

**CONCURSO PÚBLICO PARA  
TÉCNICO-ADMINISTRATIVO****Edital nº 212/2016**

Nível Código

**E 110****Cargo: NUTRICIONISTA / HABILITAÇÃO****CADERNO DE QUESTÕES****Instruções ao candidato – parte integrante do Edital – subitem 18.2**

1. O candidato deverá receber o **Caderno de Questões**, o **Cartão de Respostas** e a **Folha de Redação**.
2. Confira se recebeu o **Caderno de Questões** referente ao cargo ao qual está concorrendo. Verifique se constam deste **Caderno**, de forma legível, 65 (sessenta e cinco) questões objetivas e a proposta de **Redação**, caso contrário notifique imediatamente ao fiscal. Será eliminado do Concurso o candidato que realizar prova para um cargo diferente do qual concorre.
3. Verifique se seus dados conferem com os que aparecem no **Cartão de Respostas** e na **Folha de Redação**, caso contrário notifique imediatamente ao fiscal. Leia atentamente as instruções para o preenchimento de ambos.
4. Cada questão objetiva proposta apresenta 5 (cinco) opções de respostas, sendo apenas uma correta.
5. No **Cartão de Respostas**, para cada questão, assinale apenas uma opção, pois atribuir-se-á nota zero a toda questão com mais de uma opção assinalada, ainda que dentre elas se encontre a correta.
6. Sob pena de eliminação do Concurso, na **Folha de Redação**, não faça qualquer registro que possa identificá-lo. Da mesma forma não é permitido fazer uso de instrumentos auxiliares para cálculos e desenhos, ou portar qualquer dispositivo eletrônico, inclusive telefone celular, que sirva de consulta ou de comunicação.
7. O tempo para realização da Prova Objetiva e da Redação é de no mínimo **uma hora e trinta minutos** e no máximo **quatro horas e trinta minutos**. Os candidatos poderão levar o **Caderno de Questões**, faltando, no máximo, uma hora para o término da prova.
8. Durante a realização da prova será feita a coleta da impressão digital. Colabore com o fiscal.
9. Para preencher o **Cartão de Respostas** e a **Folha de Redação**, use apenas caneta esferográfica de corpo transparente e de ponta média com tinta azul ou preta.
10. Ao término da prova, entregue ao fiscal o **Caderno de Questões**, a **Folha de Redação** e o **Cartão de Respostas** assinado. A não entrega do **Cartão de Respostas** e da **Folha de Redação**, implicará na eliminação do Concurso. O candidato só poderá levar o **Caderno de Questões** na última hora que antecede o horário do término da prova.
11. O Gabarito Preliminar será divulgado no dia 9 de abril de 2017, a partir das 14 horas no endereço eletrônico do Concurso.
12. A imagem do **Cartão de Respostas**, contendo a assinatura, impressão digital e respostas assinaladas pelo candidato será divulgada no dia 26 de abril de 2017, a partir das 14 horas no endereço eletrônico do Concurso.

Após o aviso para o início da prova, o candidato deverá permanecer no local de realização da mesma por, no mínimo, noventa minutos.



## Parte I: Língua Portuguesa

### Texto

#### A IMAGEM NO ESPELHO

Aos 20 anos escreveu suas memórias. Daí por diante é que começou a viver. Justificava-se:

– Se eu deixar para escrever minhas memórias quando tiver 70 anos, vou esquecer muita coisa e mentir demais. Redigindo-as logo de saída, serão mais fiéis e terão a graça das coisas verdes.

O que viveu depois disto não foi propriamente o que constava do livro, embora ele se esforçasse por viver o contado, não recuando nem diante de coisas desabonadoras. Mas os fatos nem sempre correspondiam ao texto e, para ser franco, direi que muitas vezes o contradiziam.

Querendo ser honesto, pensou em retificar as memórias à proporção que a vida as contrariava. Mas isto seria falsificação do que honestamente pretendia (ou imaginara) devesse ser a sua vida. Ele não tinha fantasiado coisa alguma. Pusera no papel o que lhe parecia próprio de acontecer. Se não tinha acontecido, era certamente traição da vida, não dele.

Em paz com a consciência, ignorou a versão do real, oposta ao real prefigurado. Seu livro foi adotado nos colégios, e todos reconheceram que aquele era o único livro de memórias totalmente verdadeiro. Os espelhos não mentem.

(ANDRADE, C. D. de. *Contos plausíveis*. Rio de Janeiro: J. Olympio, 1981, p. 23.)

**01** “Aos 20 anos escreveu suas memórias. Daí por diante é que começou a viver. Justificava-se:

– Se eu deixar para escrever minhas memórias quando tiver 70 anos, vou esquecer muita coisa e mentir demais. Redigindo-as logo de saída, serão mais fiéis e terão a graça das coisas verdes”.

A construção dos parágrafos acima configura uma estrutura predominantemente:

- (A) descritiva, com predomínio de fatos.
- (B) enumerativa, com apenas um narrador.
- (C) narrativa, com a presença de dois narradores.
- (D) comparativa, com predomínio do passado.
- (E) dissertativa, com explicitação de acontecimentos.

**02** O pronome sublinhado estabelece a coesão textual, retomando uma ideia anteriormente expressa, em:

- (A) “Ele não tinha fantasiado coisa alguma”.
- (B) “Pusera no papel o que lhe parecia próprio de acontecer”.

- (C) “Se não tinha acontecido, era certamente traição da vida, não dele”.
- (D) “Mas isto seria falsificação do que honestamente pretendia (ou imaginara) devesse ser a sua vida”.
- (E) “Seu livro foi adotado nos colégios, e todos reconheceram que aquele era o único livro de memórias totalmente verdadeiro”.

**03** “– Se eu deixar para escrever minhas memórias quando tiver 70 anos, vou esquecer muita coisa e mentir demais.”

O conectivo sublinhado no período composto acima estabelece uma relação de:

- (A) condição.
- (B) causalidade.
- (C) companhia.
- (D) consequência.
- (E) finalidade.

**04** A locução verbal sublinhada exprime um processo em sua fase inicial em:

- (A) “Se eu deixar para escrever minhas memórias quando tiver 70 anos, vou esquecer muita coisa e mentir demais”.
- (B) “Aos 20 anos escreveu suas memórias. Daí por diante é que começou a viver”.
- (C) “O que viveu depois disto não foi propriamente o que constava do livro, embora ele se esforçasse por viver o contado”.
- (D) “Querendo ser honesto, pensou em retificar as memórias à proporção que a vida as contrariava”.
- (E) “Mas isto seria falsificação do que honestamente pretendia (ou imaginara) devesse ser a sua vida”.

