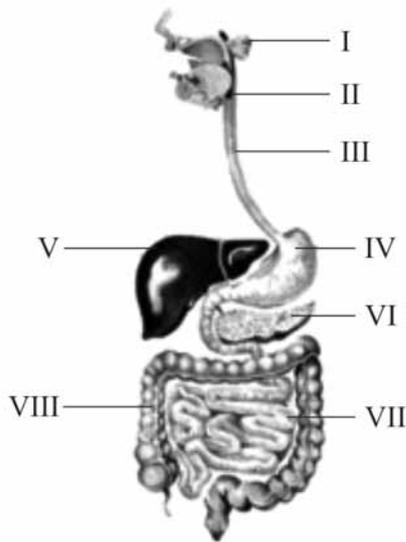


CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 31



A figura acima ilustra as estruturas que compõem o sistema digestório humano. Com relação às funções e às características gerais desse sistema, assinale a opção correta.

- A** No estômago (IV), graças à presença do ácido clorídrico, ocorre a quebra das proteínas em aminoácidos e, em seguida, a absorção desses compostos, que, então, são transportados aos tecidos-alvo, via corrente sanguínea.
- B** A função específica do pâncreas (V) é a digestão dos carboidratos. Para que isso ocorra, o pâncreas é dependente da insulina, portanto indivíduos diabéticos costumam ter problemas associados à má digestão de açúcares.
- C** No intestino delgado (VII), ocorre absorção de macro e micronutrientes por meio das vilosidades da parede intestinal, que são pregas que aumentam a área de superfície absorvente.
- D** A bile é produzida no fígado e é fundamental para o processo de absorção de gorduras, que ocorre no intestino grosso, juntamente com a absorção da água.
- E** A função da saliva — produzida nas glândulas salivares (I e II) — é lubrificar e diluir o alimento na boca, sendo essas ações preparatórias para a digestão que se iniciará no esôfago (III).

QUESTÃO 32

Enzimas digestivas são

- A** hormônios que atuam no processo digestivo, acelerando ou retardando o ritmo intestinal.
- B** nutrientes não absorvidos no processo digestivo, que têm função hormonal reguladora.
- C** catalisadores biológicos que quebram os compostos orgânicos presentes nos alimentos.
- D** substâncias que lubrificam o bolo alimentar, possibilitando, assim, sua absorção.
- E** microrganismos que participam do processo digestivo, metabolizando os nutrientes.

QUESTÃO 33

Arroz branco, carne de panela e salada de folhas mistas são fontes predominantes, respectivamente, de

- A** proteína, carboidrato e fibra.
- B** fibra, proteína e carboidrato.
- C** carboidrato, fibra e proteína.
- D** proteína, fibra e carboidrato.
- E** carboidrato, proteína e fibra.

QUESTÃO 34

É recomendação eficaz para melhorar a oferta e a biodisponibilidade de ferro na dieta

- A** a ingestão de suco de beterraba em jejum.
- B** o consumo de gema de ovo cozida.
- C** o preparo dos alimentos em panela de cobre.
- D** a ingestão de carne, peixe e vísceras.
- E** a ingestão de leite junto com as principais refeições.

QUESTÃO 35

Um paciente foi atendido no consultório clínico de um nutricionista, com queixa de constipação intestinal. Depois de avaliar o caso, o nutricionista recomendou que o paciente aumentasse a ingestão de fibras em sua dieta.

Com base nesse caso, assinale a opção em que é(são) apresentado(s) alimento(s) recomendado(s) para atender aos objetivos da dieta acima referida, no que se refere às propriedades laxativas.

- A** banana e maçã
- B** laranja e caqui
- C** chá mate
- D** água de coco
- E** flocos de aveia

QUESTÃO 36

Alimentos como batata, beterraba e tomate são considerados ricos em potássio, um eletrólito fundamental para

- A** controlar a entrada e a saída de água das células.
- B** reduzir a glicemia em indivíduos com diabetes do tipo 2.
- C** aumentar a pressão arterial, no caso de hipoglicemia.
- D** melhorar a função renal em pacientes renais descompensados.
- E** evitar aumento do colesterol sanguíneo.

QUESTÃO 37

Por meio de informações como massa e estatura, é possível determinar se um indivíduo adulto é obeso ou não. Assinale a opção em que são apresentados o cálculo do índice de massa corporal (IMC) e a definição de obesidade grau I, conforme a Organização Mundial de Saúde (OMS).

- A** O IMC corresponde à massa corporal (kg) dividida pela estatura ao quadrado (m). A obesidade de grau I ocorre quando o $IMC \geq 30$.
- B** O IMC corresponde à massa corporal (kg) multiplicada pela estatura (m). A obesidade de grau I ocorre quando o $IMC \geq 30$.
- C** O IMC corresponde à massa corporal (kg) dividida pela estatura ao quadrado (m). A obesidade de grau I ocorre quando o $IMC \geq 40$.
- D** O IMC corresponde à massa corporal (kg) multiplicada pela estatura ao quadrado (m). A obesidade de grau I ocorre quando o $IMC \geq 25$.
- E** O IMC corresponde à massa corporal (kg) dividida pela estatura ao quadrado (cm). A obesidade de grau I ocorre quando o $IMC \geq 25$.

