os grãos integrais mais ricos em fibras, vitaminas e minerais do que os grãos beneficiados.
- ( ) As frutas colhidas maduras são mais ricas em vitamina C, e à medida que se prolonga a conservação inadequada, vão perdendo a concentração desta vitamina, podendo a perda atingir 50% do valor inicial.
- ( ) os vegetais contém alguns fatores antinutricionais que prejudicam o aproveitamento integral dos alimentos, como o ácido cianídrico encontrado na mandioca brava.

A sequência correta, de cima para baixo, é

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

**12.** Relacione a 2ª coluna de acordo com a 1ª, associando microrganismos causadores de Doenças Transmitidas por Alimentos às suas características.

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 1) <i>Staphylococcus aureus</i> | ( ) Indicador de contaminação fecal  |
| 2) <i>Escherichia coli</i>      | ( ) Se reproduz nos pescados, em temperaturas de refrigeração acima de 4°C, produzindo substância tipo histamina e provocando quadro alérgico. |
| 3) <i>Clostridium botulinum</i> | ( ) Multiplica-se entre 6° e 46°C; causa infecção intestinal.  |
| 4) <i>Proteus sp.</i>           | ( ) Produz enterotoxina termoestável no alimento; causa um quadro típico de intoxicação alimentar.   |
| 5) <i>Salmonella sp.</i>        | ( ) Produz toxina no alimento, podendo ser inativada em 10 minutos a 100°C (termolábil).   |
|                                 | ( ) Quadro clínico é constituído por alergia generalizada (coceira, edema, inflamação).  |

A sequência correta, de cima para baixo, é

- a) 4 – 5 – 3 – \_ – 2 – 1
- b) 2 – \_ – 4 – 3 – 5 – 1
- c) 2 – 4 – 5 – 1 – 3 – \_
- d) 4 – 2 – \_ – 5 – 1 – 3

**13.** Segundo o Guia ABERC para Treinamento de Manipuladores, “todas as pessoas envolvidas em Unidade de Alimentação e Nutrição devem ser conscientizadas a praticar as medidas de higiene a fim de proteger os alimentos de qualquer tipo de contaminação”. Levando em consideração o enunciado, analise as afirmativas que seguem:

- I. Não é recomendada a utilização de escovas para unhas durante a manipulação de alimentos.
- II. A higienização das mãos deve ser feita somente quando o funcionário entra no setor e quando troca de função.
- III. Ao utilizar sabão líquido anti-séptico durante a higienização das mãos, não é necessário realizar a etapa separada de anti-sepsia, desde que as mãos permaneçam ensaboadas por 01 (um) minuto, no mínimo.
- IV. A utilização de máscaras descartáveis na manipulação de alimentos não é recomendada como um mecanismo de prevenção da contaminação. No caso de adoção do uso de máscaras, as mesmas devem ser trocadas, no máximo, a cada 30 minutos.

Estão corretas apenas as afirmativas

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

**14.** No que se refere à Higiene Ambiental em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, é **INCORRETO** afirmar que

- a) o descarte dos resíduos da caixa de gordura das Unidades de Alimentação e Nutrição deve ser encaminhado para empresas especializadas que recolhem esses materiais ou deve ser adotado outro procedimento previsto em programas internos de gestão ambiental.
- b) o Controle Integrado de Pragas deve ser realizado periodicamente, através de empresas autorizadas, de modo a prevenir ou minimizar a presença de insetos e roedores.
- c) os produtos permitidos para desinfecção ambiental e suas respectivas concentrações são: o hipoclorito de sódio (100-250 ppm), cloro orgânico (100-250 ppm), quaternário de amônio (200 ppm), iodóforos (25 ppm) e álcool (70%).
- d) o lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias-primas, mas pode ser levado no contra-fluxo das áreas de manipulação e preparo do alimento.

**15.** O Sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) é um sistema que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato. Avalie as afirmativas como verdadeiro (V) ou falso (F).

