



PREFEITURA
MUNICIPAL DE
CRICIÚMA -
PROCESSO
SELETIVO
SIMPLIFICADO
EDITAL N.º
008/2018
Nutricionista

INSTRUÇÕES GERAIS

1. Sua avaliação consta de 35 questões sendo:
 - 5 de PORTUGUÊS (CONHECIMENTOS GERAIS)
 - 5 de MATEMÁTICA (CONHECIMENTOS GERAIS)
 - 5 de LEGISLAÇÃO PARA NUTRICIONISTA
 - 20 de NUTRICIONISTAConfira.
2. O valor total da sua avaliação é de **35 ponto(s)**.
3. confira se os seus dados foram inseridos no cabeçalho corretamente.
4. Leia, atentamente, a sua avaliação antes de respondê-la.
5. Use caneta de tinta **azul** ou **preta** para marcar o gabarito na folha de respostas.
6. O gabarito é personalizado, por favor, não rasure.
7. Questões rasuradas e/ou sem cálculos serão anuladas.
8. Não é permitido o uso de nenhum tipo de corretivo.
9. Não é permitido o uso de aparelho eletrônico, inclusive celular, mesmo que esteja desligado.
10. Não é permitido empréstimo de material, uso de rascunho ou qualquer tipo de consulta.
11. **Esta avaliação é um documento. Não é permitido rasgar, rasurar ou danificar nenhuma das folhas da prova.**



Dados do Aluno

Data: 02/12/2018

Curso: CONCURSO ACT CRICIUMA

Turma: ACT CRICIUMA

Disciplina: Multidisciplinar

Professor: Michel

Nome: DEMONSTRAÇÃO



Assinatura:

QUESTÃO 1 (Valor: 1)

Escrever é diferente de falar. Mesmos sons na fala podem ser grafados de maneira diferente. Por exemplo: a letra X, o G e o J, usar ou não o hífen. Tantos outros poderiam ser os exemplos de questões ortográficas. Considerando que um professor - de qualquer área - precisa conhecer a ortografia correta de palavras em língua portuguesa, qual das sequências a seguir apresenta **TODAS** as palavras escritas com ortografia correta?

- A) Mini-saia, biquíni, melancia, excerto, giboia
- B) Minissaia, biquíni, melancia, excerto, jiboia
- C) Minissaia, biquini, melancia, excerto, jibóia
- D) Minissaia, biquíni, melância, ecerto, jiboia

QUESTÃO 2 (Valor: 1)

As ambiguidades (ou duplo sentido) estão presentes tanto em textos orais quanto em textos escritos. Por vezes, situações inusitadas são criadas em razão da ambiguidade na linguagem. Assinale a alternativa em que não há ambiguidade.

- A) O pai de Pedro entrou com seu carro na garagem.
- B) A mãe pegou o filho correndo na rua.
- C) Ajudei a colega, que estava exausta, no final do dia.
- D) O aluno disse ao professor que era carioca.

QUESTÃO 3 (Valor: 1)

Considere as frases abaixo:

I - "Falávamos à respeito do jogo de ontem."

II - "À medida que o tempo passa, ele fica mais irresponsável."

III - "Iniciaremos a refeição às 12h."

Assinale a alternativa certa quanto ao uso da crase:

- A) Todas as frases estão corretas.
- B) Somente as frases II e III estão corretas.
- C) Somente a frase II está correta.
- D) Somente a frase III está correta.

DEMONSTRAÇÃO

QUESTÃO 4 (Valor: 1)

Considerando as normas ortográficas vigentes em língua portuguesa, qual sequência de palavras preenche adequadamente as lacunas do trecho abaixo?

“ ____ você está sempre de bom humor? Sinceramente gostaria de saber o ____ de tanta alegria...”
Renata respondeu prontamente: “ ____ eu estou viva.”

- A) Porque, porquê, por que
- B) Por que, porquê, porque
- C) Por quê, porque, porquê
- D) Por que, por quê, porque

DEMONSTRAÇÃO

QUESTÃO 5 (Valor: 1)

O poema 'Canção do Exílio' de Gonçalves Dias é um dos textos mais conhecidos em língua portuguesa e também um dos mais parodiados. A seguir podemos ler as duas primeiras estrofes do poema:

Minha terra tem palmeiras

Onde canta o sabiá;

As aves que aqui gorjeiam,

Não gorjeiam como lá.

