

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

A organização didático-pedagógica pode ser entendida como o conjunto de decisões coletivas que orientam a realização das atividades escolares, visando garantir o processo pedagógico da escola. Acerca desse assunto, julgue os itens que se seguem.

- 61** Os seguintes componentes fazem parte da organização didático-pedagógica de uma escola: modalidades de ensino da Educação Básica; fins e objetivos da Educação Básica; e organização curricular, estrutura e funcionamento da escola.
- 62** O processo de matrícula e transferência dos registros e arquivos escolares não é componente pertencente à organização didático-pedagógica de uma escola.
- 63** A organização didático-pedagógica da escola é o único instrumento orientador da construção do conhecimento em sala de aula que deve contemplar ações que permitam aos estudantes recriarem suas aprendizagens e se adaptarem às constantes mudanças do mundo atual.
- 64** A organização didático-pedagógica deve orientar a realização das atividades escolares, considerando a questão metodológica apenas como uma ferramenta, e não como a essência da educação.

O mundo contemporâneo, em constante processo de transformação e inovação tecnológica e com suas consequentes alterações no âmbito do mundo do trabalho, demanda a construção de um projeto de Educação Profissional que supere a dualidade entre o ensino geral, propedêutico, e o ensino técnico, de forma a deslocar o foco dos seus objetivos do mercado de trabalho para o desenvolvimento humano, tendo como dimensões indissociáveis a aprendizagem, a cidadania, o trabalho, as comunicações, a ciência e a tecnologia, entre outras.

Currículo em Movimento da Educação Básica – Educação Profissional e a Distância. Secretaria de Educação do Distrito Federal (com adaptações).

Em relação ao Currículo em Movimento da Educação Básica – Educação Profissional e a Distância, julgue os itens a seguir.

- 65** O Currículo em Movimento da Educação Básica – Educação Profissional e a Distância é um documento que possui por objetivo delimitar um currículo único para a Educação Profissional no DF, estabelecendo, assim, as linhas gerais e as diretrizes curriculares para o desenvolvimento da Educação Profissional da rede pública de ensino.
- 66** As matrizes curriculares dos cursos de Educação Profissional, independentemente do seu eixo tecnológico, devem pautar-se pela formação integral dos estudantes, de forma a promover-lhes condições de apropriação dos fundamentos sociais, científicos e tecnológicos necessários ao exercício profissional.

Julgue os próximos itens com base nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

- 67** A Educação Profissional e Tecnológica abrange os cursos de formação inicial e continuada ou qualificação profissional, Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Educação Profissional Tecnológica de graduação e pós-graduação.
- 68** A Educação Profissional Técnica de Nível Médio, no cumprimento dos objetivos da educação nacional, articula-se com o Ensino Médio e suas diferentes modalidades, excluindo a EJA, e com as dimensões do trabalho, da tecnologia, da ciência e da cultura.

Acerca dos processos de digestão, absorção e metabolização de nutrientes, julgue os itens subsecutivos.

- 69** A maior parte da digestão dos carboidratos ocorre no estômago.
- 70** Após serem absorvidos, os triacilgliceróis são transportados nos quilomícrons via sistema linfático.
- 71** A avaliação da resposta glicêmica produzida após o consumo de um alimento é chamada de índice glicêmico.

Com relação ao conhecimento relativo aos macro e micronutrientes, julgue os itens subsequentes.

- 72** O ferro na forma não heme deve ser oxidado ao estado ferroso para ser absorvido nos enterócitos.
- 73** O escore de aminoácidos corrigido pela digestibilidade (PDCAA) é um parâmetro utilizado para avaliar a qualidade de uma proteína.
- 74** As vitaminas lipossolúveis são: C, E, D e A.

Para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a Lei n.º 11.947/2009 dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do **Programa dinheiro direto na escola aos alunos da Educação Básica**. A alimentação escolar é direito dos alunos da Educação Básica pública e o Programa tem como objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos. Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados por nutricionistas responsáveis. Para auxiliar o nutricionista na construção e avaliação de cardápios, em 2010 foi criado o **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no PNAE**. O teste de aceitabilidade é um conjunto de procedimentos metodológicos destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação escolar oferecida em cada um dos estabelecimentos em qualquer município brasileiro. Considerando o PNAE e a aceitabilidade da alimentação escolar, julgue os itens a seguir.

