

CONCURSO PÚBLICO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO DE JANEIRO

EDITAL Nº IFRJ/TAE/06/2023

NUTRICIONISTA

Duração: 4h00min (quatro)
Leia atentamente as instruções abaixo:

- 01** Você recebeu do fiscal o seguinte material:
a) Este caderno, com 50 (cinquenta) questões da Prova Objetiva, sem repetição ou falha, conforme distribuição abaixo:

CONHECIMENTOS BÁSICOS			CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS
LÍNGUA PORTUGUESA	RACIOCÍNIO LÓGICO	LEGISLAÇÃO E ÉTICA	
1 a 8	9 a 13	14 a 20	21 a 50

b) Um Cartão de Respostas destinado às respostas das questões objetivas.

- 02** Verifique se este material está em ordem e se o seu nome e número de inscrição conferem com os que aparecem no Cartão de Respostas. Caso contrário, notifique imediatamente o fiscal.
- 03** Após a conferência, o candidato deverá assinar no espaço próprio do Cartão de Respostas, com caneta esferográfica de tinta na cor azul ou preta.
- 04** No Cartão de Respostas, a marcação da alternativa correta deve ser feita cobrindo a letra correspondente ao número da questão e preenchendo todo o espaço interno, com caneta esferográfica de tinta na cor azul ou preta, de forma contínua e densa.

Exemplo: A B C D E

- 05** Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas 5 (cinco) alternativas classificadas com as letras (A, B, C, D e E), mas só uma responde adequadamente à questão proposta. Você só deve assinalar uma alternativa. A marcação em mais de uma alternativa anula a questão, mesmo que uma das respostas esteja correta.
- 06** Somente depois de decorrida 01 (uma) hora do início da prova, o candidato poderá entregar seu Cartão de Respostas, seu Caderno de Questões e retirar-se da sala de prova. O candidato que insistir em sair da sala de prova, descumprindo o aqui disposto, deverá assinar o Termo de Ocorrência declarando sua desistência do Concurso, que será lavrado pelo Coordenador do Local.
- 07** Ao candidato, será permitido levar seu CADERNO DE QUESTÕES a partir de 30 (trinta) minutos para o término da prova e desde que permaneça em sala até esse momento.
- 08** Não será permitida a cópia de gabarito no local de prova. Ao terminar a prova de Conhecimentos, o candidato entregará, obrigatoriamente, ao fiscal de sala, o seu CARTÃO DE RESPOSTAS e o seu CADERNO DE QUESTÕES, ressalvado o estabelecido em Edital.
- 09** Reserve os 30 (trinta) minutos finais para marcar seu Cartão de Respostas. Os rascunhos e as marcações assinaladas no Caderno de Questões não serão levados em consideração.
- 10** Os 3 (três) últimos candidatos permanecerão sentados até que todos concluem a prova ou que termine o seu tempo de duração, devendo assinar a ata de sala e retirar-se juntos.

CONHECIMENTOS BÁSICOS

LÍNGUA PORTUGUESA

Texto 1

Leia o texto a seguir:

Com 102 filhos e 578 netos, ugandês fecha a fábrica e diz “não lembrar de todos”

“No começo era uma piada... mas agora é um problema”, diz Musa Hasahya Kesera, um homem de Uganda que é pai de 102 filhos. Ele admite que está cada dia mais difícil atender às necessidades da família - e até mesmo lembrar os nomes de todos.

Aos 68 anos, ele tem uma família com 12 mulheres, 102 filhos - o mais novo com menos de 10 anos e o mais velho com mais de 50 anos - e 578 netos.

Kesera se tornou uma atração em sua aldeia, Bugisa, no leste de Uganda. Mas para ele, chegou a hora de fechar a fábrica. “Já aprendi a lição com a minha atitude irresponsável, de ter tido tantos filhos dos quais não consigo cuidar”, confessa.

Sua grande família vive em uma casa muito deteriorada, com telha de zinco e vinte cabanas localizadas nas proximidades. “Com a minha saúde debilitada e menos de um hectare de terra para uma família tão grande, duas das minhas esposas foram embora porque não pude dar a elas as coisas mais essenciais, como alimentação, educação ou roupas”, conta o pai de família, desempregado.