Nosso céu tem mais estrelas,

Nossas várzeas têm mais flores,

Nossos bosques têm mais vida,

Nossa vida mais amores.

Abaixo, podemos ler uma paródia, escrita por Oswald de Andrade: 'Canto de Regresso à Pátria'

Minha terra tem palmares

Onde gorjeia o mar

Os passarinhos daqui

Não cantam como os de lá

Minha terra tem mais rosas

E quase que mais amores

Minha terra tem mais ouro

Minha terra tem mais terra

Assinale a única alternativa ERRADA no que diz respeito à interpretação e comparação dos dois poemas.

A) Gorjear e cantar são sinônimos

B) Apesar de semelhanças de forma e vocabulário entre os dois poemas, a ideia contida nos títulos é antagônica (Exílio X Regresso)

C) Não há intertextualidade entre os dois poemas

D) A intertextualidade é um elemento constitutivo das paródias

DEMONSTRAÇÃO

QUESTÃO 6 (Valor: 1)

Existem muitas atividades que estimulam o raciocínio, uma delas é jogar baralho. Um jogo tradicional é a Paciência, que utiliza 52 cartas. Inicialmente são formadas sete colunas com as cartas. A primeira coluna tem uma carta, a segunda tem duas cartas, a terceira tem três cartas, a quarta tem quatro cartas, e assim sucessivamente até a sétima coluna, a qual tem sete cartas, e o que sobra forma o monte, que são as cartas não utilizadas nas colunas.

A quantidade de cartas que forma o monte é:

- A) 21
 - B) 26
 - C) 28
 - D) 24
-

QUESTÃO 7 (Valor: 1)

Dois retângulos R1 e R2 são tais que: a medida da base de R1 é o dobro da medida da base de R2 e a medida da altura de R1 é a metade da medida da altura de R2.

Nessas condições podemos afirmar que:

- A) a área de R1 é o dobro da área de R2.
 - B) a área de R1 é igual a área de R2.
 - C) o perímetro de R1 é a metade do perímetro de R2.
 - D) o perímetro de R1 é o dobro do perímetro de R2.
-

QUESTÃO 8 (Valor: 1)

A Prefeitura do Município vai recuperar a ciclovia que liga dois bairros importantes da cidade e será recuperada em três etapas. Na primeira etapa, será recuperado $\frac{1}{6}$ da ciclovia e na segunda etapa mais $\frac{1}{4}$ desta. Uma fração que corresponde à terceira etapa da recuperação é:

- A) $\frac{5}{12}$
- B) $\frac{12}{7}$
- C) $\frac{1}{5}$
- D) $\frac{7}{12}$

DEMONSTRAÇÃO

QUESTÃO 9 (Valor: 1)

Dona Carla, mãe de Nestor, recorreu à bula para verificar a dosagem de um remédio que precisava dar a seu filho. Na bula, recomendava-se a seguinte dosagem: 5 gotas para cada 2 kg de massa corporal a cada 8 horas.

Se a mãe ministrou corretamente 30 gotas do remédio a seu filho a cada 8 horas, então a massa corporal dele é de:

- A) 12 kg
 - B) 24 kg
 - C) 16 kg
 - D) 36 kg
-

QUESTÃO 10 (Valor: 1)

A Secretaria de Educação do Município fez a distribuição de 120 livros infantis entre as 20 crianças do 2º ano de uma escola do bairro. O número de livros que cada criança recebeu corresponde a que porcentagem do total de livros que foram distribuídos?

- A) 20 %
 - B) 5 %
 - C) 10 %
 - D) 15 %
-

QUESTÃO 11 (Valor: 1)

No âmbito Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) devem ser considerados os parâmetros numéricos mínimos de referência da Resolução CFN específica vigente:

- A) Até 5.000 alunos de de fundamental de período parcial = 1 RT mínimo 30h/semanais
- B) Até 500 alunos de Creche e pré-escola de período integral = 1 RT mínimo 20h/semanais
- C) De 5.001 a 10.000 alunos de fundamental de período integral = 1 RT mínimo 40h/semanais
- D) De 501 a 1.000 alunos de Creche e pré-escola de período parcial = 1 RT mínimo 30h/semanais

DEMONSTRAÇÃO

QUESTÃO 12 (Valor: 1)

Sobre os parâmetros numéricos mínimos de referência para atuação do nutricionista, nos serviços de alimentação coletiva (autogestão e concessão) em: empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, unidades prisionais e similares, é correto afirmar:

A) 1.001 a 1.500 grandes refeições/dia = 3 nutricionista 30h/semanais.

