

E1 Nutricionista

Instruções



Confira o número que você obteve no ato da inscrição com o que está indicado no cartão-resposta.

* A duração da prova inclui o tempo para o preenchimento do cartão-resposta.

Para fazer a prova você usará:

- este **caderno de prova**.
- um **cartão-resposta** que contém o seu nome, número de inscrição e espaço para assinatura.

Verifique, no caderno de prova, se:

- faltam folhas e a sequência de questões está correta.
- há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas.

Comunique imediatamente ao fiscal qualquer irregularidade!

Atenção!

- Não é permitido qualquer tipo de consulta durante a realização da prova.
- Para cada questão são apresentadas 5 alternativas diferentes de respostas (a, b, c, d, e). Apenas uma delas constitui a resposta correta em relação ao enunciado da questão.
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais.
- Não destaque folhas da prova.

Ao terminar a prova, entregue ao fiscal o caderno de prova completo e o cartão-resposta devidamente preenchido e assinado.



22 de novembro



35 questões



8 às 12h



4h de duração*



CORONEL FREITAS
PREFEITURA MUNICIPAL

EDITAL
002/2020

Secretaria Municipal de
Educação, Cultura e Esportes



FEPese

FUNDAÇÃO DE ESTUDOS E PESQUISAS SOCIOECONÔMICOS

Conhecimentos Gerais

5 questões

1. A forma estilizada do brasão do Município de Coronel Freitas é uma alusão:

- a. Aos colonizadores gaúchos que chegaram em 1929.
- b. À cultura da erva-mate de grande importância na economia do município.
- c. Ao plantio de Porongo, importante fonte de renda para o município.
- d. À extração da madeira que representou a base da economia nos primeiros tempos da colonização.
- e. À atividade agropecuária, forte componente na economia do município.

2. Imenso aquífero que abrange partes dos territórios do Uruguai, Argentina, Paraguai e, principalmente, o Brasil.

- a. Aquífero Karst
- b. Aquífero Cone Sul
- c. Aquífero Alter do Chão
- d. Aquífero do Pantanal
- e. Aquífero Guarani

3. Organização econômica intergovernamental, fundada em 1961 para estimular o progresso econômico e o comércio mundial.

- a. FMI
- b. CEE
- c. OMC
- d. OCDE
- e. MERCOSUL

4. Ao longo de sua história, o Brasil teve três capitais sediadas nas cidades de:

- a. Salvador, São Paulo e Brasília.
- b. Salvador, Rio de Janeiro e Brasília.
- c. São Paulo, Porto Alegre e Brasília.
- d. Rio de Janeiro, São Paulo e Brasília.
- e. Rio de Janeiro, Porto Alegre e Brasília.

5. Segundo dados do censo realizado pelo IBGE em 2010, o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) de Santa Catarina alcançou 0,774 pontos, numa escala que vai de 0 a 1.

Com esse resultado, Santa Catarina ficou posicionado como:

- a. 1º melhor Estado do Brasil.
- b. 2º melhor Estado do Brasil.
- c. 3º melhor Estado do Brasil.
- d. 4º melhor Estado do Brasil.
- e. 5º melhor Estado do Brasil.

Língua Portuguesa

5 questões

Leia o poema de João Cabral de Melo Neto

O ferrageiro de Carmona

Um ferrageiro de Carmona,
que me informava de um balcão:
"Aquilo? É de ferro fundido,
foi a fôrma que fez, não a mão.

Só trabalho em ferro forjado
que é quando se trabalha ferro;
então corpo a corpo com ele;
domo-o, dobro-o, até onde quero.

O ferro fundido é sem luta,
é só derramá-lo na fôrma.
Não há nele a queda de braço
e o cara a cara de uma forja.

Existe grande diferença
do ferro forjado ao fundido;
é uma distância tão enorme
que não pode medir-se a gritos.

Conhece a Giralda em Sevilha?
De certo subiu lá em cima.
Reparou nas flores de ferro
dos quatro jarros das esquinas?

Pois aquilo é ferro forjado.
Flores criadas numa outra língua.
Nada têm das flores de fôrma
moldadas pelas das campinas.