- ( ) O Sistema APPCC tem como pré-requisito, ou como base, as regras e princípios das Boas Práticas.
- ( ) Severidade é a magnitude do perigo ou o grau de suas consequências.
- ( ) Perigo é definido como uma contaminação aceitável, de natureza biológica, química ou física. Os perigos mais importantes são os microrganismos patogênicos infecciosos ou toxigenéticos, que podem estar presentes na matéria-prima ou podem atingir os alimentos durante a preparação.
- ( ) Risco é um valor utilizado como critério o qual traz segurança no controle dos pontos críticos.
- ( ) A presença de bactérias, pelos e resíduos de pesticidas são exemplos de perigos microbiológicos, físicos e químicos, respectivamente.

A sequência correta, de cima para baixo, é

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

**16.** Segundo Silva Jr., "a determinação dos Pontos Críticos de Controle é a etapa, matéria prima ou operação em que medidas preventivas podem ser aplicadas e perigos podem ser controlados (eliminados, prevenidos ou reduzidos)". Avalie as afirmativas como verdadeiro (V) ou falso (F).

- ( ) Os PCC são caracterizados como realmente críticos à segurança alimentar.
- ( ) Somente um perigo pode ser controlado em um mesmo PCC.
- ( ) Mais de um PCC pode ser necessário para controlar um único perigo.
- ( ) O uso de um diagrama decisório pode ou não auxiliar na determinação do PCC.

A sequência correta, de cima para baixo, é

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

**17.** Segundo Silva Jr., os resultados recolhidos pela Organização Mundial da Saúde mostram que, em todas as partes do mundo, só um pequeno universo de fatores causa a alta proporção de enfermidades transmitidas pelos alimentos. Os erros mais frequentes são os seguintes, **EXCETO**:

- a) A cocção insuficiente.
- b) A preparação dos alimentos com demasiada antecedência ao seu consumo.
- c) Manter escrupulosamente limpas todas as superfícies da cozinha.
- d) As pessoas infectadas, ou colonizadas, que manipulam os alimentos.



**18.** Procedimento Operacional Padronizado são procedimentos escritos de forma objetiva que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos. De acordo com a RDC 216 de 15 de setembro de 2004 – ANVISA, é correto afirmar, **EXCETO**, que

- a) os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius).
- b) os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.
- c) os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.
- d) o gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água mineral, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

**19.** Sobre administração, assinale (V) para as afirmativas verdadeiras e (F) para as falsas, de acordo com Mezomo.

- ( ) Os estruturalistas veem a organização como uma unidade social grande e complexa, onde interagem muitos grupos sociais.
- ( ) A teoria de Relações Humanas salienta, acima de tudo, o treinamento do trabalhador para executar tarefas dentro dos padrões estabelecidos.
- ( ) A administração tem sido definida como a ação de conseguir resultados, através do trabalho de um grupo de pessoas que possuem objetivos comuns.
- ( ) As funções realizadas pela administração, em qualquer campo de atividade, são: planejamento, coordenação, direção e controle.

A sequência correta, de cima para baixo, é

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

**20.** Segundo Sant'Ana o planejamento físico adequado é fator condicionante para a construção e montagem das Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN. Levando em conta este fato, analise as afirmativas que seguem:

- I. A UAN deve, sempre que possível, estar localizada em pavimento térreo, em bloco isolado de outras construções, e apresentar construção horizontal, ou seja, todos os setores construídos em um único pavimento.
- II. Tendo em vista o clima tropical do nosso país e a elevada temperatura existente nos setores das UAN, há necessidade de se estabelecer um pé direito que permita uma boa circulação de ar. Sendo assim sugere-se um pé direito entre 2 e 3 m.
- III. As portas e janelas das UAN devem ser dotadas de superfícies lisas, sem falhas de revestimentos e de fácil higienização. Além disso, devem ser ajustadas aos batentes e serem construídas de material não absorvente.
- IV. Os setores das UAN devem possuir aberturas com dimensões de 10% a 15% de sua área, sendo que para os salões de refeições estas dimensões devem ser maiores, visto que um grande número de clientes pode realizar as refeições simultaneamente.

