



CÓD: OP-086MA-23
7908403536856

IFMA

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA
E TECNOLOGIA DO MARANHÃO**

Nutricionista

EDITAL DE CONCURSO PÚBLICO Nº 01, DE 06 DE ABRIL DE 2023

Língua Portuguesa

1. Compreensão e Interpretação de textos verbais e não verbais	7
2. Linguagem, Discurso e Textualidade: Funções da linguagem; Os atos de fala: tipos de frase	13
3. O texto e seus aspectos de construção	14
4. Gêneros textuais. Modos de organização do texto	14
5. Coerência e coesão textuais	15
6. Língua: variação e unidade. Morfologia - As palavras: classes, variação e emprego; palavras e expressões denotativas	16
7. O léxico - Formação das palavras: composição e derivação; outros aspectos da criação lexical	23
8. O significado lexical: conceitos básicos: denotação e conotação; Relações semânticas no léxico: valor semântico das palavras; 10. Polissemia, paronímia, sinonímia, antonímia, ambiguidade.	24
9. Estilística - A língua e seus usos expressivos: Figuras de linguagem e outros recursos estilísticos	24
10. Sintaxe - Período Simples; Período Composto; Orações e termos: classificação e funções	26
11. Relação de sentidos entre segmentos do texto	28
12. Regência verbal e regência nominal	29
13. Crase	29
14. Concordância nominal, concordância verbal	30
15. Colocação pronominal	32
16. Pontuação - A pontuação como recurso que possibilita a articulação entre as partes que compõem o texto e que afeta diretamente as possibilidades de sentido	32
17. Ortografia	34
18. Acentuação	34

Raciocínio Lógico

1. Raciocínio dedutivo a partir da Lógica Aristotélica Clássica: proposições e conectivos lógicos, quantificadores, regras de dedução, falácias.	45
2. Análise combinatória e probabilidades: técnicas de contagem, princípio multiplicativo, permutações, arranjos e combinações, probabilidades em espaços amostrais finitos.	67
3. Aritmética: problemas envolvendo operações elementares, razões e proporções, regra de três simples e composta.	71
4. Teoria dos conjuntos: reuniões, interseções, complementos, cardinalidade	74
5. Geometria: problemas básicos envolvendo os conceitos de perímetro, área e volume	86

Informática

1. Conceitos e fundamentos básicos	99
2. Conhecimento e utilização dos principais softwares utilitários (compactadores de arquivos, chat, clientes de e-mails, reprodutores de vídeo, visualizadores de imagem, antivírus)	99
3. Identificação e manipulação de arquivos	104
4. Backup de arquivos	107
5. Conceitos básicos de Hardware (Placa mãe, memórias, processadores (CPU) e disco de armazenamento HDs, CDs e DVDs). Periféricos de computadores	108
6. Ambientes operacionais: utilização dos sistemas operacionais Windows 7 e Windows 10	110
7. Conceitos básicos sobre Linux e Software Livre	117

ÍNDICE

8. Utilização de ferramentas de texto, planilha e apresentação do pacote Microsoft Office (Word, Excel e PowerPoint) – versões 2010, 2013 e 2016	120
9. Utilização de ferramentas de texto, planilha e apresentação do pacote LibreOffice (Writer, Calc e Impress) - versões 5 e 6. 11	180
10. Utilização e configuração de e-mail no Microsoft Outlook	184
11. Conceitos de tecnologias relacionadas à Internet e Intranet, busca e pesquisa na Web, mecanismos de busca na Web. 13. Navegadores de internet: Internet Explorer, Mozilla Firefox, Google Chrome	187
12. Segurança na internet; vírus de computadores; Spyware; Malware; Phishing e Spam	193
13. Transferência de arquivos pela internet	195

Legislação

1. Constituição da República Federativa do Brasil 1988: Capítulo III – Da Educação, da Cultura e do Desporto / Capítulo IV – Da Ciência e Tecnologia / Capítulo VII – Da Administração Pública	199
2. Lei nº 8.112/1990: Regime Jurídico dos Servidores Públicos Civis da União, das Autarquias e das Fundações Públicas Federais	210
3. Decreto nº 1.171/1994: Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal	235
4. Lei nº 11.892/2008: Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.....	238
5. Lei nº 11.091/2005: Estruturação do Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação.....	242
6. Lei nº 12.527/2011 – Lei de acesso à informação.	246
7. Lei nº 13.709/2018 – Lei de Geral de Proteção de Dados Pessoais	253
8. Lei 14.133/2021 - Lei de Licitações e Contratos Administrativos.....	266
9. Lei nº 9.784/1999 - Regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal.....	307
10. Lei 8.429/1992, alterada pela Lei nº14.230, de 2021 - Dispõe sobre as sanções aplicáveis em virtude da prática de atos de improbidade administrativa.....	314

