



PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA-MG
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO HUMANO
CNPJ: 16.784.720/0001-25

PROCESSO SELETIVO -
Nº 001/2014 -
CARGO: NUTRICIONISTA

CADERNO DE PROVA

Formiga - 2014

PROVA DE LÍNGUA PORTUGUESA

TEXTO: Dormir pouco torna o ser humano mais otimista

Um estudo americano publicado na revista *Neuroscience* concluiu que as pessoas com falta de sono têm tendência a ser exageradamente otimistas antes de tomar decisões e costumam se arriscar mais do que outras. [...]

O estudo examinou 29 adultos voluntários, de ambos os sexos, com boa saúde e com uma idade média de 22 anos, a quem foi pedido que tomassem uma série de decisões de caráter econômico após uma boa noite de sono. Posteriormente, o mesmo grupo voltou a ser questionado depois de uma noite sem dormir. Na pesquisa, foi utilizada a técnica de Imagem por Ressonância Magnética (IRM).

Nas pessoas privadas de sono, os scanners mostraram uma atividade mais intensa nas partes do cérebro responsáveis pelas expectativas positivas, enquanto apresentaram uma atividade pequena nas partes que tratam das expectativas negativas.

De acordo com o estudo, realizado por pesquisadores da Universidade de Duke, na Carolina do Norte, e em Cingapura, os indivíduos privados de sono que participaram da pesquisa tenderam a fazer escolhas com mais ênfase nos lucros monetários e menos nas opções que permitem reduzir as perdas. [...]

A pesquisa concluiu que a falta de sono faz com que as pessoas não sejam tão precisas em suas avaliações sobre a situação a que são submetidas, tomando decisões bastante arriscadas.

Disponível em: <<http://www.corposaun.com/dormir-ser-humano-otimista/14105/>>. Acesso em: 28 fev. 2012.

Questão 01. Qual é o objetivo comunicativo desse texto?

- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| A) Divulgar uma pesquisa. | C) Promover uma reflexão. |
| B) Fazer uma crítica. | D) Transmitir uma orientação. |

Questão 02. O advérbio em destaque no trecho “**Posteriormente**, o mesmo grupo voltou a ser questionado...” exprime uma circunstância de

- | | |
|-----------------|-----------|
| A) afirmação. | C) modo. |
| B) intensidade. | D) tempo. |

Questão 03. Nesse texto, a palavra “scanners” está escrita de forma diferente por ser

- A) um neologismo.
 - B) um termo regional.
 - C) uma expressão de gíria.
 - D) uma palavra estrangeira.
-

Questão 04.

Com referência à regência do verbo assistir, todas as alternativas estão corretas, exceto:

- A) Assistimos ontem a um belo filme na televisão.
 - B) Os médicos assistiram os feridos durante a guerra.
 - C) O técnico assistiu os jogadores no treino.
 - D) Assistiremos amanhã a uma missa de 7º dia.
-

Questão 05.

Ele sempre demonstrou **animosidade** para com os mais jovens, sobretudo quando estes, **inadvertidamente**, dispõem-se a falar sobre temas tidos como **polêmicos**. Os termos sublinhados poderiam ser substituídos, sem prejuízo para o sentido da frase, por, respectivamente:

- A) intolerância, apressadamente e incontroversos.
- B) boa vontade, pressurosamente e delicados.
- C) tolerância, inocentemente e indevassáveis.
- D) má vontade, irrefletidamente e controversos.

Questão 06.

Complete as lacunas com a alternativa correta:

A menina está ansiosa ____ ganhar a boneca.

Ana continua disposta ____ trabalhar.

O professor tem simpatia ____ todos os alunos.

a) por – de – com

c) para – a – por

b) de – por – a

d) por – à – com

Questão 07.