B) 501 a 1.000 grandes refeições/dia = 1 nutricionista 30h/semanais.

C) 101 a 300 grandes refeições/dia = 1 nutricionista 12h/semanais.

D) Até 100 grandes refeições/dia = 1 nutricionista 8h/semanais.

QUESTÃO 13 (Valor: 1)

Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições por área de atuação conforme determina a legislação:

A) Nutrição em Saúde Pública: organizar, coordenar, supervisionar e avaliar os serviços de nutrição; prestar assistência dietoterápica e promover a educação alimentar e nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas ou privadas, e em consultório de nutrição e dietética; gerenciar projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios.

B) Nutrição em Ensino, Pesquisa e Extensão: dirigir, coordenar e supervisionar cursos de graduação em nutrição; planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos; ensinar matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição e das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins; realizar estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição.

C) Nutrição Clínica: prestar assistência nutricional e dietoterápica; promover educação nutricional; prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética; planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos; prescrever suplementos nutricionais; solicitar exames laboratoriais; participar de inspeções sanitárias.

D) Nutrição em Alimentação Coletiva: planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição; realizar assistência e educação alimentar e nutricional à coletividade, prestar assistência nutricional e dietoterápica ou a indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas.

DEMONSTRAÇÃO

QUESTÃO 14 (Valor: 1)

Com relação as condutas e práticas profissionais, sobre as atividades e ações desenvolvidas pelo nutricionista no exercício de suas atribuições obedecerão ao que segue:

I - É direito do nutricionista assistir indivíduos e coletividades sob sua responsabilidade profissional em instituição da qual não faça parte do quadro funcional, desde que respeite as normas técnico-administrativas da instituição e informe ao profissional responsável.

II - É dever do nutricionista realizar em consulta presencial a avaliação e o diagnóstico nutricional de indivíduos sob sua responsabilidade profissional.

III - Orientação nutricional e acompanhamento podem ser realizados de forma não presencial.

VI- É orientado ao nutricionista delegar suas funções e responsabilidades privativas a pessoas subordinadas quando em cargo de chefia.

A) Apenas I, II e VI estão corretas;

B) Apenas I e II estão corretas.

C) Todas as alternativas estão corretas;

D) Apenas I, II e III estão corretas;

QUESTÃO 15 (Valor: 1)

O uso de estratégias para comunicação e informação ao público e para divulgação das atividades profissionais do nutricionista, segundo o código de ética, obedecerá ao que segue:

A) É direito do nutricionista utilizar o valor de seus honorários, promoções e sorteios de procedimentos ou serviços como forma de publicidade e propaganda para si ou para seu local de trabalho.

B) É direito do nutricionista, com autorização concedida por escrito, divulgar imagem corporal de si ou de terceiros, atribuindo resultados a produtos, equipamentos, técnicas, protocolos.

C) A divulgação em eventos científicos ou em publicações técnico-científicas é permitida, sem necessidade que seja autorizada previamente pelos indivíduos ou coletividades.

D) Ao divulgar orientações e procedimentos específicos para determinados indivíduos ou coletividades, o nutricionista deve informar que os resultados podem não ocorrer da mesma forma para todos.

DEMONSTRAÇÃO

QUESTÃO 16 (Valor: 1)

O Controle de qualidade dos alimentos ocorre devido um conjunto de medidas e ações realizadas durante processo de produção de alimentos que envolvem algumas etapas como: compra de gêneros, transporte, recebimento, armazenamento e manuseio dos alimentos. Para garantir a segurança e qualidade dos alimentos em seu armazenamento, algumas medidas devem ser adotadas. Assinale a alternativa correta.

- A) Para o armazenamento em geladeira e freezer não se faz necessária a higienização das embalagens primárias dos gêneros alimentícios, pois os mesmos não apresentam risco de contaminação aos demais alimentos expostos.
- B) Podem ser armazenados no mesmo equipamento para congelamento (“freezer”) tipos diferentes de alimentos, desde que devidamente embalados e separados.
- C) Na armazenagem dos produtos não perecíveis, devem ser colocados em prateleiras ou sobre estrados de madeira afastados do chão 30 cm e 10 cm da parede.
- D) O armazenamento dos gêneros alimentícios nos estoques das unidades escolares deve manter sempre os alimentos nas suas embalagens secundárias, como em caixas de papelão.

