

BOA SORTE !

TEXTO

QUEM É O MELHOR CHEFE?

Você grita com seus subordinados? Seu chefe adia decisões e está sempre viajando? Seu diretor protege a equipe? Se situações assim fazem parte da sua vida, você é exceção. Chefes ausentes, mandões e paizões, antes comuns, estão fora de moda. Profissionais em cargos de liderança querem ser vistos de outra forma. Ao se descreverem, os chefes se atribuem características de bons guias, democráticos e hábeis no treinamento de suas equipes, segundo uma pesquisa da consultoria QuotaMais, especialista em assessorar empresas em mudança de cultura. Essas características são exatamente as que as empresas mais desejam. E, em geral, a opinião que os funcionários têm deles sustenta o perfil. Não é à toa que eles chegaram à chefia.

Perfis são por definição uma forma estereotipada de analisar pessoas. Mas funcionam. Os perfis não são excludentes. Todo gestor se encaixa em mais de um. O ideal é saber mudar de um para outro de acordo com a situação.

Revista Época. Recife, 03 de julho de 2006. p.58.

01. Com o período “Chefes ausentes, mandões e paizões, antes comuns, estão fora de moda.”, o autor afirma que

- A) na atualidade, esses requisitos ainda são exigidos para o perfil de um chefe.
- B) na contemporaneidade, o perfil exige um chefe presente que não reflita bondade excessiva nem espírito autoritário.
- C) ser chefe dotado de espírito conciliador e bondoso retrata obsoletismo.
- D) todo chefe precisa estar atualizado com a moda para produzir ações saudáveis à empresa na qual trabalha.
- E) ser paizão ou bondoso demais refletiu em toda época um perfil de chefe cujas ações sempre causaram prejuízos a qualquer empresa.

02. Qual mensagem o autor quis transmitir, utilizando-se do trecho abaixo?

“Todo gestor se encaixa em mais de um.” (2º parágrafo)

- A) Apenas as pessoas subalternas a um chefe refletem perfis diversos.
- B) Em cada gestão, os perfis dos gestores são modificados.
- C) Em sua prática profissional, todo gestor exclui mais de um perfil.
- D) Para ser gestor, é preciso se encaixar em mais de um perfil exigido pela empresa.
- E) Ao gestor, cabe optar apenas por um perfil apresentado pela empresa.

03. Dentre as características exigidas atualmente pelas empresas para os cargos de chefia, o texto destaca algumas delas. Assinale a alternativa que as contempla.

- A) Ser metódico, pontual e dedicado.
- B) Orientar os funcionários, possuir espírito de despotismo e ser incompreensivo.
- C) Ser guia, nutrir espírito de democracia e ter habilidade para treinar equipes.
- D) Ser comunicativo, impulsivo e superprotetor.
- E) Partilhar sugestões, ser dotado de espírito competitivo e monopolizar ações.

04. Sobre SINONÍMIA e ANTONÍMIA, assinale a alternativa que contém uma afirmação correta.

- A) “Seu chefe adia decisões e está sempre viajando?” – o termo sublinhado poderia ser substituído por “anula”, sem sofrer mudança de significado.
- B) “Ao se descreverem, os chefes se atribuem características de bons guias.” – o sentido seria mantido, caso o termo sublinhado fosse substituído pelo verbo “concedem”.
- C) “Perfis são por definição uma forma estereotipada de analisar pessoas.” – o termo “moderna” poderia substituir o termo sublinhado, atribuindo-lhe sentido contrário.
- D) “Todo gestor se encaixa em mais de um.” – o termo sublinhado tem como sinônimo “fragmenta”.
- E) “Os perfis não são excludentes” – o sentido da oração poderá ser mantido, mesmo se se substituir o termo sublinhado por “inclusivos”.

05. No tocante à crase, leia os trechos abaixo.

- I. “Não é à toa que eles chegaram à chefia.”
- II. “Essas características são exatamente as que as empresas mais desejam.”
- III. “O ideal é saber mudar de um para outro de acordo com a situação.”

Assinale a alternativa que contém uma afirmação correta.

- A) No item I, a primeira crase é facultativa.
- B) No item II, o termo sublinhado é artigo definido, daí não receber acento grave.
- C) No item III, no termo sublinhado, existe a presença, apenas, de artigo.
- D) Nos itens II e III, ambos os termos sublinhados são artigos, daí não receberem acento grave.
- E) No item II, se o termo sublinhado fosse substituído por “aquelas”, seria correto grafar “àquelas”.

