



Nutricionista / Nutrição em Alimentação Coletiva

Prezado(a) Candidato(a),

Para assegurar a tranquilidade no ambiente de prova, a eficiência da fiscalização e a segurança no processo de avaliação, lembramos a indispensável obediência aos itens do Edital e aos que seguem:

01. Deixe sobre a carteira **APENAS caneta esferográfica de tubo transparente e documento de identidade**. Os demais pertences devem ser colocados embaixo da carteira, em saco entregue para tal fim. Os **celulares devem ser desligados**, antes de guardados. O candidato que for apanhado portando celular será automaticamente eliminado do certame.
02. Anote o seu número de inscrição e o número da sala, no espaço reservado neste Caderno de Questões.
03. Antes de iniciar a resolução das 50 (cinquenta) questões, verifique se o Caderno está completo e se as questões seguem a seguinte ordem: de 01 a 10 – Língua Portuguesa; de 11 a 20 – Legislação e de 21 a 50 – Conhecimentos Específicos. Qualquer reclamação de defeito no Caderno deverá ser feita nos primeiros 30 (trinta) minutos após o início da prova.
04. Ao receber a Folha Resposta, confira os dados do cabeçalho. Havendo necessidade de correção de algum dado, chame o fiscal. Não use corretivo nem rasure a Folha Resposta.
05. A prova tem duração de **4 (quatro) horas** e o tempo mínimo de permanência em sala de prova é de **1 (uma) hora**.
06. É terminantemente proibida a cópia do gabarito, conforme subitem 13.16 do Edital.
07. A Folha Resposta do candidato será disponibilizada em sua área individual na data estabelecida no Cronograma de Atividades.
08. Ao terminar a prova, não esqueça de assinar a Lista de Presença e Ata de Sala e a Folha Resposta, no campo destinado à assinatura, e de entregar o Caderno de Questões e a Folha Resposta ao fiscal de sala.

Atenção! Os três últimos candidatos só poderão deixar a sala simultaneamente e após a assinatura na Lista de Presença e Ata de Sala.

Boa prova!

Fortaleza, 22 de fevereiro de 2026.

Inscrição

Sala

01 Era uma festa. Comemorávamos a vinda de um bebê que ainda morava na barriga da mãe.
02 Eu havia acabado de segurá-la para que ela passasse a pequena mão na água da fonte do jardim.
03 Ela tentava colocar o dedo gorducho no buraco para que a água se espalhasse, como tinha visto
04 uma criança mais velha fazer. Parecia encantada com a possibilidade de controlar a água. Tem 1
05 ano e oito meses, cabelos cacheados que lhe dão uma aparência de anjo barroco e uns olhos
06 arregalados. Com olheiras, Catarina é um bebê com olheiras, embora durma bem e muito. De
07 repente, ela enrijeceu o corpo e deu um grito: “A menina.... A menina.... Quebrou”.

08 Era um grito de horror. O primeiro que eu ouvia dela. Animação, manha, dor física, tudo
09 isso eu já tinha ouvido de sua boca bonita. Aquele era um grito diferente. Não parecia um tom que
10 se pudesse esperar de alguém que ainda precisava se esforçar para falar frases completas. Catarina
11 estava aterrorizada. “A menina... A menina...” Ela continuava repetindo. Olhei para os lados e
12 demorei um pouco a enxergar o que ela tinha visto em meio a tanta gente. Uma garota, de uns 10,
13 12 anos, talvez, com uma perna engessada. “Quebrou...” Catarina repetia. “A menina... quebrou.”

14 Ela não olhava para mim, como costuma fazer quando espera que eu esclareça alguma
15 novidade do mundo. Era mais uma denúncia. Pelo resto da festa, ela gritou a mesma frase, no
16 mesmo tom aterrorizado, sempre que a menina quebrada passava por perto. Nos aproximamos da
17 garota, para que Catarina pudesse ver que ela parecia bem, e que os amigos se divertiam
18 escrevendo e desenhando coisas no gesso, mas nada parecia diminuir o seu horror. Os adultos
19 próximos tentaram explicar a ela que era algo passageiro. Mas ela não acreditava. Naquele sábado
20 de janeiro Catarina descobriu que as pessoas quebravam.

21 Eu a peguei, olhei bem para ela, olho no olho, e tentei usar minha suposta credibilidade de
22 madrinha: “A menina caiu, a perna quebrou, agora a perna está colando, e depois ela vai voltar a
23 ser como antes”. Catarina me olhou com os olhos escancarados, e eu tive a certeza de que ela não
24 acreditava. Ficamos nos encarando, em silêncio, e ela deve ter visto um pouco de vergonha no
25 assoalho dos meus olhos. Era a primeira vez que eu mentia pra ela. E dali em diante, ela talvez
26 intuisse, as mentiras não cessariam. Naquela noite, depois da festa, fui dormir envergonhada.

27 O que eu poderia dizer a você, Catarina? A verdade? A verdade você já sabia, você tinha
28 acabado de descobrir. As pessoas quebram. Até as meninas quebram. E, se as meninas quebram,
29 você também pode quebrar. E vai, Catarina. Vai quebrar. Talvez não a perna, mas outras partes de
30 você. Membros invisíveis podem fraturar em tantos pedaços quanto uma perna ou um braço. E
31 doer muito mais. E doem mais quando são outros que quebram você, às vezes pelas suas costas,
32 em outras fazendo um afago, em geral contando mentiras ou inventando verdades. Gente cheia de
33 medo, Catarina, que tem tanto pavor de quebrar, que quebram outros para manter a ilusão de que
34 são indestrutíveis e podem controlar o curso da vida. E dão nomes mais palatáveis para a inveja e
35 para o ódio que os queima. Mas à noite, Catarina, à noite, eles sabem.