QUESTÃO 38

Além das doenças crônicas comuns, determinadas alterações fisiológicas e anatômicas repercutem no estado nutricional do idoso. Com relação a esse assunto, assinale a opção correta.

- A** Como método de avaliação do idoso, o IMC é ineficaz e pouco utilizado, pois, com o passar dos anos, ocorre redução da estatura devido à diminuição dos discos intervertebrais ou achatamento das vértebras.
- B** No caso de polifarmácia e possíveis interações dos medicamentos e os nutrientes, as medicações devem ser ingeridas em jejum pelo idoso.
- C** Para dimensionar as consequências da diminuição do metabolismo energético do idoso, é preciso calcular o gasto energético e o consumo dietético e o estado nutricional do paciente.
- D** Se o idoso apresentar alterações da cavidade oral e dificuldade de mastigação, a dieta de consistência branda ou pastosa deve ser precocemente substituída por dieta de consistência líquida.
- E** Em função das alterações do paladar, com piora da sensibilidade para o sal e para o açúcar, deve-se aumentar o teor de sal da dieta e oferecer bebidas mais açucaradas para o idoso.

QUESTÃO 39

Com base nas orientações da OMS, preconizadas pelo Ministério da Saúde, assinale a opção correta acerca de aleitamento materno e alimentação complementar.

- A** Os alimentos complementares devem ser preparados especialmente para a criança, pois não se recomenda que sejam os mesmos alimentos dos demais membros da família, por questões de segurança alimentar.
- B** Dietas vegetarianas não fortificadas ou não suplementadas são recomendadas para crianças menores de dois anos, pois reduzem o risco a alergias e intolerância alimentares.
- C** As crianças devem receber leite materno exclusivo até os seis meses de idade, ou seja, o bebê deve ingerir apenas leite materno, sem qualquer outro alimento ou bebida complementar.
- D** A partir dos seis meses de idade, todas as crianças devem receber alimentos complementares (sopas, papas etc.) e a manutenção do aleitamento materno passa a ser opcional.
- E** Para que a amamentação seja bem sucedida, a mãe deve amamentar seu bebê em intervalos regulares de três horas, exceto no período noturno.

QUESTÃO 40

O leite materno maduro apresenta composição mais estável a partir do décimo quinto dia após o parto. Acerca de leite materno, assinale a opção correta.

- A** A sacarose é o carboidrato de maior presença no leite humano é, seguido da lactose, o que confere ao leite um sabor bastante doce.
- B** A quantidade total de gordura do leite humano, geralmente, não sofre influência da dieta e da condição nutricional da mãe.
- C** A maior variação biológica do leite materno ocorre durante a mamada, visto que o leite anterior é mais gorduroso e o posterior, mais aquoso.
- D** A concentração de ferro no leite humano é alta, sendo compensada pela baixa biodisponibilidade desse nutriente, o que torna o leite humano suficiente para as necessidades do lactente.
- E** A concentração de proteína no leite humano é duas vezes maior que a concentração de proteína presente no leite de vaca.

QUESTÃO 41

Com base nos procedimentos recomendados para a avaliação de crianças menores de dois anos, conforme descritos nas normas e manuais técnicos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), assinale a opção correta.

- A No formulário do SISVAN, é realizado inquérito alimentar pelo método do recordatório de 24 horas, no qual a mãe ou o responsável informa os alimentos consumidos no dia anterior à avaliação.
- B As crianças devem ser pesadas e medidas sempre completamente despidas e na presença de um responsável, que deverá auxiliar na retirada da roupa da criança e na aferição da medida.
- C Não se recomenda o uso de balança pediátrica eletrônica (digital) para pesar a criança, pois todo o procedimento de pesagem é descrito para balança pediátrica ou tipo bebê.
- D Ao final da pesagem, o nutricionista deverá anotar o peso na ficha do SISVAN e informá-lo à mãe para que ela registre, posteriormente, o peso no cartão da criança.
- E A medida da altura de crianças maiores de um ano que já ficam em pé deve ser tomada na seguinte posição: a criança deve estar com a cabeça erguida, os braços estendidos ao longo do corpo e deve olhar para um ponto fixo na altura dos olhos.

QUESTÃO 42

Acerca dos procedimentos recomendados para avaliação de adolescentes, conforme o SISVAN, assinale a opção correta.