**05** “Seu livro foi adotado nos colégios, e todos reconheceram que aquele era o único livro de memórias totalmente verdadeiro.”

Os adjetivos único e verdadeiro empregados no contexto indicam que:

- (A) os nossos ideais nem sempre correspondem ao que consta do livro.
- (B) os nossos ideais nem sempre são importantes na juventude.
- (C) as memórias deixam de ser importantes com o passar do tempo.
- (D) as memórias seriam falsificação do ímpeto da juventude.
- (E) as memórias, no livro, se referem a um real prefigurado na juventude.

**06** A progressão do texto se dá por meio de uma expressão de sentido concessivo em:

- (A) “Querendo ser honesto, pensou em retificar as memórias à proporção que a vida as contrariava”.
- (B) “– Se eu deixar para escrever minhas memórias quando tiver 70 anos, vou esquecer muita coisa e mentir demais”.
- (C) “O que viveu depois disto não foi propriamente o que constava do livro, embora ele se esforçasse por viver o contado, não recuando nem diante de coisas desabonadoras”.
- (D) “Ele não tinha fantasiado coisa alguma. Pusera no papel o que lhe parecia próprio de acontecer”.
- (E) “Seu livro foi adotado nos colégios, e todos reconheceram que aquele era o único livro de memórias totalmente verdadeiro”.

**07** O procedimento predominantemente usado no texto para estabelecer a progressão das ideias no desenvolvimento do tema é:

- (A) contraste.
- (B) descrição.
- (C) comparação.
- (D) argumentação.
- (E) exemplificação.

**08** No trecho “Ele não tinha fantasiado coisa alguma”, a locução verbal sublinhada está no pretérito mais-que-perfeito do modo indicativo. O verbo sublinhado encontra-se nesse mesmo tempo e modo no fragmento:

- (A) “Os espelhos não mentem”.
- (B) “Aos vinte anos, escreveu suas memórias”.
- (C) “Em paz com a consciência, ignorou a versão do real”.
- (D) “e todos reconheceram que aquele era o único livro de memórias”.
- (E) “Mas isto seria falsificação do que honestamente pretendera”.

**09** Em “Pusera no papel o que lhe parecia próprio de acontecer”, sem alterar o sentido do trecho, o pronome “lhe” poderia ser substituído por:

- (A) a ele.
- (B) ao destino.
- (C) ao papel.
- (D) à vida.
- (E) à falsidade.

**10** O fragmento sublinhado em “Redigindo-as logo de saída, serão mais fiéis e terão a graça das coisas verdes” é uma metáfora que, em linguagem denotativa, poderia ser substituída por:

- (A) das novidades.
- (B) da adolescência.
- (C) das ondas do mar.
- (D) das frutas não maduras.
- (E) do seu próprio espelho.

**11** É possível reproduzir a frase “Ele não tinha fantasiado coisa alguma”, sem perda de sentido, de todas as maneiras a seguir, EXCETO em:

- (A) Coisa alguma fantasiado ele tinha.
- (B) Fantasiado coisa alguma ele tinha.
- (C) Alguma coisa ele não tinha fantasiado.
- (D) Não tinha ele fantasiado coisa alguma.
- (E) Coisa alguma tinha ele fantasiado.

**12** O trecho que apresenta uma ideia de tempo é:

- (A) “Seu livro foi adotado nos colégios”.
- (B) “Daí por diante é que começou a viver”.
- (C) “Em paz com a consciência, ignorou a versão do real”.
- (D) “Se não tinha acontecido, era certamente traição da vida, não dele”.
- (E) “Mas isto seria falsificação do que honestamente pretendera”.

**13** No trecho “Mas os fatos nem sempre correspondiam ao texto e, para ser franco, direi que muitas vezes o contradiziam”, a conjunção adversativa sublinhada pode ser substituída, mantendo-se a ideia de oposição, por:

- (A) então.
- (B) portanto.
- (C) entretanto.
- (D) desse modo.
- (E) assim sendo.

**14** A expressão “à proporção que”, que denota proporcionalidade, sem alteração do sentido pode ser substituída por:

- (A) pelo que.
- (B) à medida que.
- (C) toda vez que.
- (D) por conta de que.
- (E) tendo em vista que.

**15** A primeira palavra do trecho “Se eu deixar para escrever minhas memórias quando tiver 70 anos, vou esquecer muita coisa e mentir demais” traz a ideia de:

- (A) desejo.
- (B) fantasia.
- (C) certeza.
- (D) hipótese.
- (E) expectativa.

## Parte II: Noções Básicas de Administração Pública

**16** O planejamento é um instrumento de gestão que deve ser implantado:

- (A) somente por entidades públicas.
- (B) apenas por entidades de economia mista.
- (C) por todas as entidades que visam aumentar a eficiência, a eficácia e o controle, para a tomada de decisões por parte dos gestores institucionais.
- (D) apenas nas entidades que possuam o controle de seus custos e gerenciamento de riscos.
- (E) somente pelas entidades de economia mista.

**17** A legislação que “estabelece as metas e prioridades para o exercício financeiro seguinte; orienta a elaboração do Orçamento; dispõe sobre alteração na legislação tributária; e estabelece a política de aplicação das agências financeiras de fomento” denomina-se Lei de:

- (A) Diretrizes Orçamentárias (LDO).
- (B) Responsabilidade Fiscal (LRF).
- (C) Licitações (LL).
- (D) Finanças Federal (LFF).
- (E) Direito Financeiro (LDF).

**18** Com a promulgação da Constituição Federal (CF) em outubro de 1988, o planejamento governamental foi alterado profundamente. Assim, as políticas públicas do governo para um período de quatro anos e os caminhos para viabilizar as metas previstas passam a ser estabelecidos por meio de um instrumento denominado Plano:

- (A) Estratégico (PE).
- (B) de Desenvolvimento Institucional (PDI).
- (C) de Aceleração do Crescimento (PAC).
- (D) de Trabalho (PT).
- (E) Plurianual (PPA).

**19** O princípio do Orçamento Público que estabelece a obrigatoriedade da previsão de todas as receitas e fixação de todas as despesas é denominado:

- (A) totalidade.
- (B) universalidade.
- (C) anuidade.
- (D) unidade.
- (E) orçamento bruto.