36 E, Catarina, você tem toda a razão de duvidar. Depois de quebrar, nunca mais voltamos a
37 ser como antes. Haverá sempre uma marca que será tão você quanto o tanto de você que ainda não
38 quebrou. Viver, Catarina, é rearranjar nossos cacos e dar sentido aos nossos pedaços, os novos e os
39 velhos, já que não existe a possibilidade de colar o que foi quebrado e continuar como era antes. E
40 isso é mais difícil do que aprender a andar e a falar. Isso é mais difícil do que qualquer uma das
41 grandes aventuras contadas em livros e filmes. Isso é mais difícil do que qualquer outra coisa que
42 você fará. (...)

Adaptado de: BRUM, Eliane. A menina quebrada. Revista Época. 28/01/2013. Disponível em
<<http://elianebrum.com/opiniao/colunas-na-epoca/a-menina-quebrada/>>. Acesso em 18 jan.
2026.

01. Da leitura do texto, é correto afirmar que:
- A) as pessoas precisam aprender a lidar com as marcas que ficam depois que elas quebram.
 - B) assim como a menina quebrada, Catarina um dia também irá fraturar uma perna ou um braço.
 - C) algumas pessoas não quebram porque são poderosas o suficiente para controlar o curso da vida.
 - D) o fato de que não voltarmos a ser como antes depois de quebrar revela nossa incapacidade de superação.
02. No trecho “Eu havia acabado de segurá-la para que ela passasse a pequena mão na água da fonte do jardim.” (linha 02), o termo em destaque refere-se a:
- A) uma bebê recém-nascida.
 - B) uma criança mais velha.
 - C) a afilhada da narradora.
 - D) a menina quebrada.
03. No trecho “Era mais uma **denúncia**” (linha 15), a palavra que, caso substituísse o termo destacado, melhor conservaria seu sentido seria:
- A) incriminação.
 - B) indagação.
 - C) negação.
 - D) asserção.
04. Assinale a alternativa que ordena os termos do geral para o particular.
- A) mãe (linha 01) / bebê (linha 01).
 - B) bebê (linha 06) / Catarina (linha 06).
 - C) menina (linha 07) / criança (linha 04).
 - D) perna (linha 29) / membros (linha 30).
05. Sobre a organização do segundo parágrafo do texto, é correto afirmar que ele se desenvolve preferencialmente a partir:
- A) do confronto entre as ideias da autora e de sua afilhada sobre uma garota.
 - B) do detalhamento da ideia expressa no tópico frasal sobre o grito da menina.
 - C) da comparação entre as brincadeiras da menina e as das crianças mais velhas.
 - D) da explicação dos adultos sobre a situação da garota que tinha a perna engessada.
06. Assinale a alternativa em que o advérbio destacado, apesar da mudança de posição, continua modificando o mesmo elemento sobre o qual incide no trecho: “Uma garota, de uns 10, 12 anos, **talvez**, com uma perna engessada” (linha 12-13).
- A) **Talvez**, uma garota, de uns 10, 12 anos, com uma perna engessada.
 - B) Uma garota, de uns 10, 12 anos, com uma perna, **talvez**, engessada.
 - C) Uma garota, de uns 10, 12 anos, com uma perna engessada, **talvez**.
 - D) Uma garota, **talvez** de uns 10, 12 anos, com uma perna engessada.
07. No início do texto, a autora nos revela uma grande descoberta que impacta sua afilhada. Entre os recursos utilizados para expressar a surpresa da menina com sua descoberta, pode ser apontado (a):
- A) O uso de reticências na representação da fala da menina.
 - B) A descrição da festa de que as personagens participavam.
 - C) A observação de que a menina tinha um sono de qualidade.
 - D) O uso do pretérito imperfeito na descrição das ações da menina.

08. Assinale a alternativa em que o verbo em destaque está conjugado no mesmo tempo e modo verbal que o destacado no trecho: “O que eu **poderia** dizer a você, Catarina?” (linha 27).
- A) “Eu **havia** acabado de segurá-la...” (linha 02).
 - B) “...alguém que ainda **precisava** se esforçar...” (linha 10).
 - C) “...as mentiras não **cessariam**.” (linha 26).
 - D) “A verdade você já **sabia**...” (linha 27).
09. Assinale a alternativa em que a expressão em destaque exerce a mesma função sintática que a destacada no trecho: “Catarina estava **aterrorizada**.” (linhas 10-11).
- A) “... Catarina é **um bebê** com olheiras ...” (linha 06).
 - B) “...ela enrijeceu **o corpo**...” (linha 07).
 - C) “... **tudo isso** eu já tinha ouvido de sua boca bonita.” (linhas 08-09).
 - D) “Nos aproximamos **da garota**...” (linhas 16-17).
10. Assinale a alternativa em que o vocábulo **que** classifica-se do mesmo modo que no trecho: “Comemorávamos a vinda de um bebê **que** ainda morava na barriga da mãe.” (linha 01).
- A) “Eu havia acabado de segurá-la para **que** ela passasse a pequena mão na água da fonte do jardim.” (linha 02).
 - B) “...esperar de alguém **que** ainda precisava se esforçar para falar frases completas.” (linha 10).
 - C) “quando espera **que** eu esclareça alguma novidade do mundo.” (linhas 14-15).
 - D) “Catarina pudesse ver **que** ela parecia bem” (linha 17).

Legislação

11. Os Princípios Fundamentais da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 caracterizam-se por sua natureza estruturante do Estado brasileiro. Assinale a alternativa correta.
- A) A soberania, a cidadania, a dignidade da pessoa humana, os valores sociais do trabalho e da livre iniciativa e o pluralismo político são fundamentos da República.
 - B) O princípio da separação dos Poderes integra apenas a Organização do Estado, não sendo considerado princípio fundamental.
 - C) Os princípios fundamentais possuem caráter meramente programático e não produzem efeitos jurídicos diretos.
 - D) A prevalência dos direitos humanos é princípio exclusivo das relações internas do Estado brasileiro.
12. No que se refere à organização político-administrativa do Estado brasileiro, assinale a alternativa correta.
- A) Os Municípios não integram a Federação.
 - B) O Distrito Federal possui Constituição própria.
 - C) Os Estados podem incorporar-se entre si não podendo, contudo, subdividir-se ou desmembrar-se para se anexarem a outros, ou formarem novos Estados ou Territórios Federais.
 - D) A organização político-administrativa da República Federativa do Brasil compreende a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, todos autônomos, nos termos da Constituição Federal.

