

### CADERNO DE QUESTÕES

Nome do(a) candidato(a): \_\_\_\_\_ Nº de inscrição: \_\_\_\_\_

CADASTRO DE RESERVA PARA ACESSO ÀS VAGAS DE ESPECIALIZAÇÃO

### Especialização em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição

Prezado(a) candidato(a):

Antes de iniciar a prova, leia atentamente as instruções a seguir e aguarde a ordem do Fiscal para iniciar o Exame.

1. Este caderno contém 26 (vinte e seis) questões em forma de teste.
2. A prova terá duração de 3 (três) horas.
3. Após o início do Exame, você deverá permanecer no mínimo até as 9h30min dentro da sala do Exame, podendo, ao deixar este local, levar consigo este caderno de questões.
4. Você receberá do Fiscal a Folha de Respostas Definitiva. Verifique se está em ordem e com todos os dados impressos corretamente. Caso contrário, notifique o Fiscal, imediatamente.
5. Após certificar-se de que a Folha de Respostas Definitiva é sua, assine-a com **caneta esferográfica de tinta preta ou azul** no local em que há a indicação: "ASSINATURA DO(A) CANDIDATO(A)".
6. Após o recebimento da Folha de Respostas Definitiva, não a dobre e nem a amasse, manipulando-a o mínimo possível.
7. Cada questão contém 5 (cinco) alternativas (A, B, C, D, E) das quais somente uma atende às condições do enunciado.
8. Responda a todas as questões. Para cômputo da nota, serão considerados apenas os acertos.
9. Os espaços em branco contidos neste caderno de questões poderão ser utilizados para rascunho.
10. Estando as questões respondidas neste caderno, você deverá primeiramente passar as alternativas escolhidas para a Folha de Respostas Intermediária, que se encontra na última página deste caderno de questões.
11. Posteriormente, você deverá transcrever todas as alternativas assinaladas na Folha de Respostas Intermediária para a Folha de Respostas Definitiva, utilizando **caneta esferográfica de tinta preta ou azul**.
12. Questões com mais de uma alternativa assinalada, rasurada ou em branco serão anuladas. Portanto, ao preencher a Folha de Respostas Definitiva, faça-o cuidadosamente. Evite erros, pois a Folha de Respostas não será substituída.
13. Preencha as quadrículas da Folha de Respostas Definitiva, com **caneta esferográfica de tinta preta ou azul** e com traço forte e cheio, conforme o exemplo a seguir: 

A	B	C	D	E
---	---	---	---	---
14. Quando você terminar a prova, avise o Fiscal, pois ele recolherá a Folha de Respostas Definitiva, na sua carteira. Ao término da prova, você somente poderá retirar-se da sala do Exame após entregar a sua Folha de Respostas Definitiva, devidamente assinada, ao Fiscal.
15. Enquanto o candidato estiver realizando o Exame, é terminantemente proibido utilizar calculadora, computador, telefone celular (o(s) aparelho(s) deverá(ão) permanecer totalmente desligado(s)), inclusive sem a possibilidade de emissão de alarmes sonoros ou não, nas dependências do prédio onde o Exame será realizado), radiocomunicador ou aparelho eletrônico similar, chapéu, boné, lenço, gorro, máscara fechada que impeça a visualização do rosto, óculos escuros, corretivo líquido/fita ou quaisquer outros materiais (papéis) estranhos à prova.
16. O desrespeito às normas que regem o presente Processo Seletivo Vestibulinho, bem como a desobediência às exigências registradas na Portaria e no Manual do Candidato, além de sanções legais cabíveis, implicam a desclassificação do candidato.
17. Será desclassificado do Processo Seletivo-Vestibulinho, o candidato que:
  - não comparecer ao Exame na data determinada;
  - chegar após o horário determinado de fechamento dos portões, às 8h00;
  - realizar a prova sem apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §§5º e 6º do artigo 23 da Portaria CEETEPS–GDS que regulamenta o Processo Seletivo–Vestibulinho;
  - não apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §§5º e 6º do artigo 23 da Portaria CEETEPS–GDS que regulamenta o Processo Seletivo–Vestibulinho;
  - retirar-se da sala de provas sem autorização do Fiscal, com ou sem o caderno de questões e/ou a Folha de Respostas Definitiva;
  - utilizar-se de qualquer tipo de equipamento eletrônico, de comunicação e/ou de livros, notas, impressos e apontamentos durante a realização do exame;
  - retirar-se do prédio em definitivo, antes de decorrida uma hora e trinta minutos do início do exame, por qualquer motivo;
  - perturbar, de qualquer modo, a ordem no local de aplicação das provas, incorrendo em comportamento indevido durante a realização do Exame;
  - retirar-se da sala de provas com a Folha de Respostas Definitiva;
  - utilizar ou tentar utilizar meio fraudulento em benefício próprio ou de terceiros, em qualquer etapa do exame;
  - não atender as orientações da equipe de aplicação durante a realização do exame;
  - realizar ou tentar realizar qualquer espécie de consulta ou comunicar-se e/ou tentar comunicar-se com outros candidatos durante o período das provas;
  - realizar a prova fora do local determinado pela Etec/Extensão de Etec;
  - zerar na prova teste.

