



TESTE SELETIVO – EDITAL N.º 070/2024-PRH
Nutricionista

NOME DO CANDIDATO: _____

ASSINATURA DO CANDIDATO: _____

INSTRUÇÕES PARA A REALIZAÇÃO DA PROVA E PREENCHIMENTO DA FOLHA DE RESPOSTAS

- Verifique se este caderno contém 40 questões e assine-o no local apropriado.
- Confira os dados da folha de respostas e assine-a no local apropriado.
- A folha de respostas é o único documento hábil para a correção da prova objetiva e **deverá** ser preenchida com caneta esferográfica de tinta azul ou preta.
- A marcação das letras na folha de respostas deve ser feita cobrindo a letra e preenchendo todo o espaço compreendido pelos círculos, com **caneta esferográfica de cor azul ou preta**, conforme o exemplo:



- Na folha de respostas, não poderá haver rasuras e não poderá haver mais de uma alternativa assinalada para cada questão; caso isso ocorra, a questão será anulada.
- Não haverá substituição da folha de respostas.
- A prova terá duração de 03 (três) horas, incluindo o preenchimento da folha de respostas.
- O candidato só poderá retirar-se definitivamente da sala após uma hora e trinta minutos do início da prova.
- O candidato que necessitar utilizar o sanitário deverá solicitar isso ao aplicador de prova.
- Este caderno de prova **não** poderá ser levado. O candidato poderá transcrever as respostas no rascunho abaixo e levá-lo consigo ao término da prova.

Corte na linha pontilhada.

UEM – Edital N.º 070/2024-PRH – Teste Seletivo para a função de Nutricionista.

RASCUNHO – ANOTE AQUI AS SUAS RESPOSTAS

Questões	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Respostas																					
Questões	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	
Respostas																					

CRONOGRAMA:

- Divulgação do gabarito e do caderno de prova: 14/05/2024, às 17h.
- O caderno de prova ficará disponível em www.uem.br/concurso até a divulgação do resultado final.
- Divulgação do resultado da prova objetiva: 21/05/2024.

Questão 01

Segundo a Resolução CFN n.º 600/2018, compete ao profissional Nutricionista da Área de Nutrição em Alimentação Coletiva atuar em:

Assinale a alternativa correta.

- A) Assistência Nutricional e Dietoterápica em Hospitais, Clínicas em geral, Hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA) e spas clínicos.
- B) Serviços de alimentação coletiva em empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissárias, unidades prisionais, hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), spas clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares.
- C) Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio.
- D) Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições.
- E) Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Restaurantes Populares, Cozinhas Comunitárias e outros equipamentos de segurança alimentar.

Questão 02

A dieta adequada e balanceada de um indivíduo, geralmente, resulta em balanço nitrogenado equilibrado, ou seja, a ingestão de nitrogênio diária se equipara com a quantidade excretada, sem resultar na alteração da quantidade de nitrogênio corporal. Durante o jejum, o organismo está em balanço nitrogenado negativo, resultando em maior excreção de nitrogênio do que ingerido. Por que isso acontece?

Assinale a alternativa correta.

- A) As cadeias de carbono dos aminoácidos derivados das proteínas são necessárias para a glicogenólise.
- B) As cadeias de carbono dos aminoácidos derivados das proteínas são necessárias para a beta-oxidação das gorduras.
- C) A amônia liberada a partir da oxidação dos carbonos é convertida em ureia e reincorporada em novas proteínas.
- D) A amônia liberada a partir da oxidação dos aminoácidos é excretada, principalmente como ureia, e não é reincorporada em proteínas.
- E) Se apenas um dos aminoácidos indispensáveis não for ingerido, o organismo não pode sintetizar novas proteínas para repor as proteínas perdidas.