- A A medida da circunferência do quadril é especialmente recomendada para adolescentes do sexo feminino, que apresentam distribuição da gordura corporal do tipo ginecoide.
- B Para medida do peso, o adolescente deve estar de costas para a balança, descalço, com o mínimo de roupa possível, no centro do equipamento, ereto, com os pés juntos e os braços estendidos ao longo do corpo.
- C A dieta do adolescente deve ser registrada no formulário, mediante aplicação do questionário de frequência alimentar validado para a população adolescente brasileira.
- D Para aferição da estatura, as pernas deverão estar ligeiramente afastadas e os ossos internos dos calcanhares não devem se tocar, assim como a parte interna de ambos os joelhos.
- E A circunferência da cintura deverá ser medida com a utilização de uma fita métrica inelástica, que deverá ser posicionada na altura do umbigo do adolescente.

QUESTÃO 43

Com relação às condições que favorecem ou dificultam o crescimento de bactérias nos alimentos, assinale a opção correta.

- A A água é essencial para a sobrevivência das células vivas, logo a desidratação é um método eficiente de esterilização dos alimentos, uma vez que, por meio desse método é possível eliminar as bactérias esporuladas.
- B Em cozinhas industriais, a margarina, quando em temperatura ambiente, é um veículo de contaminação, devendo por isso, ser mantida sob refrigeração.
- C A glicose, presente no açúcar e doces em geral, é um potente substrato para as bactérias, pois favorece a contaminação do alimento.
- D Temperaturas baixas, como -18 °C, provocam a destruição de bactérias, portanto o congelamento consiste em um método eficiente de esterilização dos alimentos.
- E Os acidulantes presentes em alimentos fermentados, pickles e molhos atuam como conservantes, pois aumentam o tempo de preservação desses produtos.

QUESTÃO 44

Em agosto de 2012, a notícia seguinte foi veiculada por um canal aberto de televisão.

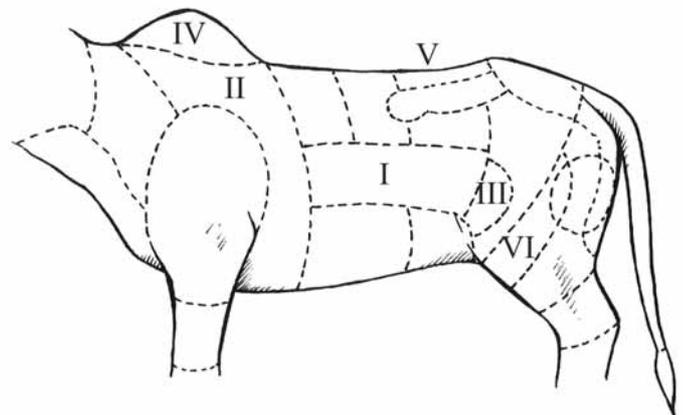
“Uma operação de guerra conseguiu salvar uma família inteira em Santa Fé do Sul, no interior de São Paulo. Os médicos constataram que o pai, a mãe e os dois filhos foram diagnosticados com botulismo, provocado pela ingestão de mortadela contaminada. Esta é uma grave intoxicação alimentar que deve ser tratada com um soro específico.”

Com base nas informações acima apresentadas, assinale a opção correta.

- A O botulismo é em uma doença provocada pela presença de uma bactéria estritamente aeróbica. A maioria dos casos está, portanto, associada à manutenção de alimento exposto, por muitas horas, à temperatura ambiente.
- B Caso a contaminação da família em questão tivesse ocorrido pela bactéria *Clostridium perfringens*, a situação seria ainda mais grave, pois não há soro específico para o tratamento.
- C A notícia empregou um termo incorreto, pois botulismo é uma doença provocada por bactéria, sendo, portanto, uma infecção, e não uma intoxicação alimentar.
- D Essa notícia surpreende, pois o botulismo é uma doença que, até então, era veiculada exclusivamente por alimentos enlatados.
- E O termo “operação de guerra” refere-se à necessidade de uma ação rápida de tratamento, dado que as neurotoxinas produzidas pela *Clostridium botulinum* podem matar em poucas horas.

QUESTÃO 45

A figura abaixo apresenta alguns tipos de corte de carne bovina.



Com relação ao tipo de corte e às preparações indicadas, assinale a opção correta.

- A As carnes de primeira localizam-se na parte superior do animal, como os cortes IV e V. As carnes que se localizam perto das patas traseiras, como a VI, são consideradas de segunda.
- B Os cortes de I a VI não são indicados para utilização em churrascos, pois têm baixo teor de gordura.
- C O corte I representa a aba de filé, considerado um corte de primeira, que é adequado para assados, grelhados, bifês, refogados e picadinhos.
- D O corte II é o acém, que, sendo um corte de segunda, é indicado para bifês de panela e ensopados.
- E O corte III é uma das carnes de menor custo, o músculo, considerado um corte de segunda ou terceira, que é indicado para ensopados, cozidos, caldos e molhos.