Gabarito oficial

Resultado

BOA PROVA!

• O gabarito oficial da prova será divulgado a partir das 15h do dia **22/12/2022**, no site **vestibulinhoetec.com.br**

• Divulgação da lista de classificação geral a partir das 15h do dia **10/01/2023**, no site **vestibulinhoetec.com.br**

Etec

Etec

## Questão 01

As hortaliças englobam todas as verduras e legumes. Estes são alimentos ricos em vitaminas, minerais e fibras, porém variam quanto a quantidade ou aos tipos de carboidratos. Os folhosos, por exemplo, são ricos em celulose enquanto os tubérculos são ricos em amido.

Assim quanto a composição de nutrientes e outros compostos, **NÃO** podemos afirmar que:

- (A) Embora ricos em vitamina C ao serem cozidos os vegetais perdem a vitamina já que esta é termolábil.
- (B) Os vegetais amarelos e alaranjados são ricos em betacaroteno que em nosso organismo são transformados em vitamina A.
- (C) Os vegetais verde escuros como a couve e o agrião são ricos em ferro, e a absorção do nutriente pode ser potencializada por alimentos ricos em vitamina C.
- (D) O ácido oxálico presente no espinafre é considerado um fator antinutricional, sendo minimizado seu teor pelo cozimento do alimento.
- (E) As antocianinas, são pigmentos de cor roxa/azul, presente nos vegetais, são estáveis mesmo em mudanças do pH do meio e inibem a absorção de minerais no intestino.

## Questão 02

Diabetes Mellitus (DM) é uma síndrome metabólica de origem múltipla, decorrente da falta de insulina e/ou da incapacidade e/ou falta de insulina exercer adequadamente seus efeitos, caracterizando altas taxa de açúcar no sangue (hiperglicemia) de forma permanente. A insulina é produzida pelo pâncreas, sendo responsável pela manutenção do metabolismo (quebra da glicose) para permitir que tenhamos energia para manter o organismo em funcionamento. Em 5 a 10% dos casos de diabetes, o sistema imunológico ataca as células que produzem a insulina, ocorre principalmente na infância e adolescência.

As características descritas anteriormente refere ao:

- (A) Diabetes tipo 1.
- (B) Diabetes tipo 2.
- (C) Está incorreta, não existe essa variação no diabetes.
- (D) Diabetes Gestacional.
- (E) Nenhuma das alternativas.

### Questão 03

Para simplificar a elaboração das preparações e garantir a padronização, é importante a elaboração correta de uma ficha técnica, pois ela serve como base para o cálculo da informação nutricional, o cálculo do custo dos preparos, além de ajudar no trabalho de compras e no controle de desperdícios. Alguns termos que compõem a ficha técnica são: peso bruto, peso líquido, indicador de parte comestível, *per capita* e porção.

PHILIPPI, Sonia T. Nutrição e Técnica Dietética. Barueri: Editora Manole, 2014.

Considerando o texto apresentado, avalie as afirmações a seguir.

I.	<b>Peso bruto</b>	É o peso do alimento cru, depois de passar pelo pré-preparo.
II.	<b>Peso líquido</b>	É o peso do alimento na forma em que é adquirido, com casca, caroços, talos, ossos etc.
III.	<b>Indicador de parte comestível ou Fator de correção</b>	É a relação entre o peso bruto e o peso líquido do alimento.
IV.	<b>Porção</b>	Quantidade do alimento pronto para ser servido para uma pessoa.