13. Segundo o Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal, é correto afirmar que:
- A) A pena aplicável ao servidor público pela Comissão de Ética é a de advertência e sua fundamentação constará do respectivo parecer, assinado por todos os seus integrantes, com ciência do faltoso.
 - B) Em todos os órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, indireta autárquica e fundacional, ou em qualquer órgão ou entidade que exerça atribuições delegadas pelo poder público, deverá ser criada uma Comissão de Ética, encarregada de orientar e aconselhar sobre a ética profissional do servidor, no tratamento com as pessoas e com o patrimônio público, competindo-lhe conhecer concretamente de imputação ou de procedimento susceptível de censura.
 - C) O Código de Ética não se aplica aos ocupantes de cargos em comissão.
 - D) O servidor pode omitir informação quando entender conveniente ao interesse pessoal.
14. Segundo o que determina o Estatuto da Universidade Federal do Ceará pode-se afirmar que:
- A) A autonomia universitária compreende: autonomia didático-científica, administrativa e de gestão financeira e patrimonial.
 - B) Comporá o Conselho Universitário dois representantes das coordenações dos cursos de graduação, escolhidos, com os suplentes, dentre os respectivos coordenadores, sob a coordenação e supervisão da Pró-Reitoria de Graduação.
 - C) A organização e o funcionamento da Universidade rege-se apenas pelas disposições constantes do Estatuto e do Regimento Geral e pelos regimentos específicos, que complementarão o Regimento Geral.
 - D) A Universidade organizar-se-á com observância ao princípio da reserva legal.
15. Segundo o Regimento Geral da UFC, está correto o que se afirma em:
- A) Os órgãos colegiados superiores exercem, primordialmente função julgadora.
 - B) Os colegiados deliberativos da Universidade reunir-se-ão ordinariamente, pelo menos 01 (Uma) vez por semestre, na forma do que seja previsto em regimento ou em normas próprias, e, extraordinariamente, sempre que necessário, respeitados os casos especiais previstos no Estatuto e no Regimento Geral da UFC.
 - C) A hora-crédito não poderá alcançar menos de 50 (cinquenta) minutos de trabalho efetivo, podendo a Universidade determinar, mediante normas do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, que a sua duração ultrapasse esse limite em atividade de laboratório, de biblioteca, de campo e em outras que venham a ser previstas.
 - D) O ano letivo regular inicia-se em fevereiro e estender-se-á até janeiro do ano seguinte, não podendo nele as atividades escolares ocuparem menos de 100 (cem) dias de trabalho efetivo, excluindo o tempo reservado a exames finais.
16. Depois de uma reunião de especialistas, realizada na Universidade Gadjsh Mada, em Yogyakarta, na Indonésia, entre 6 e 9 de novembro de 2006, 29 eminentes especialistas de 25 países, com experiências diversas e conhecimento relevante das questões da legislação de direitos humanos, adotaram por unanimidade os Princípios de Yogyakarta sobre a Aplicação da Legislação Internacional de Direitos Humanos em relação a:
- A) Tráfico Internacional de Crianças e Adolescentes.
 - B) Orientação Sexual e Identidade de Gênero.
 - C) Programa Trabalho Justiça e Cidadania.
 - D) Direito dos Animais.

17. Assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A) Para os fins do Decreto Nº 4.377 de 13 de setembro de 2002, a expressão "discriminação contra a mulher" significará toda a distinção, exclusão ou restrição baseada no sexo e que tenha por objeto ou resultado prejudicar ou anular o reconhecimento, gozo ou exercício pela mulher, independentemente de seu estado civil, com base na igualdade do homem e da mulher, dos direitos humanos e liberdades fundamentais nos campos político, econômico, social, cultural e civil ou em qualquer outro campo.
- B) No Decreto Nº 65.810 de 8 de dezembro de 1969, a expressão "discriminação racial" significará qualquer distinção, exclusão, restrição ou preferência baseadas em raça, cor, descendência ou origem nacional ou étnica que tem por objetivo ou efeito anular ou restringir o reconhecimento, gozo ou exercício num mesmo plano, (em igualdade de condição), de direitos humanos e liberdades fundamentais no domínio político econômico, social, cultural ou em qualquer outro domínio de vida pública.
- C) A Convenção 169 da OIT, conhecida como Convenção sobre povos indígenas e tribais de 1989, estabelece que esses povos terão o direito de manter seus costumes e instituições, desde que não sejam incompatíveis com os direitos fundamentais previstos no sistema jurídico nacional e com direitos humanos internacionalmente reconhecidos. Sempre que necessário, deverão ser estabelecidos procedimentos para a solução de conflitos que possam ocorrer na aplicação desse princípio. A presente Convenção será vinculante para todos os Membros da Organização Internacional do Trabalho.
- D) Reza o Pacto Internacional sobre Direitos Econômicos, Sociais e Culturais que para a obtenção dos seus fins, todos os povos podem dispor livremente de suas riquezas e recursos naturais, sem prejuízo das obrigações que derivam da cooperação econômica internacional baseada no princípio do benefício recíproco, assim como do direito internacional. Em nenhum caso, se poderá privar um povo dos seus próprios meios de subsistência.

18. Assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A) O primeiro critério de desempate em concurso público será a idade, dando-se preferência ao de idade mais elevada.
- B) Os concursos públicos podem estabelecer uma idade máxima para seus candidatos, mas essa restrição só é admitida quando a função demanda alta capacidade física ou de risco.
- C) As empresas privadas não podem estabelecer uma idade máxima para seus candidatos, salvo quando a natureza da atividade, de forma técnica e indiscutível, justificar a limitação.
- D) É vedado ao Poder Público criar ou incentivar a preparação dos trabalhadores para a aposentadoria, por meio de estímulo a novos projetos sociais, por se tratar tal incentivo uma forma disfarçada de discriminação etária.