Questão 03

A digestão de proteínas poderá ser dividida em três fases, dependendo da origem de suas enzimas (peptidases): gástrica, pancreática e intestinal. Em relação à digestão de proteínas no estômago:

- I) o suco gástrico contém ácido clorídrico que atua na desnaturação das proteínas e na destruição de microrganismos.
- II) as isoenzimas do estômago são desnaturadas em pH superior a 5.
- III) a atividade da pepsina termina quando o conteúdo gástrico se mistura com o suco pancreático no intestino delgado.

Assinale a alternativa que contém a(s) assertiva(s) correta(s).

- A) I, II e III.
- B) Apenas I e III.
- C) Apenas I e II.
- D) Apenas II e III.
- E) Apenas I.

Questão 04

O consumo diário de frutas, verduras e legumes é fundamental para a saúde, pois, segundo a National Academy of Sciences, as fibras alimentares presentes nestes alimentos resulta em diversos benefícios à saúde humana, como: redução da colesterolemia e glicemia, capacidade de fermentação, contribuição energética e regulação do trânsito intestinal. As fibras alimentares podem ser consideradas como fibras dietéticas (carboidratos não digeríveis, intrínsecos e intactos nas plantas), fibras funcionais (carboidratos não digeríveis isolados que podem exercer efeitos benéficos à saúde humana) e fibras totais (somatório das fibras dietéticas e funcionais). Dentre seus benefícios, assinale a alternativa correta.

- A) Fibras funcionais, como Psyllium, inulina, amido resistente, goma guar, β -glucanae quitosana, possuem efeito laxativo atuando sobre o aumento da frequência e do volume fecal.
- B) O butirato, um ácido graxo de cadeia curta, resultante do processo de fermentação, é considerado a fonte energética preferencial entre as células colônicas, e sua deficiência tem sido relacionada a quadros de colite.
- C) A quitosana e a celulose são consideradas como hipoglicemiantes e ainda reduzem a insulinemia.
- D) A celulose, principal fibra do farelo de trigo, tem a capacidade de ligar-se aos ácidos biliares no intestino delgado e aumentar a excreção destes ácidos pelas fezes, auxiliando, assim, na redução da colesterolemia.
- E) As fibras fermentadas anaerobicamente pelos micro-organismos do intestino grosso podem contribuir energeticamente em 2,5 a 4 kcal/g.

Questão 05

Diversos estudos abordam os benefícios do controle glicêmico para indivíduos saudáveis, obesos, diabéticos e hiperlipidêmicos. Por isso, atentar-se ao índice glicêmico dos alimentos poderá ser uma estratégia benéfica à saúde. Entretanto a forma de preparo, o processamento e o armazenamento dos alimentos podem influenciar no índice glicêmico dos alimentos de maneira significativa. Destacam-se como fatores responsáveis pela redução do índice glicêmico dos alimentos:

- I. concentração de frutose nos alimentos.
- II. presença de fibras alimentares viscosas, como a goma guar ou β -glucana.
- III. presença de inibidores de amilase: lectinas e fitatos.
- IV. relação amilose/amilopectina.
- V. quantidade de alimentos, carboidratos, proteínas e lipídios às refeições.

Assinale a alternativa que contém as assertivas corretas.

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

Questão 06

A biodisponibilidade de nutrientes é afetada diretamente pela técnica dietética dos alimentos por melhorar ou diminuir a utilização de nutrientes pelo organismo. Qual alternativa abaixo não sofre influência do processo de técnica dietética?

Assinale a alternativa correta.

- A) A produção do amido resistente que servirá como um prébiótico intestinal.
- B) A ação de ácidos fenólicos de óleos vegetais, como o de oliva, que protegerá os ácidos graxos insaturados de reações oxidativas.
- C) A desnaturação das proteínas que resultará na melhor digestibilidade e aproveitamento.
- D) As vitaminas C, tiamina e folato poderão ter concentrações reduzidas nos alimentos por serem termolábeis.
- E) As concentrações de vitaminas nos alimentos variam de acordo com a planta e o grau de maturação dos alimentos.