- 75** Para a execução do PNAE, a Lei n.º 11.947/2009 apresenta seis diretrizes que devem ser seguidas para a oferta de alimentação escolar no Brasil, são elas: alimentação saudável e adequada; educação alimentar e nutricional; universalização; participação social; desenvolvimento sustentável; e direito à alimentação escolar.
- 76** Os métodos recomendados para avaliação da aceitabilidade da alimentação escolar são: escala hedônica; resto; ingestão; e teste de ordenação. Esses testes são mais fáceis e auxiliam o nutricionista na avaliação do cardápio ofertado.
- 77** O teste de aceitabilidade deve ser realizado nas escolas para avaliar a aceitação de cardápios praticados frequentemente, mas também quando um alimento atípico ao hábito alimentar local for inserido no cardápio, bem como quando ocorrerem alterações inovadoras no preparo de alimento.

Para o planejamento de cardápios, sejam eles no âmbito escolar, institucional ou comercial, o nutricionista deve inicialmente conhecer a clientela que frequenta sua Unidade de alimentação e nutrição (UAN) para poder adequar os cardápios às necessidades nutricionais e determinar porções de consumo, bem como estratégias de educação nutricional. Considerando as etapas e ferramentas envolvidas no planejamento de cardápios em UANs, julgue os itens subsequentes.

- 78** A ficha técnica de preparação é uma ferramenta operacional que auxilia na combinação de preparações para que o cardápio possa atender às necessidades da clientela determinadas pelo nutricionista.
- 79** A partir das fichas técnicas de preparação, é possível: padronizar o modo de preparo dos alimentos; adequar o cardápio aos equipamentos disponíveis; elaborar lista de compras; e avaliar nutricionalmente a clientela.

Em uma UAN, um nutricionista está tentando resolver o problema da mudança de coloração das hortaliças verdes submetidas à cocção. Todas estão ficando com coloração verde-oliva e sempre ocorrem sobras no restaurante.

Com base nessa situação hipotética, julgue os itens que se seguem com relação à cocção de hortaliças verdes em uma UAN.

- 80** O nutricionista deverá treinar os funcionários para submeter hortaliças verdes, como brócolis, couve ou espinafre, à cocção úmida, utilizando bicarbonato de sódio na água para que a coloração fique verde brilhante. A coloração ficará mais intensa e não haverá prejuízo nutricional neste procedimento.
- 81** Hortaliças verdes devem ser cozidas em pouca água e panela destampada para que os ácidos contidos nas células vegetais se volatilizem, não acidificando o meio que modifica a cor das hortaliças.
- 82** Hortaliças verdes podem ser cozidas em água com panela tampada, acrescentando-se ácidos, como limão ou vinagre, na água de cocção para intensificar a cor verde.

A contaminação de alimentos pode ocorrer em qualquer etapa da cadeia alimentar e sua prevenção depende de conhecimentos específicos acerca dos diferentes perigos (físicos, químicos ou biológicos). Particularmente em relação às bactérias, é importante a compreensão dos possíveis mecanismos de contaminação, de toxi-infecção e que causam alteração nos alimentos. Com base nessas informações e nos conhecimentos a respeito dos surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) ou deterioração dos alimentos, julgue os seguintes itens.

- 83** Por serem portadores assintomáticos, os manipuladores de alimentos são as principais fontes de contaminação de alimentos pelo microrganismo *S. aureus*, sendo, portanto, imprescindível o seu afastamento do serviço após comprovação em exames coprológicos.
- 84** Em carne *in natura* e, posteriormente, no produto preparado com esse ingrediente, caso o cozimento não tenha atingido temperaturas seguras, a presença e multiplicação de *Campylobacter jejuni* pode ser prevenida por meio do controle da microbiota intestinal dos animais que serão abatidos e da higiene das superfícies que entrarão em contato com o alimento, incluindo a mão do manipulador envolvido no processo.
- 85** Em função da complexidade da composição dos alimentos, o desenvolvimento de microrganismos não é facilmente previsível. Alterações nos alimentos ocasionadas por microrganismos são determinadas por fatores intrínsecos e extrínsecos, sendo que algumas condições, como a presença de fungos, por exemplo, podem favorecer o crescimento microbiano em alimentos originalmente ácidos.

Boas práticas (BP) são necessárias para garantir a qualidade higiênico-sanitária de alimentos, ou seja, obter um alimento seguro. Sendo assim, estão diretamente relacionadas com a higiene dos alimentos e tudo o que envolve a produção de refeições e(ou) produtos alimentícios. Acerca desse assunto, julgue os itens que se seguem.