Dou-lhe aqui a humilde receita
ao senhor que dizem ser poeta:
O ferro não deve fundir-se,
nem a voz ter diarreia.

Forjar: domar o ferro à força,
 não até uma flor já sabida,
 mas ao que pode até ser flor...
 se flor parece a quem o diga.”

6. Identifique abaixo as afirmativas verdadeiras (V) e as falsas (F).

A frase: “O ferro não deve fundir-se” poderia apresentar corretamente uma próclise na colocação pronominal: “O ferro não se deve fundir”.

Estão corretas quanto à acentuação as seguintes frases: “A forma de bolo é redonda.” e “Eu dou a forma que quero ao meu trabalho”.

O poema termina com aspas para representar o final de uma resposta dada a uma pergunta não explícita no texto.

A expressão “corpo a corpo” não possui crase já que “corpo” é palavra masculina. Diferente seria em “cara a cara”, em que a crase é facultativa, pois “cara” é vocábulo feminino.

Na primeira estrofe do poema (as quatro primeiras linhas), há a explicação do que é forjamento no trabalho com ferro.

Assinale a alternativa que indica a sequência **correta**, de cima para baixo.

- a. V • V • V • F • V
- b. V • V • F • V • F
- c. V • F • V • F • F
- d. F • F • V • F • V
- e. F • F • F • V • V

7. Em uma das frases apresentadas, o verbo sublinhado pode ficar no singular ou ir para o plural, ou seja: a concordância verbal pode sofrer variação sem que a norma culta seja descumprida. Assinale-a.

- a. Mais de um aluno saiu.
- b. Deu duas horas o relógio do ferrageiro.
- c. O ferrageiro ou o poeta ganhará a discussão.
- d. O ferrageiro foi um dos que mais falou.
- e. Vendem-se ferros forjados.

8. Analise as afirmativas abaixo em relação ao poema.

1. O poeta compara o trabalho do ferrageiro com o do poeta.
2. Uma das inferências que se pode fazer do poema é que a poesia deve ser forjada, ou seja, bem trabalhada.
3. No trabalho com o ferro, a fundição dá originalidade à peça criada.
4. O texto nega a imitação e afirma a criação.
5. O forjamento implica imitação e tem valor negativo.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 4 e 5.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 3.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- d. São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 5.
- e. São corretas apenas as afirmativas 3, 4 e 5.

9. Considere as frases segundo a norma culta.

1. Gostei da peça de arte a que me referi.
2. Lembro-me sempre que todos os ferrageiros possuem a arte na alma.
3. Sobrou ainda, naquele concurso realizado muitas vagas a serem preenchidas.
4. Prefiro isto àquilo.
5. Para quem a felicidade está proibido?

Assinale a alternativa **correta**.

- a. Se em 1 os verbos fossem invertidos, teríamos a seguinte construção e escrita corretas: Me referi a peça de que gostei.
- b. A frase 2 está correta.
- c. Em 3, temos dois desvios da norma culta.
- d. Em 4, temos uma frase sem sentido pela sequência de dois pronomes demonstrativos.
- e. A frase 5 apresenta corretamente um exemplo de concordância nominal.

10. Observe os pares de frases. Eles possuem pontuação diferenciada.

Assinale a alternativa em que o uso (ou não) da vírgula deixa inalterado o sentido das frases.

- a. Vamos beber vovô! Vamos beber, vovô!
- b. Não espere; ele vai desaparecer deste lugar. Não, espere; ele vai desaparecer deste lugar.
- c. João Cabral de Mello Neto trabalha sua poesia. João Cabral de Mello Neto, trabalhe sua poesia.
- d. Seu pedido parece autoritário! Aceito, obrigado! Seu pedido, parece autoritário! Aceito obrigado!
- e. Quando a pandemia chegou, estavam desprevenidos. Estavam desprevenidos quando a pandemia chegou.

Noções de Informática

5 questões

11. Ao utilizar o Windows 10 pro em português, qual tecla ou conjunto de teclas de atalho emula o comportamento de clicar com o botão direito do mouse sobre um arquivo listado no Explorador de Arquivos do Windows, de modo a acionar o menu de ações aplicáveis a esse arquivo?