**20** O principal instrumento para registro, acompanhamento e controle da execução orçamentária, financeira e patrimonial, na esfera federal de governo, é o Sistema:

- (A) de Execução e Monitoramento dos Gastos Públicos (SEMGP).
- (B) de Gestão (SIGET).
- (C) Integrado de Custos (SIC).
- (D) Integrado de Administração Financeira (SIAFI).
- (E) Público de Escrituração Digital (SPED).

**21** De acordo com a Lei nº 8.666/93, as modalidades de licitação são:

- (A) concorrência, tomada de preços, convite, concurso e leilão.
- (B) competição, importação, carta e pesquisa.
- (C) convocação, proposta, intimação e certame.
- (D) contratação, doação, compra indireta e evento.
- (E) anúncio, edital, empreitada e cadastro.

**22** A despesa no serviço público deve ser precedida de:

- (A) pagamento.
- (B) liquidação.
- (C) empenho.
- (D) crédito suplementar
- (E) recurso financeiro.

**23** Avalie se cada afirmativa a seguir é verdadeira (V) ou falsa (F).

- I** O Brasil já dispunha, até meados dos anos de 1960, de uma experiência de planejamento relativamente variada, experiência que, no entanto, não pode ser aproveitada em toda sua plenitude para promover o desenvolvimento nacional. Isso porque havia ausência de coordenação, descontinuidade e ineficiência operacional dos planos de desenvolvimento.
- II** O Plano Plurianual de Investimentos estabelece de forma regionalizada as diretrizes, os objetivos e as metas da administração pública federal para as despesas de capital e outras delas decorrentes e para as relativas aos programas de duração continuada.
- III** Com o advento da promulgação da Constituição Federal (CF) em outubro de 1988, o planejamento governamental foi alterado profundamente. Foi instituído o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) como principal instrumento de planejamento de médio prazo do governo brasileiro.

As afirmativas I, II e III são, respectivamente:

- (A) V, V e V.
- (B) F, F e F.
- (C) F, V e F.
- (D) V, V e F.
- (E) F, F e V.

**24** O planejamento é uma condição básica para o sucesso de qualquer trabalho que procure a melhoria da qualidade. Sendo assim, o planejamento pode ser definido como um:

- (A) instrumento que estabelece as metas e prioridades para o exercício financeiro subsequente.
- (B) conjunto de ações que se realiza de modo contínuo e permanente.
- (C) documento aprovado por lei, onde estão fixadas todas as despesas previstas e todas as receitas.
- (D) instrumento de programação cujos produtos contribuem para materialização dos objetivos do programa.
- (E) preparação e controle do futuro a partir do presente por meio da reflexão sistemática sobre a realidade a enfrentar e os objetivos a atingir.

**25** O orçamento público se caracteriza pela multiplicidade de aspectos: político, jurídico, contábil, econômico, financeiro, administrativo, etc. O seu conceito tem sido alterado ao longo do tempo, em decorrência das modificações de sua função, além de sua forma de elaboração, e tem relação com o regime de governo. Atualmente, o Brasil adota o orçamento do tipo:

- (A) executivo.
- (B) misto.
- (C) legislativo.
- (D) padronizado.
- (E) institucional.

**26** Dentro da Estrutura Programática, que demonstra para que a despesa pública está sendo realizada, tem-se um conjunto de operações que se realizam de modo contínuo e permanente, com vista a alcançar o objetivo determinado pelo programa, dos quais resulta um produto necessário à manutenção da ação de governo. Esse conjunto de operações é denominado:

- (A) projeto.
- (B) atividade.
- (C) gastos.
- (D) custos.
- (E) despesa.

**27** A Classificação Institucional, dentro da Classificação Orçamentária, serve para:

- (A) identificar quem é o responsável pela despesa e pela receita.
- (B) melhorar o desempenho gerencial da administração pública.
- (C) explicitar a distribuição regional das metas e gastos do Governo Federal.
- (D) proporcionar a alocação de recursos nos orçamentos anuais de modo compatível com os objetivos e diretrizes.
- (E) dar maior transparência à aplicação de recursos públicos e aos resultados obtidos.

**28** A modalidade de licitação para aquisição de bens e serviços comuns, onde a disputa pelo fornecimento se dá através de sessão pública, presencial ou eletrônica, por meio de propostas e lances, para a classificação e habilitação do licitante que ofertou o menor preço, é:

- (A) concorrência.
- (B) convite.
- (C) concurso.
- (D) tomada de preços.
- (E) pregão.

**29** De acordo com o art. 58, da Lei nº 4.320/64, “o ato emanado de autoridade competente que cria para o Estado obrigação de pagamento pendente ou não de implemento de condição” é a definição de:

- (A) despesa.
- (B) custo.
- (C) liquidação.
- (D) empenho.
- (E) dotação.

**30** As receitas públicas provenientes de tributos, de contribuições, da exploração do patrimônio estatal (patrimonial) e da exploração de atividades econômicas (agropecuária, industrial e de serviços), são classificadas como:

- (A) de capital.
- (B) financeiras.
- (C) correntes.
- (D) orçamentárias.
- (E) de bens e direitos.

### Parte III: Conhecimentos Específicos

**31** O sistema nervoso central, cérebro e membranas celulares necessitam de ácidos graxos ômega-3 para sua formação. São exemplos desses ácidos graxos e suas respectivas fontes:

- (A) ácido eicosapentaenoico e ácido docosahexaenoico.  
Fontes: peixes de água fria e linhaça.
- (B) ácido butírico e ácido propiônico.  
Fontes: manteiga, leite e derivados.
- (C) ácido oleico e ácido linoleico.  
Fontes: óleo vegetal e oleaginosas.
- (D) ácido araquidônico e ácido docosapentaenoico.  
Fontes: sardinhas e salmão.
- (E) ácido linolênico e ácido linoleico.  
Fontes: óleo de linhaça e óleo de coco.

**32** No estado alimentado, a insulina é o principal hormônio anabólico, sendo responsável pelo armazenamento e uso da energia. A insulina se liga a receptores nas células musculares e adiposas, facilitando a entrada de glicose nesses tecidos por meio de transportadores conhecidos como:

- (A) SGLT-1.
- (B) GLUT-2.
- (C) GLUT-3.
- (D) GLUT-4.
- (E) GLUT-5.