QUESTÃO 17 (Valor: 1)

A Lei nº 11.947, de junho de 2009, define as diretrizes do PNAE. De acordo com a lei citada, assinale a alternativa que não é correspondente a uma diretriz do PNAE:

- A) A educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizado que perpassa pelo currículo escolar abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.
- B) A universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica.
- C) Apoio ao desenvolvimento sustentável com incentivos para aquisição de gêneros alimentícios diversificados produzidos também fora do estado, que reside à escola, dando preferência aqueles alimentos provindos de grandes empreendimentos agrícolas, pois dessa forma garantimos a qualidade do alimento.
- D) A participação da comunidade no controle social no acompanhamento de ações realizadas pelos Estados, Distrito Federal e Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada, por meio dos conselhos de alimentação escolar.

DEMONSTRAÇÃO

QUESTÃO 18 (Valor: 1)

Os minerais não podem ser sintetizados pelo organismo, devem ser obtidos de fontes exógenas. A dieta constitui uma das principais vias de ingestão. Os macrominerais essenciais são necessários em quantidades de 100 mg ou mais por dia, e os microminerais essenciais, são necessários em pequenas quantidades, alguns miligramas ou microgramas por dia. Assinale a alternativa que contém apenas macrominerais:

- A) Todas as alternativas estão corretas.
 - B) Zinco, flúor, cromo, iodo;
 - C) Ferro, cloro, enxofre, magnésio;
 - D) Cálcio, fósforo, sódio, potássio
-

QUESTÃO 19 (Valor: 1)

A avaliação nutricional durante o período pré-natal tem como objetivo identificar, o mais precocemente possível, gestantes com:

- A) Diagnósticos de patologias fetais.
 - B) Déficit nutricional ou sobrepeso.
 - C) Bom estado nutricional.
 - D) Bom aporte vitamínico.
-

QUESTÃO 20 (Valor: 1)

Para crianças com refluxo gastroesofágico é recomendado uma dieta com teor reduzido de lipídeos. Essa recomendação baseia-se nos efeitos fisiológicos que os lipídeos podem promover no organismo. Nesta situação, destacam-se:

- A) Diminuição do tônus do esfíncter esofágico superior (EES) e retardo do esvaziamento gástrico.
- B) Diminuição do tônus do esfíncter esofágico inferior (EEI) e retardo do esvaziamento gástrico.
- C) Aumento do tônus do EEI e retardo do esvaziamento gástrico.
- D) Aumento do tônus do EES e aceleração do esvaziamento gástrico.

QUESTÃO 21 (Valor: 1)

O cardápio da alimentação escolar é um instrumento que visa assegurar a oferta de uma alimentação saudável e adequada, que garanta o atendimento das necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo e atue como um elemento pedagógico. No que tange aos cardápios assinale a alternativa incorreta.

- A) Os cardápios deverão ser planejados antes do início do exercício financeiro como também devem ser apresentados para o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) para sugestões e ajustes.
- B) É proibida a aquisição de bebidas com baixo teor nutricional como: refrigerantes, refrescos artificiais, bebidas ou concentrados de xarope, dentre outras bebidas similares.
- C) É restrita a aquisição de alguns gêneros alimentícios com recursos do FNDE como: enlatados, embutidos, doces, preparações prontas e semiprontas para o consumo.
- D) Os cardápios deverão conter no mínimo 3 porções de frutas e hortaliças (350g/ aluno/semana) nas refeições ofertadas.

QUESTÃO 22 (Valor: 1)

A atuação do nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é garantida pela legislação atual (Resolução CFN no 465/2010), que o coloca como responsável técnico (RT) junto ao governo federal. E este profissional responderá ética, civil, administrativa e plenamente pelas atividades definidas na legislação do PNAE e pelas normas do CFN. Segundo esta resolução quais atividades são atribuições do nutricionista no PNAE:

I. Testes de aceitabilidade: Os produtos a serem introduzidos no cardápio escolar devem ser avaliados sensorialmente, tanto em nível técnico, pelos profissionais do programa, como em campo, pelas crianças.