Questão 07

A deficiência de ferro no organismo humano resulta na carência nutricional mais prevalente no mundo, atingindo todas as camadas da sociedade. Para tanto, a preocupação com a biodisponibilidade de ferro para o organismo deve ser levada em consideração no momento da elaboração e execução de um cardápio. Por isso, quais são os fatores fisiológicos e/ou dietéticos e intraluminais que deverão ser considerados para potencializar/aumentar sua absorção?

Assinale a alternativa correta.

- A) Saturação de ferro e trânsito intestinal acelerado.
- B) Precipitação por alcalinização e ingestão concomitante de zinco.
- C) Presença de ácido cítrico, ácido ascórbico e aminoácidos sulfurados.
- D) Acloridria e ingestão de compostos antiácidos.
- E) Fitatos e ingestão de compostos alcalinos.

Questão 08

Quais alimentos abaixo são classificados como polissacarídeos, cuja digestão e absorção são rápidas?

Assinale a alternativa correta.

- A) Aveia em flocos e milho.
- B) Pão e doce de leite.
- C) Arroz branco e banana.
- D) Batata cozida e mel.
- E) Arroz branco e farinha de aveia.

Questão 09

Sobre a digestão e absorção dos carboidratos, analise as asserções abaixo:

- I. A digestão dos alimentos contendo carboidratos começa na boca, segue para o estômago e finaliza no intestino delgado.
- II. As dissacaridases (maltase, lactase e sacarase) são enzimas de ação superficial das células epiteliais (células intestinais) e realizam a “quebra” dos dissacarídeos.
- III. A captação dos carboidratos poderá ser por difusão facilitada ou transporte ativo.
- IV. A intolerância à lactose refere-se à deficiência da enzima lactase.
- V. Os carboidratos são obrigatoriamente absorvidos como monossacarídeos, dissacarídeos e polissacarídeos.

Estão corretas as assertivas.

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

Questão 10

Considerando as informações referentes aos lipídios, analise as assertivas abaixo:

- I. Uma das funções dos lipídios é transportar as vitaminas lipossolúveis.
- II. No metabolismo lipídico, se houver restrição de carboidrato, o acetil-CoA se acumula nos líquidos extracelulares, segue para o fígado e é convertido em corpos cetônicos.
- III. A gordura trans aumenta o colesterol ruim (LDL), reduz os níveis do colesterol bom (HDL) e aumenta a peroxidação lipídica das células.
- IV. A gordura saturada é predominante na margarina e na gordura vegetal hidrogenada.

Estão corretas as assertivas.

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

Questão 11

O conceito de alimentação saudável e adequada é a prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos, bem como ao uso sustentável do meio ambiente. Além disso,

- I. deve estar de acordo com as necessidades de cada fase de vida e com suas necessidades alimentares especiais.
- II. deve estar referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia.
- III. acessível do ponto de vista físico e financeiro.
- IV. harmônica em quantidade e qualidade.
- V. com quantidades mínimas de contaminantes químicos, físicos e biológicos.

Estão corretas as assertivas

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

Questão 12

O Guia Alimentar para a População Brasileira apresenta informações e recomendações sobre alimentação que objetivam promover a saúde dos indivíduos, das famílias, das comunidades e da sociedade brasileira como um todo. De acordo com as informações e recomendações do referido guia, os alimentos processados

Assinale a alternativa correta.

- A) são geralmente consumidos em pequenas quantidades, não substituindo a ingestão de alimentos *in natura* ou minimamente processados.
- B) são formulados e embalados para serem consumidos após uma preparação mínima, o que permite o compartilhamento da comida elaborada.
- C) tendem a ter pouca fibra e vitaminas e minerais, em decorrência da limitada presença de alimentos *in natura* ou minimamente processados em sua composição.
- D) são produtos fabricados essencialmente com a adição de sal, ou açúcar, ou outra substância de uso culinário (óleo ou vinagre) a um alimento *in natura* ou minimamente processado.
- E) possuem uma baixa quantidade de calorias por grama, o que contribui para diminuir o risco de obesidade para a população.