Para evitar que a família cresça ainda mais, suas esposas tomam anticoncepcionais. Ele admite que não se cuida.

A poligamia é autorizada em Uganda. Musa Hasahya Kesera casou-se pela primeira vez em 1972, quando tinha 17 anos, em uma cerimônia tradicional. Seu primeiro filho nasceu um ano depois.

“Como éramos apenas dois filhos (na família dele), meu irmão, meus pais e meus amigos me aconselharam a casar com várias mulheres para ter muitos filhos e aumentar a riqueza da família”, explica.

Atraídos por seu status de vendedor de gado e açougueiro, vários moradores locais ofereceram a mão de suas filhas, algumas delas ainda menores de idade (prática proibida desde 1995).

Com o passar dos anos, ele não consegue mais identificar nem os próprios filhos.

“Só me lembro dos nomes do primeiro que nasceu e do último, não me lembro da maioria dos outros”, confessa, ao examinar pilhas de cadernos antigos para encontrar detalhes sobre seus nascimentos. “São as mães que me ajudam a identificá-los”, diz ele.

O homem admite que também tem dificuldade para lembrar os nomes de algumas de suas esposas. Ele precisa pedir a um de seus filhos, Shaban Magino, um professor de 30 anos, que o ajude a administrar as questões da família. Magino é um dos poucos filhos que frequentou a escola.

Para resolver as disputas, que não faltam na família, uma reunião é organizada mensalmente.

Sem comida

O povo de Bugisa vive em grande parte da agricultura, com pequenas plantações de arroz, mandioca e café, e da pecuária.

Na família de Musa Hasahya Kesera, alguns tentam ganhar

dinheiro ou comida fazendo tarefas domésticas para os vizinhos ou passam o dia coletando lenha e água, muitas vezes percorrendo longas distâncias a pé.

Outros ficam em casa. As mulheres tecem esteiras ou trançam os cabelos, enquanto os homens jogam cartas à sombra de uma árvore. Quando o almoço está pronto - na maioria das vezes mandioca cozida - o pai de família sai de sua cabana e grita para os parentes entrarem na fila para comer.

“Mas quase não temos comida suficiente. Somos obrigados a alimentar os filhos uma vez, ou duas nos dias bons”, explica Zabina, a terceira esposa de Musa Hasahya Kesera, que diz que nunca teria se casado se soubesse que seu marido tinha outras esposas.

“Ele trouxe a quarta, depois a quinta e assim por diante até chegar na 12ª”, diz ela, suspirando.

Apenas sete ainda moram com ele em Bugisa. Duas saíram e três foram para outro município, a dois quilômetros de distância, porque o que a granja da família fornece não é suficiente para alimentar todo mundo.

Fonte: https://www.estadao.com.br/internacional/com-102-filhos-e-578-netos-ugandes-fecha-a-fabrica-e-diz-nao-lembro-de-todos/?utm_source=estadao:whatsapp&utm_medium=link&app_absent=0. Acesso em 28/03/2023

1. O tema central do texto é:

- A) a falta de comida enfrentada pela família de Musa Hasahya Kesera
- B) o conjunto de disputas e a difícil organização da família ugandense retratada na reportagem
- C) o fato de Musa Hasahya Kesera não se recordar de grande parte do nome das esposas e dos filhos
- D) a numerosa família de Musa Hasahya Kesera e as dificuldades vividas no dia a dia, como falta de comida
- E) a vida difícil enfrentada por todos os ugandenses que, sem exceção, enfrentam a fome e a miséria na África

2. No trecho “Sua grande família vive em uma casa muito deteriorada, com telha de zinco e vinte cabanas localizadas nas proximidades” (4º parágrafo), há predominância do modo:

- A) injuntivo
- B) narrativo
- C) descritivo
- D) dissertativo
- E) argumentativo

3. No trecho “Kesera se tornou uma atração em sua aldeia, Bugisa, no leste de Uganda. Mas para ele, chegou a hora de **fechar a fábrica**” (3º parágrafo), a expressão destacada indica que Musa Hasahya Kesera:

- A) perdeu o emprego e, com isso, passou a ter dificuldade para sustentar a família
- B) decidiu não ter mais filhos, considerando as dificuldades que enfrenta no dia a dia
- C) testemunhou o encerramento de atividades industriais e comerciais na localidade onde mora
- D) optou por fechar a fábrica onde trabalhava, que era da propriedade da sua família há décadas
- E) passou a trabalhar em outro emprego, considerando que sua renda era insuficiente para sustentar a sua numerosa família

4. No trecho "(...) duas das minhas esposas foram **embora** porque não pude dar a elas as coisas mais essenciais, como alimentação, educação ou roupas" (4º parágrafo), a palavra destacada é um exemplo de:

- A) advérbio
- B) pronome
- C) conjunção
- D) preposição
- E) substantivo

5. Na frase "Para evitar que a família cresça ainda mais, suas esposas tomam anticoncepcionais" (5º parágrafo), há uma oração principal e:

- A) uma oração coordenada
- B) uma oração subordinada
- C) três orações coordenadas
- D) duas orações coordenadas
- E) duas orações subordinadas

6. No trecho "**O homem** admite que também tem dificuldade para lembrar os nomes de algumas de suas esposas. Ele precisa pedir a um de seus filhos, Shaban Magino, um professor de 30 anos, que o ajude a administrar as questões da família" (11º parágrafo), o termo destacado faz referência a:

- A) Shaban Magino
- B) Musa Kesera
- C) Uganda
- D) Bugisa
- E) família

7. No trecho "Para resolver as disputas, que não faltam na família, uma reunião é organizada mensalmente" (12º parágrafo), as vírgulas foram usadas para:

- A) isolar uma oração adjetiva explicativa
- B) marcar o uso de um adjunto adverbial
- C) indicar a fala direta de Musa Hasahya Kesera
- D) apontar a existência de uma oração coordenada
- E) assinalar uma sequência de elementos coordenados

8. No trecho "Atraídos por seu status de vendedor de gado e açougueiro, vários moradores locais **ofereceram** a mão de suas filhas, algumas delas ainda menores de idade" (8º parágrafo), o verbo destacado está no mesmo modo e tempo da forma verbal destacada em:

- A) "São as mães que me **ajudam** a identificá-los".
- B) "Aos 68 anos, ele **tem** uma família com 12 mulheres".
- C) Ele **trouxe** a quarta, depois a quinta e assim por diante até chegar na 12ª".
- D) "Como **éramos** apenas dois filhos (na família dele), meu irmão, meus pais e meus amigos me aconselharam a casar com várias mulheres para ter muitos filhos e aumentar a riqueza da família".
- E) "Na família de Musa Hasahya Kesera, alguns **tentam** ganhar dinheiro ou comida fazendo tarefas domésticas para os vizinhos ou passam o dia coletando lenha e água, muitas vezes percorrendo longas distâncias a pé".

RACIOCÍNIO LÓGICO

9. Ester afirmou para Maria o seguinte: "*minha filha não me visitar no sábado é condição necessária para que eu vá à igreja no domingo*".

Se a afirmação de Ester é verdadeira, é necessariamente falso que:

- A) Ester foi à igreja no domingo e sua filha a visitou no sábado.
- B) Ester não foi à igreja no domingo e sua filha a visitou no sábado.
- C) Ester foi à igreja no domingo e sua filha não a visitou no sábado.
- D) Ester não foi à igreja no domingo ou sua filha a visitou no sábado.
- E) Ester foi à igreja no domingo ou sua filha não a visitou no sábado.

10. Um professor de lógica escreveu em um caderno a seguinte tabela-verdade, com a última coluna em branco.

P	Q	P → Q
V	V	
V	F	
F	V	
F	F	

Em seguida, pediu para sua filha pequena, já alfabetizada, mas sem qualquer noção de lógica, que preenchesse aleatoriamente os quatro retângulos vazios da 3ª coluna com um V ou com um F. Se a filha do professor só pode usar, no máximo, três letras V, e, no máximo, duas letras F, a probabilidade de ela preencher a tabela corretamente é igual a:

- A) 50%
- B) 25%
- C) 20%
- D) 10%
- E) 5%

11. Uma sequência numérica, cujo sexto termo é igual a 21, foi construída de forma que a soma de dois termos consecutivos quaisquer é sempre igual a 30. Portanto, a soma dos 101 primeiros termos dessa sequência é igual a:

- A) 1541
- B) 1539
- C) 1530
- D) 1521
- E) 1509

12. Utilizando apenas os algarismos 1, 2, 3, 4 e 5, Pedro escreveu todos os números naturais, maiores do que 40 e menores do que 4000. A quantidade de números escritos por Pedro correspondeu a:

- A) 500
- B) 505
- C) 510
- D) 515
- E) 520

13. A respeito dos membros de uma família, considere verdadeiras as seguintes afirmações:

- 2/3 das pessoas praticam esportes;
- 4/9 gostam de samba;
- 1/6 praticam esportes e gostam de samba;
- duas pessoas não praticam esportes nem gostam de samba.

O número de pessoas dessa família que gostam de samba, mas não praticam esportes é igual a:

- A) 9
- B) 10
- C) 11
- D) 12
- E) 13

LEGISLAÇÃO E ÉTICA

14. Bozidar, servidor público civil, foi removido, no interesse do serviço, para outra sede, para onde realizou mudança com sua família. Após alguns anos de serviço, o servidor veio a falecer e sua família requereu transporte para a sede de origem. Nos termos da Lei nº 8.112/90, além do transporte ocorrerá o pagamento de:

- A) licença
- B) retribuição
- C) gratificação
- D) indenização
- E) ajuda de custo

15. Chedomir foi convidado para ocupar cargo em comissão em determinado órgão federal. Por já pertencer aos quadros do serviço público federal, requer autorização à chefia da sua repartição para tal fim. O seu requerimento é deferido. Nos termos da Lei nº 8.112/90, no caso em tela, a cessão do servidor ocorrerá com:

- A) prazo determinado para o exercício
- B) compromisso de retorno ao órgão originário
- C) ônus da remuneração para o órgão cedente
- D) autorização direta do Presidente da República
- E) proposta de reciprocidade do órgão beneficiário

16. Dusko é servidor público civil federal vinculado ao Poder Executivo e recebe convite para estudar no exterior em prestigiada instituição de ensino. Após os trâmites legais, logra obter autorização e tem deferido o período máximo de afastamento permitido. Nos termos da Lei nº 8.112/90, ao retornar às suas atividades:

- A) será exonerado
- B) poderá requerer novo período de afastamento
- C) terá imediatamente deferida sua aposentadoria
- D) será deferida licença para tratamento de interesse particular
- E) permanecerá em atividade, no mínimo, por período idêntico ao da ausência

17. Grigor é professor e resolve organizar curso de Especialização para habilitar seus colegas do ensino médio na organização curricular em obediência aos ditames definidos pela Base Nacional Comum Curricular. Nos termos da Lei nº 9.394/96, serão definidos direitos e objetivos de aprendizagem, nos termos da referida Base Nacional, conforme diretrizes do Conselho Nacional de Educação, nas seguintes áreas do conhecimento:

- A) Política na prática
- B) Matemática pura
- C) Ciências sociais aplicadas
- D) Linguagens e suas variações
- E) Biologia e seu desenvolvimento

18. Larion é coordenador de entidade assistencial que acolhe crianças e adolescentes em situação de risco. A legislação estabelece que, como pessoas humanas em desenvolvimento, crianças e adolescentes têm direito à dignidade. Nos termos da Lei nº 8.069/90, a proteção da inviolabilidade da integridade física, psíquica e moral da criança e do adolescente caracteriza o direito ao:

- A) amor
- B) valor
- C) credo
- D) auxílio
- E) respeito

19. Kiril almeja ingressar no corpo docente de Instituto Federal e deseja saber quais seriam os deveres dos docentes além daqueles estipulados no Estatuto do Servidor Público. Nos termos da Resolução nº 16/2011 do Conselho Superior do IFRJ, além dos direitos e deveres especificados em leis atinentes a todos os servidores públicos civis, são obrigações do corpo docente:

- A) cumprir as atividades programadas por sua Coordenação
- B) admitir, caso sua carga horária permita, atendimento aos estudantes
- C) participar, facultativamente, das atividades de planejamento de ensino
- D) aplicar avaliações com rigor, para garantir o alto nível dos discentes
- E) realizar atividades extraclasse para complementar eventuais ausências às aulas