**33** Um possível mecanismo para o efeito probiótico das fibras é a sua fermentação em ácidos graxos de cadeia curta (AGCC), tais como acetato, butirato e propionato, produzidos no cólon humano. Uma das funções dos AGCC é:

- (A) diminuir a absorção de sódio e água.
- (B) parar a proliferação de colonócitos.
- (C) intensificar a produção de energia metabólica.
- (D) reduzir o fluxo sanguíneo colônico.
- (E) poupar a produção de hormônios GI.

**34** A Organização Mundial da Saúde (OMS) e o U. S. Food and Drug Administration (FDA) adotaram o método conhecido por *protein digestibility corrected amino acid score* (PDCAAS) como ensaio oficial para avaliação da qualidade da proteína nos seres humanos. Após serem corrigidas para digestibilidade, as proteínas que fornecem aminoácidos em valor igual ou superior às necessidades recebem uma PDCAAS de 1. A PDCAAS é baseada nas necessidades de aminoácidos de:

- (A) adultos, entre 18 e 25 anos.
- (B) adultos, entre 25 e 60 anos.
- (C) crianças, a partir dos 6 meses de idade.
- (D) crianças, entre 2 e 5 anos de idade.
- (E) idosos, acima de 60 anos.

**35** Estudos recentes demonstraram que uma série de vitaminas e minerais pode ter papéis, além daquelas funções comumente atribuídas a eles, na prevenção de sintomas de doenças de deficiências, e as deficiências subclínicas podem ter impacto importante sobre o desenvolvimento de doenças crônicas. Há evidências de que a vitamina D proteja contra certos tipos de cânceres, esclerose múltipla e *diabetes mellitus* tipo 1. No entanto, a função mais bem compreendida da vitamina D é a manutenção da homeostase do cálcio e do fósforo, por meio de mecanismos onde o calcitrol:

- (A) reduz a atividade da fosfatase ácida, permitindo a absorção maior de fósforo.
- (B) mobiliza o cálcio e o fósforo do osso para manter as concentrações sanguíneas normais, quando associado ao PTH e/ou estrógeno.
- (C) diminui o transporte ativo de cálcio através do intestino, o que estimula a síntese de proteínas ligadoras de cálcio na borda em escova da mucosa intestinal.
- (D) paralisa a reabsorção tubular renal de cálcio e fosfato.
- (E) absorve a luz solar e promove a reabsorção de cálcio e fósforo pelos osteoblastos.

**36** O Guia Alimentar para a População Brasileira se constitui em uma das estratégias para implementação da diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. O Guia é um instrumento para:

- (A) apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis no âmbito individual e coletivo, bem como para subsidiar políticas, programas e ações que visem a incentivar, apoiar, proteger e promover a saúde e a segurança alimentar e nutricional da população.
- (B) apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis somente no âmbito coletivo, bem como para subsidiar políticas, programas e ações que visem a incentivar, apoiar, proteger e promover a saúde.
- (C) apoiar práticas alimentares saudáveis no âmbito individual e coletivo, bem como para subsidiar ações que visem a incentivar prioritariamente a segurança alimentar e nutricional da população.
- (D) apoiar práticas alimentares saudáveis e não permite subsidiar políticas, programas e ações que visem a segurança alimentar e nutricional da população.
- (E) incentivar práticas alimentares saudáveis no âmbito individual e coletivo, bem como para subsidiar programas que não permitem a promoção da saúde e da segurança alimentar e nutricional da população.

**37** Os dez passos para uma alimentação adequada e saudável, segundo o Guia Alimentar da População Brasileira (BRASIL, 2014), apresenta diretrizes que podem ser evidenciadas nas afirmativas a seguir:

- I Fazer de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base da alimentação.
- II Aumentar o consumo de alimentos processados e ultraprocessados.
- III Sempre preferir adquirir alimentos orgânicos e de base agroecológica, de preferência diretamente com os produtores.
- IV Dar preferência às refeições feitas na hora, quando for se alimentar fora do lar, evitando as redes de fast food.
- V Fazer do preparo das refeições e do ato de comer momentos corriqueiros, sendo somente para suprir as necessidades nutricionais, sem considerar aspectos psicossociais.

Das afirmativas acima, estão corretas apenas:

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

**38** Os alimentos funcionais se caracterizam por oferecer vários benefícios à saúde, além do valor nutritivo inerente à sua composição química, podendo desempenhar um papel importante na redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis. A legislação brasileira não define alimento funcional, mas define a alegação de propriedade funcional e de saúde, estabelecendo as diretrizes para a sua utilização.

Sobre isso, é correto afirmar que:

- (A) para apresentarem as devidas alegações de propriedade funcional e/ou de saúde, tanto os alimentos quanto as substâncias bioativas e probióticos isolados devem ser obrigatoriamente registrados junto ao órgão competente.
- (B) as diretrizes da PNAN não são utilizadas como critério para a avaliação das alegações de propriedades funcionais e/ou de saúde nos alimentos, já que a ANVISA é o órgão que se encarrega disso.
- (C) as alegações de saúde e/ou propriedades funcionais não precisam estar em consonância com as diretrizes da política pública de saúde.
- (D) o alimento que alegar propriedade funcional e/ou de saúde não precisa produzir efeitos metabólicos e/ou fisiológicos.
- (E) são permitidas alegações que façam referência à cura ou à prevenção de doenças, determinadas pelo órgão competente.

**39** Os alimentos probióticos são formulados com microrganismos vivos específicos, capazes de melhorar o equilíbrio microbiológico intestinal. Os principais gêneros utilizados são:

- (A) *Pseudomonas sp.*; *Streptococcus sp.*
- (B) *Saccharomyces sp.*; *Lactobacillus sp.*
- (C) *Stafilococcus sp.*; *Bifidobacterium sp.*
- (D) *Streptococcus sp.*; *Bacillus sp.*
- (E) *Lactobacillus sp.*; *Bifidobacterium sp.*

**40** A normalização da microbiota intestinal pode ser um fator positivo para a diminuição da translocação bacteriana, diarreia, doença intestinal inflamatória (DII), síndrome do intestino irritável e intolerância à lactose. Sobre a DII, é correto afirmar que:

- (A) é uma doença caracterizada por uma inflamação aguda da mucosa intestinal de causa desconhecida.
- (B) as ações dos probióticos sobre a DII incluem alterações no sistema imune da mucosa, com aumento da proliferação de anticorpos e atividade de macrófagos.
- (C) é uma doença caracterizada por uma inflamação crônica, mas que nada tem a ver com a microflora endógena.
- (D) o uso de probióticos pode levar à piora do quadro de inflamação crônica que caracteriza essa doença, uma vez que aumenta o risco de proliferação da microbiota patogênica.

