

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

- 01. Alimentos como frutas e hortaliças devem ser higienizados, tendo em vista que esses produtos podem ser consumidos crus. A correta higienização consiste em:**
- a) Selecionar, lavar em água corrente, colocar de molho por 15 minutos em água clorada na diluição de 200 ppm , enxaguar
 - b) Selecionar, lavar em água corrente, colocar de molho por 60 minutos em água clorada na diluição de 200 ppm , enxaguar
 - c) Selecionar, lavar em água corrente, colocar de molho por 01 minuto em água clorada na diluição de 200 ppm , enxaguar
 - d) Selecionar, lavar em água corrente, colocar de molho por 120 minutos em água clorada na diluição de 200 ppm , enxaguar
- 02. Identifique qual a doença que representa o maior problema nutricional de Saúde Pública:**
- a) Artrose
 - b) Gastrite
 - c) Depressão
 - d) Obesidade
- 03. A higiene pessoal do manipulador de alimentos é atributo necessário e deve seguir algumas recomendações, EXCETO:**
- a) Cabelos limpos, escovados e protegidos por gorro ou toca
 - b) Unhas curtas, limpas e sem esmalte
 - c) Usar anéis e alianças quando higienizadas
 - d) Mãos e antebraços com higiene adequada
- 04. A Educação Nutricional é considerada uma prática importante na prevenção dos problemas nutricionais no Brasil pelo fato de que:**
- a) Promove hábitos saudáveis em todas as fases da vida
 - b) Ensina os conhecimentos nutricionais apenas para indivíduos obesos
 - c) Corrige os desvios nutricionais priorizando a terceira idade
 - d) Visa a capacitação dos enfermeiros nas Equipes de Saúde da Família
- 05. Marque a opção que contempla alimentos ricos em vitamina C:**
- a) Mamão, cenoura e manga
 - b) Chuchu e repolho
 - c) Caju, acerola e limão
 - d) Arroz, farinha e batata
- 06. Várias são as características que identificam um pescado fresco. Marque a resposta INCORRETA:**
- a) Olhos brilhantes
 - b) Pele firme
 - c) Brânquias vermelhas
 - d) Escamas soltas
- 07. No recebimento de mercadorias, caso haja mais de um fornecedor aguardando, quais alimentos devem ser recebidos primeiro:**
- a) Alimentos não perecíveis
 - b) Alimentos perecíveis permitidos em temperatura ambiente
 - c) Alimentos perecíveis congelados
 - d) Alimentos perecíveis resfriados e congelados
- 08. A Secretaria de Vigilância Sanitária recomenda que a desinfecção de reservatórios de água, como cisternas e caixas d'água seja realizada com que periodicidade:**
- a) Uma vez ao ano
 - b) Duas vezes ao ano
 - c) Três vezes ao ano
 - d) Uma vez ao mês
- 09. Caso a nutriz tenha uma redução no suprimento de seu leite deve-se recomendar:**
- a) Que a mãe substitua o aleitamento materno por leite artificial
 - b) Que a mãe amamente com maior frequência, para estimular a produção de leite

CARGO: AUXILIAR DE NUTRIÇÃO

- c) Que a mãe amamente com menor frequência e ofereça outros alimentos
d) Que a mãe consuma bebidas alcoólicas

10. Qual dos alimentos abaixo apresenta boa fonte de Cálcio:

- a) Refrigerantes
b) Iogurte
c) Batata
d) Alface

11. As gestantes devem consumir uma maior quantidade de ferro durante o período gestacional. Qual dessas opções você poderia sugerir como uma preparação rica em ferro?

- a) Chuchu com molho branco
b) Fígado de boi ensopado
c) Café com leite
d) Refrigerante com pastel

12. O que são as DTAs, também denominadas de toxinfecções:

- a) Disfunção por Trauma nas Artérias
b) Demência por Trauma na Adolescência
c) Doenças Transmitidas por Alimentos
d) Doenças Transmitidas por Animais

13. Analise as alternativas abaixo em relação à alimentação da criança:

- I- Após os 6 meses a mãe deve substituir o leite materno por mingaus e oferecer durante o dia.
II- A criança pode ser amamentada até os 2 anos, oferecendo também alimentação salgada e frutas.
III- Caso a criança não aceite a alimentação salgada a amamentação exclusiva pode ser recomendada até que ela complete 1 ano.

- a) Apenas a alternativa I é verdadeira
b) Apenas a alternativa II é verdadeira
c) Apenas as alternativas I e III são verdadeiras
d) Apenas as alternativas I e II são verdadeiras

14. Quanto ao armazenamento e preservação da matéria-prima, é INCORRETO afirmar que:

- a) Os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados para serem consumidos em primeiro lugar
b) Deve-se observar constantemente a data de validade dos produtos, a fim de evitar o vencimento dos mesmos
c) Deve-se respeitar o espaçamento mínimo necessário (10 cm) que garanta a circulação de ar entre os produtos armazenados em estrados e/ ou prateleiras.
d) Pode-se apoiar alimentos ou recipientes com alimentos em contato direto com o piso.

15. Nas preparações com alimentos denominados de "à milanesa", significa que este alimento será passado no ovo e na farinha de:

- a) Aveia
b) Mandioca
c) Rosca
d) Milho

16. Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS) o aleitamento materno exclusivo deve ser orientado até que o bebê complete:

- a) 24 meses
b) 18 meses
c) 12 meses
d) 06 meses

17. As Doenças Transmitidas por Alimentos, podem provocar um quadro clínico denominado de:

- a) Gastrenterite
b) Resfriado
c) Conjuntivite
d) Pneumonia

18. Salada de alface com tomate, arroz cozido, feijão, frango. Segundo a consistência, podemos classificar estas preparações em:

- a) Dieta Líquida restrita
b) Dieta Líquida
c) Dieta Pastosa

d) Dieta Normal

19. Marque a opção que corresponde à preparação de uma dieta pastosa:

- a) Frango grelhado
- b) Feijão liquidificado
- c) Maçã picada
- d) Torrada

20. A principal medida preventiva da osteoporose é atingir o maior pico possível de massa óssea, tendo a ingestão de certo mineral, papel fundamental. Assinale a resposta que representa este mineral.

- a) Ferro
- b) Zinco
- c) Magnésio
- d) Cálcio