- a. F6
- b. F10
- c. Ctrl + F6
- d. Ctrl + F10
- e. Shift + F10

12. Qual a utilidade da funcionalidade do MS Word do Office 365 em português denominada Diminuir Recuo?

- a. Diminuir o espaçamento entre linhas.
- b. Diminuir o espaçamento entre parágrafos.
- c. Mover um parágrafo para mais longe da margem.
- d. Mover um parágrafo para mais perto da margem.
- e. Decrementar a contagem em uma lista numerada.

13. Suponha um documento do MS Word de 5 páginas no qual se deseja inserir uma marca d'água somente na terceira página.

Assinale a alternativa que contém um layout válido de modo que se possa realizar essa ação.

- a. Uma quebra de seção
- b. Duas quebras de seção
- c. Duas quebras de página
- d. Ao menos uma página em branco
- e. Uma quebra de seção e uma quebra de página

14. Alguns gráficos do MS Excel do Office 365 em português permitem ao usuário trabalhar com linhas de tendência.

Constituem tipos de linhas de tendência válidos no MS Excel:

1. Linear
2. Logarítmica
3. Média móvel

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas corretas.

- a. É correta apenas a afirmativa 1.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- e. São corretas as afirmativas 1, 2 e 3.

15. Que função do MS Excel permite ao usuário realizar a junção de um intervalo de cadeias de texto ou de uma lista de textos em uma mesma célula?

- a. CONCAT()
- b. CARACT()
- c. JUNTAR()
- d. CÓDIGO()
- e. AGLUTINAR()

Raciocínio Lógico

5 questões

16. Uma pessoa tem em seu armário 4 calças, sendo uma verde, uma vermelha, uma preta e uma branca. Também tem 4 camisas, sendo uma verde, uma vermelha, uma preta e uma branca.

Escolhendo aleatoriamente uma camisa e uma calça, a probabilidade de elas serem da mesma cor é:

- a. Menor que 15%.
- b. Maior que 15% e menor que 19%.
- c. Maior que 19% e menor que 23%.
- d. Maior que 23% e menor que 27%.
- e. Maior que 27%.

17. Uma empresa divide seus vinte funcionários em quatro grupos com o mesmo número de funcionários em cada grupo.

Ao escolher aleatoriamente duas pessoas entre os 20 funcionários da empresa, a probabilidade de as duas pessoas pertencerem ao mesmo grupo é:

- a. Menor que 17,5%.
- b. Maior que 17,5% e menor que 20%.
- c. Maior que 20% e menor que 22,5%.
- d. Maior que 22,5% e menor que 25%.
- e. Maior que 25%.

18. Uma pessoa vai a uma loja para comprar 2 máscaras grandes e 2 máscaras pequenas. A loja disponibiliza máscaras grandes nas cores branca, amarela e verde e máscaras pequenas nas cores vermelha, azul, marrom, laranja e roxa.

De quantas maneiras diferentes esta pessoa pode escolher as máscaras, de maneira que todas as máscaras tenham cores distintas?

- a. Menos de 24
- b. Mais de 24 e menos de 28
- c. Mais de 28 e menos de 32
- d. Mais de 32 e menos de 36
- e. Mais de 36

19. Quantos números de três algarismos é possível formar de maneira que o algarismo das centenas seja estritamente maior que 4, o algarismo das dezenas seja um múltiplo de 4, diferente de zero, e o algarismo das unidades seja um múltiplo de 5?

- a. Menos de 19
- b. Mais de 19 e menos de 24
- c. Mais de 24 e menos de 29
- d. Mais de 29 e menos de 34
- e. Mais de 34

20. A alternativa que representa uma afirmação logicamente equivalente à sentença "Se a internet não funcionou, então não vou trabalhar e vou ao cinema." é:

- a. Se vou trabalhar ou não vou ao cinema, então a internet funcionou.
- b. Se vou trabalhar e não vou ao cinema, então a internet não funcionou.
- c. Se não vou trabalhar e vou ao cinema, então a internet não funcionou.
- d. Se não vou trabalhar ou não vou ao cinema, então a internet funcionou.
- e. Se vou trabalhar ou vou ao cinema, então a internet não funcionou.