Estão corretas apenas as afirmativas

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

**21.** Em relação à contratação, dimensionamento e avaliação dos recursos humanos para unidades de alimentação e nutrição, segundo Biscontini e Oliveira, assinale (V) para as afirmativas verdadeiras e (F) para as falsas.

- ( ) O processo de admissão propriamente dito é realizado mediante um contrato de trabalho entre a organização e o empregado, sendo o vínculo empregatício estabelecido a partir da assinatura da Carteira de Trabalho e Previdência Social.
- ( ) Existem dois tipos de recrutamento: o recrutamento interno, quando se busca convocar empregados que se encontram alocados na própria instituição, e recrutamento externo, convocação de pessoas que compõem o "mercado de mão-de-obra".
- ( ) A taxa de absenteísmo é utilizada para avaliar o desempenho da organização. Ela expressa a relação percentual entre os desligamentos e o número médio de funcionários que compõem o quadro de pessoal, considerando um determinado período de tempo.
- ( ) O método para cálculo do pessoal de uma unidade de alimentação e nutrição de coletividade sadia deve ser baseado no gasto, em minutos, para produzir, higienizar e distribuir uma refeição segundo a faixa relativa ao número de refeições servidas por dia.

A sequência correta, de cima para baixo, é

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

**22.** De acordo com o texto de Kimura sobre custos, analise as afirmativas que seguem:

- I. Custo é a soma dos valores de bens e serviços consumidos ou aplicados para a obtenção de novos bens e serviços.
- II. Com relação ao processo de sua formação na produção, os custos se classificam em: custos diretos e custos indiretos.
- III. Política de compras, qualidade da matéria prima, giro de estoque e padrão de cardápio são alguns dos fatores que interferem nos custos.
- IV. O custo da mão de obra engloba os seguintes elementos: proventos, encargos sociais e gastos com equipamentos de proteção individual.

Estão corretas apenas as afirmativas

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

**23.** De acordo com o texto de Arruda sobre aquisição e recebimento dos alimentos, afirma-se que

- a) a visita de avaliação sanitária, quando necessária, deverá ser realizada logo após o cadastramento do fornecedor, pelo responsável pela Unidade de Alimentação e Nutrição.
- b) a visita de avaliação sanitária é o único ponto crítico de controle na etapa de aquisição de alimentos.
- c) o processo de recebimento é a primeira etapa de controle higiênico-sanitário no estabelecimento e deve ser constituído por atividades de conferência da qualidade do produto alimentar recebido.
- d) após recebimento e conferência, os produtos perecíveis devem ser removidos para armazenamento, no prazo máximo de 60 (sessenta) minutos.

**24.** Sobre a logística e a administração de suprimentos, segundo o texto de Abreu e Spinelli.

O documento que constitui um processo administrativo interno e que além de servir de instrumento para garantir a adequação quantitativa das refeições, controla os gêneros da despensa e fornece subsídios para a avaliação de consumo, denomina-se

- a) ficha de estoque.
- b) inventario perpétuo.
- c) curva ABC.
- d) requisição à despensa.

**25.** Sobre avaliação de produção, identifique as afirmativas a seguir como verdadeiras (V) ou falsas (F), de acordo com o texto de Abreu e Spinelli.

- ( ) A avaliação deve servir para direcionar ou redirecionar a execução de ações e atividades e, por conseguinte, deve ser exercida somente pelos envolvidos na gestão.
- ( ) Uma boa maneira de se medir a eficiência da produção é pela utilização do indicador que relaciona o número de refeições previstas com o número de refeições servidas, mais a margem de segurança.
- ( ) Outro fator que deve ser avaliado na produção é o desperdício. Em relação aos alimentos existem dois fatores de desperdício: as sobras e os restos.
- ( ) A avaliação do fator de correção servirá para medir: qualidade dos gêneros adquiridos, eficiência e treinamento da mão-de-obra, qualidade dos utensílios e equipamentos utilizados.