- (E) as ações dos probióticos sobre a DII incluem alterações no sistema imune da mucosa, com redução da atividade de macrófagos e de citocinas anti-inflamatórias, o que reduz o estado inflamatório da doença.

41 O Brasil passou por diversas mudanças políticas, econômicas, sociais e culturais que evidenciaram transformações no modo de vida da população. A ampliação de políticas sociais na área de saúde, educação, trabalho e emprego e assistência social contribuiu para a redução das desigualdades sociais e permitiu que o País crescesse de forma inclusiva. Também se observou rápida transição demográfica, epidemiológica e nutricional, apresentando como consequência maior expectativa de vida e redução do número de filhos por mulher, além de mudanças importantes no padrão de saúde e consumo alimentar da população brasileira (BRASIL, 2014). A figura a seguir explicita essas mudanças de uma forma peculiar.



A opção que melhor explica o exposto é:

- (A) As principais doenças que atualmente acometem os brasileiros deixaram de ser agudas e passaram a ser crônicas.
- (B) Apesar da intensa redução da desnutrição em crianças, as deficiências de micronutrientes e a desnutrição crônica ainda são prevalentes em grupos vulneráveis da população.
- (C) O Brasil vem enfrentando aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias, e as doenças crônicas são a principal causa de morte entre adultos. O excesso de peso acomete um em cada dois adultos e uma em cada três crianças brasileiras.
- (D) O Brasil vem enfrentando aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias, o que pode estar relacionado às mudanças no padrão tecnológico de vida da população, que levou ao aumento significativo do sedentarismo.
- (E) Apesar da intensa redução da desnutrição em crianças, as deficiências de micronutrientes e a desnutrição crônica ainda são prevalentes em grupos vulneráveis da população como os idosos.
- 42 Restaurantes populares são equipamentos públicos de promoção da segurança alimentar e nutricional (SAN). É dever do nutricionista, enquanto

responsável técnico, aplicar a abordagem da SAN em suas várias dimensões, visando à promoção da saúde de usuários e funcionários do serviço, na perspectiva da integralidade da assistência, envolvendo os diferentes níveis de complexidade do sistema de saúde. São ações de vigilância alimentar e nutricional a serem desenvolvidas pelo nutricionista:

- (A) avaliação do consumo alimentar, somente.
- (B) avaliação antropométrica de todas as fases da vida, somente.
- (C) avaliação do consumo alimentar de adultos e idosos.
- (D) avaliação do consumo alimentar e antropometria de adultos e idosos.
- (E) avaliação do consumo alimentar e antropometria de todas as fases da vida.

43 Uma transformação comum a todos os tipos de massas, deixando-as duras e secas, ocorre durante o envelhecimento das mesmas. O processo de envelhecimento se inicia logo que a massa cozida começa a ser resfriada, ao qual dá-se o nome de retrogradação. O componente das farinhas que está envolvido neste processo de envelhecimento é o(a):

- (A) água.
- (B) glúten.
- (C) amido.
- (D) farelo.
- (E) vitamina E.

44 Um dos objetivos do preparo de hortaliças é a eliminação de gases quando coccionadas em panelas abertas ou semiabertas, o que reduz reações oxidativas. As hortaliças verdes-escuro podem sofrer alterações em sua coloração, devido às reações que podem ocorrer durante o cozimento em panelas tampadas. Essas alterações ocorrem porque a panela tampada:

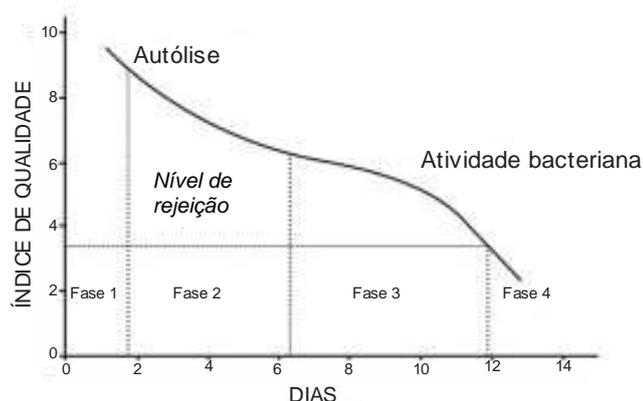
- (A) impede a dispersão de ácidos orgânicos dos vegetais, o que acidifica o meio, favorecendo a formação da feofitina, de coloração verde-oliva, amarronzada.
- (B) impede a dispersão de ácidos orgânicos dos vegetais, o que alcaliniza o meio, favorecendo a formação da feofitina, de coloração verde-oliva, amarronzada.
- (C) favorece a dispersão de ácidos orgânicos dos vegetais, o que acidifica o meio, favorecendo a formação da feofitina, de coloração verde-oliva, amarronzada.
- (D) favorece a dispersão de ácidos orgânicos dos vegetais, o que alcaliniza o meio, favorecendo a formação de melanoidinas, de coloração verde-oliva, amarronzada.
- (E) impede a dispersão de ácidos orgânicos dos vegetais, o que acidifica o meio, favorecendo a formação da feofitina, de coloração verde-brilhante.

**45** Dentre as proteínas da clara do ovo, a ovoalbumina representa 50% do total das proteínas do ovo. Outras proteínas importantes, como a avidina e a lisozima também estão presentes na clara do ovo. São funções importantes da ovoalbumina, avidina e lisozima, respectivamente:

- (A) ação bactericida; responsável pela formação das claras em neve; fator antinutricional do ovo cru.
- (B) responsável pela formação das claras em neve; ação bactericida; fator antinutricional do ovo cru.
- (C) ação antimicrobiana; fator antinutricional do ovo cru; ação bactericida.
- (D) responsável pela formação das claras em neve; fator antinutricional do ovo cru; ação bactericida.
- (E) responsável pela estabilidade das claras em neve; ação antimicrobiana; fator antinutricional do ovo cru.

**46** Os pescados podem apresentar maior suscetibilidade à deterioração, por diferentes mecanismos, quando comparados aos outros alimentos cárneos. O gráfico a seguir apresenta a evolução típica da análise sensorial de pescados, de acordo com as alterações que podem ocorrer nesses alimentos, conforme Soares e Gonçalves (2012).