Questão 13

São consideradas medidas preventivas de contaminação cruzada dos alimentos:

Assinale a alternativa correta.

- A) todo equipamento e utensílios que tenham entrado em contato com matérias-primas devem ser limpos e desinfetados cuidadosamente após o seu uso.
- B) o uso de luvas exime o manipulador da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.
- C) toda pessoa que trabalha em uma área de manipulação de alimentos deve lavar as mãos de maneira frequente e cuidadosa, sempre que necessário, com um agente de limpeza autorizado e com água corrente potável fria ou fria e quente.
- D) a pessoa que trabalha em uma área de manipulação de alimentos deve, obrigatoriamente, lavar as mãos somente antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso do sanitário e após a manipulação de material contaminado.
- E) todo equipamento e utensílios que tenham entrado em contato com matérias-primas ou com material contaminado devem ser limpos cuidadosamente apenas com água antes de serem utilizados para entrar em contato com produtos acabado.

Questão 14

O processo de higienização dos alimentos envolve uma operação que se divide em duas etapas: limpeza e desinfecção. Considera-se como desinfecção:

Assinale a alternativa correta.

- A) Operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele, por meio de agente químico, após lavagem, enxague e secagem das mãos.
- B) Operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.
- C) Sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.
- D) Operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis.
- E) Operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis destinadas à redução de microrganismos.

Questão 15

É obrigatório que estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos desenvolvam e implementem os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), para que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento/industrialização de alimentos, complementando as Boas Práticas de Fabricação. Qual item abaixo não necessita de POP?

Assinale a alternativa correta.

- A) Higienização das instalações, dos equipamentos, móveis e dos utensílios.
- B) Controle da potabilidade da água.
- C) Higiene e saúde dos manipuladores.
- D) Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.
- E) Controle de embalagens e recipientes plásticos livres de BPA (bisfenol A).

Questão 16

A respeito da temperatura dos alimentos em fase de preparo, assinale a alternativa correta.

- A) Temperaturas inferiores a 60°C podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- B) Óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor e formação intensa de espuma e fumaça.
- C) O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura entre 5°C e 10°C ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
- D) Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura mínima de por, no máximo, 3 horas.
- E) O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 3 dias.

Questão 17

Os ovos podem estar contaminados com *Salmonella* sp. tanto na casca como na gema. Por isso, existem medidas de controle que devem ser realizadas na indústria e na produção desta matéria-prima. No preparo e na elaboração dos alimentos das UANs, a qualidade sanitária das preparações à base de ovos deve ser garantida adotando-se:

Assinale a alternativa correta.

- A) Lavar os ovos em água potável, um a um, antes de estocar e antes de usar.
- B) Ao preparar os ovos cozidos, deixá-los cozinhar por 5 minutos após levantar fervura.
- C) Não preparar ovos crus, fritos ou pochês com gemas moles.
- D) Garantir, no mínimo, 65°C no centro geométrico na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces e bolinhos à base de ovos.
- e) O uso de ovos desidratados (em pó) ou pasteurizados nas preparações que exijam ovos crus ou aquelas em que os ovos permaneçam crus após o preparo é opcional.

Questão 18

Qual a recomendação para a desinfecção dos alimentos com solução clorada diluída a 200 – 250 ppm (10 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral a 2% - 2,5% em 1 litro de água; 20 ml (2 colheres de sopa rasas) de hipoclorito de sódio a 1% em 1 litro de água)?

Assinale a alternativa correta.