A sequência correta, de cima para baixo, é

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

**26.** Em relação aos hábitos alimentares, analise as afirmativas que seguem.

- I. Hábitos alimentares são as formas como os indivíduos selecionam, consomem e utilizam os alimentos.
- II. Os principais fatores que interferem nas mudanças dos hábitos alimentares são: econômicos, culturais, sociais, religiosos e de ordem educacional.
- III. Quando houver necessidade de se modificar ou melhorar um hábito alimentar, deve-se educar a população de forma paulatina.
- IV. Um dos melhores métodos de introduzir hábitos alimentares corretos é fornecer conhecimentos básicos sobre nutrição as crianças na idade escolar.

Estão corretas afirmativas

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

**27.** Sobre as tendências e mudanças no padrão de consumo de alimentos no Brasil descritas no Guia Alimentar para a População Brasileira, afirma-se que

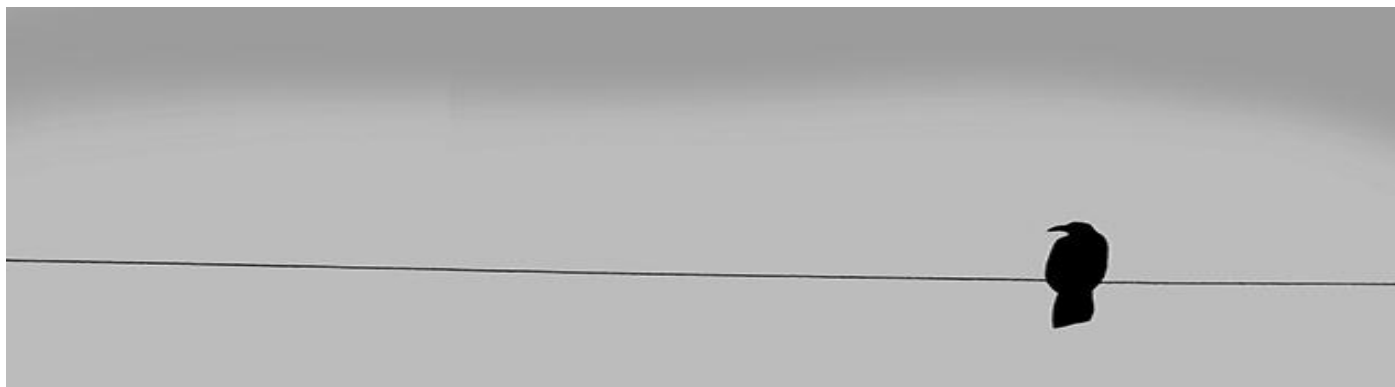
- a) segundo o *Food and Agriculture Organization Corporate Statistical Database* - FAOSTAT, a disponibilidade total de alimentos no Brasil vem diminuindo, continuamente, nas últimas décadas: em 1961, era de 3.010 kcal e, em 2002, passou para 2.216 kcal.
- b) a estimativa do consumo médio de energia por pessoa no Brasil, segundo resultados da Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF (2003-2004), foi de 2.400 kcal/dia. Para as áreas urbanas a previsão foi de 2.600 kcal/dia e, para as áreas rurais, de 2.200 kcal/dia.
- c) o Consumo do grupo das carnes diminuiu em cerca de 50%. As carnes bovinas tiveram diminuição de 23% e a carne de frango de 27%; já o consumo de embutidos diminuiu cerca de 300%.
- d) a participação das frutas, legumes e verduras na dieta manteve-se relativamente estável durante o período compreendido pelas quatro pesquisas, correspondendo a 3%-4% da energia total da alimentação.

Com base no texto abaixo, responda às questões de 1 a 8.