06. Assinale a alternativa cuja afirmativa contraria a Regência Nominal ou a Verbal.

- A) “Se situações assim fazem parte da sua vida, você é exceção.” – o termo sublinhado completa o sentido do verbo “fazer”.
- B) “Seu diretor protege a equipe?” – o termo sublinhado é verbo que exige complemento regido de preposição.
- C) “Ao se descreverem, os chefes se atribuem características de bons guias...” – o verbo sublinhado exige, apenas, um complemento, e este vem regido de preposição, “de bons guias”.
- D) “Em geral, a opinião que os funcionários têm deles sustenta o perfil.” – neste contexto, “o perfil” é o único complemento do verbo sublinhado e não vem regido de preposição.
- E) “Essas características são exatamente as que as empresas mais desejam.” – neste contexto, “as empresas” funcionam como complemento do verbo sublinhado.

07. Sobre o trecho abaixo:

“Perfis são por definição uma forma estereotipada de analisar pessoas. Mas funcionam.”

é correto afirmar que

- A) o verbo “funcionam” concorda em número e pessoa com o seu sujeito, representado por “pessoas”.
- B) o conectivo “mas” exprime idéia contrária a algo declarado anteriormente.
- C) o termo “estereotipada” concorda em gênero e número com o nome a que se refere, “definição”.
- D) o verbo “analisar”, neste contexto, exige dois complementos.
- E) todos os verbos nele existentes estão conjugados no tempo presente e no modo indicativo.

08. Excetuando-se apenas um, em todos os termos sublinhados, existe a presença de um elemento que foi acrescido ao radical da palavra, ao qual se dá o nome de sufixo. Assinale a alternativa na qual este termo desprovido de sufixo se encontra inserido.

- A) “...especialista em assessorar empresas em mudanças de cultura.”
- B) “...são exatamente as que as empresas mais desejam.”
- C) “...são uma forma estereotipada de analisar pessoas.”
- D) “...segundo uma pesquisa da consultoria QuotaMais...”
- E) “E, em geral, a opinião que os funcionários têm deles sustenta o perfil.”

09. Em qual das orações o emprego da(s) vírgula(s) se justifica por separar orações ?

- A) “Se situações assim fazem parte da sua vida, você é exceção.”
- B) “...pesquisa da consultoria QuotaMais, especialista em assessorar mudança de cultura.”
- C) “E, em geral, a opinião que os funcionários têm deles sustenta o perfil.”
- D) “Chefes ausentes, mandões e paizões, antes comuns, estão fora de moda.”
- E) “...os chefes se atribuem características de bons guias, democráticos...”

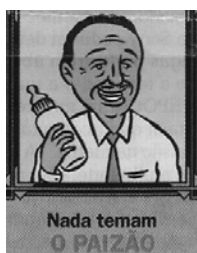
10. Sobre pronomes, observe os quadros abaixo.



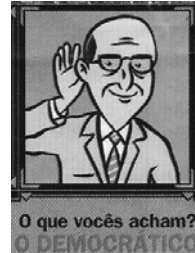
I



II



III



IV



V

É correto afirmar que

- A) no quadro I, o termo “comigo” classifica-se como pronome pessoal de tratamento.
- B) no quadro II, inexistente a presença de pronome.

- C) nos quadros III e IV, os pronomes existentes são apenas nada e vocês.
- D) no quadro V, o termo tu se classifica como pronome pessoal oblíquo.
- E) em nenhum dos quadros acima, existe pronome pessoal.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

11. A Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda que os países dêem máxima prioridade à prevenção da obesidade em crianças e adolescentes. Qual destas orientações não corresponde a uma atividade para este fim?

- A) Promoção da atividade física.
- B) Restrição do consumo de alimentos caloricamente densos e pobres em micronutrientes.
- C) Limitação da exposição das crianças às pesadas práticas de marketing de produtos pouco nutritivos.
- D) Provisão de informações para promover escolhas saudáveis para o consumo alimentar (educação nutricional).
- E) Introdução de novos padrões alimentares.

12. A adequação do peso para a idade expressa déficits relacionados não somente com os processos atuais de desnutrição como também com aqueles ocorridos no passado. Em uma menina de três anos, foi verificado um percentual de 67% entre o peso real e o padrão para a idade. Segundo o critério de Gomez, essa criança é considerada

- A) desnutrida de 1º grau.
- B) desnutrida de 2º grau.
- C) desnutrida de 3º grau.
- D) eutrófica.
- E) emagrecida.