É correto o que se afirma em:

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

### Questão 04

As carnes são alimentos de origem animal proveniente de ambiente terrestres e aquáticas, ricas em proteínas de alto valor biológico. As carnes bovina, suína, caprina, ovina, além das aves, dos pescados e das vísceras são alguns dos principais tipos consumidos no Brasil. Estruturalmente possuem três tecidos distintos: o muscular, o conjuntivo e o adiposo. Estes são os mais influentes quanto a maciez e a aplicação das técnicas de cocção.

A seguir marque a alternativa correta quando as características destes três tecidos:

- (A) Quanto maior for o diâmetro das fibras musculares e mais velho o animal, mais macio será o corte da carne.
- (B) O tecido conjuntivo amarelo é rico em elastina, composto flexível e brilhante amaciado na cocção.
- (C) A espécie do animal, sua alimentação e atividade física não interferem diretamente na maciez da carne.
- (D) O tecido conjuntivo branco (colágeno), que é semitransparente e endurece a carne, quando cozido em calor úmido à temperatura maior que 100 °C é abrandado gerando maciez.
- (E) A gordura melhora o sabor e a suculência, porém não interfere na maciez da carne.

## Questão 05

Cocção é a aplicação do calor no alimento, emanado de uma fonte de calor, buscando mudar sua estrutura, extrair seu sabor, amaciar, produzir mudanças químicas desejáveis e torná-lo mais digestível.

A fonte do calor deverá ser barata, passível de controlar sua intensidade (termostato) e não deverá produzir resíduos indesejáveis.

São exemplos de calor úmido:

I.	Fritura em imersão em óleo.
II.	Vapor sob pressão.
III.	Aquecimento ao ar livre.
IV.	Água em ebulição.

Assinale a alternativa **CORRETA**:

- (A) I. apenas.
- (B) I. e II.
- (C) II. e IV.
- (D) II. e IV.
- (E) I. e III.

## Questão 06

Segundo a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN – Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006), entende-se por Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso às outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), é um programa do Governo Federal na área de alimentação e nutrição, sendo considerado um eixo das políticas públicas específicas destinadas a promover a SAN dos estudantes das escolas públicas brasileiras.

Assinale a alternativa correta sobre o PNAE:

- (A) Para o desenvolvimento de estratégias de Educação Alimentar e Nutricional, devemos sempre seguir um padrão governamental, não se recomenda que programas de EAN realizados em escolas sejam revisados, considerando as diversidades e especificidades das escolas e as orientações das autoridades sanitárias locais.
- (B) Sugere-se que sejam destacadas estratégias educativas no PNAE que, para além de abordarem a segurança sanitária e a saúde, possam promover a reflexão sobre o acesso, a produção, a distribuição e a comercialização dos alimentos, ou seja, sobre o sistema alimentar, a sustentabilidade, a cultura alimentar e a culinária.
- (C) Nas escolas públicas, após ter passado a pandemia de COVID-19, de acordo com as diretrizes do PNAE, não é recomendado orientar a higienização das mãos antes do início das atividades, quer sejam individualizadas ou não, pois isso aumenta o consumo de água nas instituições.

- (D) De acordo com a Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, na Seção IV do Controle de Qualidade Higiênico-Sanitário, artigos 40 e 42, é estabelecido que os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Nesse caso, cabe somente à escola adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às Boas Práticas de Manipulação e Processamento de Alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo Programa.
- (E) De acordo com as diretrizes do PNAE, o técnico em nutrição e dietética não é um profissional habilitado para acompanhamento de Segurança Alimentar e Nutricional, por isso todas as atividades devem ser realizadas por nutricionistas.

### Questão 07

O técnico em nutrição e em dietética é um profissional com conhecimento técnico específico para o desenvolvimento de rotulagem nutricional. As novas regras para rotulagem de alimentos entraram em vigor no dia **9 de outubro de 2022**. Além de mudanças na tabela de informação e nas alegações nutricionais, a novidade foi a adoção da rotulagem nutricional frontal. Novos produtos lançados a partir de 9 de outubro de 2022 devem estar com os rótulos adequados às novas regras. Para os produtos que já se encontram no mercado até a data, os prazos para adequação são até 09 de outubro de 2023 (12 meses da data de vigência da norma) para os alimentos em geral.