Alterações na qualidade sensorial devido a:



Fonte: SOARES, Karoline Mikaelle de Paiva; GONCALVES, Alex Augusto. *Qualidade e segurança do pescado*. Rev. Inst. Adolfo Lutz (Impr.), São Paulo, v. 71, n. 1, 2012.

O processo de autólise é caracterizado por hidrólise de:

- (A) lipídios que constituem a carne do pescado por ação de enzimas presentes no suco digestivo e nos tecidos do próprio pescado.
- (B) lipídios e proteínas que constituem a carne do pescado por ação de enzimas presentes no suco digestivo e nos tecidos do próprio pescado.
- (C) proteínas que constituem a carne do pescado por ação de enzimas presentes no suco digestivo e nos tecidos do próprio pescado.
- (D) lipídios e proteínas que constituem a carne do pescado por ação de enzimas presentes somente no suco digestivo

(E) lipídios que constituem a carne do pescado por ação de enzimas presentes nos tecidos do próprio pescado.

**47** Existe um tipo de tratamento térmico que geralmente é aplicado a frutas e hortaliças com a principal finalidade de inativar enzimas, sendo muito comum em hortaliças a serem congeladas e em frutas que tenham alta atividade de enzimas indesejáveis. Esse método de conservação de alimentos pelo uso de calor é denominado:

- (A) pasteurização.
- (B) esterilização comercial.
- (C) branqueamento.
- (D) apertização.
- (E) tinalização.

**48** O fator de correção é um fator que prevê as perdas inevitáveis ocorridas durante a etapa de pré-preparo dos alimentos. Cada Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) deve estabelecer os seus fatores de correção dos alimentos utilizados. O nutricionista de uma UAN previu “*quibebe*” no cardápio do jantar, para 150 comensais. Considerou-se o *per capita* de 100 g de abóbora para a preparação, sendo feito o pedido de 19,5 kg desse vegetal pelo setor de compras. Para essa UAN, o fator de correção da abóbora é:

- (A) 1,30.
- (B) 1,25.
- (C) 1,12.
- (D) 0,97.
- (E) 0,76.

**49** A 68ª Assembleia Geral das Nações Unidas declarou 2016 como o Ano Internacional das Leguminosas, com o objetivo de intensificar a conscientização da população acerca dos benefícios nutricionais das leguminosas como parte de um sistema de produção sustentável visando à Segurança Alimentar e Nutricional. Do ponto de vista da técnica dietética, as leguminosas:

- (A) sofrem interferência negativa em seu rendimento, quando submetidas ao remolho.
- (B) precisam de maior tempo de preparo quando submetidas ao método de cocção por pressão do que pelo método cocção por ebulição simples.
- (C) são normalmente submetidas ao calor seco para serem consumidas.
- (D) podem ter diferentes tempos de cocção, que variam com a temperatura, a forma de cocção e o tipo de grão utilizado.
- (E) devem ser cozidas sempre com a mesma quantidade de água, necessária para intumescer o grão, independentemente do tipo de grão.

**50** O Ministério da Saúde preconiza como classificação do estado nutricional infantil o percentil, por entender que é a forma de mais fácil compreensão e utilização. Os pontos de corte estabelecidos pela Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN são os mesmos adotados pela Área Técnica da Saúde da Criança do Ministério da Saúde. Um dos pontos de corte (peso/idade) estabelecidos para crianças menores de 7 anos e seu respectivo diagnóstico é:

- (A) percentil 0,1 → risco nutricional.
- (B) ≥ percentil 0,1 e < percentil 3 → peso baixo para a idade.
- (C) ≥ percentil 3 e < percentil 10 → adequado.
- (D) ≥ percentil 10 e < percentil 97 → risco de sobrepeso.
- (E) ≥ percentil 10 e < percentil 97 → adequado.

**51** O tratamento e acompanhamento do paciente diabético envolve equipe multidisciplinar, bem como o próprio paciente, que deve estar atendo a sua alimentação à atividade física e à administração de medicamentos e/ou insulina, quando necessário. Alguns parâmetros bioquímicos devem ser monitorados para melhor prognóstico e acompanhamento do paciente adulto diabético. Para esse público, dentre os parâmetros bioquímicos:

- (A) a glicose plasmática capilar pré-prandial é o mais importante parâmetro e deve ser mantida abaixo de 90 mg/dL.
- (B) o HDL-c para homens e mulheres deve estar abaixo de 40 mg/dL.
- (C) a glicose plasmática capilar pós-prandial de pico deve estar acima de 180 mg/dL, sendo o parâmetro mais fidedigno do controle da glicemia.
- (D) o LDL-c deve estar abaixo de 100 mg/dL somente para mulheres.
- (E) a hemoglobina glicada permite o controle glicêmico a longo prazo, sendo recomendável valores abaixo de 7,0%.

**52** Algumas patologias são totalmente atribuídas ao uso de bebidas alcoólicas. Outras sofrem forte influência dessa substância, como cirrose hepática e pancreatite crônica. São fatores que contribuem para a desnutrição comum em alcoólicos crônicos com doença hepática:

- (A) diminuição e/ou substituição do consumo de calorias e nutrientes adequados, em detrimento do consumo de álcool na dieta, principalmente em alcoólicos moderados ou em potencial.
- (B) aumento da síntese e liberação de proteínas pelo fígado, devido à ingestão crônica de álcool.
- (C) esteatorreia, o que resulta do excesso de ácidos biliares, que é comum na doença hepática alcoólica.

- (D) digestão e absorção prejudicadas, que não estão relacionadas à insuficiência pancreática.
- (E) digestão e absorção prejudicadas, que não estão relacionadas às alterações morfológicas e funcionais da mucosa intestinal.

**53** A doença celíaca é caracterizada pela inflamação crônica da mucosa do intestino delgado que pode resultar na atrofia das vilosidades intestinais, com conseqüente má absorção intestinal e suas manifestações clínicas. São alimentos que devem ser evitados pelos celíacos:

- (A) azeite, nozes e castanhas.
- (B) arroz, feijão e lentilha.
- (C) biscoitos, massas e pães.
- (D) frutas, verduras e legumes.
- (E) leite, manteiga e queijos.