13. Para calcular o Índice de Prognóstico Nutricional de um paciente, são utilizados como parâmetros:

- A) Albumina, testes cutâneos e balanço nitrogenado.
- B) Prega cutânea tricipital, índice creatinina/altura e balanço nitrogenado.
- C) Albumina, transferrina e índice creatinina/altura.
- D) Albumina, transferrina e testes cutâneos.
- E) Prega cutânea tricipital, albumina, transferrina e hipersensibilidade cutânea retardada.

14. Assinale a dieta preconizada para a paciente a seguir: Mulher de 53 anos procurou assistência ambulatorial; foi atendida pelo médico e encaminhada ao nutricionista, referindo sensação de peso sobre o coração, sudorese e tonteira, com ausência de síncope. Apresenta história pregressa de hipertensão arterial, em uso irregular de medicação. Ao exame, foi constatado:

- PA: 130 x 85 mmHg em decúbito
- FC: 110 bpm
- IMC: 28 kg/m²

- A) Normocalórica, normoprotéica, normoglicídica, normolipídica e hipossódica severa.
- B) Hipocalórica, hipoprotéica hipoglicídica, hipolipídica e hipossódica severa.
- C) Hipocalórica, hiperprotéica, hipolipídica, hipossódica severa.
- D) Hipercalórica, hiperprotéica, hiperglicídica hiperlipídica hipossódica moderada.
- E) Hipocalórica, normoprotéica, hipolipídica, hipossódica moderada.

15. Um dos tipos de avaliação nutricional é a avaliação subjetiva global que inclui, dentre outros, os seguintes itens:

- A) Presença de sintomas gastrointestinais e IMC.
- B) Alteração na ingestão alimentar e avaliação bioquímica.
- C) Avaliação bioquímica e exame físico.
- D) Exame físico e recordatório de 24 horas.
- E) Capacidade funcional e alteração na ingestão alimentar.

16. As recomendações de ingestão de lipídios para uma dieta saudável, segundo a WHO/FAO, são:

- A) Lipídios totais: até 35% do VCT.
- B) Ácidos graxos polinsaturados: 10 a 15%.
- C) Ácidos graxos polinsaturados ômega-6: 5 a 8%.
- D) Ácidos graxos polinsaturados ômega-3: 2 a 6%.
- E) Ácidos graxos trans: 2%.

17. Distúrbios neurológicos, cicatrização demorada e diarreia são sintomas decorrentes de carência respectivamente de:

- A) Vitamina B₁, vitamina C e vitamina B₃.
- B) Vitamina B₆, vitamina C e vitamina B₅.
- C) Vitamina B₁, vitamina B₁₂ e vitamina B₃.
- D) Vitamina B₁₂, vitamina B₆ e vitamina B₃.
- E) Vitamina B₆, vitamina C e vitamina B₁₂.

CONCURSO PÚBLICO

18. Qual destes corresponde a um fator que aumenta a biodisponibilidade do ferro?

- A) Alta ingestão de ferro.
- B) Ácidos orgânicos.
- C) Infecção.
- D) Taxa reduzida de eritropoese.
- E) Fosfato.

19. Qual destas não constitui função da vigilância epidemiológica?

- A) Coleta e processamento de dados.
- B) Normatização e controle de aspectos do ambiente e saúde do trabalhador.
- C) Avaliação da eficácia e efetividade das medidas adotadas.
- D) Promoção das ações de controle indicadas.
- E) Divulgação de informações pertinentes.

20. As práticas de vigilância sanitária se estabelecem com base em fatores de risco ou ameaça de agravos. Apenas um dos itens abaixo não corresponde ao agrupamento destes fatores. Assinale-o.

- A) Condições – relacionadas a uma ambiência interna de moradias, locais de trabalho e estabelecimento de conjunto diversificado de serviços, lazer, etc.
- B) Produtos – alimentícios, terapêuticos, cosméticos, saneantes, etc.
- C) Transporte – de passageiros, de alimentos, de combustível, etc.
- D) Serviços – médico-hospitalares, de diagnóstico, odontológicos, de estética, creches, etc.
- E) Origens – produtos, dejetos e vetores procedentes do exterior, saúde dos imigrantes, importação/exportação de insumos farmacêuticos.

21. A Lei 6 437/77, em seu Art. 4º, classifica as infrações sanitárias em

- I. leves, quando o infrator é beneficiado por circunstância atenuante.*
- II. graves, quando é verificada uma circunstância agravante.*
- III. gravíssimas, quando se verifica a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.*

São(é) verdadeiras(a)

- A) todas.
- B) apenas a I.
- C) apenas a I e a II.
- D) apenas a I e a III.
- E) nenhuma, pois este não corresponde ao artigo 4º. da Lei.