- A) A solução clorada 200 ppm deve ser trocada a cada lote imerso ou ser reutilizada quando o monitoramento da solução indicar um mínimo de 100 ppm de cloro ativo. Neste caso, para ser reutilizada, a solução não deve ter muitos resíduos nem apresentar turvação.
- B) O tempo de contato da solução clorada 200 ppm com os alimentos deve ser de, no mínimo, 20 minutos.
- C) Utilizar soluções com menos de 100 ppm ou com de 250 ppm nos alimentos, também são consideradas seguras.
- D) Após a desinfecção com qualquer um dos produtos recomendados o enxague é opcional.
- E) As soluções cloradas poderão conter como estabilizantes somente: hidróxido de sódio ou de cálcio, cloreto de sódio ou de cálcio e carbonato de sódio ou cálcio, ter adição de corantes, detergentes ou aromatizantes.

Questão 19

Sobre os procedimentos para distribuição, recomenda-se que os balcões, os equipamentos e os recipientes de exposição dos alimentos prontos para o consumo na área de distribuição disponham de barreira de proteção que previna a contaminação dos alimentos, em decorrência da proximidade do consumidor ou de outras fontes. Além disso, recomenda-se:

Assinale a alternativa correta.

- A) para as preparações quentes, manter as preparações, no mínimo, a 65°C e por, no máximo, 6 horas.
- B) para as preparações quentes, no caso de estarem abaixo de 60°C, garantir que sejam consumidas em até 2 horas.
- C) para preparações frias, manter as preparações em temperaturas inferiores a 10°C por, no máximo, 6 horas.
- D) para preparações frias, quando a temperatura estiver acima de 10°C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição por até 2 horas.
- E) para preparações frias, quando a temperatura estiver até 5°C, os alimentos podem permanecer na distribuição por mais que 4 horas.

Questão 20

A contaminação ocorre quando os microrganismos são transferidos de um local para outro, por meio de contato direto ou indireto ligados ao processamento do alimento. Assim, para todas as fases do fluxo operacional recomenda-se:

Assinale a alternativa correta.

- A) Manter os alimentos protegidos durante a manipulação, garantindo que sempre estejam cobertos com tampas, filmes plásticos, panos secos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.
- B) Utilizar facas e placas de polipropileno ou de madeira/bambu diferentes e distintas para manipular alimentos crus e cozidos.
- C) Sempre começar a manipular alimentos crus e, em seguida, os cozidos.
- D) Armazenar os frios abertos em câmara frigorífica próximos à hortifruti.
- E) Não utilizar o utensílio usado para dispor bifes crus na chapa para retirá-los após a cocção.

Questão 21

A gastroenterite é a inflamação do revestimento do estômago e dos intestinos grosso e delgado. A aquisição pode ser de origem alimentar, transmitida pela água, disseminada de pessoa para pessoa ou, às vezes, por meio de disseminação zoonótica. Os sintomas incluem anorexia, náuseas, vômitos, diarreia e desconforto abdominal. Ainda sobre a gastroenterite, assinale a alternativa correta.

- A) Quando apresenta período de incubação curto (1 a 6 horas), caracteriza-se um quadro clínico de intoxicação alimentar, pois atinge o trato gastrointestinal superior e predominam vômitos, náuseas e raras diarreias, sem a ocorrência de febre. Neste caso, a toxina é produzida no alimento devido à multiplicação das bactérias toxigênicas no próprio alimento.
- B) Quando apresenta período de incubação mais longo (8 a 22 horas), caracteriza-se um quadro clínico de intoxicação alimentar, pois atinge o trato gastrointestinal superior e predominam vômitos, náuseas e raras diarreias, sem a ocorrência de febre. Neste caso, a toxina é produzida no alimento devido à multiplicação das bactérias toxigênicas no próprio alimento.
- C) Quando apresenta período de incubação curto (1 a 6 horas), pode-se ter um quadro clínico de infecção alimentar que acomete o trato gastrointestinal inferior, predominando diarreia, náuseas e raros vômitos, com ou sem febre. Neste caso, ingerem-se as bactérias patogênicas em número aumentado no alimento, fazendo que elas vençam as barreiras imunológicas e consigam se multiplicar no intestino, agredir o epitélio intestinal e, além de produzir toxinas, penetrar em outros órgãos.
- D) Quando apresenta período de incubação curto (1 a 6 horas), caracteriza-se um quadro clínico de

intoxicação alimentar, pois atinge o trato gastrointestinal superior e predominam vômitos, náuseas e raras diarreias, sem a ocorrência de febre. Neste caso, ingerimos as bactérias patogênicas em número aumentado no alimento, fazendo que elas vençam as barreiras imunológicas e consigam se multiplicar no intestino, agredir o epitélio intestinal e, além de produzir toxinas, penetrar em outros órgãos.