Conhecimentos Específicos

15 questões

21. Analise o texto abaixo:

Em relação à avaliação antropométrica de crianças, uma criança de anos, classificada na curva de peso-para-..... em Escore-z está com para idade.

Assinale a alternativa que completa **corretamente** as lacunas do texto.

- a. 2 • idade • -1 • magreza
- b. 5 • idade • -1 • peso adequado
- c. 5 • estatura • -3 • baixo peso
- d. 5 • idade • +2 • peso elevado
- e. 10 • estatura • +2 • sobrepeso

22. Assinale a alternativa **correta** em relação à avaliação antropométrica de adolescentes.

- a. O IMC para a idade é recomendado internacionalmente para diagnóstico individual e coletivo dos distúrbios nutricionais na adolescência.
- b. Um adolescente classificado com estatura-para-idade acima do percentil 99,9 (Escore-z +3) está com altura adequada para idade.
- c. Um adolescente classificado com IMC-para-idade abaixo do percentil 0,3 (Escore-z -2) está eutrófico.
- d. O Ministério da Saúde recomenda a utilização do IMC para avaliação de indivíduos até 18 anos de idade.
- e. Nos procedimentos de diagnóstico nutricional de adolescentes, a Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) recomenda o uso da classificação do IMC proposta pela OMS.

23. De acordo com a Resolução nº 465 do Conselho Federal de Nutricionistas de 2010, assinale a alternativa **correta** em relação às competências do Nutricionista vinculado à Entidade Executora, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

- a. Acompanhar e fiscalizar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar.
- b. Realizar o diagnóstico clínico de indivíduos com necessidades nutricionais específicas, como obesidade, diabetes e alergia alimentar.
- c. Estabelecer as normas gerais de planejamento, execução, controle, monitoramento e avaliação do PNAE.
- d. Promover estudos e pesquisas que permitam avaliar as ações voltadas para a alimentação escolar, desenvolvidas no âmbito das respectivas escolas.
- e. Propor e realizar ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência ecológica e ambiental, articulando-se com a direção e com a coordenação pedagógica da escola para o planejamento de atividades com o conteúdo de alimentação e nutrição.

24. São diretrizes da alimentação escolar, previstas pela Lei nº 11.947, de 2009:

1. A universalidade do atendimento aos alunos matriculados exclusivamente na rede pública de educação infantil.
2. A participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada.
3. O apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos.
4. O direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, sem que haja distinção em razão de diferenças biológicas de idade, de gênero e de condições de saúde dos alunos.
5. A inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, 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.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1 e 4.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 5.
- c. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 5.
- e. São corretas apenas as afirmativas 2, 4 e 5.

25. Analise as afirmativas abaixo em relação à Lei nº 11.947, de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.

1. A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado.
2. O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir com a cessação da fome dos alunos da educação básica pública, por meio oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.
3. O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.
4. Qualquer pessoa física ou jurídica poderá denunciar ao FNDE, ao Tribunal de Contas da União, aos órgãos de controle interno do Poder Executivo da União, ao Ministério Público e ao CAE as irregularidades eventualmente identificadas na aplicação dos recursos destinados à execução do PNAE.
5. A responsabilidade técnica pela alimentação escolar nos Estados, no Distrito Federal, nos Municípios e nas escolas federais caberá aos secretários de saúde, que deverão respeitar as diretrizes previstas nesta Lei e na legislação pertinente, no que couber, dentro das suas atribuições específicas.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 3 e 4.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 4.
- c. São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 5.
- d. São corretas apenas as afirmativas 1, 2, 3 e 4.
- e. São corretas apenas as afirmativas 1, 2, 4 e 5.