22. O Decreto-Lei nº 986, de 21/10/1969, em seu Capítulo I, Artigo 2º, considera

- I. Alimento: toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.*
- II. Matéria-prima alimentar: toda substância de origem vegetal ou animal em estado bruto, que, para ser utilizada como alimento, precisa sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.*
- III. Alimento in natura: todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato se exija, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação.*
- IV. Alimento enriquecido: todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo.*
- V. Alimento dietético: todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais destinado a ser ingerido por pessoas sãs.*

É (são) falso(s)

- A) apenas o V.
- B) apenas o V e o IV.
- C) apenas o IV e o III.
- D) apenas o II e o III.
- E) Nenhum.

23. A vantagem da localização de uma sonda em posição duodenal/jejunal em relação à posição gástrica para a terapia nutricional enteral é

- A) permitir a progressão mais rápida para alcançar o VCT ideal.
- B) melhorar a aceitação de fórmulas hiperosmolares.
- C) dificultar a saída acidental da sonda.
- D) favorecer o posicionamento preciso.
- E) promover uma maior tolerância a fórmulas variadas.

24. Qual destes componentes nutricionais não influencia a osmolaridade da solução das dietas enterais?

- A) Lipídios.
- B) Monossacarídeos.
- C) Dissacarídeos.
- D) Aminoácidos cristalinos.
- E) Peptídeos.

CONCURSO PÚBLICO

25. Para o preparo de 500 porções de bifes com o "per capita" líquido de 150g, sabendo-se que o fator de correção médio deste gênero é de 1,3, a quantidade de carne a ser comprada, em kg, é

- A) 97,5. B) 208. C) 100. D) 243. E) 85,5.

26. Considerando os diferentes valores biológicos das fontes protéicas e a exigência de proteínas para uma criança de 1 ano de idade, estimada em 14,5g, a quantidade de proteínas a ser ingerida por esta criança, para a determinação de níveis seguros de proteínas será de

- A) 21 g de proteína, se a fonte protéica for o trigo.
B) 18 g de proteína, se a fonte protéica for a carne.
C) 24 g de proteína, se a fonte protéica for a soja.
D) 21 g de proteína, se a fonte protéica for a mandioca.
E) 24 g de proteína, se a fonte protéica for o milho.

27. Dentre os grupos das doenças veiculadas por alimentos, a que tem maior período de incubação é

- A) Grupo químico.
B) Grupo *Staphylococcus*.
C) Grupo intermediário: *Streptococcus fecalis*.
D) Grupo disenterico: *Shigella* sp.
E) Grupo *Salmonella*.

28. A ingestão dietética de referência para o cálcio, segundo o grupo etário, é maior para a criança de

- A) 0-6 meses. B) 6-12 meses. C) 1-3 anos. D) 4-8 anos. E) 9-13 anos.

29. O controle de temperatura de distribuição das preparações previne a multiplicação de bactérias esporuladas sobreviventes aos processos de cocção. A temperatura dos alimentos quentes em espera para distribuição deve ser

- A) igual a 55° C. B) menor que 55° C. C) igual a 60° C. D) maior que 60° C. E) igual a 64° C.

30. Considere as duas afirmativas seguintes.

- I. Atuando no SNC, a hiperinsulinemia age, aumentando a atividade do sistema nervoso simpático, gerando um estado hiperadrenérgico vasoconstrictor.
II. A insulina assim como o aumento da atividade simpática pode estimular a reabsorção tubular de sódio, contribuindo para a elevação da pressão arterial.

Sobre elas, assinale a alternativa correta.

- A) As afirmativas I e II são hipóteses que podem explicar a relação entre resistência à insulina e hipertensão arterial em obesos.
B) As afirmativas I e II explicam comprovadamente a relação entre resistência à insulina e hipertensão arterial em obesos.
C) Somente a afirmativa I é verdadeira.
D) Somente a afirmativa II é verdadeira.
E) As afirmativas I e II são falsas.

31. Considere as informações abaixo sobre o cálculo das necessidades energéticas de uma digitadora (trabalho leve).

Idade: 21 anos; peso: 70 kg; altura: 1,62; IMC: 26,7
Taxa estimada de metabolismo basal (TMB): 63,5 Kcal por hora
 $Total = 1,36 \times TMB = 2081 \text{ Kcal}$
*Fator que constitui a divisão das necessidades energéticas totais pelo valor da TMB em 24 horas.

Assinale a alternativa INCORRETA.