- E) Quando apresenta período de incubação mais longo (8 a 22 horas), pode demorar até 28 dias para ocorrer a doença. Este tipo se diferencia das outras deste grupo devido à ocorrência de disenteria (fezes com muco, pus e sangue), febre, dor de cabeça e mal-estar. Esta gastroenterite pode ocorrer mesmo quando se ingere baixas quantidades de microrganismos no alimento.

Questão 22

Com o planejamento de cardápio, pode-se articular a adequação da ingestão de nutrientes, favorecer os aspectos ergonômicos, dimensionamento físico, equipamentos, escalas de trabalho, composição do quadro de funcionários, periodicidade de entrega dos gêneros, produção cadenciada, custo de venda e custo operacional. Sendo assim, para uma melhor gestão, analise as assertivas abaixo.

- I. O rodízio de preparações que utilizem os mesmos equipamentos é importante para não sobrecarregá-los e evitar manutenções frequentes, bem como adaptações ao cardápio.
- II. Observar a safra é importante, pois alimentos adquiridos na melhor época da sua oferta possuem melhor aspecto, preço e palatabilidade.
- III. Observar o quanto a combinação de cores está repetitiva e o quanto há na oferta de sobremesa, doce e fritura em um mesmo dia.

Está/Estão correta(s) a(s) assertiva(s).

- A) I, II e III.
- B) Apenas I e II.
- C) Apenas I e III.
- D) Apenas II e III.
- E) Apenas II.

Questão 23

O sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é um sistema que permite

Assinale a alternativa correta.

- A) o reaquecimento dos alimentos.
- B) mudanças para troca de receitas.
- C) fazer a contagem microbiológica de um alimento contaminado.
- D) fazer o diagnóstico preventivo das doenças de origem alimentar.
- E) a análise da gravidade da contaminação.

Questão 24

As Boas Práticas de Fabricação (BPFs) referem-se ao conjunto de exigências necessárias para garantir a qualidade sanitária dos alimentos, desde a seleção da matéria-prima até a sua comercialização. Qual a vantagem de integrar as BPFs com o sistema APPCC?

- A) Avaliar a gravidade e as consequências das doenças causadas pelos alimentos.
- B) Facilitar as possíveis contaminações.
- C) Instruir os colaboradores com conceitos importantes sobre as técnicas operacionais e controle higiênico-sanitárias.
- D) Minimizar o desenvolvimento de risco de acidentes de trabalho.
- E) Identificar todos os pontos críticos onde procedimentos imediatos possam ser exercidos para Eliminar, Prevenir ou Reduzir os Perigos a níveis suportáveis.

Questão 25

O pedido de compras é a descrição e a compilação de todo o material necessário para a execução do cardápio em um período determinado (semanal, quinzenal, mensal, semestral, entre outros). Não só os gêneros alimentícios, mas também material de limpeza, escritório e embalagens (materiais considerados como não alimentar) deverão ser planejados. O planejamento de compras dos alimentos deve contemplar uma margem de segurança que tem como propósito

Assinale a alternativa correta.

- A) armazenar alimentos fora da safra.
- B) repor as perdas ocasionadas por armazenamento ou pré-preparo inadequados.
- C) evitar a compra de alimentos que sejam onerosos.
- D) manter o estoque sempre cheio de alimentos.
- E) permitir o controle operacional e financeiro das preparações culinárias.