II. Planejamento de cardápios: em razão de vários parâmetros, é estabelecida a composição padrão do cardápio que será servido às crianças.

III. Capacitação de RH: O pessoal encarregado do preparo da alimentação escolar (merendeiras) deve ser treinado e reciclado periodicamente.

IV. Educação alimentar e nutricional: A escola é o ambiente ideal para tal atividade e a alimentação escolar é uma das principais ferramentas.

Qual alternativa contém as afirmativas corretas?

A) I, II e IV.

B) I, II, III e IV.

C) II, III e IV.

D) I, II e III.

DEMONSTRAÇÃO

QUESTÃO 23 (Valor: 1)

Para a realização da Segurança Alimentar e Nutricional - SAN, é necessário contemplar quais dimensões abaixo?

- A - Disponibilidade do alimento.**
- B - Acesso (físico e econômico) ao alimento.**
- C - Estabilidade de disponibilidade, acesso e utilização do alimento.**
- D - Utilização dos nutrientes.**

A) A, B, C e D

B) A, C e D

C) B e C

D) D e B

QUESTÃO 24 (Valor: 1)

HACCP (APPCC) Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle é a ferramenta que tem se mostrado o mais eficiente para assegurar a qualidade dos alimentos. Estão relacionados a este sistema, exceto:

A) Esse sistema é baseado em sete princípios, sendo dois deles a identificação e avaliação dos perigos e estabelecimento das ações corretivas.

B) APPCC – garante a QHS (qualidade higiênico sanitária), mas não a QNS (qualidade nutricional sensorial)

C) Objetiva identificar todos os fatores associados à matéria-prima, ingredientes, insumos e processo com o intuito de garantir a inocuidade do produto até sua chegada ao pré-preparo.

D) Em 1993 - Portaria 1428 do MS estabelece obrigatoriedade dos procedimentos para implantação do APPCC nos estabelecimentos de pescados e derivados.

QUESTÃO 25 (Valor: 1)

Um homem de 55 anos de idade, com alto risco para doença arterial coronariana, precisa receber as orientações em relação a alimentação. Para que sejam observadas as recomendações nutricionais para redução do colesterol plasmático total. Ele deve ser orientado a:

A) Aumentar a ingestão de alimentos que são fontes de ácidos graxos saturados, reduzir a quantidade de açúcares simples e diminuir o número de refeições por dia.

B) Aumentar o consumo de ácidos graxos monoinsaturados presentes principalmente na gordura de coco e azeite de oliva.

C) Reduzir a ingestão de gorduras vegetais hidrogenadas, aumentar o consumo de ácidos graxos poliinsaturados (linoléico e alfa-linolênico) que estão presentes tanto em espécies vegetais como animais empregados na alimentação humana.

D) Reduzir as fontes de colesterol da dieta como as carnes, os laticínios integrais e a margarina, e aumentar o aporte de fibra dietética.

QUESTÃO 26 (Valor: 1)

A anemia por deficiência de ferro é a carência nutricional de maior magnitude no mundo, sendo considerada uma carência em expansão em todos os segmentos sociais, atingindo principalmente crianças menores de dois anos e gestantes. Estudos apontam que aproximadamente metade dos pré-escolares brasileiros sejam anêmicos (cerca de 4,8 milhões de crianças) com a prevalência chegando a 67,6% nas idades entre seis e 24 meses. No caso de gestantes, estima-se uma média nacional de prevalência de anemia em torno de 30%. Pode-se afirmar que:

I - O Programa Nacional de Suplementação de Ferro consiste na suplementação medicamentosa de sulfato ferroso para todas as crianças de 6 meses a 18 meses de idade, gestantes a partir da 10ª semana e mulheres até o 6º mês pós-parto.

II - Os suplementos de ferro serão distribuídos, gratuitamente, às unidades de saúde que conformam a rede do SUS em todos os municípios brasileiros, de acordo com o número de crianças e mulheres que atendam ao perfil de sujeitos da ação do Programa.

III - Tem como objetivo distribuir doses semanais de sulfato ferroso para crianças de 6 a 18 meses;

IV - Deve desenvolver atividades de orientação nutricional para as famílias acompanhadas no Programa, com vistas a fomentar o consumo de alimentos ricos em ferro e hábitos alimentares saudáveis

Assinale abaixo a alternativa que contém somente as afirmações verdadeiras sobre o Programa Nacional de Suplementação de Ferro.