19. Assinale a alternativa correta.

- A) A pessoa com espectro autista não é considerada pessoa com deficiência na legislação brasileira, nos termos da Lei Nº 13.146 de 6 de julho de 2015.
- B) É vedada restrição ao trabalho da pessoa com deficiência e qualquer discriminação em razão de sua condição, inclusive nas etapas de recrutamento, seleção, contratação, admissão, exames admissional e periódico, permanência no emprego, ascensão profissional e reabilitação profissional, exceto quando há exigência de aptidão plena.
- C) Considera-se discriminação em razão da deficiência toda forma de distinção, restrição ou exclusão, por ação ou omissão, que tenha o propósito ou o efeito de prejudicar, impedir ou anular o reconhecimento ou o exercício dos direitos e das liberdades fundamentais de pessoa com deficiência, incluindo a recusa de adaptações razoáveis e de fornecimento de tecnologias assistivas.
- D) A lei instituiu o cordão de fita com desenhos de girassóis como símbolo nacional de identificação de pessoas com deficiências ocultas. A utilização do símbolo dispensa a apresentação de documento comprobatório da deficiência, eventualmente solicitado pelo atendente ou pela autoridade competente, pois tal exigência descredibiliza a pessoa com deficiência, caracterizando, assim, discriminação.

20. Assinale a alternativa correta.

- A) O Decreto Nº 12.122, DE 30 DE JULHO DE 2024 institui Programa Federal de Prevenção e Enfrentamento do Assédio e da Discriminação, com finalidade de enfrentar todas as formas de violências decorrentes das relações de trabalho, em especial o assédio moral, o assédio sexual e a discriminação, por meio de:
- I. ações coordenadas de prevenção do assédio e da discriminação, por intermédio de estratégias educativas que abordem a formação e a sensibilização de agentes públicos;
 - II. gestão humanizada nos espaços institucionais, físicos ou virtuais;
 - III. avaliação permanente do ambiente organizacional para assegurar que as ações coordenadas de prevenção de que trata o inciso I promovam as mudanças desejadas;
 - IV. destinação de espaços e criação de mecanismos para promover o acolhimento, a escuta ativa, a orientação e o acompanhamento das pessoas afetadas por assédio e discriminação;
 - V. proteção às pessoas denunciantes contra ações praticadas em retaliação ao exercício do direito de relatar;
 - VI. garantia do sigilo dos dados pessoais dos envolvidos nas denúncias em relação a terceiros, até a instauração formal do processo;
 - VII. procedimentos administrativos disciplinares que resguardem a vítima, em todas as suas fases, com vistas a evitar a revitimização; e
 - VIII. estruturação de instâncias que garantam a efetividade do Programa, com vistas a promover a integração entre as ações dos órgãos e das entidades de que trata o art. 1º, parágrafo único.
- B) A Lei Nº 14.540 de 3 de abril de 2023 institui o Programa de Prevenção e Enfrentamento ao Assédio Sexual e demais Crimes contra a Dignidade Sexual e à Violência Sexual no âmbito da administração pública, direta e indireta, federal, estadual, distrital e municipal. O Programa aplica-se a todas as instituições privadas em que haja a prestação de serviços públicos por meio de concessão, permissão, autorização ou qualquer outra forma de delegação.
- C) Nos concursos seletivos para ingresso nas instituições federais de ensino técnico de nível médio, os candidatos autodeclarados pretos, pardos, indígenas e quilombolas e pessoas com deficiência, nos termos da legislação, concorrerão, exclusivamente, às vagas reservadas pelo programa especial para o acesso às instituições de educação de ensino técnico de nível médio de estudantes pretos, pardos, indígenas e quilombolas e de pessoas com deficiência, bem como dos que tenham cursado integralmente o ensino fundamental em escola pública.
- D) Aquele que, por ação ou omissão, causar lesão, violência física, sexual ou psicológica e dano moral ou patrimonial a mulher fica obrigado a ressarcir todos os danos causados, inclusive ressarcir ao Sistema Único de Saúde (SUS), de acordo com a tabela SUS, os custos relativos aos serviços de saúde prestados para o total tratamento das vítimas em situação de violência doméstica e familiar, recolhidos os recursos assim arrecadados ao Fundo de Saúde do ente federado responsável pelas unidades de saúde que prestarem os serviços, mesmo que para esse fim tenha de utilizar o patrimônio comum do casal, nos casos de coabitação da vítima com o agressor. Entretanto, os dispositivos de segurança destinados ao uso em caso de perigo iminente e disponibilizados para o monitoramento das vítimas de violência doméstica ou familiar amparadas por medidas protetivas terão seus custos ressarcidos pelo Estado.