- A) Ocorrerá balanço energético negativo, caso a ingestão seja inferior a 2000 kcal e, ainda, se este nível de atividade física for mantido.
B) O total do gasto energético expresso em múltiplo da TMB (1,36) está de acordo com o grau de atividade intenso e não, com o grau de atividade leve, como indicado no enunciado.
C) Geralmente o valor da TMB é muito próximo ao da Taxa de Metabolismo de Repouso (TMR).
D) Gasto Energético Total (GET) tem significado diferente de Valor Energético Total da Dieta (VET).
E) Quanto mais obeso for o indivíduo, maior o GET expresso em Kcal/dia.

32. Ainda considerando a digitadora, calcule o gasto energético em relação ao tempo em que ela permanece na cama (8 horas) e com atividades ocupacionais (6 horas) e assinale a alternativa que está correta em relação ao consumo energético para as duas condições respectivamente:

- A) 63,5 e 107,95 Kcal. B) 508 e 381,6. C) 690,88 e 518, 16. D) 508 e 648. E) 1040,5 e 1040,5.

CONCURSO PÚBLICO

33. Considerando os objetivos e os métodos de preservação dos alimentos, associe a coluna da direita de acordo com a da esquerda.

- | | |
|--|----------------------|
| 1. Inibição do crescimento microbiano | () Acondicionamento |
| 2. Inibição de reações enzimáticas | () Esterilização |
| 3. Destruição de microorganismos | () Congelamento |
| 4. Inibição de germinação e maturação | () Pasteurização |
| 5. Evitar contato com agentes alterantes | () Adição de soluto |

A sequência correta é

- A) 5, 4, 2, 3, 1. B) 1, 2, 3, 4, 5. C) 4, 1, 5, 2, 3. D) 3, 2, 1, 5, 4. E) 5, 4, 2, 1, 3.

34. Um produto de fermentação realizada por mofos é

- A) ácido acético. B) ácido propiônico. C) ácido cítrico. D) ácido glucônico. E) gluconato.

35. A temperatura de esterilização é suficiente para conseguir a morte térmica dos microorganismos; por convenção, essa temperatura é determinada, ao destruir

- A) *Salmonella typhi*.
B) *Shigella flexneri*.
C) *Clostridium botulinum*.
D) *Bacillus cereus*.
E) *Escherichia coli*.

36. Todas são ações do branqueamento, EXCETO.

- A) Ajudar a limpeza do alimento.
B) Manter os gases contidos nos tecidos vegetais.
C) Inativar enzimas.
D) Amolecer e inchar os tecidos vegetais.
E) Favorecer a fixação da coloração de certos pigmentos vegetais.

37. Em uma UAN, o método mais prático e eficaz de avaliação da qualidade do serviço prestado é o de

- A) controle de planejamento e execução.
B) "per capita" e porcionamento de alimentos.
C) controle de resto-ingestão.
D) custo operacional de alimentos e refeições.
E) tipo de cardápio e número de comensais.

38. No Diabetes mellitus tipo 2, a alteração lipídica MAIS encontrada é aumento de

- A) triglicerídeo e diminuição do HDL.
B) colesterol LDL e VLDL.
C) triglicerídeo e colesterol.
D) triglicerídeo e diminuição da Apoproteína A.
E) colesterol LDL e colesterol total.

39. Um paciente com níveis acentuadamente elevados de triglicerídeos (1200 mg/dl) e moderadamente elevados de colesterol (250 mg/dl), segundo a classificação de Fredrickson pertence ao Tipo

- A) V. B) II. C) III. D) I. E) IV.

40. Considerando o cardápio abaixo, julgue os itens subseqüentes, com referência aos princípios de nutrição normal:

Salada: tomate, brócolis e soja.
Guarnição: creme de espinafre.
Prato principal: peixe grelhado.
Acompanhamentos: arroz integral e feijão preto.
Sobremesa: laranja à francesa; bebida: suco de uva.

- I.** Alguns alimentos que compõem o cardápio são considerados funcionais, como fontes de licopeno (tomate), glicosinolatos (brócolis), isoflavona (soja) e ômega-3 (peixe).
II. Esse cardápio é recomendado para indivíduos que necessitam de uma dieta branda.
III. Brócolis, espinafre e feijão são fontes de ferro não-heme. Esse mineral possui como proteínas de ligação a apoferritina, transferrina e ferritina que se encontram nos eritrócitos, plasma e fígado humano, respectivamente.
IV. O cardápio apresenta características laxativas, uma vez que a ingestão adequada de fibras dietéticas é de 15g diárias.

É (são) verdadeira(s)

- A) I, apenas. B) I e II, apenas. C) I, II e III, apenas. D) I e III, apenas. E) Todas.