QUESTÃO 46

A tabela abaixo apresenta a ficha de preparação de uma canja de frango e legumes utilizada na cozinha dietética de uma unidade hospitalar.

preparação: canja de frango e legumes	
lista de ingredientes	<i>per capita</i> líquido
alho	0,5 g
cebola	2 g
frango	35 g
arroz	25 g
sal	1 g
óleo de soja	5 ml
cenoura	20 g
batata	20g
modo de preparo	

1. Tempere o frango com alho e sal.
2. Coloque o frango na panela e deixe-o corar. Acrescente a cebola, a batata, a cenoura e o arroz. Refogue um pouco e junte água suficiente para fazer uma sopa.

Acerca das características dessa preparação, assinale a opção correta.

- A** Considerando que o fator de correção do frango seja igual a 1,5 (FC=1,5), será necessário comprar 5,25 kg de frango para preparar canja para cem pacientes.
- B** A preparação acima apresentada é para pacientes com dieta hipossódica, pois, para os que não apresentam restrição, a quantidade *per capita* de sal deverá ser de, no mínimo, 5 g.
- C** De acordo com os ingredientes dessa preparação, infere-se que a porção possui, no mínimo, 20 g de fibra dietética.
- D** Considerando o rendimento médio do arroz, cada porção de canja terá aproximadamente 100 g de arroz cozido.
- E** Faltam apenas as informações do custo individual desse cardápio para que a ficha acima apresentada possa ser considerada uma ficha técnica de preparação completa.

QUESTÃO 47

O índice de absorção (IA) avalia a absorção de líquidos na cocção de alimentos, como cereais e leguminosas secas. Com relação a esse assunto, assinale a opção correta.

- A** A fórmula do IA é a mesma fórmula do índice de cocção (IC), pois ambos representam o rendimento dos alimentos.
- B** O IA do arroz integral é inferior ao IA do arroz polido, visto que o maior teor de fibra do arroz integral propicia menor absorção de água.
- C** O remolho prévio do feijão em água aumenta o IA, facilita a cocção e amacia a celulose dos grãos.
- D** O IA do feijão é calculado pela divisão do peso da preparação com caldo pelo peso do grão seco (cru).
- E** Desprezar o caldo de preparações ou torná-lo mais ralo provoca redução no IA, mas não interfere no teor de nutrientes da preparação, pois os nutrientes concentram-se nos grãos.

QUESTÃO 48

A análise sensorial é uma ferramenta importante para o desenvolvimento de produtos. Com relação aos testes e percepções utilizados nessa técnica, assinale a opção correta.

- A** A percepção do sabor ácido e salgado, em geral, ocorre na ponta da língua e se deve aos sais de sódio e potássio na mesma escala.
- B** As características proporcionadas pelo tato e pela audição, simultaneamente, se referem à crocância, arenosidade e a outros atributos de textura.
- C** Testes discriminativos são aqueles que separam os alimentos que estão aptos para o consumo.
- D** Testes descritivos não devem ser aplicados em indivíduos semelhantes a consumidores finais, mas em provadores treinados.
- E** Na análise sensorial, o atributo de avaliação gostei muito é de natureza cognitiva, pois remete a aspectos simbólicos e de identificação das crenças relativas à origem ou à qualidade do produto.

QUESTÃO 49

Assinale a opção correta acerca das técnicas e métodos de cocção de alimentos.

- A** A técnica de preparo por calor seco implica, necessariamente, a utilização de gorduras, como óleos, manteiga ou azeite.
- B** A vantagem do cozimento a vapor por meio da panela de pressão é possibilitar a mistura de alimentos com texturas diferentes, sem perder a qualidade final da preparação.
- C** Em preparações de sopas, deve-se, primeiramente, ferver a água em abundância e depois acrescentar os legumes que serão cozidos.
- D** Recomenda-se que as hortaliças a serem fervidas sejam colocadas em um mínimo de água em ebulição, para que seu sabor se concentre e sua cor seja mantida.
- E** Na técnica de gratinado, um alimento deve estar o mais cru possível para que possa permanecer em um forno convencional por, no mínimo, cinquenta minutos, em temperatura superior a 300 °C.

RASCUNHO

QUESTÃO 50

Acerca dos métodos de preservação e preparo das carnes, assinale a opção correta.

- A Quanto mais rápido for o descongelamento da carne, mais ela ficará macia e suculenta, o que facilita seu preparo.
- B Para evitar contaminação, recomenda-se que as carnes sejam lavadas, o que não prejudica seu sabor nem seus nutrientes.
- C A carne, assim como a maioria dos alimentos, congela a 0 °C e se mantém conservada, sob congelamento, por período superior a um ano.
- D Na presença de oxigênio, a vida útil da carne refrigerada não ultrapassa dois dias, ainda que tenha sido obtida com boas práticas de fabricação.
- E O tratamento térmico altera significativamente a pigmentação da carne e determina outras alterações nas proteínas e nos aminoácidos livres desse alimento.