26. Assinale a alternativa **correta**, considerando a Resolução/CD/FNDE nº 26, de 2013, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

- a. Os cardápios deverão atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.
- b. Os cardápios deverão ser planejados para atender no mínimo 20% das necessidades nutricionais diárias quando ofertada uma refeição, para as creches em período parcial.
- c. Os cardápios deverão oferecer, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/ aluno/semana) nas refeições ofertadas, sendo que as bebidas à base de frutas substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura.
- d. Os recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE serão utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios, bem como de equipamentos necessários para o processamento dos alimentos e preparo das refeições.
- e. A Unidade Executora aplicará teste de aceitabilidade aos alunos, independente de faixa etária, sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

27. São recomendações da Resolução/CD/FNDE nº 26, de 2013 em relação à composição das preparações diárias da alimentação escolar:

1. Máximo de 5% da energia total proveniente de açúcar simples adicionado.
2. Entre 15 a 30% da energia total proveniente de gorduras totais.
3. Máximo de 2.000 mg de sódio per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.
4. Máximo de 10% da energia total proveniente de gordura saturada.
5. Máximo de 15% de energia total proveniente de proteínas de origem animal.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. É correta apenas a afirmativa 3.
- b. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- c. São corretas apenas as afirmativas 2 e 4.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 5.
- e. São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 4.

28. Assinale a alternativa **correta** em relação às carências nutricionais.

- a. Crianças maiores de 24 meses de vida e adolescentes não compõem o grupo de risco para deficiência de iodo no Brasil.
- b. O Programa Nacional de Suplementação de Ácido Fólico contempla crianças de seis a 24 meses de idade.
- c. O Programa Nacional de Suplementação de Ferro consiste na suplementação profilática de ferro para todas as crianças de seis a 48 meses de idade.
- d. A partir do 6º até o 59º mês de idade, todas as crianças matriculadas em estabelecimentos públicos de ensino do Brasil devem receber doses de vitamina A.
- e. De acordo com o Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A, os suplementos de vitamina A devem ser oferecidos às crianças de 12 a 59 meses de idade de seis em seis meses.

29. Em relação à aquisição de gêneros alimentícios, assinale a alternativa que está em conformidade com o disposto na Resolução/CD/FNDE nº 26, de 2013.

- a. Cabe ao nutricionista responsável técnico a publicação dos editais de chamada pública para alimentação escolar em jornal de circulação local e na forma de mural em local público de ampla circulação e divulgar em seu endereço na internet, caso haja.
- b. Considera-se licitação pública o procedimento administrativo voltado à seleção de proposta específica para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e/ou Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações.
- c. É vedada a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semi-prontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição).
- d. Cabe às Entidades Executoras ou às Unidades Executoras adotar medidas que garantam a aquisição, o transporte, a estocagem e o preparo/manuseio de alimentos com adequadas condições higiênico-sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa.
- e. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 20% deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.

30. Considerando a Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, analise as afirmativas e assinale a alternativa correta.

- a. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.
- b. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência semanal.
- c. A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Substâncias odorizantes e/ou desodorantes em quaisquer das suas formas podem ser utilizadas exclusivamente na área de armazenamento dos alimentos.
- d. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados na área de armazenamento de alimentos não perecíveis.
- e. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados, tais como os utilizados pelos manipuladores de alimentos.

31. Analise as afirmativas abaixo, considerando a Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

1. Os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos por 14 dias.
2. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.
3. Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos com clorexidina ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.
4. Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim. Manipuladores que usam barba devem, obrigatoriamente, utilizar máscaras de proteção facial.
5. Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. É correta apenas a afirmativa 1.
- b. É correta apenas a afirmativa 2.
- c. É correta apenas a afirmativa 4.
- d. São corretas apenas as afirmativas 2 e 5.
- e. São corretas apenas as afirmativas 3 e 5.

32. Em relação à preparação dos alimentos, assinale a alternativa que está de acordo com o disposto na Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

- a. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente por no máximo oito horas antes da preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
- b. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
- c. Antes de iniciar a preparação dos alimentos deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, utilizando água sanitária ou álcool gel 70% ou sabão líquido, minimizando o risco de contaminação.
- d. O tratamento térmico deve garantir que o exterior do alimento atinja a temperatura de, no mínimo, 70°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- e. O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C a 0°C em até duas horas.