**54** As duas formas principais de doenças inflamatórias intestinais são a doença de Crohn e a colite ulcerativa. Essas doenças partilham de características clínicas, incluindo diarreia, febre, perda de peso, anemia, intolerâncias alimentares, desnutrição, deficiências de crescimento e manifestações extraintestinais. Alimentos prebióticos podem ser benéficos no tratamento clínico nutricional das DII, porque os prebióticos como:

- (A) os lactobacilos, podem alterar a microbiota intestinal e favorecer a produção de AGCC.
- (B) as bifidobactérias, podem alterar a microbiota intestinal e favorecer a produção de AGCC.
- (C) os amidos resistentes, podem alterar a microbiota intestinal, favorecendo os lactobacilos e bifidobactérias, diminuindo a produção de AGCC.
- (D) as fibras fermentáveis, podem alterar a microbiota intestinal e impedir o crescimento de probióticos e AGCC.
- (E) os oligossacarídeos, podem alterar a microbiota intestinal, favorecendo os lactobacilos e bifidobactérias e aumentando a produção de AGCC.

**55** A insuficiência renal aguda (IRA) é caracterizada pela redução súbita na taxa de filtração glomerular (TFG) ou na quantidade de filtrado por unidade de néfrons e pela alteração na capacidade do rim de eliminar a carga diária de excreção metabólica. Sobre a terapia nutricional em pacientes com IRA, é correto afirmar que:

- (A) é consenso a administração de 0,8 a 1,5 g de proteína por kg de peso corporal ideal, aumentando conforme a TFG retorne ao normal.
- (B) durante a fase inicial da IRA (frequentemente oligúrica), é essencial a atenção ao estado de hidratação, sendo ideal que a ingestão de líquidos e eletrólitos promova o equilíbrio do débito hídrico.
- (C) a administração de somente 0,8 g de proteína por kg de peso corporal é a recomendação para evitar a diálise.
- (D) o consumo de calorias por peso corporal deve ser abaixo de 30, para evitar a perda de peso durante o tratamento.
- (E) o consumo de sódio e potássio deve ser acima de 50 mEq/dia, não sendo necessário fazer restrição do uso de sódio.

**56** A terapia antirretroviral consiste em uma combinação de pelo menos dois agentes antirretrovirais ativos conhecidos por exterminar o vírus ou suprimir sua replicação. O uso de medicamentos para controle do HIV frequentemente resulta em lipodistrofia e anormalidades metabólicas, como:

- (A) elevações séricas nos índices de triglicerídeos, insulina, glicose e pressão sanguínea.
- (B) aumento do tecido adiposo subcutâneo, com aumento de braços e pernas.
- (C) redução dos níveis séricos de testosterona e de triglicerídeos, glicose e insulina.
- (D) redução do tecido adiposo visceral, com aumento da resistência à insulina.
- (E) perda do tecido adiposo subcutâneo, resultando no aumento das nádegas e da face (áreas maxilar, nasolabial e temporal).

**57** Uma jovem ingressou recentemente no time de handebol da sua universidade. Preocupada com sua alimentação e com seu desempenho físico nas competições, ela consultou um nutricionista com o objetivo de obter informações a respeito da relação entre o consumo de macronutrientes e a sua atividade esportiva. Considerando essa situação hipotética e a relação entre alimentação e desempenho físico, avalie se cada afirmativa a seguir é verdadeira (V) ou falsa (F):

- ( ) É recomendável o consumo de alimentos ricos em lipídios próximos ao horário da atividade física, pois esses alimentos favorecem o

depósito do glicogênio hepático, considerado fonte de glicose para o exercício.

- ( ) A ingestão de carboidratos durante a atividade física pode retardar o surgimento da fadiga muscular, melhorando também o desempenho da esportista pela manutenção da glicemia durante o exercício.
- ( ) O consumo de bebidas energéticas com 6% a 8% da solução de carboidratos durante a atividade física é recomendável para a prática desse esporte.
- ( ) A jovem deve ingerir alimentos ricos em gordura antes da atividade física, pois a gordura é a principal fonte de energia para esportes.

De cima para baixo, a sequência correta é:

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

**58** Atualmente é cada vez maior o número de pessoas que realizam suas refeições fora de casa, o que estimula a expansão do número de restaurantes e conseqüentemente a preocupação com a qualidade dos alimentos servidos, uma vez que alimentos contaminados podem ser responsáveis por graves surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Sobre a salmonelose e *Salmonellas sp.*, é correto afirmar que:

- (A) o consumo de ovos e frangos pode levar à salmonelose.
- (B) o consumo de ovos crus e produtos derivados de ovos crus é um risco em potencial para a salmonelose.
- (C) deve-se evitar o consumo de ovos e frangos bem cozidos, pois a *Salmonella sp.* não é eliminada em altas temperaturas.
- (D) a salmonelose é uma doença causada pelo consumo de alimentos congelados.
- (E) bovinos são os reservatórios obrigatórios das *Salmonellas sp.* responsáveis pelos surtos alimentares.

**59** Durante o processamento de alguns alimentos, o ácido pode ser produzido pelos microrganismos que participam da fabricação do alimento (ex.: leites, carnes e vegetais fermentados); ou ainda podem ser utilizados acidulantes como ácido cítrico, láctico, acético e outros, para, com isso, evitar o risco de deterioração ou atenuar os tratamentos térmicos, no caso de pickles, chucrute, champignon e palmitos. O fator intrínseco envolvido no processamento desses alimentos fermentados que permitem o controle do crescimento e desenvolvimento microbiano é:

- (A) atividade água.
- (B) potencial oxirredução.
- (C) temperatura.
- (D) pH.
- (E) fatores antimicrobianos.

**60** Pode-se classificar a doença causada pela ingestão de alimentos contendo toxinas pré-formadas no alimento por algum microrganismo toxigênico como sendo:

- (A) toxínose.
- (B) infecção.
- (C) toxinfecção.
- (D) virose.
- (E) inflamação.

**61** Em atendimento nutricional, uma mãe, com seu filho de 3 meses de idade, informa ao nutricionista que ela não pratica o aleitamento materno e que a criança se alimenta de chás, água e outros tipos de leite. Após extensiva anamnese, não foi verificado nenhum impedimento para o aleitamento materno e constatou-se redução de peso, sem patologia associada. Como nutricionista do referido caso, sua conduta é:

- (A) estimular a introdução de alimentos *in natura*, como frutas e sucos de frutas, uma vez que até o 6º mês de idade, a criança deve diversificar sua alimentação.
- (B) encorajar a mãe ao aleitamento exclusivo, desestimulando o consumo de outros alimentos e orientando que até o 6º mês de idade a criança deve receber apenas leite materno.
- (C) estimular o aumento do consumo de chás, águas e outros leites, em livre demanda, ou seja, quando a criança sentir fome ou sede.
- (D) desencorajar o consumo de água, chás e outros leites, orientando-a a introduzir sucos de frutas industrializados associado ao aleitamento materno.
- (E) desestimular o consumo de outros tipos de leite e orientar a continuidade do oferecimento de água e chá, além do leite materno.