QUESTÃO 51

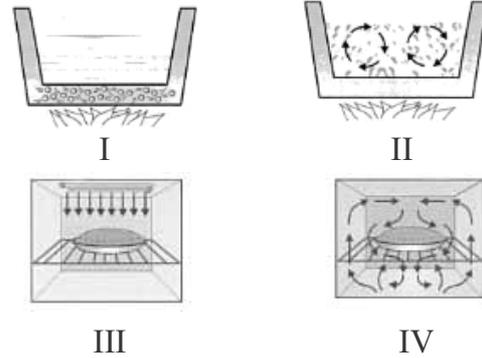
Acerca das técnicas para pesagem e medição de ingredientes durante o preparo dos alimentos, assinale a opção correta.

- A Quando dentro do medidor, os alimentos líquidos formam um menisco na superfície livre, portanto a leitura do volume deve ser feita considerando a parte superior desse menisco.
- B Para o preparo de alimentos, é recomendado que se utilize manteiga refrigerada e não a manteiga em temperatura ambiente, visto que quanto mais pastosa, mais difícil de soltar dos utensílios.
- C São exemplos de conversão de medidas: 1 colher de chá = 15 mL; 1 copo tipo americano = 300 mL e 1 xícara de chá = 100 mL.
- D O procedimento de pesagem de óleos é distinto daquele utilizado para outros ingredientes líquidos, pois é mais fácil medir o óleo com colheres que com copos ou xícaras.
- E Ao executar uma receita, os alimentos secos, como farinha, açúcar, aveia ou grãos, não devem ser pressionados nos utensílios, no momento da medição.

QUESTÃO 52

Com relação à massa tecidual humana, que pode ser quimicamente separada em dois grupos: massa gorda e massa magra, assinale a opção correta.

- A A massa celular corporal é composta de água intracelular e gordura corporal.
- B Um indivíduo com edema apresentará aumento da água corporal intracelular e não extracelular.
- C Na desidratação, ocorre redução da água corporal e aumento dos outros compartimentos corporais.
- D A massa magra é constituída de proteínas, água intracelular, água extracelular e componente ósseo.
- E O tecido muscular é composto exclusivamente de água corporal intracelular e extracelular.

QUESTÃO 53

As figuras acima apresentam quatro formas de transmissão de calor no processo de cocção de alimentos. Com base nessas figuras, assinale a opção correta acerca de mecanismos específicos e métodos de cocção.

- A Na figura II, as moléculas se dispersam e formam correntes de convecção presentes na cocção de alimentos em água fervente.
- B A figura III ilustra o método de radiação, no qual o calor chega aos alimentos de maneira uniforme, o que acarreta um aquecimento uniforme.
- C Se, no forno convencional (figura IV), fosse colocado um segundo recipiente para facilitar a convecção de calor, esse recipiente deveria ser posicionado sobre o primeiro, ambos na mesma direção.
- D Nas figuras I, II, III e IV, não há associação de mais de um mecanismo de transmissão de calor na mesma preparação, o que favorece a qualidade das preparações.
- E Na figura I, ocorre condução, na qual a transmissão de calor é rápida e indireta, como a que ocorre nas chapas para grelhar alimentos.

QUESTÃO 54

A osteoporose é um distúrbio sistêmico do esqueleto, caracterizado pelo comprometimento da resistência e da qualidade mineral óssea, sendo uma doença que predispõe o indivíduo ao risco de fraturas. A respeito desse assunto, assinale a opção correta.

- A Uma porção de couve cozida tem o conteúdo de cálcio equivalente a uma porção de leite integral, sendo, portanto, um alimento estratégico de reposição de cálcio para indivíduos com intolerância à lactose.
- B Em países tropicais, a osteoporose não é considerada um problema de saúde pública, em função da abundância da radiação solar, que resulta em bons níveis de vitamina D da população.
- C No caso de suplementação de cálcio, os valores consumidos acima das necessidades não devem ser considerados nos cálculos de ingestão.
- D Fibras não digeríveis de natureza oligossacarídea, como a inulina e a oligofrutose, reduzem a absorção de cálcio, portanto devem ser evitadas por indivíduos com osteoporose.
- E Como uma medida preventiva da osteoporose, o indivíduo deve atingir o maior pico de massa óssea possível ao final do desenvolvimento do esqueleto, o que minimiza a perda fisiológica associada ao envelhecimento e à menopausa.

QUESTÃO 55

A clara de ovo é uma solução aquosa, rica em proteína e com a propriedade de formar espuma. Com relação a essa propriedade, assinale a opção correta.

- A** O volume das claras batidas pode atingir até dez vezes o volume das claras em estado natural, desde que as claras sejam batidas lentamente.
- B** A adição de açúcar retarda a formação de espuma e aumenta a estabilidade. Por serem higroscópicas, as moléculas de açúcar se ligam às de água, presentes nas bolhas de ar.
- C** Quanto mais fresco for o ovo e mais gelado, maior será o volume da espuma gerada no batimento da clara.
- D** Na formação de claras em neve, uma pequena adição de sal reduz a esponjação e aumenta a estabilidade da espuma.
- E** Quando se inicia o batimento das claras, há formação de pequenas bolhas de ar que aumentam de tamanho à medida que se continua a bater.