**Você é um só**

Por Luli Radfahrer

- 1 E não é aquele do Facebook. Do Google+. Do instagram. Do WhatsApp. Dos games. Nem de todas  
2 essas redes, e outras tantas, combinadas.
- 3 Morando sozinho ou se isolando por trás das telas brilhantes de smartphones, tablets, PCs e  
4 notebooks, falando pelo Twitter o que não teria coragem de dizer ao vivo, multiplicado por diversos perfis  
5 e avatares, você ainda é um só.
- 6 Você, que acumula objetos e aparelhos de uso questionável e contribui para a formação do lixo  
7 eletrônico, ao mesmo tempo em que reclama da poluição e da exploração do planeta.
- 8 Você, que faz passeata contra a corrupção enquanto compra notas frias, que critica o tráfico ao  
9 mesmo tempo em que o financia, que reclama do preço do ônibus, mas não deixa o carro nem para ir  
10 até a padaria, e que, uma vez nele, não respeita faixa, deficiente, idoso ou limite de velocidade e fala ao  
11 celular enquanto guia.
- 12 Você, que, via redes sociais, se orgulha de ter atingido uma fusão mágica entre intimidade e  
13 distância, quando o máximo que fundiu foi a ilusão de ambas. Sua comunidade se transformou em um  
14 mecanismo terceirizado de autoimagem, ao mesmo tempo vaidoso e inseguro, preguiçoso e ansioso,  
15 otimista e pragmático.
- 16 Imerso na rede, você criou um reflexo psicológico em que precisa saber de tudo no momento em  
17 que acontece, posicionando-se o quanto antes, já que cada atualização diz mais respeito à opinião dos  
18 outros do que ao que você realmente pensa.
- 19 Fascinado pela ideia de se transformar em veículo de informação, você parece ter se esquecido (ou  
20 deixado de se importar) de que só há meios se há mensagens e de que, ao reproduzir ser pensar o que  
21 ouve dos outros, não gera mais do que microfonia.
- 22 Não adianta se esconder nem tentar desafiar seus ritmos biológicos na vã tentativa de acompanhar  
23 o mundo simbólico em que vive, evitando qualquer contato com a realidade. O máximo que conseguirá é  
24 confundir seus mapas com o território que representam.
- 25 Você acha que é diferente e, no entanto, é igualzinho aos que critica. Não espanta que espere cada  
26 vez mais da tecnologia e cada vez menos das pessoas.
- 27 É inegável, você está só. Sua solidão não foi criada pelo mundo digital, mas por suas ações  
28 esquizofrênicas. Não adianta mais colocar a sociedade na terceira pessoa, tentando se isentar de  
29 qualquer responsabilidade. O mundo "real" tem muito de virtual e vice-versa. É uma relação simbiótica.
- 30 Mas conexão não é o mesmo do que vínculo. O budismo (o de verdade, não essa onda chamada de  
31 "sabedoria 2.0", em que a meditação é uma espécie de videogame contemplativo) ensina que todos  
32 estão interconectados, que os desafios reais não estão no futuro, mas bem à nossa frente, e que o apego  
33 a bens e ideias pode ser muito prejudicial.
- 34 Dar à tecnologia um espírito vago, impessoal, que move a sociedade, é uma desculpa esfarrapada.  
35 Fruto de um sistema capitalista, a única resposta que a tecnologia pode trazer é mais tecnologia. Ela é só  
36 uma ferramenta, não há consciência nela. Tudo o que ela faz é fruto de ideias de gente como você.
- 37 Por mais que você ache, como Mário de Andrade, que é trezentos, que é trezentos e cinquenta, não  
38 se iluda. Como ele, você é um só. E ainda terá que topa consigo e prestar contas com seu legado.
- 39 Apesar de você, diz a música, amanhã há de ser outro dia.



Disponível em: <<http://tools.folha.com.br/print?url=http%3A%2F%2Fwww1.folha.uol.com.br%2Fcolu...>>  
Acesso em: 01 jul. 2013

**28.** Analise as afirmativas a seguir.

Há, no título, uma ambiguidade, deixando um outro sentido latente relativo ao assunto abordado no texto.

Há, no título, uma afirmação unívoca, que será mantida invariável e coerentemente ao longo do texto.

Há um jogo de ideias que vem a se desenvolver no texto, mostrando dois ângulos de uma situação.