20. Kristijan é servidor público e costuma ausentar-se durante o horário de expediente sem comunicar o fato ao seu superior ou pedir autorização. Após a constatação dessas ausências, procede o superior com as medidas cabíveis. Nos termos da Lei nº 8.027/90, ausentar-se do serviço durante o expediente, sem prévia autorização do superior imediato, é falta administrativa sujeita a punição com a pena de:

- A) Censura verbal
- B) Repreensão pública
- C) Advertência por escrito
- D) Cassação do exercício
- E) Suspensão por cinco dias

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. O consumo excessivo de sódio é um dos principais fatores de risco modificáveis para a prevenção e o controle da hipertensão arterial e das doenças crônicas não transmissíveis. A sua restrição tem mostrado um efeito redutor da pressão arterial. Recomenda-se que a ingestão de sódio seja limitada a aproximadamente 2 g/dia, equivalente a cerca de:

- A) 2 g de sal por dia
- B) 4 g de sal por dia
- C) 5 g de sal por dia
- D) 6 g de sal por dia
- E) 8 g de sal por dia

22. Algumas vitaminas estão envolvidas na modulação da resposta imune e na manutenção da barreira intestinal em todos os ciclos da vida. O comprometimento da integridade do epitélio pulmonar, gastrointestinal e urinário pode favorecer a ocorrência de infecções e ocorrer em deficiência da:

- A) vitamina A
- B) vitamina C
- C) vitamina E
- D) vitamina B₆
- E) vitamina B₉

23. Considerando as teorias comportamentais em Educação Alimentar e Nutricional, no Modelo Transteórico, a fase em que o indivíduo foi instruído a fazer uma mudança, mas não a faz, apenas pensa a respeito, é definida como:

- A) ação
- B) preparação
- C) manutenção
- D) contemplação
- E) pré-contemplação

24. Em observância aos princípios do Sistema Único de Saúde, no âmbito da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, avaliar e monitorar as metas nacionais de alimentação e nutrição para o setor saúde, de acordo com a situação epidemiológica e nutricional e as especificidades regionais, é responsabilidade institucional:

- A) do Distrito Federal
- B) do Ministério da Saúde
- C) das secretarias regionais de saúde
- D) das secretarias estaduais de saúde
- E) das secretarias municipais de saúde

25. Considere um restaurante que sirva 600 refeições/dia, cujo contrato de fornecimento prevê um consumo *per capita* de 150 g de peito de frango pronto. Sabendo que o fator de correção do peito de frango no restaurante é de 1,93, a previsão de compras do peito de frango *in natura* é de:

- A) 46,6 kg
- B) 77,7 kg
- C) 173,7 kg
- D) 289,5 kg
- E) 466,3 kg

26. A RDC 216 dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Com relação às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, quando consideramos que “o quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e/ou utensílios disponíveis deve ser compatível com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias”, estamos nos referindo ao artigo referente a:

- A) preparação dos alimentos
- B) matérias-primas, ingredientes e embalagens
- C) exposição ao consumo do alimento preparado
- D) armazenamento e transporte do alimento preparado
- E) higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

27. As atividades obrigatórias do nutricionista estão descritas na Resolução do Conselho Federal de Nutrição (CFN) nº 600/2018, conforme área de atuação. Na situação em que um nutricionista não realiza avaliação nutricional em pacientes sob sua responsabilidade, ele estará infringindo o:

- A) Art. 40. É dever do nutricionista respeitar os limites do seu campo de atuação, sem exercer atividades privativas de outros profissionais
- B) Art. 37. É dever do nutricionista considerar as condições alimentares, nutricionais, de saúde e de vida dos indivíduos ou coletividades na tomada de decisões das condutas profissionais
- C) Art. 64. É vedado ao nutricionista receber patrocínio ou vantagens financeiras de empresas ou indústrias ligadas à área de alimentação e nutrição quando configurar conflito de interesses
- D) Art. 14. É dever do nutricionista exercer suas atividades profissionais com transparência, dignidade e decoro, sem violar os princípios fundamentais do código de ética e a ciência da nutrição, declarando conflitos de interesses, caso existam
- E) Art. 35. É dever do nutricionista, ao exercer suas atividades profissionais, cumprir as atribuições obrigatórias definidas por resoluções do CFN e legislações vigentes, em tempo compatível para a execução de tais atividades de forma adequada, digna e justa