QUESTÃO 56

A OMS preconiza que a amamentação é vital para a saúde da mãe e da criança e deve ser

- A** exclusiva até os seis anos de idade e complementar, pelo menos, até um ano de idade.
- B** exclusiva até os quatro anos de idade e complementar, pelo menos, até um ano de idade.
- C** exclusiva até os seis meses de idade e complementar, pelo menos, até os dois anos de idade.
- D** exclusiva até os quatro meses de idade e complementar, pelo menos, até os dois anos de idade.
- E** exclusiva até os quatro anos de idade e complementar, pelo menos, até os três anos de idade.

QUESTÃO 57

Nos últimos dados da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF 2008/2009), o consumo de sal de adição associado ao teor de sal intrínseco contido nos alimentos pelos brasileiros atingiu média de 9,6 gramas/pessoa/dia. Esses dados são preocupantes, pois o consumo excessivo de sal é fator de risco para doenças cardiovasculares. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, a quantidade de sal recomendada para o consumo diário é de

- A** 12 gramas/dia.
- B** 8 gramas/dia.
- C** 5 gramas/dia.
- D** 10 gramas/dia.
- E** 2,4 gramas/dia.

QUESTÃO 58

Considerando-se as boas práticas de higiene em um serviço de alimentação e nutrição, é correto afirmar que os funcionários que manipulam diretamente os alimentos devem

- A** usar sempre máscaras descartáveis durante o preparo de fórmulas.
- B** usar luvas descartáveis na manipulação de alimentos prontos para consumo e que não sofrerão tratamento térmico.
- C** informar ao responsável técnico sobre problemas de saúde recentes, com exceção de doenças do aparelho respiratório.
- D** usar uniformes completos, conservados e limpos, trocando-os a cada dois dias de uso.
- E** higienizar as mãos com sabonetes líquidos e escovas para unhas, antes de entrar no setor, na troca de função e sempre que se fizer necessário.

QUESTÃO 59

Acerca da reconstituição de fórmulas lácteas, assinale a opção correta considerando o controle higiênico-sanitário das fórmulas preparadas no lactário.

- A** As fórmulas preparadas que não serão consumidas imediatamente deverão ser armazenadas sob refrigeração a 4 °C por até 48 horas.
- B** As fórmulas que serão distribuídas deverão estar aquecidas até a temperatura de 60 °C.
- C** A higiene de mãos pode ser desconsiderada nesse processo, uma vez que as fórmulas industrializadas são estéreis.
- D** É sempre necessário separar uma amostra de cada tipo de produto por lote produzido no lactário, a fim de se identificarem possíveis erros ocorridos durante o processo de reconstituição.
- E** Antes do preparo, deve-se desinfetar as bancadas com álcool a 70% ou hipoclorito de sódio a 400 ppm.

QUESTÃO 60

Assinale a opção que apresenta as características sensoriais a serem observadas durante o recebimento e a conferência de um lote de carnes de determinado fornecedor em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

- A** As carnes bovinas devem apresentar consistência firme e cor marrom vivo sem manchas escuras.
- B** As carnes bovinas devem apresentar consistência mole e cor vermelho vivo, sem manchas escuras.
- C** As carnes suínas devem apresentar consistência firme, cor amarelada e manchas esbranquiçadas.
- D** As carnes bovinas devem apresentar consistência firme e cor vermelho vivo, sem formação de cristais de gelo.
- E** As carnes de aves devem apresentar consistência dura, cor amarelada e pontos de formação de cristais de gelo.

QUESTÃO 61

Todos os setores de uma UAN apresentam riscos operacionais potenciais, ainda que em diferentes graus, o que é suficiente para se adotarem medidas de ações preventivas. Acerca desse assunto, assinale a opção que apresenta a ação preventiva a ser adotada no setor de açougue.

- A** Os funcionários que ficam em posições repetitivas devem trabalhar somente quatro horas por dia.
- B** As tomadas devem estar posicionadas na altura dos olhos para evitar choques elétricos.
- C** As baixas temperaturas podem ser sanadas pelo uso do uniforme de trabalho: camiseta, calça, avental, luva, bota e touca.
- D** Os cortes com materiais perfuro-cortantes como facas podem ser evitados com a utilização de luvas de malha de aço e cutelaria adequada e bem acondicionada.
- E** A manifestação de sintomas como espirros e tosse não compromete a saúde do funcionário.

QUESTÃO 62

As principais estruturas no corpo humano que podem ser fontes de contaminação direta para os alimentos são

- A** os pés, os olhos e as axilas.
- B** as unhas, as orelhas e o umbigo.
- C** os dentes, as sobrancelhas e os pés.
- D** o nariz, a boca e as mãos.
- E** os cabelos, os cílios e a testa.

QUESTÃO 63

Acerca da influência do binômio tempo/temperatura do ambiente no controle higiênico-sanitário de alimentos, assinale a opção correta.