Conhecimentos Específicos Nutricionista

1. Importância da alimentação para o homem e para a sociedade	329
2. Nutrientes energéticos, reguladores e construtores: Funções, necessidades diárias, fontes alimentares, fatores que modificam a absorção	329
3. Finalidades e Leis da alimentação	332
4. Determinação de valor calórico total. Necessidades calóricas	333
5. Alimentação nos diferentes ciclos da vida	333
6. Dietas terapêuticas. Fisiopatologia e dietoterapia.	334
7. Distúrbio do aparelho digestivo distúrbios metabólicos e hepatopatias, cardiopatias, ontologia, distúrbios renais, gota, doenças infantis, estados febris, doenças carenciais; Transtornos alimentares.	336
8. Cereais: tipos, princípios de cocção, massa alimentícias; Leguminosas: variedades, valor nutritivo, fatores que interferem na cocção; 10. Hortaliças: valor nutritivo, pigmentos, cuidados no armazenamento e na cocção; Frutas: valor nutritivo, pigmentos, cuidados no armazenamento e na cocção; Carnes (bovinos, suínos, aves, pescados, vísceras): valor nutritivo, cortes, princípio de cocção; Gorduras: utilização culinária, decomposição; Técnicas básicas de congelamento	341
9. Leite e derivados: processos de industrialização, utilização culinária, decomposição	355
10. Produção de Alimentos: Processos básicos de cocção: pré-preparo, preparo cocção	355
11. Administração aplicada a Unidades de Alimentação e Nutrição: instrumentos administrativos: organograma e fluxograma; Custos: cálculos, controle de estoque, custo operacional e de materiais	355

ÍNDICE

12. Dimensionamento de espaço físico e pessoal	358
13. Organização dos serviços de alimentação: rotinas, roteiros, empregos e atribuições	359
14. Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados	359
15. Modalidades de Serviços na área de alimentação: autogestão e terceirização	360
16. Administração de refeitórios e restaurantes populares.	360
17. Refeições transportadas.	361
18. Higiene alimentar e segurança no trabalho	361
19. Programação de compras: fator de correção, massas alimentares	370
20. Aproveitamentos de sobras e partes não convencionais dos alimentos	370
21. Controle do desenvolvimento microbiano em alimentos	371
22. Doenças transmitidas por alimentos: agentes biológicos, físicos e químicos, epidemiologia e medidas preventivas.	372

Admitidas como verdadeiras as duas premissas, a conclusão também será verdadeira.

No domínio da argumentação, as coisas são diferentes. Nele, a conclusão não é necessária, não é obrigatória. Por isso, deve-se mostrar que ela é a mais desejável, a mais provável, a mais plausível. Se o Banco do Brasil fizer uma propaganda dizendo-se mais confiável do que os concorrentes porque existe desde a chegada da família real portuguesa ao Brasil, ele estará dizendo-nos que um banco com quase dois séculos de existência é sólido e, por isso, confiável. Embora não haja relação necessária entre a solidez de uma instituição bancária e sua antiguidade, esta tem peso argumentativo na afirmação da confiabilidade de um banco. Portanto é provável que se creia que um banco mais antigo seja mais confiável do que outro fundado há dois ou três anos.

Enumerar todos os tipos de argumentos é uma tarefa quase impossível, tantas são as formas de que nos valem para fazer as pessoas preferirem uma coisa a outra. Por isso, é importante entender bem como eles funcionam.

Já vimos diversas características dos argumentos. É preciso acrescentar mais uma: o convencimento do interlocutor, o auditório, que pode ser individual ou coletivo, será tanto mais fácil quanto mais os argumentos estiverem de acordo com suas crenças, suas expectativas, seus valores. Não se pode convencer um auditório pertencente a uma dada cultura enfatizando coisas que ele abomina. Será mais fácil convencê-lo valorizando coisas que ele considera positivas. No Brasil, a publicidade da cerveja vem com frequência associada ao futebol, ao gol, à paixão nacional. Nos Estados Unidos, essa associação certamente não surtiria efeito, porque lá o futebol não é valorizado da mesma forma que no Brasil. O poder persuasivo de um argumento está vinculado ao que é valorizado ou desvalorizado numa dada cultura.