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

DEMONSTRAÇÃO

QUESTÃO 27 (Valor: 1)

Segundo a resolução do CFN nº 465/2010, cardápio tem por definição: ferramenta operacional que relaciona os alimentos destinados a suprir as necessidades nutricionais individuais e coletivas, discriminando os alimentos por preparações, quantitativo de per capita, calorias, carboidrato, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais. Com base no exposto e com os seus conhecimentos sobre as recomendações de cardápios no âmbito do PNAE, assinale a alternativa correta.

- A) Alunos matriculados em escolas em comunidades indígenas localizadas em áreas remanescentes de quilombos devem ter no mínimo 25% das suas necessidades nutricionais atendidas por refeição oferecida.
- B) Alunos matriculados na Educação Básica em período integral, excluindo as localizadas em comunidades indígenas e em área remanescentes de quilombos, deverão ter suas necessidades nutricionais atendidas em 60% no mínimo.
- C) As recomendações nutricionais dos alunos matriculados na Educação Básica em período parcial devem oferecer no mínimo 20% das necessidades quando oferecida uma refeição.
- D) As recomendações nutricionais dos alunos matriculados na Educação Básica em período parcial deverão ser no mínimo 40%, quando ofertado duas ou mais refeições.

QUESTÃO 28 (Valor: 1)

A Nutrição Funcional é uma maneira dinâmica de abordar, prevenir e tratar desordens crônicas complexas através da detecção e correção dos desequilíbrios que geram as doenças. Sobre esta questão assinale a alternativa incorreta:

- A) ácidos graxos: ômega 3 - Auxilia na manutenção de níveis saudáveis de triglicerídeos, esta alegação somente deve ser utilizada para os ácidos graxos Omega 3 de cadeia longa provenientes de óleos de peixe (EPA - ácido eicosapentaenóico e DHA - ácido docosahexaenóico).”.
- B) Lactobacillus casei shirota (prebiótico) contribui para o equilíbrio da flora intestinal. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”
- C) “O psillium (fibra alimentar) auxilia na redução da absorção de gordura, A única espécie já avaliada é a Plantago ovata. Qualquer outra espécie deve ser avaliada quanto à segurança de uso.
- D) Licopeno, quitosana, inulina, e lactulose, são alguns exemplos de alimentos/ingredientes, com alegações funcionais.

DEMONSTRAÇÃO

QUESTÃO 29 (Valor: 1)

O Brasil tem longa experiência na execução de programas sociais voltados para a questão alimentar e nutricional. A lei federal 11.346/2006, conhecida como Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), criou:

- A) Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN).
 - B) Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).
 - C) Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
 - D) Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PRONAN).
-

QUESTÃO 30 (Valor: 1)

A pré-lavagem de hortifruti, quando existente, deve ser feita em água potável e em local apropriado. Para o preparo destes gêneros, deve ser realizada a higienização completa que compreende: Lavagem criteriosa com água potável; Desinfecção: imersão em solução clorada por 15 a 30 minutos; Enxágüe com água potável. Assinale a alternativa que apresenta a correta diluição para obter solução clorada a 200 - 250 ppm:

- A) 10 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral a 2,0 - 2,5% em 1 litro de água ou 20 ml (2 colheres de sopa rasas) de hipoclorito de sódio a 1% em 1 litro de água.
 - B) 20 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral a 2,0 - 2,5% em 1 litro de água ou 40 ml (2 colheres de sopa rasas) de hipoclorito de sódio a 1% em 1 litro de água.
 - C) 5 ml (1 colher de chá) de água sanitária para uso geral a 2,0 - 2,5% em 1 litro de água ou 10 ml (2 colheres de chá) de hipoclorito de sódio a 1% em 1 litro de água.
 - D) 15 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral a 2,0 - 2,5% em 2 litros de água ou 30 ml (2 colheres de sopa rasas) de hipoclorito de sódio a 1% em 2 litros de água.
-

QUESTÃO 31 (Valor: 1)

O PNAE é o maior e mais antigo programa de alimentação escolar no mundo e foi implantado em 1955. Sobre o PNAE marque a alternativa correta.