Questão 26

Indique quantas porções de 0,150 kg podem ser feitas com 138 kg de carne bovina congelada, sabendo que houve perda de 12 kg no degelo, 8 kg de perda de limpeza e perda de 9,25 kg com a cocção.

- A) 867 porções.
- B) 840 porções.
- C) 787 porções.
- D) 725 porções.
- E) 697 porções.

Questão 27

Um serviço de alimentação com 530 comensais tem o per capita de 125 g de peixe. Considerando o fator de correção de 1,18, assinale a alternativa que indica a quantidade de compra de peixe para quatro semanas.

- A) 309 kg.
- B) 310,2 kg.
- C) 312,7 kg.
- D) 314,8 kg.
- E) 315 kg.

Questão 28

Para o controle de processo de preparações culinárias, a elaboração das fichas técnicas de produção ou preparação é fundamental, pois são de instrumentos que

Assinale a alternativa correta.

- A) registram o preparo de receitas sem muita complexidade, resultando no sucesso das preparações.
- B) conseguem efetuar prioritariamente o registro financeiro das preparações.
- C) permitem exclusivamente o controle de estoque do serviço de alimentação.
- D) permitem melhorar o custo de preparações com poucos ingredientes.
- E) permitem o controle operacional e financeiro das preparações culinárias.

Questão 29

Para algumas preparações, o emprego do calor misto é indicado. O que é a cocção em calor misto?

Assinale a alternativa correta.

- A) Aplicação de calor para aumentar as características sensoriais da preparação, sem perdas nutritivas e com a manutenção da unidade no interior do alimento.
- B) Aplicação do calor úmido seguido do calor seco.
- C) Aplicação de uma etapa que envolve a adição do líquido quente para abrandar as fibras dos alimentos e causar estabilidade na textura.
- D) Aplicação de três etapas de calor, iniciando-se pelo calor seco, com aplicação de ar seco e sem adição de gordura, seguida pelo calor úmido com o acréscimo de líquido e finalizando com o cozimento no grill.
- E) Aplicação iniciada com o calor seco em gordura com o intuito de formar uma camada protetora e, posteriormente, emprega-se o calor úmido com a adição de pequenas quantidades de líquido.

Questão 30

Um cardápio bem planejado deve apresentar níveis adequados de segurança alimentar, garantindo a qualidade do alimento oferecido ao consumidor final e ainda:

Assinale a alternativa correta.

- A) uma relação calórico-proteica equilibrada.
- B) a quantidade elevada de alimentos pré-processados
- C) manter o equilíbrio nutricional mediante boa aplicação de recursos.
- D) utilizar de alta tecnologia no preparo e nos processos.
- E) aplicar conhecimentos de química, biologia, economia e outros para evitar perdas do valor nutricional das preparações.

Questão 31

As fontes e as formas de transmissão por *Staphylococcus Aureus* são

Assinale a alternativa correta.

- A) solo, vegetais, água, transmissão pelo ambiente e processo térmico inadequado, caixa de papelão.
- B) vegetais e frutas, transmissão pelo ambiente.
- C) presunto, leite, cabeça, nariz e boca, transmissão por tosse e espirro.
- D) cereais e hortaliças, transmissão pelo ambiente e processo térmico inadequado.
- E) cereais e leguminosas, transmissão pelo ambiente, período de incubação, processo térmico inadequado.

Questão 32

Por que a iluminação natural é a mais recomendada durante as atividades de uma cozinha?

Assinale a alternativa correta.

- A) É mais relaxante.
- B) O ofuscamento melhora a concentração.
- C) O reflexo forte proporciona aumento no estado de vigília e concentração.
- D) Age como um tônico, estimulando sensações de bem-estar.
- E) A claridade natural estimula o vigor.

Questão 33

Como é determinada a logística para a produção dos cardápios? Assinale a alternativa correta.