- 86** O **Manual de boas práticas** (MBP), como um documento geral e padronizado de qualidade higiênico-sanitária, pode ser comum a diferentes estabelecimentos, com exceção do item de identificação da unidade, e contempla, no mínimo, aspectos referentes a edificação, equipamentos e utensílios, potabilidade da água, controle integrado de vetores e pragas urbanas, capacitação profissional, higiene e saúde dos manipuladores e manejo de resíduo.
- 87** O controle integrado de vetores e pragas urbanas deve ser corretivo e, principalmente, preventivo, e abranger, quando necessário, o controle químico e as medidas físicas e biológicas para não permitir a atração, o abrigo, o acesso e(ou) a proliferação de vetores e pragas urbanas que possam comprometer a segurança do alimento.
- 88** De acordo com a legislação sanitária do DF, para a distribuição de hortifrutícolas, os serviços de alimentação devem adotar procedimentos adequados de higienização que consistam em basicamente três etapas: lavagem; desinfecção ou sanitização; e enxágue em água potável, que devem estar descritas em cartazes afixados em locais visíveis.

Uma alimentação adequada durante os primeiros anos de vida é fundamental para o pleno desenvolvimento e crescimento infantil. A Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda que a criança seja exclusivamente amamentada nos primeiros seis meses de vida e, após este período, sejam introduzidos de forma lenta e gradual outros alimentos, mantendo o leite materno até os dois anos de idade ou mais. Em relação à esta população, julgue os seguintes itens.

- 89** Para a classificação do estado nutricional de crianças menores de cinco anos de idade, são adotadas como referência as curvas de crescimento infantil propostas pela OMS em 2006.
- 90** Nos primeiros dias após o parto, o leite materno, chamado colostro, contém mais gordura e menos proteína que o leite maduro, sendo também rico em componentes imunoprotetores.
- 91** Considera-se aleitamento materno predominante quando o lactente recebe, além do leite materno, água ou bebidas à base de água, como sucos de frutas e chás.
- 92** O ovo inteiro e cozido pode ser introduzido na alimentação quando a criança completa seis meses de idade.
- 93** Ao completar sete meses de idade, a criança que está sendo amamentada deve receber, além do leite materno sob livre demanda, uma papa salgada e duas papas de fruta.
- 94** Devido à prevalência ainda elevada de hipovitaminose A no Brasil, a gestante deve receber pelo menos uma suplementação com megadose de vitamina A durante o último trimestre de gestação, garantindo assim o aporte necessário desse nutriente ao feto durante a amamentação.

No Brasil, a definição de segurança alimentar é dada pela Lei n.º 11.346/2006: a segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. No que se refere a essa temática, julgue os próximos itens.

- 95** No âmbito da promoção da segurança alimentar e nutricional da população brasileira, pode-se citar o **Guia Alimentar para a População Brasileira** como um instrumento de apoio e incentivo às práticas alimentares saudáveis para indivíduos e coletividades.
- 96** Para garantir a segurança alimentar para a população, é necessária a articulação de diversos setores governamentais, entre eles a saúde. Apesar disso, a cooperação e articulação para a segurança alimentar e nutricional ainda não aparecem como diretriz na Política Nacional de Alimentação e Nutrição revisada em 2012.
- 97** A prevalência de insegurança alimentar na população brasileira vem se reduzindo ao longo dos anos.

Durante a infância e a adolescência, são essenciais as ações de promoção da vida saudável, prevenção das doenças crônicas não transmissíveis e controle das carências nutricionais. Nesse contexto, a escola é um espaço ideal para o desenvolvimento de ações voltadas à promoção da alimentação saudável entre crianças e adolescentes. A respeito desse público e desse cenário, julgue os itens a seguir.

- 98** Nas escolas públicas de Ensino Fundamental e Médio, os Conselhos de Alimentação Escolar (CAE) têm como atribuição a revisão das prestações de contas, não possuindo poder de interlocução para promoção de práticas de incentivo ao consumo de alimentos mais saudáveis no âmbito escolar.
- 99** A Portaria Interministerial n.º 1.010/2006 recomenda a implantação de ações para aumentar a oferta e promover o consumo de frutas, legumes e verduras na escola, porém ainda não avança no sentido de estimular a construção de hortas escolares como ambientes educativos e de produção de alimentos para consumo no ambiente escolar.
- 100** Para avaliação do estado nutricional de adolescentes, utiliza-se o Índice de Massa Corporal (IMC), sendo que valores iguais ou superiores a 25 Kg/m² devem ser considerados como sobrepeso.