Tipos de Argumento

Já verificamos que qualquer recurso linguístico destinado a fazer o interlocutor dar preferência à tese do enunciador é um argumento. Exemplo:

Argumento de Autoridade

É a citação, no texto, de afirmações de pessoas reconhecidas pelo auditório como autoridades em certo domínio do saber, para servir de apoio àquilo que o enunciador está propondo. Esse recurso produz dois efeitos distintos: revela o conhecimento do produtor do texto a respeito do assunto de que está tratando; dá ao texto a garantia do autor citado. É preciso, no entanto, não fazer do texto um amontoado de citações. A citação precisa ser pertinente e verdadeira. Exemplo:

“A imaginação é mais importante do que o conhecimento.”

Quem disse a frase aí de cima não fui eu... Foi Einstein. Para ele, uma coisa vem antes da outra: sem imaginação, não há conhecimento. Nunca o inverso.

Alex José Periscinoto.
In: Folha de S. Paulo, 30/8/1993, p. 5-2

A tese defendida nesse texto é que a imaginação é mais importante do que o conhecimento. Para levar o auditório a aderir a ela, o enunciador cita um dos mais célebres cientistas do mundo. Se um físico de renome mundial disse isso, então as pessoas devem acreditar que é verdade.

Argumento de Quantidade

É aquele que valoriza mais o que é apreciado pelo maior número de pessoas, o que existe em maior número, o que tem maior duração, o que tem maior número de adeptos, etc. O fundamento desse tipo de argumento é que mais = melhor. A publicidade faz largo uso do argumento de quantidade.

Argumento do Consenso

É uma variante do argumento de quantidade. Fundamenta-se em afirmações que, numa determinada época, são aceitas como verdadeiras e, portanto, dispensam comprovações, a menos que o objetivo do texto seja comprovar alguma delas. Parte da ideia de que o consenso, mesmo que equivocado, corresponde ao indiscutível, ao verdadeiro e, portanto, é melhor do que aquilo que não desfruta dele. Em nossa época, são consensuais, por exemplo, as afirmações de que o meio ambiente precisa ser protegido e de que as condições de vida são piores nos países subdesenvolvidos. Ao confiar no consenso, porém, corre-se o risco de passar dos argumentos válidos para os lugares comuns, os preconceitos e as frases carentes de qualquer base científica.

Argumento de Existência

É aquele que se fundamenta no fato de que é mais fácil aceitar aquilo que comprovadamente existe do que aquilo que é apenas provável, que é apenas possível. A sabedoria popular enuncia o argumento de existência no provérbio “Mais vale um pássaro na mão do que dois voando”.

Nesse tipo de argumento, incluem-se as provas documentais (fotos, estatísticas, depoimentos, gravações, etc.) ou provas concretas, que tornam mais aceitável uma afirmação genérica. Durante a invasão do Iraque, por exemplo, os jornais diziam que o exército americano era muito mais poderoso do que o iraquiano. Essa afirmação, sem ser acompanhada de provas concretas, poderia ser vista como propagandística. No entanto, quando documentada pela comparação do número de canhões, de carros de combate, de navios, etc., ganhava credibilidade.

Argumento quase lógico

É aquele que opera com base nas relações lógicas, como causa e efeito, analogia, implicação, identidade, etc. Esses raciocínios são chamados quase lógicos porque, diversamente dos raciocínios lógicos, eles não pretendem estabelecer relações necessárias entre os elementos, mas sim instituir relações prováveis, possíveis, plausíveis. Por exemplo, quando se diz “A é igual a B”, “B é igual a C”, “então A é igual a C”, estabelece-se uma relação de identidade lógica. Entretanto, quando se afirma “Amigo de amigo meu é meu amigo” não se institui uma identidade lógica, mas uma identidade provável.

Um texto coerente do ponto de vista lógico é mais facilmente aceito do que um texto incoerente. Vários são os defeitos que concorrem para desqualificar o texto do ponto de vista lógico: fugir do tema proposto, cair em contradição, tirar conclusões que não se fundamentam nos dados apresentados, ilustrar afirmações gerais com fatos inadequados, narrar um fato e dele extrair generalizações indevidas.

Argumento do Atributo

É aquele que considera melhor o que tem propriedades típicas daquilo que é mais valorizado socialmente, por exemplo, o mais raro é melhor que o comum, o que é mais refinado é melhor que o que é mais grosseiro, etc.

• **Sentença fechada:** quando a proposição admitir um ÚNICO valor lógico, seja ele verdadeiro ou falso, nesse caso, será considerada uma frase, proposição ou sentença lógica.

Proposições simples e compostas

• **Proposições simples** (ou atômicas): aquela que **NÃO** contém nenhuma outra proposição como parte integrante de si mesma. As proposições simples são designadas pelas letras latinas minúsculas p,q,r, s..., chamadas letras proposicionais.