28. Para que os alimentos possam ser consumidos, é necessário, inicialmente, passar pelo processo de pré-preparo, que consiste em operações de limpeza, divisão ou mistura, para serem consumidos crus ou submetidos à cocção. Chama-se divisão simples, em técnica e dietética, a operação em que o alimento é fracionado em partes, porém mantido, aparentemente como um todo. É considerado um método de divisão simples:

- A) bater
- B) triturar
- C) peneirar
- D) misturar
- E) centrifugar

29. A elaboração dos cardápios escolares deve estar pautada na normatização e nas notas técnicas do Programa Nacional de Alimentação Escolar, bem como nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira e Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos de Idade, do Ministério da Saúde. Durante a elaboração do cardápio, o nutricionista escolar deverá destinar:

- A) no máximo 15% dos recursos financeiros na aquisição de alimentos da agricultura familiar
- B) no mínimo 15% dos recursos financeiros na aquisição de alimentos da agricultura familiar
- C) no máximo 30% dos recursos financeiros na aquisição de alimentos da agricultura familiar
- D) no mínimo 30% dos recursos financeiros na aquisição de alimentos da agricultura familiar
- E) exatamente 30% dos recursos financeiros na aquisição de alimentos da agricultura familiar

30. Sobre boas práticas para serviço de alimentação, quando consideramos o preparo de alimentos, o descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. Sendo assim, o descongelamento deve ser efetuado em condições de:

- A) ausência de refrigeração (temperatura ambiente)
- B) refrigeração à temperatura de 5°C (cinco graus Celsius)
- C) refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius)
- D) refrigeração à temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius)
- E) refrigeração à temperatura superior a 10°C (dez graus Celsius)

31. A análise de um determinado cargo em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) baseia-se em informações de alguns aspectos-chaves relativos à sua natureza, desempenho e interação organizacional. Joana é nutricionista em uma UAN e necessita de um funcionário cuja atribuição seja organizar e controlar as áreas de armazenamento quanto às condições de higiene, segurança e temperatura. No anúncio destinado à vaga, ela colocou “Precisa-se de”:

- A) despenseiro
- B) nutricionista júnior
- C) auxiliar de cozinha
- D) auxiliar de nutrição
- E) auxiliar de serviços gerais

32. Para o bom funcionamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), torna-se necessário que o nutricionista se fundamente em princípios gerais relacionados com a tarefa de administrar. Sequencialmente, a última função administrativa que deve incidir sobre o pessoal, sobre o material e sobre os produtos ou serviços é:

- A) a direção
- B) o controle
- C) a organização
- D) a estruturação
- E) o planejamento

33. O levantamento diário do número de refeições oferecidas é uma informação que o nutricionista não deve negligenciar, pois constitui um dado que:

- A) demonstra que o excesso de sobras pode denotar falhas no porcionamento das refeições
- B) presta-se a reproduzir rotinas mais extensas, que envolvem participação de pessoal treinado
- C) denota que a despesa com mão de obra será computada através de informações fornecidas pela unidade competente
- D) indica que as rotinas escritas evitam improvisações, na medida em que definem com antecedência os agentes que serão envolvidos
- E) fornece subsídios para assegurar o cumprimento da meta preestabelecida pela Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) quanto ao número de comensais a atender

34. A escolha adequada da localização da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem importância considerável no funcionamento e cumprimento de seus objetivos. Sendo assim, a melhor localização é no:

- A) subsolo
- B) andar térreo
- C) primeiro andar
- D) segundo andar
- E) terceiro andar

35. Ingredientes culinários processados são produtos usados para preparar as refeições. São fabricados pela indústria a partir de substâncias que existem em alimentos *in natura* como os açúcares, melado, rapadura e mel, que não devem ser oferecidos para crianças menores de:

- A) 4 meses de idade
- B) 6 meses de idade
- C) 9 meses de idade
- D) 1 ano de idade
- E) 2 anos de idade

36. Joaquim optou por terceirizar o serviço de alimentação em sua empresa. Após Joaquim ter escolhido o padrão da refeição, a terceirizada definiu o custo do serviço assim como o preço da refeição. O tipo de contrato que Joaquim assumiu, em que a prestadora de serviços assume toda a administração pela Unidade de Alimentação e Nutrição, é conhecido como:

- A) preço fixo
- B) autogestão
- C) gestão mista
- D) mandato puro
- E) mandato direto

37. O gerenciamento e o controle de estoque são duas das preocupações das empresas devido à importância no custo e ao preço final dos produtos, influenciando direta e indiretamente a produtividade de uma alimentação adequada para sua clientela. O nível caracterizado pela menor quantidade de material que deverá existir no estoque para prevenir qualquer situação de emergência é calculado levando-se em conta o consumo médio e os dias necessários para a entrega do produto e recebe o nome de:

- A) estoque físico
- B) estoque médio
- C) estoque máximo
- D) estoque empenhado
- E) estoque de segurança

38. Um alimento tem Valor Energético Total (VET) de 480Kcal. Sabendo-se que esse alimento apresenta em sua composição 55 de carboidrato e 20g de proteína, a quantidade de gordura será de:

- A) 10g
- B) 15g
- C) 20g
- D) 25g
- E) 30g

39. O Código de Ética e Conduta do Nutricionista é um instrumento delineador de sua atuação profissional. Os princípios, as responsabilidades, os direitos e deveres devem ser o cerne da prática diária em todas as áreas de atuação da Nutrição. De acordo com o Código de Ética, é vedado ao nutricionista:

- A) respeitar os limites do seu campo de atuação, sem exercer atividades privativas de outros profissionais
- B) utilizar os meios de comunicação e informação, pautado nos princípios fundamentais, nos valores essenciais e nos artigos previstos no Código
- C) recusar propostas e situações incompatíveis com suas atribuições ou que se configurem como desvio de função em seu contrato profissional
- D) divulgar imagem corporal de si ou de terceiros, mesmo com autorização concedida por escrito, atribuindo resultados a produtos, equipamentos, técnicas e protocolos
- E) analisar criticamente questões técnico-científicas e metodológicas de práticas, pesquisas e protocolos divulgados na literatura ou adotados por instituições e serviços

40. Beatriz acabou de ser contratada para uma cozinha onde existe uma caldeira nunca antes utilizada por falta de conhecimento. Após identificar que o diâmetro da caldeira é de 1m e a altura de 0,60m, Beatriz informa que a capacidade dessa caldeira é de:

Considere $\pi = 3,14$

- A) 432 litros
- B) 471 litros
- C) 497 litros
- D) 557 litros
- E) 582 litros

41. Os edifícios e instalações devem ser projetados de maneira que seu fluxo de operações possa ser realizado nas condições higiênicas, desde a chegada da matéria-prima, durante o processo de produção, até a obtenção do produto final. Nas áreas de manipulação de alimentos devem ser tomados os seguintes cuidados:

- A) as portas devem ser de material absorvente e de fácil limpeza
- B) os líquidos devem escorrer até os ralos (que devem ser do tipo sifão), possibilitando a formação de poças
- C) os ângulos entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto devem ser abaulados herméticos para facilitar a limpeza
- D) os pisos devem ser de material resistente, permeáveis, laváveis e antiderrapantes, além de possuírem frestas, a fim de facilitar a limpeza
- E) os edifícios e as instalações devem ter construção sólida e sanitariamente adequada, e todos os materiais usados na construção e na manutenção devem transmitir o mínimo de substância indesejável ao alimento

42. Como princípio geral na manipulação de alimentos, somente deve ser utilizada água potável. E para ser reutilizada novamente dentro de um estabelecimento, a água recirculada deve ser tratada e mantida em condições tais que seu uso não represente um risco para a saúde. O processo de tratamento deve ser mantido sob constante vigilância, e a periodicidade para a limpeza dos reservatórios deve ser de:

- A) 120 dias
- B) 180 dias
- C) 190 dias
- D) 210 dias
- E) 260 dias

43. A nutricionista de um restaurante recebeu a reclamação de um cliente que encontrou uma lagarta em sua alface. Diante do ocorrido, a nutricionista se desculpou e disse que possivelmente o erro foi no processo de:

- A) limpeza, pois é quando ocorre a remoção de sujidades orgânicas e inorgânicas
- B) desinfecção, pois a alface não deve ter ficado tempo suficiente para eliminar a lagarta
- C) higienização, pois é o processo de redução de bactérias e microrganismos até um nível aceitável
- D) antisepsia, pois sendo uma operação que visa à redução de microrganismos, ela não deve ter sido feita da maneira correta
- E) desinfecção, pois é quando ocorre a remoção de sujidades, substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis à qualidade do alimento, tais como terra, poeira, resíduos alimentares, gorduras, entre outras

44. Os ácidos graxos exercem ações distintas sobre os níveis de colesterol plasmático. Entre os ácidos graxos, aquele que apresenta maior efeito aterogênico, por sua intensa ação sobre o aumento da fração LDL colesterol, é o:

- A) ácido graxo cis
- B) ácido graxo trans
- C) ácido graxo saturado
- D) ácido graxo poli-insaturado
- E) ácido graxo monoinsaturado

45. Alterações gástricas, como função reduzida da mucosa, levam a uma incapacidade para a resistência aos danos, tais como úlceras, câncer e infecções gástricas em idosos. A gastrite causa inflamação e dor, esvaziamento gástrico tardio e desconforto.

Esses processos afetam a biodisponibilidade de nutrientes, tais como:

- A) cálcio e zinco
- B) selênio e ferro
- C) flúor e potássio
- D) magnésio e sódio
- E) manganês e colina

46. Muitos são os setores envolvidos com a agenda de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) em seu caráter intersetorial. Considerando os equipamentos públicos, poderíamos incluir como campo de prática da EAN na área da saúde:

- A) creches
- B) centros comunitários
- C) academias de saúde
- D) centros de conveniência
- E) centros desportivos e de recreação

47. “A alimentação brasileira, com suas particularidades regionais, é a síntese do processo histórico de intercâmbio cultural, entre as matrizes indígena, portuguesa e africana que se somam, por meio dos fluxos migratórios, às influências de práticas e saberes alimentares de outros povos que compõem a diversidade sociocultural brasileira”. A frase se refere ao princípio da Política Nacional de Alimentação e Nutrição que trata:

- A) da segurança alimentar com soberania
- B) da alimentação como elemento humanizador
- C) do fortalecimento da autonomia dos indivíduos
- D) do respeito à diversidade e à cultura alimentar
- E) da determinação social e natureza interdisciplinar e intersetorial da alimentação e nutrição

48. A variedade da alimentação de crianças ainda aparece como fator protetivo contra a obesidade infantil. Assim, quanto mais alimentos experimentar, melhor é a construção de uma alimentação adequada e saudável. Para garantir variedade nos cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar, a Resolução CD/FNDE 6/2020 recomenda que:

- A) preparações que irão compor os cardápios deverão ser elaboradas a partir da ficha técnica de preparo
- B) cardápios planejados para as creches apresentem, adicionalmente, a consistência das preparações
- C) alimentos ultraprocessados e adição de açúcar, mel e adoçantes nas preparações culinárias e bebidas para menores de 2 anos de idade sejam proibidos
- D) cardápios deverão conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, além da identificação e assinatura do nutricionista
- E) 14 alimentos *in natura*, no mínimo, ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 2 refeições/dia ou atendam a 30% das necessidades nutricionais diárias sejam fornecidos

49. Durante o serviço de distribuição de alimentos, Ana Julia, a nutricionista responsável pelo Restaurante Universitário (RU), tomou como parâmetro o tempo de 1 minuto para servir 10 refeições. Considerando que no RU passam 2500 alunos, o tempo necessário para distribuição será de:

- A) 2h
- B) 3h
- C) 4h
- D) 5h
- E) 6h

50. O Brasil é um país que apresenta altos índices de desperdício de alimentos, o que pode ser caracterizado por baixa qualidade do serviço. Para quantificar esses valores de desperdício, é realizado o cálculo de Resto Ingesta (RI), que é a quantidade de alimento devolvida no prato ou na bandeja pelos clientes e/ou pacientes. Enfatiza-se que o ambiente hospitalar pode influenciar negativamente a aceitação da dieta pelos pacientes; dessa forma, a margem de sobras sujas para a população enferma é de:

- A) 4%
- B) 8%
- C) 10%
- D) 15%
- E) 20%

RASSCUNHO