Assinale a alternativa que contém informações corretas sobre rotulagem nutricional de alimentos.

- (A) De acordo com as novas regras a rotulagem nutricional frontal é um símbolo informativo que deve constar no painel da frente da embalagem. A ideia é esclarecer o consumidor, de forma clara e simples, sobre a quantidade de proteínas para praticantes de atividade física.
- (B) O enriquecimento de alimentos com micronutrientes é uma estratégia de saúde pública adotada desde o início do século XX e recomendada pela OMS como uma abordagem para reduzir deficiências nutricionais por micronutrientes. No Brasil, o enriquecimento obrigatório das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico foi implementado em 2002, com a publicação da RDC n. 344, e é uma das estratégias do MS para diminuição da incidência de DTN, ou seja, má formação de bebês durante a gestação, e para a prevenção da anemia. Nos rótulos dos alimentos não devem constar a informação de enriquecimento de micronutrientes.
- (C) As novas regras de rotulagem nutricional foram elaboradas, pois foi identificado que a forma de declaração das informações nutricionais nos rótulos dos alimentos dificultava seu entendimento pelos consumidores. Assim, a revisão conduzida buscou aprimorar as regras para declaração da rotulagem nutricional, com o objetivo de facilitar sua compreensão pelos consumidores brasileiros.
- (D) Espera-se que as modificações ajudem no uso das informações nutricionais para a realização de escolhas alimentares mais conscientes e adequadas às necessidades individuais. Essas novas regras também têm a finalidade de facilitar a comercialização de produtos ultraprocessados e alcoólicos.
- (E) As gorduras trans contribuem para o desenvolvimento de várias doenças, com destaque para seu reconhecido papel nas doenças cardiovasculares. De acordo com as novas regras de rotulagem nutricional, a gordura trans deve estar presente em todos os alimentos rotulados em uma quantidade mínima de 2 gramas porção.

### Questão 08

São muitos os riscos que a Cozinha Industrial oferece em seus ambientes. Dessa forma, para que seja possível promover a alta produtividade da sua equipe, é necessário identificar esses riscos e as maneiras de eliminá-los ou atenuá-los. Equipamento de Proteção Individual – EPI é todo dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho.

Relacione os seguintes EPIs ao seu uso:

- |                                |     |  |
|--------------------------------|-----|--|
| <b>A.</b> Mangote              | ( ) | Utilização, especialmente, por lavadores de panelas, por proteger do contato com produtos químicos e da umidade. |
| <b>B.</b> Luva de Nitrila      | ( ) | Empregado no corte de alimentos, especialmente de carnes.  |
| <b>C.</b> Capa térmica         | ( ) | Utilização em baixas temperaturas.   |
| <b>D.</b> Luva de malha de aço | ( ) | Evita respingos de gordura quente no braço durante frituras.   |

- (A) A, B, C, D  
(B) B, D, A, C  
(C) D, C, A, B  
(D) B, D, C, A  
(E) D, C, B, A

### Questão 09

De acordo com Akutsu et al. (2005) a estrutura física da UAN, bem como o seu processo de manipulação, deve seguir um “fluxo higiênico” adequado e ininterrupto. O dimensionamento da edificação e das instalações, deve ser compatível com todas as operações, devendo existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes a fim de evitar a contaminação cruzada. Existem legislações municipais, estaduais e federais que possuem níveis de detalhamento diferentes e assim se complementam.

Sobre as janelas e as paredes, as legislações estabelecem, respectivamente, que:

- (A) Devem possuir telas e ser de cores escuras.  
(B) Devem ter ângulos abaulados e serem acessíveis à pessoa com deficiência ou mobilidade reduzida.  
(C) Devem ser antiderrapante e de cores claras.  
(D) Devem ser ajustadas ao batente e possuir ralos sifonados.  
(E) Devem possuir telas e se apresentarem íntegras.

### Questão 10

O PAT (LEI 6321/76) – Programa de Alimentação do Trabalhador – é um benefício para o trabalhador. Trata-se de um Programa facultativo do qual qualquer empresa pode participar. Ao aderir ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), as empresas devem assegurar aos colaboradores uma alimentação equilibrada, que deve incluir uma porção de frutas e uma porção de legumes ou de verduras nas refeições principais, e uma porção de frutas nas refeições menores. O PAT tem por objetivo melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, com repercussões positivas na qualidade de vida.