Há, no título, a emersão de um saber, proveniente do senso comum, corroborado pelo conteúdo visual e negado no penúltimo parágrafo.

Estão corretas apenas as afirmativas

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

**29.** A partir da leitura do texto, depreende-se, como uma das principais ideias defendidas pelo autor, que

- a) a tecnologia, embora ofereça inúmeros benefícios aos sujeitos, é um elemento corruptor e aniquilador da sociedade contemporânea.
- b) os inúmeros recursos e possibilidades de configurações pessoais, decorrentes do mundo virtual, não eximem o sujeito da condição de membro social.
- c) as redes sociais, ainda que aproximem o sujeito do grupo social, pois, ao conectar-se, forma-se o vínculo, terminam por jogá-lo à solidão.
- d) o sujeito contemporâneo não pode prescindir da tecnologia e das redes sociais sob pena de apartar-se da sociedade de que faz parte.

**30.** No 3º e 4º parágrafos, há ocorrência de nexos de concomitância, os quais indicam

- a) excesso de atitudes reprováveis do interlocutor.
- b) falta de coerência entre discurso e ação do interlocutor.
- c) desequilíbrio egótico de um sujeito que se multiplica nas redes sociais.
- d) multiplicidade de "eus" que o interlocutor pode assumir nas redes sociais.

**31.** Considere o trecho abaixo para a resolução desta questão:

"... ao mesmo tempo vaidoso e inseguro, preguiçoso e ansioso, otimista e pragmático."  
(linhas 14 e 15)

Sobre o funcionamento dos adjetivos presentes no trecho, é correto afirmar que

- a) delata um comportamento paradoxal do sujeito das redes sociais.
- b) reflete uma subjetividade esquizofrênica do sujeito das redes sociais.
- c) aponta uma avaliação ambígua do autor sobre o sujeito das redes sociais.
- d) denota uma incongruência subjetiva e patológica do sujeito das redes sociais.

**32.** Segundo Platão e Fiorin (1997), “Pressuposto são ideias não expressas de maneira explícita, que decorrem logicamente do sentido de certas palavras ou expressões contidas na frase”.

Com base nessa afirmação, em que alternativa a palavra sublinhada **NÃO** acarreta um conteúdo pressuposto?

- a) “... multiplicado por diversos perfis e avatares, você ainda é um só.” (linhas 4 e 5)
- b) “Sua comunidade se transformou em um mecanismo...” (linhas 13 e 14)
- c) “Não adianta mais colocar a sociedade na terceira pessoa...” (linha 28)
- d) “Tudo o que ela faz é fruto de ideias de gente como você.” (linha 36)

**33.** Em que alternativa o elemento sublinhado está contribuindo para a progressão temática do texto?

- a) “Nem de todas essas redes...” (linhas 1 e 2)
- b) “... foi a ilusão de ambas.” (linha 13)
- c) “... já que cada atualização diz...” (linha 17)
- d) “Não adianta se esconder...” (linha 22)

**34.** Leia este trecho: “... você criou um reflexo psicológico em que precisa saber de tudo...” (linha 16).

A palavra “que”, na língua portuguesa, apresenta classificações diversificadas, podendo ser pronome, conjunção, preposição, advérbio, interjeição. No trecho destacado para esta questão, observe que a palavra “que” é um pronome.

Em que alternativa a palavra “que” **NÃO** é um pronome?

- a) Que aconteceu com teu facebook?
- b) As redes sociais podem provocar movimentos sociais, o que já era previsto.
- c) Naturalmente que eu não idolatro a tecnologia, como o faz a maioria das pessoas.
- d) Este é o amigo virtual de que te falei e com quem mantenho contato frequentemente.

**35.** Sobre o emprego da vírgula em “Você, que acumula objetos e aparelhos de uso questionável...” (linha 6), são feitas as seguintes afirmações:

A colocação da vírgula limita a abrangência do destinatário.

A vírgula é facultativa, visto o antecedente ser um pronome de tratamento.

A vírgula indica que a qualidade atribuída ao termo antecedente é inerente a este.