O juiz expediu o _____ de prisão. João procurou agir com _____, mas solicitou que o relatório fosse _____, pois continha alguns erros. Complete as lacunas com a alternativa correta.

a) mandato – discricção – retificado

c) mandado – discricção – retificado

b) mandado – descrição – ratificado

d) mandato – descrição – ratificado

Questão 08.

Qual é a alternativa **incorreta** quanto à concordância verbal?

a) Sete quilos de carne é pouco para o churrasco.

b) Sou eu quem primeiro chegará lá.

c) São dezenove horas.

d) Da minha casa até a escola é três quilômetros

Questão 09.

Há **erro** na grafia de palavra na opção:

- a. beneficência - exceção – excesso
 - b. hesitar - excitar – exílio
 - c. atrasado - cansaço – xícara
 - d. chávena - sarjeta – xampu
-

Questão 10.

Aponte a alternativa correta.

- a. Aluga-se casas.
- b. Vendem-se apartamentos.
- c. Precisa-se pedreiros.
- d. Precisam-se de pedreiros.

PROVA PARA NUTRICIONISTA

01- O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), instituído pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – Lei nº 11.346, de 15/09/2006 (LOSAN) –, é um sistema em construção, que tem por objetivos formular e implementar políticas e planos de segurança alimentar e nutricional, estimular a integração dos esforços entre governo e sociedade civil, bem como promover o acompanhamento, o monitoramento e a avaliação da segurança alimentar e nutricional do país (Brasil, 2006). Sobre a criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), considere as seguintes afirmativas:

1. A criação do SISAN tem como uma de suas prerrogativas assegurar o direito humano à alimentação adequada.
2. Segundo a concepção do direito, cabe ao poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.
3. A concretização do direito à alimentação far-se-á por meio da criação do SISAN, que por sua vez deverá integrar um conjunto de órgãos e entidades da União e dos Estados e exime desse processo os Municípios.
4. São as partes que integram o SISAN: I – a Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; e II – o CONSEA, órgão de assessoramento imediato ao Presidente da República.
5. O SISAN tem por objetivos formular e implementar políticas e planos de segurança alimentar e nutricional, bem como promover o acompanhamento, o monitoramento e a avaliação da segurança alimentar e nutricional.

Assinale a alternativa correta:

- a) As afirmativas 1, 2, 3, 4 e 5 são verdadeiras.
- b) Somente as afirmativas 1, 2, 3 e 4 são verdadeiras.
- c) Somente as afirmativas 1, 2, 4 e 5 são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas 3, 4 e 5 são verdadeiras.

02- A alimentação e a nutrição constituem requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde, possibilitando o potencial de crescimento e desenvolvimento humano. No plano individual e em escala coletiva, esses atributos estão consignados na Declaração Universal dos Direitos Humanos e, mais recentemente, mediante a Proposta de Emenda Constitucional (PEC 47), na Constituição Federal do Brasil, explicitada no Artigo 6º. Isso significa que a alimentação passa a ser reconhecida como direito social de todos os brasileiros. Com base nesse texto e tomando como referência a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), identifique as afirmativas a seguir como verdadeiras (V) ou falsas (F):

() A PNAN afirma que são necessárias ações voltadas para a segurança alimentar e nutricional, tais como a adoção de tecnologias agrícolas e industriais, como o uso de sementes transgênicas e a manutenção de estoques estratégicos, entre outros.

() A PNAN sugere a prática do direito humano à alimentação adequada, sobretudo no que diz respeito à produção e ao consumo, e garante que o setor saúde seja capaz de suprir essa necessidade.

() A PNAN adota o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e facilita a compreensão do setor saúde no tocante à alimentação e nutrição, já que suas ações são reconhecidas como elementos essenciais para a promoção, proteção e recuperação da saúde.

() A PNAN desconsidera a Política Nacional de Saúde, por se caracterizar como ação específica.

Assinale a alternativa que apresenta a **sequência correta**, de cima para baixo:

a) F – F – V – F.

b) F – V – V – V.

c) V – V – F – F.

d) V – F – F – V.