- A) FNDE - garante por meio da transferência de recursos financeiros, a alimentação escolar dos alunos de toda a educação básica matriculados em escolas públicas e filantrópicas.
- B) Em 1968 a alimentação escolar passou a ser um direito garantido pela constituição federal.
- C) O PNAE repassa os seguintes valores: Creches R\$ 2,50; Pré - escola R\$ 2,00; Escolas indígenas e Quilombos R\$ 0,25; Ensino jovem e adulto R\$ 0,30; Ensino integral R\$ 1,00; Programa mais educação R\$ 0,90.
- D) O PNAE não tem caráter complementar uma vez que as três esferas governamentais (União, Estados e Municípios) auxiliam o programa financeiramente.

DEMONSTRAÇÃO

QUESTÃO 32 (Valor: 1)

O Conselho de Alimentação do Escolar (CAE), para exercer sua função fiscalizadora, necessita que ocorram visitas periódicas nas escolas. Sobre as visitas, assinale a alternativa que não é da competência fiscal do conselho.

- A) É função do CAE verificar se as merendeiras apresentam treinamento de boas práticas de manipulação e aplicar com as mesmas treinamentos regulares, garantindo, assim, adequadas condições higiênicas sanitárias.
- B) Verificar se os gêneros alimentícios recebidos para o preparo da alimentação estão de acordo com o cardápio elaborado pela nutricionista com participação do CAE.
- C) Verificar se a escola apresenta controle de estoque dos produtos que recebe e se fiscaliza a data de vencimento dos mesmos.
- D) Acompanhar a aplicação do teste de aceitabilidade nas unidades escolares, conversar com os pais, alunos, merendeiras e professores para saber quais são as preparações mais aceitas e as mais rejeitas.

QUESTÃO 33 (Valor: 1)

O Guia alimentar para a população brasileira (GAPB), publicado pelo Ministério da Saúde em 2014, é um dos instrumentos de apoio às ações das equipes de saúde da atenção primária para desenvolver atividades de EAN. O Guia apresenta a nova classificação dos alimentos de acordo com o grau de processamento a que são submetidos ao invés de apenas classificar os alimentos em termos de nutrientes. De acordo com a classificação e orientações do GAPB assinale a alternativa correta:

- A) O suco natural de fruta é um alimento minimamente processado, e apresenta a mesma composição e os mesmos benefícios do que a fruta inteira.
- B) Deve-se limitar o consumo de alimentos ultra-processados como sorvetes, refrigerantes e biscoitos recheados;
- C) Os alimentos *in natura* ou minimamente processados devem ser a base de uma boa alimentação. Exemplos destes alimentos temos: cenoura, ovos, feijão, amendoim.
- D) Deve-se evitar o consumo de alimentos processados como geleias de frutas, vegetais em conservas e queijos;

DEMONSTRAÇÃO

QUESTÃO 34 (Valor: 1)

Em relação aos aspectos nutricionais relacionados ao aproveitamento integral de alimentos, assinale a alternativa correta:

- A) Fazer o reaproveitamento de alimentos, vai gerar um maior teor de vitaminas e minerais nesse tipo de prática em relação ao aproveitamento integral do mesmo.
- B) A quantidade de vitaminas, sais minerais e proteínas que estão concentradas nas cascas e folhas, na maioria delas tem menor quantidade que na parte costumeiramente utilizada.
- C) As análises químicas mostraram que as cascas das frutas apresentam, em geral, teores de nutrientes maiores do que os das suas respectivas partes comestíveis.
- D) Deve-se adicionar bicarbonato de sódio na água do cozimento para acentuar sua cor e preservar melhor os nutrientes.

QUESTÃO 35 (Valor: 1)

Em relação à aquisição de gêneros alimentícios através do PNAE, assinale a alternativa correta.

- A) 40% no mínimo do total dos recursos repassados pelo FDNE deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios industrializados como: enlatados, doces, preparações semi - prontas, dentre outros industrializados e os 60% restante devem ser investidos em gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e de empreendedores familiar rural ou suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.
- B) 20% no mínimo dos recursos financeiros repassados pelo FNDE deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios provindos da agricultura familiar rural, podendo ser dispensado o processo licitatório desde que o preço do produto seja compatível com os vigentes no mercado local.
- C) Na aquisição dos produtos da agricultura familiar é indispensável o processo licitatório, mesmo que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.
- D) 30% no mínimo do total dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e dos empreendedores familiar rural ou suas organizações, priorizando-se os assentados de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e quilombolas.