A retirada da vírgula, embora não provoque erro gramatical, acarreta alteração de sentido.

Está (ão) correta (s) apenas a (s) afirmativa (s)

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

## LEGISLAÇÃO

**36.** Considerando a Lei n.º 8.112, de 1990, no que diz respeito à acumulação de cargos e de direitos do servidor público federal, analise:

Detectada a qualquer tempo a acumulação ilegal de cargos, empregos ou funções públicas, o servidor será notificado para apresentar opção dentro de um prazo legal.

O servidor em débito com o erário que for exonerado, demitido, ou que tiver sua aposentadoria ou disponibilidade cassada, terá um prazo legal para quitar o débito.

Diante das situações acima, os prazos legais são, respectivamente, de

- a) dez dias improrrogáveis, sob pena de instauração de procedimento sumário e sessenta dias, sob pena de inscrição em dívida ativa.
- b) dez dias, prorrogáveis por mais dez dias, sob pena de instauração de sindicância e trinta dias, sob pena de inscrição em dívida ativa.
- c) quinze dias, sob pena de exoneração de ofício e sessenta dias, prorrogáveis por mais trinta dias.
- d) quinze dias úteis, prorrogáveis por mais quinze dias e noventa dias, sob pena de execução fiscal.

**37.** Um determinado servidor público federal pediu e obteve licença para atividade política. Teve seu pedido deferido, sem remuneração, durante o período que mediava entre a sua escolha em convenção partidária, como candidato a cargo eletivo, e a véspera do registro de sua candidatura perante a justiça eleitoral. A partir do registro da candidatura, até o décimo dia seguinte da eleição, a licença foi deferida, com vencimentos do cargo efetivo assegurados pelo período de 3 meses.

Nessa situação, o deferimento da licença foi

- a) ilegal, por ser a atividade política incompatível com a ocupação de cargo público.
- b) ilegal, quanto à ausência de remuneração até a véspera do registro da candidatura.
- c) ilegal, quanto ao prazo de duração a partir do registro da candidatura.
- d) legal, de acordo com a previsão da lei nº 8.112, de 1990.

**38.** Em matéria de licitação, afirmam-se:

O fato de, em uma licitação sob a modalidade convite, acudir apenas 1 (um) interessado a torna deserta, mas não enseja a dispensa de licitação para contratar.

A diferença básica entre dispensa e inexigibilidade de licitação está no fato de que, na primeira, há possibilidade de competição, enquanto, na segunda, inexiste essa possibilidade.

A licitação deserta não se confunde com a licitação fracassada, em que aparecem interessados, mas nenhum é selecionado, em decorrência da inabilitação ou de desclassificação.

Quando permitida a participação de empresas em consórcio, a firma-líder representa juridicamente as demais integrantes do consórcio, posto que possui personalidade própria.

Estão corretas apenas as afirmativas

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



- 39.**De acordo com a Lei 10.520, de 2002, a modalidade de licitação denominada “pregão”, destina-se a
- a) contratação de obras, serviços e compras de pequeno valor.
  - b) aquisição de bens de uso permanente.
  - c) aquisição de bens e serviços comuns.
  - d) aquisição de bens, serviços e contratação de obras de reforma.

**40.**Com base na Lei n.º 12.618, de 2012, o \_\_\_\_\_ opção pelos servidores e membros do Poder Judiciário, do Ministério Público da União e do Tribunal de Contas da União que tiverem ingressado no serviço público até a data anterior ao início da vigência do regime de previdência complementar, e nele tenham permanecido sem perda do vínculo efetivo, é \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_, não sendo devida pela União e suas autarquias e fundações públicas qualquer \_\_\_\_\_ referente ao valor dos descontos já efetuados sobre a base de contribuição acima do limite previsto.

Os termos, que preenchem corretamente as lacunas, são

- a) exercício de – revogável - retratável –contrapartida
- b) exercício de – irrevogável - irretratável –contrapartida
- c) prazo para a – irrevogável - irretratável –devolução
- d) prazo para a – revogável - retratável – remuneração