- A Os alimentos armazenados em temperatura ambiente por duas horas com temperaturas internas entre 74 °C e 55 °C não apresentam riscos de multiplicação microbiana.
- B Os alimentos armazenados em temperatura ambiente por quatro horas com temperaturas internas na faixa de 50 °C não apresentam riscos de multiplicação microbiana.
- C Os alimentos armazenados em temperatura ambiente por uma hora com temperaturas internas na faixa de 40 °C apresentam riscos de multiplicação microbiana.
- D Os alimentos armazenados em temperatura ambiente por três horas com temperatura interna na faixa de 45 °C estão livres de risco de multiplicação microbiana.
- E Os alimentos armazenados em temperatura ambiente por duas horas com temperatura interna na faixa de 60 °C apresentam risco de multiplicação microbiana.

QUESTÃO 64

Assinale a opção que indica a hierarquia a ser seguida dentro do organograma clássico de autoridade funcional em uma UAN.

- A supervisor → chefe → auxiliar
- B supervisor → auxiliar → chefe
- C chefe → supervisor → auxiliar
- D auxiliar → chefe → supervisor
- E chefe → auxiliar → supervisor

QUESTÃO 65

Além do delineamento do espaço físico, os equipamentos são de extrema importância para o bom desempenho de uma UAN. Acerca desse assunto, assinale a opção que contém os equipamentos necessários para cada setor apresentado.

- A setor de pré-preparo de carnes: moedor de carnes e tanque para lavagem e higienização
- B setor de cocção: fogão e fritadeira elétrica
- C setor de preparo de sobremesas: coifa e bateadeira
- D setor de pré-preparo de vegetais: refrigeradores e liquidificador
- E setor de preparo de sucos: extrator de sucos e triturador

QUESTÃO 66

Acerca das características físicas da edificação de uma UAN, assinale a opção correta.

- A Os ralos devem dispor de sistema de telas e estar sempre fechados.
- B As portas e janelas devem ser mantidas sempre abertas para facilitar a ventilação.
- C O piso deve ser construído com material de fácil limpeza e antiderrapante.
- D As construções podem ser feitas de alvenaria ou madeira, com todo o reboco íntegro sem a presença de espaços onde insetos ou roedores possam alojar-se.
- E As paredes devem ser azulejadas até a altura de 60 cm do chão.

QUESTÃO 67

A análise e perigos e pontos críticos de controle (APPCC) é conhecida como um sistema de baixo custo, que oferece garantia para a prevenção de problemas causados pela ingestão de alimentos. Acerca desse assunto, assinale a opção correta.

- A Apenas o gerente de uma UAN é responsável pelo monitoramento do sistema APPCC.
- B O principal objetivo do sistema APPCC é determinar os pontos críticos de controle necessários para o controle dos perigos identificados.
- C Os principais itens a serem analisados no sistema APPCC são a temperatura, a luminosidade e a ventilação.
- D Na identificação de uma ação corretiva, quando um critério não for atendido, o funcionário deverá registrar o erro e informar ao seu superior.
- E O primeiro passo para o desenvolvimento do plano de APPCC é a formação de uma equipe que contenha gerente, nutricionista e técnico em nutrição.

QUESTÃO 68

A taxa de absenteísmo é um indicador utilizado para avaliar o desempenho da unidade como um todo, além de ser o que mais reflete a qualidade da administração pessoal dentro de uma UAN. Essa taxa mede o comprometimento da equipe com o próprio trabalho, o senso de equipe e a motivação da equipe. Assim, a taxa de absenteísmo ideal deve ser de

- A 0 %.
- B 2%.
- C 5%.
- D 1%.
- E 3%.

QUESTÃO 69

A desinfecção de bancadas e equipamentos é de extrema importância no controle higiênico dentro de uma UAN. O álcool a 70 % é um produto que apresenta grande poder bactericida e é de fácil preparo. Estando disponível em uma UAN somente o álcool a 92,8 %, assinale a opção que indica a quantidade necessária para preparar um litro de álcool a 70 % a partir do álcool a 92,8 %.

- A 345,9 mL
- B 700,0 mL
- C 678,3 mL
- D 908,7 mL
- E 754,3 mL

QUESTÃO 70

A educação alimentar e nutricional (EAN) é um campo de ação da segurança alimentar e nutricional e da promoção de saúde, e tem sido considerada uma estratégia fundamental para a prevenção de problemas alimentares e nutricionais contemporâneos. Acerca desse assunto, assinale a opção que indica uma das atividades da EAN.

- A modificação de carboidratos em cereais
- B controle de custos em cozinha dietética
- C prescrição de dieta por terapia nutricional enteral
- D grupo focal com crianças do ensino fundamental
- E pesquisa de preços de supermercados

QUESTÃO 71

Um técnico em nutrição que trabalha em um hospital, ao fazer o registro de suas atividades, identificou a prescrição inadequada da dieta pelo médico no prontuário. Prontamente, o técnico corrigiu e modificou a prescrição médica, sem consultar o médico ou o nutricionista responsável pelo paciente.