21. De acordo com o Código de Ética e Conduta do Nutricionista, instituído pela Resolução CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018, é correto afirmar que o nutricionista:
- A) Pode omitir informações relevantes do paciente sempre que considerar que a revelação possa gerar sofrimento psíquico ou comprometer a adesão ao tratamento nutricional.
 - B) Pode divulgar imagens corporais de pacientes para fins educativos ou de divulgação profissional, desde que não seja possível identificar o paciente e que haja autorização por escrito.
 - C) Pode exercer suas atividades profissionais em diferentes áreas de atuação, desde que respeite os princípios éticos, sua competência técnica e a legislação vigente pertinente à profissão.
 - D) Pode indicar marca de produto alimentício e suplemento nutricional, desde que haja embasamento científico e que a indicação seja feita de forma ética e transparente ao paciente.
22. A Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), instituída pelo Decreto nº 7.234/2010, estabelece diretrizes para a permanência de estudantes na educação superior pública federal. Considerando essa política, qual ação está alinhada aos seus objetivos institucionais:
- A) Promover programas de intercâmbio acadêmico internacional como estratégia central de inclusão social no ensino superior.
 - B) Instituir o financiamento amplo e permanente de projetos de pesquisa e extensão, com critérios de seleção baseados na relevância institucional.
 - C) Conceder subsídios financeiros para o pagamento de mensalidades em instituições privadas de ensino superior, priorizando estudantes de baixa renda.
 - D) Desenvolver iniciativas voltadas à formação cultural, à qualificação profissional e ao desenvolvimento humano de estudantes em situação de vulnerabilidade social.
23. De acordo com a Portaria nº 2.715/2011, que atualiza a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), a integração entre a Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) e as ações de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS), no âmbito da Atenção Básica, ocorre corretamente quando:
- A) As ações de PAAS são orientadas predominantemente por diretrizes nacionais e campanhas educativas, utilizando os dados da VAN apenas para fins de monitoramento da situação alimentar e nutricional.
 - B) As informações produzidas pela VAN são incorporadas às ações educativas em alimentação e nutrição, mantendo-se, entretanto, a organização do processo de trabalho das equipes independente da análise sistemática desses dados.
 - C) As ações de PAAS são definidas com base em diretrizes nacionais previamente estabelecidas, utilizando os dados da VAN para acompanhamento da situação alimentar e nutricional e para avaliação de resultados em nível populacional.
 - D) A VAN subsidia a identificação das condições alimentares e nutricionais do território, orientando o planejamento, a execução e a avaliação das ações de promoção da alimentação adequada e saudável desenvolvidas pelas equipes de Atenção Básica.
24. Uma UAN institucional produz 900 refeições/dia e apresenta frequentes cruzamentos entre alimentos crus e preparados durante o horário de pico. O dimensionamento de pessoal está adequado e os equipamentos atendem à demanda da produção. Considerando o planejamento e a avaliação da unidade, qual ação de gestão deve ser adotada para corrigir o problema identificado?
- A) Redimensionar a equipe do setor de pré-preparo para acelerar a produção nos horários críticos.
 - B) Reforçar treinamentos sobre boas práticas de manipulação para reduzir falhas operacionais da equipe.
 - C) Revisar o layout da UAN, reorganizando o arranjo físico para garantir fluxo unidirecional dos alimentos.
 - D) Substituir utensílios manuais por equipamentos de maior capacidade para reduzir o tempo de manipulação.

25. A gestão da qualidade em serviços de alimentação exige do nutricionista o domínio das normas sanitárias que regulamentam as Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados. Considerando as disposições da RDC nº 216/2004 e da RDC nº 275/2002, assinale a alternativa correta.
- A) A higienização das instalações, equipamentos e reservatórios de água deve ser planejada de acordo com as características do serviço, com definição de cronograma e registro das atividades realizadas.
 - B) A RDC nº 216/2004 orienta que o controle higiênico-sanitário das preparações seja realizado a partir da verificação das condições do alimento após o preparo, como estratégia para assegurar a segurança sanitária nos serviços de alimentação.
 - C) Os Procedimentos Operacionais Padronizados organizam a execução de atividades rotineiras do serviço de alimentação, devendo estar incorporados à rotina operacional do estabelecimento, de modo a orientar as práticas de controle higiênico-sanitário.
 - D) O Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados devem refletir as rotinas do estabelecimento, sendo admissível que estes últimos sejam elaborados com base em documentos externos, desde que compatíveis com o processo produtivo.
26. Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) atende uma clientela heterogênea, incluindo indivíduos com alergias e intolerâncias alimentares, doenças crônicas não transmissíveis, necessidades nutricionais específicas e restrições de natureza cultural ou religiosa. A gestão da unidade busca reorganizar o planejamento de cardápios de modo a integrar adequação nutricional, segurança alimentar, aceitabilidade, padronização do processo produtivo e viabilidade de execução. Assinale a alternativa que expressa a decisão correta.
- A) Planejar o cardápio com base em preparações previamente definidas, permitindo ajustes pontuais conforme necessidades identificadas, sem comprometer a organização do serviço e a execução das refeições.
 - B) Planejar o cardápio com foco na adequação nutricional global das refeições ofertadas, considerando que ajustes individuais podem ser realizados pelo próprio usuário sem interferir na organização do serviço.
 - C) Manter um cardápio único e padronizado, prevendo substituições no momento da distribuição conforme demanda apresentada pelos usuários, como estratégia para preservar a fluidez operacional da unidade.
 - D) Organizar cardápios específicos para grupos com necessidades semelhantes, utilizando ciclos distintos de planejamento, desde que cada cardápio atenda às recomendações nutricionais e mantenha aceitabilidade junto aos usuários.
27. A Educação Alimentar e Nutricional (EAN), conforme orientam a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas e o Guia Alimentar para a População Brasileira, fundamenta-se em abordagens educativas contínuas, participativas e contextualizadas. Considerando esses referenciais, assinale a alternativa correta acerca de programas, campanhas e ações de EAN no contexto universitário:
- A) Devem priorizar ações educativas informativas, utilizando materiais técnicos e campanhas institucionais como principal estratégia de orientação alimentar no campus.
 - B) Devem ser organizadas de forma pontual, associadas a eventos acadêmicos ou datas comemorativas, como estratégia para ampliar o alcance das mensagens educativas.
 - C) Devem integrar ações educativas às políticas institucionais e ao ambiente alimentar universitário, favorecendo processos contínuos que estimulem escolhas alimentares conscientes.
 - D) Devem concentrar-se na comunicação de mensagens claras e objetivas sobre alimentação saudável, de modo a facilitar a compreensão e a adesão dos estudantes às orientações propostas.