**62** A importância da rotulagem nutricional dos alimentos para a promoção da alimentação saudável é destacada em grande parte dos estudos e pesquisas que envolvem a área da nutrição e sua relação com estratégias para a redução do risco de doenças crônicas. O uso das informações nutricionais obrigatórias nos rótulos dos alimentos e bebidas embaladas está regulamentado no Brasil desde 2001. Segundo a legislação vigente, é obrigatória a informação nutricional contendo valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais:

- (A) gorduras trans, fibra alimentar e sódio.
- (B) gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e cálcio.
- (C) gorduras saturadas, gorduras trans, fibra solúvel e sódio.
- (D) gorduras insaturadas, gorduras trans, fibra alimentar e cálcio.
- (E) gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

**63** O planejamento das ações que garantam a inocuidade e a qualidade nutricional dos alimentos, controlando e prevenindo riscos à saúde, se faz presente na agenda da promoção da alimentação adequada e saudável e da proteção à saúde, determinadas pela Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). O monitoramento da qualidade dos alimentos deve considerar, além de aspectos sanitários, os aspectos do seu perfil nutricional, que se articulam com as estratégias de:

- (A) fortificação obrigatória de alimentos e de reformulação do perfil nutricional de alimentos processados com vistas à redução de gorduras, somente.
- (B) fortificação obrigatória de alimentos e de reformulação do perfil nutricional de alimentos processados com vistas prioritariamente à redução de sódio.
- (C) fortificação obrigatória de alimentos e de reformulação do perfil nutricional de alimentos processados com vistas à redução de gorduras, açúcares e sódio.
- (D) fortificação obrigatória de alimentos somente com ferro, e de reformulação do perfil nutricional de alimentos processados com vistas à redução de gorduras, açúcares e sódio.
- (E) fortificação obrigatória de alimentos somente com ácido fólico, e de reformulação do perfil nutricional de alimentos processados com vistas à redução de açúcares e sódio.

**64** Em um determinado município, observou-se alta prevalência de excesso de peso em crianças de 4 a 10 anos, conforme dados do Sistema de Vigilância Alimentar Nutricional (SISVAN). Considerando as possibilidades de atuação dos profissionais do Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF) e da Estratégia de Saúde da Família (ESF), o nutricionista integrante do NASF:

- (A) deve atuar como formador dos membros das diversas ESF ligadas à comunidade, para que esses profissionais façam a prescrição dietética para as crianças obesas de sua área de abrangência.
- (B) deve colaborar com a equipe multidisciplinar do NASF, que pode ter como foco um determinado grupo de crianças com excesso de peso, promovendo hábitos mais saudáveis.
- (C) pode auxiliar na resolução dos problemas relacionados a aspectos médicos e de alimentação e nutrição, realizando atendimentos individuais, independentemente da colaboração da ESF no acompanhamento do usuário do SUS e de sua família.
- (D) deve atuar como agente principal do NASF, que pode ter como foco grupos de crianças com excesso de peso.
- (E) pode auxiliar na resolução dos problemas relacionados à alimentação mais saudável, independentemente do acompanhamento do usuário do SUS e de sua família.

**65** Muitas mudanças são progressivas e ocasionam efetiva redução na capacidade funcional do idoso, afetando desde a sensibilidade para o paladar até os processos metabólicos. Sobre os aspectos da nutrição na saúde do idoso:

- (A) a substituição diária do jantar por café com leite e pão com manteiga (hábito comum nesta faixa etária) não ocasiona prejuízos no que tange à distribuição de macro e micronutrientes ao longo do dia dos idosos.
- (B) a diminuição do paladar dos idosos, ocasionada fisiologicamente pela idade, provoca também uma redução do uso de sal pelos idosos.
- (C) o sedentarismo associado à ingestão deficiente de alguns micronutrientes e de proteínas pode levar a uma melhora no processo de sarcopenia (perda de força e massa muscular).
- (D) a utilização de temperos naturais e especiarias é uma estratégia para evitar o consumo de sal excessivo pelos idosos, frequente nessa faixa etária, pela redução do paladar.
- (E) não se recomenda a prática de atividade física pelos idosos, visto que a atividade pode aumentar o catabolismo proteico e reduzir a massa muscular do indivíduo.

## Parte IV: Redação

### INSTRUÇÕES

AO DESENVOLVER O SEU TEXTO É INDISPENSÁVEL:

- inter-relacionar ideias e argumentos;
- expressar-se com vocabulário apropriado e em modalidade padrão da língua portuguesa escrita;
- escrever com letra legível;
- produzir um texto em prosa com, no mínimo, 20 e, no máximo, 25 linhas.

A – Leia o texto a seguir como material de reflexão para seu próprio texto.

### VIVER SEM SONHOS?

Os que temos à noite reacendem o passado. São vivos, têm volume, fazem sentido. Dizem os especialistas que não sonhar à noite pode matar. Os homens sonham. Os cachorros e gatos sonham. Sonhar é uma estratégia noturna de sobrevivência. Mas, parece, de dia as coisas mudam. Nas sociedades pós-modernas os sonhos atrapalham a vida. Tiram o foco do que é prático e eficaz, dos resultados, do que rende consumo. Sempre se pode, é claro, sonhar com uma mulher, ou um homem. Com um carro novo. Ou com a roupa da moda. Ou o último iPhone. E com trocar o homem, ou a mulher, o carro, a roupa e o iPhone, tudo descartável, por versões mais da hora. Mas aí (digo agora eu) não se trata de sonho, mas de desejo. Os desejos são poderosas coisas, movem mundos e montanhas. Mas perigosas quando são os únicos atores em cena.

Márcio Tavares D'Amaral. *O Globo*, 23/05/2015.

B – A partir da leitura do texto, desenvolva o seguinte tema:

**“Os desejos são poderosas coisas, movem mundos e montanhas. Mas perigosas quando são os únicos atores em cena.”**

5

10

15

20

25

RASCUNHO