33. Analise as afirmativas abaixo em relação às características de seleção, conservação e pré-preparo dos alimentos.

1. O critério para a seleção de ovos sempre deve levar consideração a integridade da casca e a não presença de manchas. Ao abrir os ovos, as gemas devem ser uniformes, sem sinais de sangue, e as claras devem apresentar pequeno espalhamento.
2. Para melhorar a conservação, a lavagem da casca dos ovos deve sempre acontecer no momento do recebimento dos ovos. A cloração dos ovos em 100 ppm de cloro por 5 minutos diminui muito a contaminação por microrganismos e deve ser seguida de lavagem para remoção de traços de cloro antes do rompimento da casca.
3. Apesar da aparência indesejada, batatas com manchas esverdeadas e sinais de brotamento não precisam ser desprezadas na etapa de seleção, pois são adequadas para o consumo.
4. A descontaminação das hortaliças deve ser realizada por imersão em solução com 65 ppm de cloro ativo por 15 minutos.
5. Devem-se selecionar pescados que apresentem as seguintes características: olhos brilhantes, escamas bem aderidas, guelras vermelhas e ventre alinhado ao desenho do animal.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. É correta apenas a afirmativa 1.
- b. É correta apenas a afirmativa 5.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 5.
- d. São corretas apenas as afirmativas 3 e 5.
- e. São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.

34. De acordo com as Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes 2019-2020, analise as afirmativas abaixo sobre as recomendações nutricionais para indivíduos com diabetes mellitus.

1. Um plano alimentar para um indivíduo com diabetes *mellitus* deve excluir a sacarose da dieta.
2. Recomenda-se que a adição de frutose aos alimentos seja de no máximo 5% do VET.
3. Recomenda-se que indivíduos com diabetes *mellitus* tenham a ingestão de carboidratos limitada a 45% do VET.
4. A recomendação de fibras para indivíduos com diabetes *mellitus* tipo 2 é de 20 g/1.000 kcal.
5. As recomendações de ingestão diária de vitaminas e minerais para indivíduos com diabetes *mellitus* seguem as recomendações da população sem diabetes.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. É correta apenas a afirmativa 2.
- b. É correta apenas a afirmativa 4.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 5.
- d. São corretas apenas as afirmativas 3 e 4.
- e. São corretas apenas as afirmativas 4 e 5.

35. Assinale a alternativa **correta** em relação ao tratamento dietoterápico das alergias alimentares.

- a. O nutricionista é o profissional responsável pela realização do diagnóstico clínico das alergias alimentares.
- b. A base do tratamento da alergia alimentar está apoiada sob dois grandes pilares: (a) a exclusão dos alérgenos alimentares responsáveis pela reação alérgica com substituição apropriada, (b) tratamento farmacológico, utilizando corticoides e imunossupressores.
- c. O objetivo global do tratamento nutricional é evitar o desencadeamento dos sintomas, a progressão da doença e a piora das manifestações alérgicas, proporcionar à criança crescimento e desenvolvimento adequados e prevenir distúrbios nutricionais.
- d. Para os lactentes que por algum motivo não estejam sendo amamentados, ou o leite materno seja insuficiente, as fórmulas com proteínas intactas devem ser utilizadas.
- e. A introdução da alimentação complementar, a partir do 6º mês, em crianças com Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV) deve seguir os mesmos princípios preconizados para crianças sem alergia que são amamentadas ao seio até essa fase, ou que recebem fórmulas infantis. Reforça-se que há necessidade de restrição de alimentos contendo proteínas potencialmente alérgicas.

**Página
em Branco.
(rascunho)**

**Página
em Branco.
(rascunho)**

GRADE DE RESPOSTAS

Utilize a grade ao lado para anotar as suas respostas.

Não destaque esta folha. Ao entregar sua prova, o fiscal irá destacar e entregar esta grade de respostas que você poderá levar para posterior conferência.



1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	

19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	
32	
33	
34	
35	



CORONEL FREITAS
PREFEITURA MUNICIPAL

EDITAL
002/2020

Secretaria Municipal de
Educação, Cultura e Esportes





FEPese

FUNDAÇÃO DE ESTUDOS E PESQUISAS SOCIOECONÔMICOS

Campus Universitário • UFSC
88040-900 • Florianópolis • SC
Fone/Fax: (48) 3953-1000
<http://www.fepese.org.br>