28. A garantia da qualidade e da segurança dos alimentos em serviços de alimentação envolve a adoção das Boas Práticas de Manipulação e a aplicação do sistema APPCC, conforme orientações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Sobre Ponto Crítico de Controle (PCC) no sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), é correto afirmar:
- A) Etapa do processo em que uma medida de controle pode ser aplicada para prevenir, eliminar ou reduzir um perigo a níveis aceitáveis.
 - B) Procedimento utilizado para verificar se os alimentos prontos para consumo atendem aos padrões microbiológicos estabelecidos.
 - C) Conjunto de medidas gerais de higiene adotadas ao longo do processo produtivo, com a finalidade de reduzir riscos de contaminação.
 - D) Ação realizada para registrar as atividades do processo produtivo, permitindo o acompanhamento e a documentação das rotinas operacionais.
29. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), a conferência das entregas e das notas fiscais fornece informações importantes para a gestão do serviço. Do ponto de vista gerencial, essas informações são utilizadas para:
- A) Determinar o custo final das refeições a partir da soma dos valores pagos, considerando a quantidade produzida no período.
 - B) Apoiar a tomada de decisão ao permitir a comparação entre o que foi planejado, adquirido e efetivamente utilizado.
 - C) Estimar os custos da unidade com base nos valores previstos para as compras e no número de refeições planejadas.
 - D) Organizar a rotina de recebimento e armazenamento dos alimentos, assegurando a continuidade da produção diária.
30. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) estão relacionadas à contaminação dos alimentos e às condições que permitem a sobrevivência ou multiplicação de microrganismos. Sobre a prevenção de DTAs nos serviços de alimentação, é adequado afirmar:
- A) Deve ser priorizada nas etapas finais do processo de produção, quando os alimentos já estão prontos para consumo.
 - B) Envolve cuidados que abrangem diferentes etapas do processo de produção dos alimentos, do recebimento à distribuição.
 - C) Pode ser assegurada pela manutenção adequada do ambiente de produção, incluindo superfícies, equipamentos e organização da unidade.
 - D) Depende do reforço dos cuidados no recebimento dos alimentos, etapa em que se define a segurança das matérias-primas utilizadas no serviço.
31. Na gestão de contratos terceirizados, os relatórios de fiscalização constituem instrumentos relevantes para o controle da execução contratual e a avaliação dos resultados obtidos. Qual a opção correta em relação aos relatórios de fiscalização?
- A) Servem para acompanhar o desempenho do serviço contratado e verificar se a execução está de acordo com o que foi previsto em contrato.
 - B) Reúnem dados gerais do contrato para fins de acompanhamento administrativo, sendo utilizados como referência para registros internos.
 - C) Documentam a execução do serviço ao longo do contrato, possibilitando a avaliação dos resultados ao término da vigência contratual.
 - D) Permitem registrar a execução do serviço e reunir informações que subsidiam análises de desempenho em momentos específicos da gestão contratual.

32. Em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) são instrumentos utilizados para organizar e controlar os processos produtivos. Considerando a elaboração, implantação, monitoramento e revisão desses documentos, assinale a opção correta.
- A) O Manual de Boas Práticas e os POPs exercem papéis distintos na rotina da unidade e precisam ser acompanhados e revistos conforme o funcionamento do serviço.
 - B) O Manual de Boas Práticas e os POPs se complementam, sendo os POPs atualizados principalmente após auditorias externas ou inspeções sanitárias.
 - C) Os POPs descrevem as rotinas de trabalho e, depois de implantados, permanecem válidos enquanto não houver mudanças no perfil da equipe ou na produção.
 - D) O Manual de Boas Práticas e os POPs podem ser organizados em um único documento técnico, desde que descrevam condições higiênico-sanitárias da unidade.
33. Na gestão de unidades de alimentação e nutrição, os registros realizados no recebimento e na movimentação de gêneros alimentícios são utilizados para o controle do fluxo de gêneros dentro da unidade. Considerando esse objetivo, assinale a alternativa que expressa corretamente a finalidade desses registros.
- A) Definir o cardápio diário da unidade a partir da disponibilidade imediata de gêneros alimentícios registrados no estoque.
 - B) Garantir a manutenção das condições higiênico-sanitárias dos gêneros alimentícios durante as etapas de armazenamento na unidade.
 - C) Permitir o controle da entrada e saída dos gêneros alimentícios, assegurando a identificação dos produtos e o acompanhamento de seu uso na unidade.
 - D) Determinar o volume de compras a ser realizado em cada período, considerando os dados registrados no estoque e as rotinas de abastecimento da unidade.
34. No transporte de refeições prontas, a empresa contratada utiliza equipamentos térmicos adequados, porém não realiza monitoramento contínuo ou registros das condições durante o trajeto. Segundo a RDC nº 216/2004, essa prática é considerada inadequada porque:
- A) Transfere ao estabelecimento receptor a responsabilidade pelo controle sanitário das refeições.
 - B) Demonstra fragilidade no planejamento e na execução da logística de distribuição das refeições.
 - C) Indica falha no atendimento às diretrizes operacionais do contrato firmado entre as partes.
 - D) Impede a verificação do cumprimento das condições de conservação ao longo do processo.
35. Na gestão de unidades de alimentação e nutrição, a seleção de fornecedores de insumos deve basear-se em critérios específicos, distintos daqueles aplicados a prestadores de serviço. Considerando esses critérios, assinale a alternativa correta.
- A) A seleção de fornecedores deve considerar a conformidade legal, as condições higiênico-sanitárias e a capacidade de atender às especificações técnicas dos produtos.
 - B) A seleção do fornecedor deve contemplar a compatibilidade dos processos internos com a rotina da unidade e a participação em reuniões periódicas de alinhamento.
 - C) A definição do fornecedor pode apoiar-se na disponibilidade de equipe técnica para atendimento contínuo e na realização de ajustes operacionais conforme demanda.
 - D) A escolha do fornecedor pode ser orientada pela experiência prévia no atendimento à unidade e pela flexibilidade na negociação de prazos e volumes.