03- Sobre Vigilância e Legislação Sanitária, assinale a alternativa **correta**:

a- A legislação federal, a Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, não pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

b- Na área de alimentos, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) coordena, supervisiona e controla as atividades de registro, informações, inspeção, controle de riscos e estabelecimento de normas e padrões apenas no âmbito estadual e municipal.

c- O objetivo da ANVISA é garantir as ações de vigilância sanitária de alimentos e bebidas, excluindo-se águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, limites de contaminantes e resíduos de medicamentos veterinários.

d- O Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprovado pela Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, abrange os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

04- Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN o desperdício é sinônimo de falta de qualidade. A preocupação com o desperdício não se restringe apenas ao alimento, mas também à água, energia, e muitos outros fatores tais como materiais de escritório, materiais descartáveis, telefone, tempo e outros. Em relação aos alimentos quais os fatores de desperdício predominantes que o nutricionista deve considerar?

a- Fator de correção, sobras (alimentos produzidos e não distribuídos) e restos (alimentos distribuídos e não consumidos)

b- Índice de cocção, sobras (alimentos produzidos e não distribuídos) e restos (alimentos distribuídos e não consumidos)

c- Sobras (alimentos produzidos e não distribuídos) e restos (alimentos distribuídos e não consumidos)

d- Fator de correção e sobras (alimentos produzidos e não distribuídos)

05- As diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira seguem um conjunto de princípios. Alguns são comuns aos relatórios sobre alimentação da Organização Mundial de Saúde (OMS). Um dos princípios abaixo **NÃO** consta no Guia da Alimentação Saudável preconizada pelo Ministério da Saúde (2006):

a- referencial positivo, enfatizando primeiramente as vantagens dos alimentos e das refeições saudáveis;

b- originalidade, como um guia construído especificamente para a população brasileira;

c- nutriente como referência para a determinação das quantidades diárias de alimentos;

d- referencial científico e a cultura alimentar, incluindo pequenas quantidades de carnes, laticínios e outros produtos de origem animal.

06- A garantia de qualidade sanitária dos alimentos implica a adoção de medidas preventivas e de controle em toda a cadeia produtiva, desde sua origem até o consumo do alimento no domicílio. Quanto à segurança dos alimentos, qual das afirmativas abaixo é **falsa**?

a- A maioria dos microrganismos é eliminada em temperaturas superiores a 70° C.

b- A capacitação de manipuladores de alimentos é essencial para a redução do risco de doenças transmitidas por alimentos.

c- Em temperaturas inferiores a 5° C, os microrganismos cessam ou reduzem o processo de multiplicação, assim como em temperaturas superiores a 60° C.

d- A contaminação dos alimentos por substâncias químicas tóxicas, como agrotóxicos, toxinas de algas, metais pesados e drogas veterinárias representa perigo de pouca relevância para a saúde pública.

07- O sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que visa a segurança dos alimentos e sua utilização, tem sido recomendada por órgãos nacionais e internacionais. Quais das afirmativas abaixo são **verdadeiras** quanto ao sistema APPCC?

I. A 1ª etapa da implantação do sistema APPCC é a elaboração do fluxograma do processo.

II. Nos pontos críticos de controle, os perigos podem ser eliminados, prevenidos ou reduzidos.

III. No sistema APPCC, considera-se risco a estimativa da probabilidade de ocorrência de um perigo ou de uma seqüência de perigos. O grau de risco pode ser determinado como alto, moderado, baixo ou desprezível.