Dentre seus resultados, merecem destaque:

I.	Aumento da incidência e da mortalidade de doenças relacionadas a hábitos alimentares;
II.	Maior integração entre trabalhadores e empresa, com a conseqüente redução das faltas e da rotatividade;
III.	Diminuição na produtividade e aumento na qualidade dos serviços;
IV.	Promoção de educação alimentar e nutricional, e divulgação de conceitos relacionados a modos de vida saudável;
V.	Fortalecimento das redes locais de produção, abastecimento e processamento de alimentos.

Após a análise das proposições, assinale a opção correta.

- (A) I e II são proposições verdadeiras.
- (B) II e III são proposições verdadeiras.
- (C) II é uma proposição verdadeira, e a V é uma proposição falsa.
- (D) I é proposição falsa e II é proposição verdadeira.
- (E) IV e V são proposições falsas.

### Questão 11

A estrutura física de um lactário pode minimizar ou aumentar o risco de contaminação. Sabe-se que o lactário deve ser dotado de três áreas.

- A. ANTESALA** ( ) As atividades desta área são receber, enxaguar, lavar e escovar as mamadeiras, bicos, protetores, galheteiros e outros utensílios, bem como ferver os bicos e sanitizar/esterilizar os frascos.
- B. SALA DE PREPARO** ( ) Destinada à paramentação que deve ser de uso exclusivo e descartável e substituído a cada sessão de trabalho; e lavagem das mãos dos funcionários
- C. SALA DE HIGIENIZAÇÃO /LIMPEZA** ( ) Destina-se à confecção/ manipulação de fórmulas prescritas. O uso desta sala é proibido para a elaboração de outras preparações, exceto nutrição enteral em horários predeterminados.

Relacione cada uma das três áreas as respectivas funções e assinale a alternativa correta:

- (A) A – B – C
- (B) B – C – A
- (C) C – B – A
- (D) C – A – B
- (E) B – A – C

## Questão 12

Cardápio é definido como lista de preparações culinárias a qual compõe uma refeição ou lista de preparações que compõem todas as refeições de um dia ou período determinado. Sendo assim, utilizam-se de padrões nutricionais e reconhecimento das técnicas dietéticas dos alimentos a fim de atender às leis da alimentação (BERNARDES, 1997).

A partir do cardápio podem ser dimensionados:

- (A) → Controle de custos → Padronização de receitas → Avarias em equipamentos.
- (B) → Recursos humanos e materiais → Participação de lucros da empresa → Política de abastecimento → Padronização de receitas.
- (C) → Recursos humanos e materiais → Controle de custos e planejamento de compras → Política de abastecimento → Padronização de receitas → Organização de processo produtivo.
- (D) → Recursos humanos e materiais → Periodicidade do controle de pragas e vetores → Organização de processo produtivo.
- (E) → Controle de custos e planejamento de compras → Política de abastecimento → Não padronização de receitas → Organização de processo produtivo.

## Questão 13

O planejamento do cardápio visa estabelecer os parâmetros que irão contribuir para a montagem do cardápio propriamente dito, com o objetivo de atender às expectativas e desejos dos clientes em potencial (MAGNÉE, 1996). Ao planejar o cardápio para uma refeição principal, como almoço ou jantar de um restaurante deve-se estar atento aos componentes dessas refeições.

Considerando os componentes de uma refeição principal:

I.	<b>Entrada</b>	Esta pode ser composta por sopa, salgado frio ou quente, e salada cozida ou crua. Em um mesmo cardápio podem-se ter os três, desde que o nível financeiro permita. Pode fazer parte da entrada consomes, antepastos, torradas, pães ou salgadinhos.
II.	<b>Guarnição</b>	Alimentos que são servidos juntamente com os pratos principais, geralmente legumes, verduras, hortaliças e outros ingredientes que podem acompanhar a carne ou o peixe escolhido. Juntamente com os pratos principais.
III.	<b>Prato principal</b>	Composto pela preparação que mais contribuirá com o aporte de proteínas da refeição. Em virtude de a carne onerar o custo de uma refeição, em geral todas as outras preparações são planejadas com base no prato principal, a fim de controlar o custo e equilibrar sabor, textura e aroma.