36. No que se refere às atribuições obrigatórias do nutricionista em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), assinale a alternativa correta.
- A) Elaborar cardápios padronizados com base no custo dos alimentos, sendo opcional a consideração dos hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos da clientela.
 - B) Prestar atendimento, por meio de cardápio específico, aos clientes/usuários com doenças e deficiências associadas à nutrição, bem como aos portadores de necessidades especiais.
 - C) Supervisionar as etapas de pré-preparo e preparo das refeições, não sendo de sua responsabilidade a distribuição, o transporte das preparações nem o monitoramento da seleção de fornecedores.
 - D) Capacitar os fornecedores a elaborarem o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), bem como coordenar o recebimento e o armazenamento de alimentos e supervisionar todas as etapas do processo produtivo de refeições.
37. Como nutricionista responsável técnico de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) que participará de um processo de licitação e com base nos arts. 11 e 12 da Lei nº 14.133/2021, que tratam dos objetivos do processo licitatório e das regras que devem ser observadas em sua condução, assinale a alternativa correta.
- A) No processo licitatório dispensa-se a observância do tratamento isonômico entre os licitantes nem da ampla competitividade.
 - B) O processo licitatório tem como objetivo a obtenção da proposta de menor preço, sendo vedada a adoção de critérios de sustentabilidade e a análise do ciclo de vida do objeto contratado.
 - C) O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo.
 - D) Entre os objetivos do processo licitatório estão a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, a prevenção do desenvolvimento nacional sustentável e a escolha de contratações com sobrepreço ou preços manifestamente inexequíveis.
38. A Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), de 2010, tem como objetivo promover a SAN (Segurança Alimentar e Nutricional) e garantir o Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA). Com base no Decreto Nº 7.272, de 25 de agosto de 2010, que define as diretrizes e objetivos da política, analise os itens e assinale a alternativa correta.
- A) A PNSAN tem entre seus objetivos o fortalecimento das ações de alimentação e nutrição em todos os níveis da atenção à saúde, de modo articulado às demais ações de segurança alimentar e nutricional.
 - B) A política prioriza as ações provenientes dos sistemas centralizados de produção e distribuição de alimentos, não contemplando iniciativas de base agroecológica nem sistemas descentralizados.
 - C) A política apoia às iniciativas de promoção da soberania alimentar, garantindo a subordinação aos mercados globais.
 - D) A PNSAN prioriza ações voltadas à ampliação da oferta de alimentos, sem contemplar processos de educação alimentar e nutricional ou o monitoramento do direito humano à alimentação adequada.

39. A alimentação saudável resulta de sistemas alimentares social e ambientalmente sustentáveis e deve considerar o contexto histórico, cultural e social de seu tempo. As recomendações alimentares são construídas a partir de diferentes saberes e têm como objetivo ampliar a autonomia dos indivíduos em suas escolhas alimentares. À luz dos princípios e das orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), assinale a alternativa que corresponde a uma das dez orientações do Guia:
- A) Consumir 100% de alimentos *in natura* ou minimamente processados diariamente.
 - B) Pode utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias.
 - C) Dar preferência, quando fora de casa, a locais que servem refeições prontas para consumo, pois reduzem o risco de contaminação cruzada.
 - D) O consumo de alimentos processados é recomendado como base da alimentação cotidiana, desde que respeitados limites de ingestão de sódio e açúcares.
40. Em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), o desperdício de alimentos e a consequente geração de resíduos estão diretamente relacionados à eficiência do processo produtivo e à qualidade da gestão operacional. Diferentes fatores podem contribuir para esse problema, envolvendo desde o planejamento até a execução das atividades. Considerando as principais causas de desperdício em UAN, assinale a alternativa correta.
- A) A adoção de manutenção preventiva adequada e o treinamento contínuo da equipe têm impacto restrito à segurança dos alimentos, na redução de desperdícios e na geração de resíduos.
 - B) As perdas de matéria-prima e de produtos em UAN são consideradas inevitáveis e independem da qualidade das especificações técnicas, dos controles operacionais ou da organização do processo produtivo.
 - C) A geração de resíduos em UAN decorre de fatores externos ao processo produtivo, não estando relacionada à eficiência na conversão de matérias-primas, ao gerenciamento de estoques ou à capacitação da equipe.
 - D) O desperdício em UAN pode resultar da não conversão adequada das matérias-primas em produtos finais, de especificações inadequadas de insumos e produtos, de falhas no gerenciamento de estoques e de deficiências no gerenciamento do processo produtivo.
41. A segurança do trabalhador por meio das Normas Regulamentadoras (NRs) é um eixo central da Saúde e Segurança do Trabalho (SST) no Brasil e tem aplicação direta em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), ambientes caracterizados por riscos físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e de acidentes. Para o nutricionista gestor, esse tema envolve cumprimento legal, prevenção de agravos e organização do processo de trabalho. Sabendo disso, assinale a orientação correta.
- A) A NR 17 estabelece parâmetros que permitam a adaptação das condições de trabalho aos riscos ergonômicos, apesar dos trabalhadores da UAN pouco estarem expostos a riscos químicos e biológicos.
 - B) O Ministério do Trabalho, por meio da NR-6, obriga a empresa a fornecer aos empregados, gratuitamente, EPIs em estado adequado ao risco e em perfeito estado de conservação. Ao trabalhador cabe a utilização do recurso.
 - C) Todos os setores de uma UAN apresentam riscos ocupacionais potenciais, ainda que em diferentes graus. A NR 9 estabelece a obrigatoriedade da elaboração e implantação do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO).
 - D) A NR-7 determina a realização do PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, devendo ser realizado por um técnico em segurança do trabalho quando no retorno ao trabalho após licença médica e na mudança de função.