Assinale a alternativa que indica as afirmativas corretas:

- a- Somente a afirmativa II está correta.
 - b- Somente as afirmativas I e III estão corretas.
 - c- Somente as afirmativas II e III estão corretas.
 - d- As afirmativas I, II e III estão corretas.
-

08- O setor de abastecimento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) deve ter área física e equipamentos apropriados para recepção e estocagem de alimentos. Com relação ao assunto, assinale a alternativa **falsa**:

- a- As câmaras frigoríficas devem ter temperatura controlada por termômetro e mostrador.
 - b- A despensa de gêneros secos deve ter estrados de madeira e nela é dispensável o uso de telas nas janelas.
 - c- A recepção de gêneros deve ter plataforma de descarga, balança e carro de plataforma para transporte de caixas.
 - d- Na recepção de gêneros deve haver local para pré-higienização de vegetais e frutas e pia para lavagem de mãos.
-

9- Sobre a elaboração do Manual de Boas Práticas em Serviços de Alimentação, assinale a alternativa **correta**:

- a- Ao se elaborar o Manual de Boas Práticas deve-se aprofundar na legislação sanitária vigente, buscar e aplicar a segurança e qualidade alimentar sob o ponto de vista higiênico-sanitário, sem considerar a saúde do consumidor.
 - b- Na elaboração do Manual de Boas Práticas devem-se estabelecer critérios, procedimentos e práticas específicas para a Unidade de Alimentação e Nutrição. O responsável técnico, neste caso, é o médico da empresa e a equipe operacional.
 - c- O Manual de Boas Práticas em Serviço de Alimentação em relação ao pessoal deve considerar: o programa de controle médico de saúde ocupacional; higiene pessoal e a uniformização, sem se preocupar com os equipamentos de proteção individual, pois esse item está somente no manual de segurança da empresa.
 - d- O Manual de Boas Práticas inclui os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da higiene e saúde dos manipuladores.
-

10- Com relação a características da estrutura física, equipamentos e utensílios das Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN, assinale o que for **errado**:

- a- Deve ter condições suficientes para possibilitar a produção de alimentos seguros, nutricionalmente balanceados e a custos aceitáveis.
- b- A localização da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN deve ser feita de tal forma a evitar a proximidade de lixo, sucatas, insetos, roedores e outros animais.
- c- A edificação deve apresentar características que possibilitem higienização eficiente e boas condições de trabalho aos colaboradores.
- d- Utensílios e equipamentos adequados e bem dimensionados podem contribuir para a redução do desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN.

11- A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) (Portaria nº. 710, de 10 de junho de 1999), considera o perfil epidemiológico e nutricional da população e fundamenta-se no pressuposto de que a concretização do direito à alimentação e nutrição, é responsabilidade do Estado, da sociedade e dos indivíduos. É responsabilidade dos municípios na execução da Política Nacional de Alimentação e Nutrição:

- a- Promover o processo de articulação intersetorial no Estado, visando à implementação da respectiva Política de Alimentação e Nutrição.
- b- Promover o controle social na execução da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, mediante o fortalecimento da ação do Conselho Estadual de Saúde.
- c- Executar e monitorar os programas e ações de Alimentação e Nutrição no âmbito da atenção básica.
- d- Promover a capacitação de recursos humanos necessários à consecução da Política Estadual de Alimentação e Nutrição.

12- De acordo com a RDC 216/2004, os serviços de alimentação devem dispor de manual de boas práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Os POP devem conter as instruções sequenciais de operações e os registros de execução das atividades desenvolvidas. Esses registros devem ser guardados, a partir da data de preparação do alimento, por um período mínimo de:

- a- 10 dias
- b- 20 dias
- c- 30 dias
- d- 45 dias

13- O binômio tempo/temperatura é um conceito fundamental na segurança alimentar. A RDC 216/2004 estabelece que, após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados que serão mantidos em temperatura aquecida devem permanecer na seguinte condição de temperatura e tempo:

- a- = 65° C por até 8 horas.
- b- > 60° C por até 6 horas.