• **Proposições compostas** (ou moleculares ou estruturas lógicas): aquela formada pela combinação de duas ou mais proposições simples. As proposições compostas são designadas pelas letras latinas maiúsculas P,Q,R, R..., também chamadas letras proposicionais.

ATENÇÃO: TODAS as **proposições compostas são formadas por duas proposições simples.**

Proposições Compostas – Conectivos

As proposições compostas são formadas por proposições simples ligadas por conectivos, aos quais formam um valor lógico, que podemos vê na tabela a seguir:

OPERAÇÃO	CONECTIVO	ESTRUTURA LÓGICA	TABELA VERDADE															
Negação	~	Não p	<table border="1"> <tr> <td>p</td> <td>~p</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>F</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>V</td> </tr> </table>	p	~p	V	F	F	V									
p	~p																	
V	F																	
F	V																	
Conjunção	^	p e q	<table border="1"> <tr> <td>p</td> <td>q</td> <td>p ^ q</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>V</td> <td>V</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>F</td> <td>F</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>V</td> <td>F</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>F</td> <td>F</td> </tr> </table>	p	q	p ^ q	V	V	V	V	F	F	F	V	F	F	F	F
p	q	p ^ q																
V	V	V																
V	F	F																
F	V	F																
F	F	F																
Disjunção Inclusiva	v	p ou q	<table border="1"> <tr> <td>p</td> <td>q</td> <td>p v q</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>V</td> <td>V</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>F</td> <td>V</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>V</td> <td>V</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>F</td> <td>F</td> </tr> </table>	p	q	p v q	V	V	V	V	F	V	F	V	V	F	F	F
p	q	p v q																
V	V	V																
V	F	V																
F	V	V																
F	F	F																
Disjunção Exclusiva	v̄	Ou p ou q	<table border="1"> <tr> <td>p</td> <td>q</td> <td>p v̄ q</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>V</td> <td>F</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>F</td> <td>V</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>V</td> <td>V</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>F</td> <td>F</td> </tr> </table>	p	q	p v̄ q	V	V	F	V	F	V	F	V	V	F	F	F
p	q	p v̄ q																
V	V	F																
V	F	V																
F	V	V																
F	F	F																

Os carboidratos incluem os açúcares, amido e fibras, com os dois primeiros a serem fundamentais para o fornecimento de energia que possibilita o funcionamento do corpo. Os carboidratos em excesso são convertidos em gordura, gordura esta que forma as membranas que envolvem todas as células do corpo, desde o normal funcionamento do cérebro, sistema nervoso ou hormonal.

Tal como as proteínas, a gordura extra pode ser utilizada pelo corpo para produzir energia, ou, em casos de sedentarismo, para armazenamento de gorduras.

Micronutrientes

“Micro” significa pequeno, e é por isso que os micronutrientes são todos aqueles que são necessários em quantidades mais pequenas. Estes incluem várias vitaminas, divididas em solúveis em água ou solúveis em gordura, dependendo do meio no qual se dissolvem, e também minerais que devem ser incluídos numa alimentação saudável.

As vitaminas solúveis em água incluem vitamina C e o complexo de vitaminas B, como vitamina B1, vitamina B2, vitamina B6, vitamina B12 ou folatos, com todas elas a possuírem uma variedade de funções essenciais para a saúde. As vitaminas solúveis em gordura incluem a vitamina A, vitamina D, vitamina E e vitamina K. As vitaminas A e E são absorvidas unicamente através dos alimentos ingeridos, enquanto que as vitaminas D e K podem ser sintetizadas pelo próprio organismo.

Apesar de ser extremamente difícil obter quantidades massivas destas vitaminas através dos alimentos, o corpo pode apresentar níveis de toxicidade e graves problemas de saúde caso se ingira de uma forma descontrolada suplementos vitamínicos em excesso.

Os minerais incluem Cálcio, Fósforo, Ferro, Magnésio, Potássio, Sódio ou Zinco, entre outros. Os minerais são importantes para a saúde dos dentes, dos ossos, músculos, equilíbrio hídrico do corpo e um conjunto de outras funções para o bom funcionamento do organismo.

Embora uma alimentação saudável e rica em fruta, legumes, frutos secos, vegetais, leguminosas, carne, peixe e produtos lácteos seja uma excelente forma de garantir a ingestão de todos os micronutrientes que precisa, existem algumas pessoas que podem necessitar da ajuda de suplementos dietéticos, como mulheres em risco de osteoporose ou pessoas com doenças de visão relacionadas com a idade. Aconselha-se sempre o uso de suplementos dietéticos de acordo com as instruções da embalagem e sob aconselhamento médico.