42. Considerando o Código de Ética e Conduta do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018, é **direito** do nutricionista:
- A) Recusar propostas e situações incompatíveis com suas atribuições ou que se configurem como desvio de função em seu contrato profissional.
 - B) Encaminhar a outros profissionais habilitados os indivíduos ou coletividades sob sua responsabilidade profissional quando identificar que as atividades demandadas se desviam de suas competências.
 - C) Adequar condutas e práticas profissionais às necessidades dos indivíduos, coletividades e serviços visando à promoção da saúde, não cedendo a apelos de modismos, a pressões mercadológicas ou midiáticas e a interesses financeiros para si ou terceiros.
 - D) Exercer ou associar atividades de consulta nutricional e prescrição dietética em locais cuja atividade-fim seja a comercialização de alimentos, produtos alimentícios, suplementos nutricionais, fitoterápicos, utensílios ou equipamentos ligados à área de alimentação e nutrição.
43. As ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) devem reafirmar a ideia de que a alimentação não diz respeito apenas ao alimento que se come. Ela envolve valores afetivos, sensoriais e sociais que constroem a própria cultura. Valorizar as culturas locais é sinônimo de respeito aos diferentes saberes e referências, seja local e/ou regionalmente. Além disso, é importante valorizar a diversidade da comida e do alimento como possibilidade de variabilidade de nutrientes. Sabendo disso, é correto afirmar:
- A) O desenvolvimento de atividades educativas no campo da alimentação exerce influência limitada sobre a reflexão acerca do ato de educar em diversos espaços de práticas.
 - B) A EAN é um campo de conhecimento e prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis.
 - C) Sustentabilidade administrativa é um dos princípios da EAN, não se limitando à dimensão ambiental, mas estende-se às relações humanas, sociais e econômicas estabelecidas em todas as etapas do sistema alimentar.
 - D) As abordagens educativas e pedagógicas adotadas em EAN devem privilegiar os processos ativos, que incorporem os conhecimentos e práticas científicos, valorizando a ciência, e não os conhecimentos e práticas populares dos indivíduos, suas famílias e grupos.
44. O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir a qualidade nutricional, sensorial, microbiológica e físico-química dos produtos. Como nutricionista de uma Unidade de Alimentação Coletiva que fará um treinamento com a equipe, você afirmaria que: Para transporte de refeições quentes:
- A) Os alimentos preparados aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar no máximo estes três itens, para evitar excesso de informações: a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.
 - B) Os alimentos prontos para consumo, em temperaturas acima de 65°C, podem ser transportados com outros alimentos, pois está seguro termicamente de contaminação cruzada.
 - C) O transporte de alimentos prontos para consumo deve ser realizado em veículo ou compartimento fechado, seguindo as devidas orientações: alimentos quentes devem ser mantidos acima de 72°C, tolerando-se no mínimo 65°C.
 - D) O transporte de alimentos prontos para consumo deve ser realizado em veículo ou compartimento fechado, seguindo as devidas orientações: alimentos quentes devem ser mantidos acima de 65°C, tolerando-se no mínimo 60°C.

45. A qualidade e a segurança dos alimentos dependem do controle sistemático de todas as etapas da cadeia produtiva e operacional, desde a recepção das matérias-primas, passando pelo armazenamento, pré-preparo, preparo, descongelamento, cocção, resfriamento, conservação, distribuição, até o consumo final, com o objetivo de prevenir riscos biológicos, químicos e físicos. Considerando que o descongelamento constitui uma etapa crítica do controle higiênico-sanitário nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), assinale a alternativa correta.
- A) O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 10°C (dez graus Celsius) ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
 - B) O descongelamento rápido pode ser feito em forno de micro-ondas. O descongelamento lento pode ser efetuado sob temperatura ambiente, superior a 5°C. Após o descongelamento, o produto não deve ser recongelado.
 - C) Quando na ausência de informações pelos fabricantes sobre o descongelamento do produto, pode-se optar pela técnica de utilizar forno de micro-ondas ou de convecção, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
 - D) Para alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor, mesmo quando o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado.
46. Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) são aquelas causadas pela ingestão de água e/ou alimentos contaminados. Existem mais de 250 tipos de DTHA no mundo, podendo ser causadas por bactérias e suas toxinas, vírus, parasitas intestinais oportunistas ou substâncias químicas. Uma das ações prioritárias para a prevenção, controle e redução dos riscos e surtos é a inserção de práticas de higiene pessoal e coletiva e manejo adequado de alimentos para consumo, tais como:
- A) O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve ser higienizado anualmente, devendo ser mantidos registros da operação.
 - B) Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.
 - C) O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água destilada, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.
 - D) Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada anualmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.
47. A rotatividade de pessoal (turnover) expressa a relação entre o número de desligamentos ocorridos em determinado período e o número médio de funcionários do quadro no mesmo intervalo. Considere uma empresa que possui, em média, 100 funcionários e apresenta um turnover de 60% no período analisado. Isso significa que:
- A) Apenas 15 funcionários foram desligados no período, o que caracteriza uma rotatividade moderada e estável.
 - B) Aproximadamente 60 funcionários foram desligados e substituídos no período considerado, indicando elevada rotatividade de pessoal.
 - C) O turnover de 60% demonstra que a empresa manteve 60% do seu quadro funcional estável, tendo substituído apenas 40% dos empregados.
 - D) O percentual de 60% indica que mais da metade dos funcionários apresentam faltas diárias no período avaliado, revelando um alto absenteísmo na equipe.

48. Custo, por definição, é a soma dos valores de bens e serviços consumidos para a obtenção de novos bens ou serviços. É importante manter uma porcentagem para cada um dos componentes do cardápio, pois permitem um acompanhamento do custo diário. O custo médio do prato-base (Arroz, feijão) varia entre:
- A) 5 a 17%
 - B) 8 a 12%
 - C) 39 a 58%
 - D) 5 a 7%
49. As hortaliças podem sofrer modificações de cor quando submetidas à cocção, em função dos pigmentos presentes nos alimentos. O conhecimento das propriedades desses pigmentos auxilia na escolha adequada das técnicas de preparo. Analise as afirmativas a seguir:
- A) A xantofila, de coloração amarela, escurece com a ação da cocção.
 - B) A clorofila, de coloração verde, quando submetida à ação de álcali por tempo prolongado, mantém-se estável, sem alteração de cor.
 - C) A antocianina, de coloração vermelha, sob ação de meio básico, tem seu tom vermelho intensificado.
 - D) O tanino, de coloração branco-amarelada, quando submetido à cocção prolongada, tende a escurecer.
50. A adição de leite para o preparo de alimentos resultará em diferentes efeitos, dependendo do teor de seus componentes, de seu estado físico e da forma como o leite ou seus derivados é incorporada à mistura. Além da proteína, que causa especialmente o efeito de endurecer e contribui para a consistência das preparações, a gordura, a lactose e os minerais também influem no resultado sensorial e nutricional.
- A) A sacarose presente no leite é responsável pela caramelização.
 - B) A precipitação da albumina é o principal componente do coalho.
 - C) O leite em pó apresenta remoção parcial de H₂O, adição de sacarose e esterilização.
 - D) Quando a mistura contiver ingredientes ácidos, o leite deve ser acrescentado apenas no final para evitar a precipitação da caseína.