- c- = 60° C por até 6 horas.
 - d- > 55° C por até 4 horas.
-

14- Acerca da legislação, regulamentação e código de ética da profissão de nutricionista, assinale a opção correta.

a- Na regulamentação da prescrição dietética de suplementos nutricionais pelo nutricionista, não consta a necessidade de se observar a UL (Tolerable Upper Intake Levels), ou seja, limite de ingestão máxima tolerável, sendo este o maior nível de ingestão diária de um nutriente que não causará efeitos adversos à saúde.

b- A prescrição fitoterápica de plantas in natura, frescas ou como droga vegetal, nas suas diferentes formas farmacêuticas não faz parte do elenco de procedimentos regulamentados a serem realizados pelo nutricionista.

c- O código de ética identifica como dever do nutricionista prestar serviços profissionais, gratuitamente, às instituições de comprovada benemerência social, ou quando tal se justifique em razão dos fins sociais e humanos.

d- De acordo com a regulamentação em vigor, compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em nutrição clínica, prestar assistência dietética e promover educação nutricional a indivíduos, sadios ou enfermos, em nível hospitalar, ambulatorial, domiciliar e em consultórios de nutrição e dietética, visando à promoção, manutenção e recuperação da saúde.

15- A alimentação dentro de padrões higiênicos satisfatórios é essencial para a manutenção da saúde. A deficiência da higienização das mãos de manipuladores de alimentos, do vestuário e do ambiente são fatores de risco, ou seja, podem ocasionar a contaminação do alimento que está sendo manipulado. Sobre a Salmonela sp e o Staphylococcus Aureus, escolha a afirmativa **CORRETA**:

a- Os efeitos da contaminação por Salmonela sp e pelo Staphylococcus Aureus ocorrem, respectivamente, pela multiplicação bacteriana e pela produção de enterotoxina.

b- Tanto a Salmonela sp como o Staphylococcus Aureus são micro-organismos termófilos, encontrados comumente nas mãos de manipuladores de alimentos.

c- A Salmonela sp é veiculada somente pelo manipulador para preparações com ovos e o Staphylococcus Aureus somente para preparações com embutidos.

d- A Salmonela sp e o Staphylococcus Aureus são micro-organismos esporulados e o tempo de latência para a ocorrência dos efeitos gastrointestinais é de 24 horas.

16- Com relação às boas práticas para serviços de alimentação, referente à edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, segundo a RDC 216/04, é **correto** afirmar que:

a- a edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos, em todas as etapas da preparação de alimentos, e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, de desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

b- o dimensionamento da edificação e das instalações deve ser condizente com todas as operações. Deve existir, se necessário, separação entre as diferentes atividades, por meios físicos ou por outros meios eficazes, de forma a evitar a contaminação cruzada.

c- as caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível com o volume de resíduos, devendo estar localizadas dentro da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar estado adequado de conservação e funcionamento.

d- as portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas, para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas não devem ser removíveis.

17- Durante o controle de pragas, caso haja necessidade de uso de produtos químicos no estabelecimento, o responsável técnico da empresa contratada deve elaborar um relatório técnico registrando os motivos da presença de pragas no estabelecimento. Neste relatório, são indispensáveis quatro informações. Assinale a alternativa que apresenta a informação que não faz parte deste relatório.

a- Número de registro no Ministério da Saúde.

b- Composição (ingredientes ativos e grupo químico).

c- Concentração, quantidade aplicada, ação tóxica, antídoto.

d- Telefone do Centro de Controle de Intoxicações, para o caso de intoxicação.

18- De acordo com a Portaria CVS 6/99, o responsável técnico por serviços de produção e distribuição de refeições deve ter competência técnica para.

a- elaborar manual de procedimentos para coleta e análise de exames médico-laboratoriais de funcionários.

b- recrutar pessoal especializado para as etapas de licitação e aquisição de gêneros alimentícios.

c- aprovar ou rejeitar produtos alimentícios, equipamentos e utensílios.

d-formular modelos de editais para a compra de gêneros alimentícios e material de consumo.