- A) De acordo com o número de colaboradores e com os turnos de trabalho da empresa.
- B) Pela disponibilidade dos produtos acessíveis na região e a capacidade de armazenamento.
- C) Pelas preferências alimentares dos comensais.
- D) Pela capacitação e pelas habilidades do chefe de cozinha.
- E) Pelas preferências alimentares dos comensais e pelo valor disponível para os custos básicos.

Questão 34

Leia as afirmativas a seguir com atenção.

- I. O Manual de Boas Práticas é um documento que descreve o trabalho executado no estabelecimento e a forma correta de fazê-lo, sendo estabelecido pela RDC n.º 216 de 2004.
- II. Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) são definidos como uma descrição detalhada de todas as operações necessárias para a realização de uma atividade.
- III. São os POPs necessários segundo a RDC n.º 216 de 2004: 1) Limpeza das instalações, equipamentos e móveis; 2) Controle de vetores e pragas; 3) Limpeza do reservatório de água; 4) Higiene e saúde dos manipuladores.

Está/Estão correta(s) a(s) assertiva(s).

- A) I, II e III.
- B) Apenas I e II.
- C) Apenas II e III.
- D) Apenas I e III.
- E) Apenas III.

Questão 35

Levando em consideração as principais operações, os perigos potenciais e os critérios utilizados na elaboração de manual de boas práticas para Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), marque a opção referente às medidas de controle/monitoramento relacionadas com as compras.

- A) Aquisição de matérias-primas de fonte sem segurança comprovada.
- B) Exclusão dos fornecedores que não atendam aos requisitos exigidos.
- C) Controle dos prazos de validade e armazenamento dos produtos alimentícios isolados de produtos de outra natureza.
- D) Avaliação das condições de entrega do produto e anotação em formulário específico.
- E) Visita aos fornecedores com preenchimento do relatório de visita.

Questão 36

Qual a importância da formação e da capacitação de colaboradores?

- A) Instruir os colaboradores com conceitos importantes sobre as técnicas operacionais e controle higiênico-sanitário.
- B) Instruir colaboradores sobre as regras burocráticas da empresa e da Unidade de Alimentação e Nutrição.
- C) Para realizar um levantamento sobre os cuidados e o controle de higiene dos colaboradores.
- D) Para que os funcionários cumpram seus horários de trabalho.
- E) Instruir os colaboradores a evitar o desperdício e compreender sobre a necessidade de cumprir seu horário de trabalho.

Questão 37

Para implantação do APPCC, qual fator é considerado como risco de segurança dos pontos críticos? Assinale a alternativa correta.

- A) Capacitação dos colaboradores.
- B) Fornecedor.
- C) Boa vontade dos colaboradores.
- D) Mudanças nos procedimentos de rotina.
- E) Ter uma chefia capacitada e exigente.

Questão 38

As embalagens dos alimentos não podem se apresentar

Assinale a alternativa correta.

- A) em material como papelão.
- B) em material como folha de flandres.
- C) em material plástico contendo bisfenol A.
- D) em material plástico opaco.
- E) em embalagens amassadas e trincadas.

Questão 39

De acordo com o artigo 13 da Lei n.º 8.069/1990, a qual órgão devem ser, obrigatoriamente, comunicados os casos de suspeita ou confirmação de castigo físico, tratamento cruel ou degradante e de maus-tratos contra criança ou adolescente?

- A) Aos pais ou responsáveis.
- B) À Delegacia de Polícia Judiciária.
- C) Ao Ministério Público Estadual.
- D) À Vara da Infância e da Juventude da Comarca.
- E) Ao Conselho Tutelar da localidade.

Questão 40

Em conformidade com o Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei n.º 8.069/1990), em qual circunstância o adotando que for criança ou adolescente terá prioridade de tramitação nos processos de adoção?

- A) Com deficiência ou com doença crônica.
- B) Com medida socioeducativa.
- C) Em desacolhimento institucional.
- D) Em liberdade assistida.
- E) Em abandono ou situação de rua.