Com base nessa situação e no código de ética dos técnicos em nutrição e dietética, assinale a opção correta.

- A** O técnico agiu corretamente, uma vez que competem a ele todas as prescrições que envolvem a alimentação do paciente.
- B** O técnico agiu corretamente, pois, na ausência do nutricionista, é ele quem deve assumir o paciente.
- C** O técnico agiu de maneira errada e não deveria ter mudado a prescrição médica, uma vez que não é de sua competência identificar, analisar e(ou) modificar prescrições de outra área profissional.
- D** O técnico agiu de maneira errada, pois deveria ter convocado o nutricionista responsável e, juntos, mudado a prescrição médica.
- E** O técnico agiu de maneira correta em benefício do paciente, no intuito de contribuir para a saúde do paciente.

QUESTÃO 72

Indivíduos com dificuldade de mastigação e deglutição devem ser alimentados com dieta pastosa, sendo essa dieta uma adaptação da dieta normal. Acerca desse assunto, assinale a opção que indica as preparações com alterações de textura compatíveis com a dieta pastosa.

- A** macarrão com molho vermelho, cenoura em forma de purê e bife à milanesa
- B** feijão cozido, creme de ervilha e bife rolê
- C** arroz à grega, caldo de feijão e carne em cubos
- D** arroz integral, batatas em cubos e gelatina
- E** batata em forma de purê, mingau de aveia e frango desfiado

QUESTÃO 73

Dentro de uma UAN é de fundamental importância o planejamento correto do abastecimento dos gêneros alimentícios para garantir o serviço. Para isso, todo o processo de planejamento é iniciado com

- A** o cálculo dos macronutrientes e valor calórico.
- B** o controle de qualidade das preparações.
- C** a avaliação da aceitação das preparações servidas.
- D** o fichamento das preparações.
- E** a elaboração do cardápio.

QUESTÃO 74

Para a garantia de sanitização dentro de uma UAN, a higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios pode ser feita com

- A** hipoclorito de magnésio, cloro inorgânico e álcool líquido.
- B** hipoclorito de potássio, cloro livre e álcool em gel.
- C** hipoclorito de sódio, cloro livre e álcool em gel.
- D** hipoclorito de potássio, cloro orgânico e álcool em gel.
- E** hipoclorito de sódio, cloro orgânico e álcool líquido.

QUESTÃO 75

A educação alimentar e nutricional faz parte da grande área da nutrição denominada

- A** nutrição e alimentos.
- B** nutrição funcional.
- C** nutrição social.
- D** nutrição esportiva.
- E** nutrição clínica.

QUESTÃO 76

A doença celíaca manifesta-se com diarreia crônica em crianças, ocorrendo normalmente após a introdução de novos alimentos na fase do desmame. A dieta de pessoas com essa doença sofre restrição de preparações que contenham

- A** araruta, polvilho e quinoa.
- B** batata, mandioca e arroz.
- C** milho, cebola e chia.
- D** trigo, aveia e cevada.
- E** amendoim, amaranto e tapioca.

QUESTÃO 77

Assinale a opção que indica a fruta a ser retirada da dieta de pacientes portadores de doença renal crônica, submetidos ao tratamento dialítico, por apresentar um componente neurotóxico que pode levar a confusão mental, letargia e coma.

- A** manga
- B** caqui
- C** banana
- D** carambola
- E** maçã

QUESTÃO 78

A prescrição dietoterápica para portadores de câncer que apresentam desnutrição moderada e estão em tratamento quimioterápico deve contemplar

- A** a diminuição do fracionamento da dieta, a redução no consumo de fibras e o ajuste no balanço nitrogenado.
- B** a recuperação do estado nutricional, a dieta hipercalórica e a diminuição dos sintomas adversos da quimioterapia.
- C** a dieta hipoproteica, o ajuste no balanço nitrogenado e a redução no consumo de potássio.
- D** a recuperação do estado nutricional, o ajuste no balanço nitrogenado e a redução no consumo de potássio.
- E** a dieta hipocalórica, a diminuição dos sintomas adversos da quimioterapia e a suplementação proteica.

QUESTÃO 79

A legislação permite que o leite humano em excesso seja ordenhado e congelado, podendo ser descongelado de acordo com a necessidade do uso, porém o processo de descongelamento deve ser feito

- A** em banho-maria ou forno de micro-ondas em temperatura de, no máximo, 40 °C.
- B** em panelas, diretamente ao fogo, a temperatura de 100 °C.
- C** em temperatura ambiente.
- D** na geladeira, de um dia para o outro, a temperatura de 4 °C.
- E** em banho-maria, dentro do forno, a temperatura de 200 °C.

QUESTÃO 80

Assinale a opção que indica a preparação feita exclusivamente em uma cozinha dietética.

- A** arroz integral
- B** arroz à grega
- C** arroz hipossódico
- D** risoto de legumes
- E** arroz branco comum