19- A Agência Nacional de Vigilância Sanitária, a partir da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC), número 216, tem por objetivo estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Em relação aos critérios estabelecidos sobre manipuladores de alimentos para os serviços de alimentação, assinale a alternativa **correta**.

a- Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem, exceto *piercing*.

b- Os manipuladores que apresentarem lesões que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos não precisam ser afastados da atividade de preparação de alimentos, mas enquanto persistirem essas condições de saúde o manipulador deve utilizar um curativo que proteja o ferimento.

c- Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados no mínimo semanalmente e podem ser utilizados para realização de outras tarefas, desde que nas dependências internas do estabelecimento.

d- Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos 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. Devem ser afixados cartazes de orientação sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene.

20- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é um sistema que objetiva assegurar a sanidade e qualidade dos alimentos. Analise as assertivas sobre o sistema APPCC e marque a alternativa correta.

a- As boas práticas de fabricação são dispensáveis para a implantação deste sistema de controle.

b- A empresa que possui este sistema nem sempre atende aos requisitos legais, mas apresenta maior credibilidade no mercado.

c- O sistema baseia-se em analisar as diversas etapas da produção de alimentos, analisando os perigos potenciais à saúde dos consumidores, determinando medidas preventivas para controlar esses perigos.

d- Analisa e identifica os perigos da operação e aplica medidas de controle para assegurar a produção de alimentos inócuos

21- Na rotulagem nutricional, os itens obrigatórios, segundo a ANVISA, pela resolução Nº360 de 23/12/2003 são:

a- valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

b- valor energético, carboidratos, proteínas, lipídios, gorduras trans, sódio e ferro.

c- valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, fibra alimentar, ferro e sódio.

d- valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras trans, gorduras saturadas, sódio.

22- Sabendo que o fator de correção do tomate é 1,25 e que o porcionamento é de 50g per capita, a quantidade em quilos que a ser comprada, por semana, para atender a 200 comensais/dia, que receberão salada com tomate 2 vezes na semana, é.

a- 24 Kg

b- 25 Kg

c- 20 Kg

d- 21 Kg

23- Em relação às características organolépticas dos peixes, podemos afirmar que o peixe de boa qualidade deve apresentar as seguintes características:

a- carne amolecida, sem resistência à pressão dos dedos, olhos brilhantes, escamas facilmente destacáveis, odor característico.

b- carne firme, resistente à pressão do dedo, olhos opacos, escamas facilmente destacáveis, guelras amarronzadas, odor característico.

c- carne firme, resistente à pressão do dedo, olhos salientes e brilhantes, escamas aderentes à pele, guelras vermelhas e firmes, odor característico.

d- carne firme, resistente à pressão dos dedos, olhos brilhantes, escamas aderentes à pele, guelras amarronzadas, odor característico.

24- Para o correto armazenamento de alimentos, pós-manipulação, é **incorreto** afirmar:

a- Alimentos prontos congelados que foram descongelados não devem ser recongelados.

b- Todos os alimentos crus que foram descongelados para serem manipulados podem ser recongelados crus.

c- Os alimentos pré-preparados ou prontos, mantidos em armazenamento, devem ser devidamente identificados por etiquetas.

d- Alimentos retirados da embalagem original, manipulados e armazenados crus sob refrigeração, devem ser devidamente identificados por etiquetas, sempre respeitando os critérios de uso.

25- O processo de pasteurização do leite combina tempo e temperatura para destruir os microrganismos patogênicos e reduzir o número total de bactérias. Sobre esse processo, é correto afirmar que o leite é aquecido de:

- a- 53 a 59 °C por 1 minuto e resfriado a seguir.
 - b- 72 a 76 °C por 15 a 20 segundos e resfriado a seguir.
 - c- 91 a 96 °C por 2 a 3 minutos e resfriado a seguir.
 - d- 130 a 150 °C por 2 a 4 segundos e resfriado a seguir.
-

26- Analise as assertivas a seguir sobre o armazenamento e a conservação dos alimentos:

I Quando o leite é pasteurizado, torna-se isento de microrganismos e pode ser armazenado em temperatura ambiente.

II Os alimentos liofilizados têm período de estocagem de até 6 meses.

III Frutas, legumes e verduras são alimentos refrigerados que podem permanecer em temperaturas mais altas.

IV A disposição dos alimentos na geladeira faz diferença; quanto mais espalhados dentro da prateleira correta, melhor.

Está **CORRETO** apenas o que se afirma em:

- a- I e II.
 - b- I, III e IV.
 - c- I, II, III e IV.
 - d- II e IV.
-

27- As políticas de saúde relacionadas à nutrição, entre outros aspectos, visam a prevenir enfermidades nutricionais e crônico-degenerativas como obesidade, hipertensão arterial, arteriosclerose, diabetes e câncer. Assinale a afirmativa que **não** corresponde à ação dessas políticas.

- a- Utilização de guias alimentares que contenham mensagens educativas para orientar e melhorar hábitos alimentares.
- b- Incentivo ao uso de alimentos locais e tradicionais como arroz e feijão.
- c- Incentivo ao uso de partes alternativas dos alimentos, assim como opção por alimentos de menor custo, sem prejuízo do valor nutricional.
- d- Incentivo ao uso de alimentos industrializados que garantam maior segurança higiênico-sanitária.

28- No que se refere ao armazenamento de alimentos perecíveis, qual das afirmativas abaixo está correta?

- a- A temperatura da câmara frigorífica para carnes deve ser de até 12°C.
- b- As câmaras frigoríficas devem ter ante-câmara, ralos sifonados com vedação, termômetro e mostrador, prateleiras em aço inox, pintura lavável e porta com dispositivo de segurança.
- c- Os refrigeradores devem ter temperaturas entre 8 e 15°C e ter porta que possibilite a visualização do conteúdo.
- d- Os refrigeradores destinados ao armazenamento de dietas enterais podem ser usados para outros tipos de alimentos perecíveis como frutas e vegetais.

29- Em relação aos direitos, deveres e responsabilidades do profissional nutricionista, é **correto** afirmar que:

- a- ao nutricionista é permitido fornecer atestado de qualidade de alimentos, de outros produtos, materiais, equipamentos e serviços, desde que esteja associado com profissionais de áreas afins como médico, farmacêutico, bioquímico, tecnólogo de alimentos, engenheiro de alimentos e outros.
- b- é direito do nutricionista assistir aos indivíduos e à coletividade sob sua responsabilidade profissional, em entidades públicas ou privadas, respeitadas as normas técnico-administrativas da instituição, ainda que não faça parte do seu quadro técnico.
- c- eventualmente, em situações especiais, é permitido realizar consultas e diagnósticos nutricionais, bem como prescrição dietética, através da Internet ou de outros meios de comunicação.
- d- não é permitido ao nutricionista emitir atestado de comparecimento à consulta nutricional.

30- Do Código de Ética de Nutrição, Capítulo IV, Art. 6°. No contexto das responsabilidades profissionais do nutricionista constituem seus deveres. Este artigo inclui, exceto:

- a- Prescrever tratamento nutricional ou outros procedimentos somente após proceder à avaliação pessoal e efetiva do indivíduo sob sua responsabilidade profissional.
- b- Atender às determinações da legislação própria de regulação da proteção e defesa do consumidor.
- c- Assumir a responsabilidade de qualquer ato profissional que tenha praticado ou delegado, mesmo que tenha sido solicitado ou consentido pelo indivíduo ou pelo respectivo responsável legal.
- d- Utilizar todos os recursos disponíveis de diagnóstico e tratamento nutricionais a seu alcance, em favor dos indivíduos e coletividade sob sua responsabilidade profissional.