Assinale a alternativa **CORRETA**

- (A) As afirmativas I e II estão corretas.
- (B) As afirmativas I e III estão corretas.
- (C) As afirmativas II e III estão corretas.
- (D) Somente a afirmativa III está correta.
- (E) As afirmativas I, II e III estão corretas.

### Questão 14

O CMV (Custo de Mercadorias Vendidas) é um **indicador financeiro** que permite calcular os gastos para produzir ou armazenar em determinados especialmente o custo da matéria-prima e descartáveis. Assumindo que que no mês de dezembro, um restaurante comercial comprou R\$ 30.000 em gêneros alimentícios e descartáveis, findando o mês em questão com um estoque de apenas R\$ 2.000. Considerando que no dia 01/12 essa Unidade de alimentação tinha R\$ 5.000 em estoque, qual o CMV dessa unidade no mês de dezembro?

- (A) R\$ 37.000
- (B) R\$ 23.000
- (C) R\$ 30.000
- (D) R\$ 33.000
- (E) R\$ 32.000

### Questão 15

As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) podem ser identificadas quando uma ou mais pessoas apresentam sintomas similares após a ingestão de alimentos contaminados com microrganismos patogênicos, suas toxinas, substâncias químicas tóxicas ou objetos lesivos, configurando uma fonte comum. No caso de patógenos altamente virulentos, como *Clostridium* (C.) *botulinum* e *Escherichia* (E.) *coli*, assume-se que apenas um caso pode ser considerado um surto.

I.	Os sintomas mais comuns de DTA incluem dor de estômago, náusea, vômitos, diarreia e, por vezes, febre. Na maioria dos casos, a duração dos sintomas pode variar de poucas horas até mais de cinco dias, dependendo do estado físico do paciente, do tipo de microrganismo ou toxina ingerida além de suas quantidades no alimento.
II.	Os alimentos são veículos através dos quais muitos microrganismos causadores de DTA podem chegar a um novo hospedeiro com condições adequadas para colonização. Microrganismos patogênicos podem entrar na cadeia alimentar somente em alimentos crus.
III.	O fator de contaminação mais comumente relatado é o contato da mão do manipulador com o alimento. Estudos indicam que mesmo com uma efetiva lavagem de mãos, não é possível evitar a transmissão das infecções entéricas.
IV.	O monitoramento da contaminação na cadeia alimentar, incorporando a vigilância e as investigações epidemiológicas de surtos e casos esporádicos é importante fonte de informação, mas novas abordagens devem ser incrementadas. Essa informação pode ser usada para desenvolver novos métodos de rastreamento, como, por exemplo, técnicas moleculares para detecção de isolados de espécies microbianas e a investigação comportamental dos microrganismos.

Em relação as afirmativas acima, assinale a alternativa correta:

- (A) As alternativas I e II são verdadeiras.
- (B) As alternativas II e III são verdadeiras.
- (C) As alternativas I e III são verdadeiras.
- (D) As alternativas I e IV são verdadeiras.
- (E) As alternativas III e IV são verdadeiras.

### Questão 16

A hepatite é transmitida por água e por alimentos contaminados ou de uma pessoa para outra. A doença fica incubada entre 10 e 50 dias e normalmente não causa sintomas, porém, quando presentes, os mais comuns são febre, pele e olhos amarelados, náusea e vômitos, mal-estar, desconforto abdominal, falta de apetite, urina com cor de coca-cola e fezes esbranquiçadas. A detecção se faz por exame de sangue e não há tratamento específico, esperando-se que o paciente reaja sozinho contra a doença. Apesar de existir vacina contra o vírus desta hepatite, a melhor maneira de evitá-la se dá pelo saneamento básico, tratamento adequado da água, alimentos bem cozidos e pelo ato de lavar sempre as mãos antes das refeições.

A hepatite que refere o texto acima é:

- (A) Hepatite C
- (B) Hepatite D
- (C) Hepatite A
- (D) Hepatite E
- (E) Hepatite B

### Questão 17

A portaria do município de São Paulo 2619/11 é o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas –, aditivos e embalagens para alimentos.

De acordo com essa portaria, a Temperatura dos alimentos perecíveis no recebimento devem obedecer aos seguintes parâmetros:

- (A) Produtos congelados: no máximo a 8 °C ou conforme a especificação do fabricante.
- (B) Pescados resfriados crus: no máximo a 18 °C ou conforme especificação do fabricante.
- (C) Carnes e derivados resfriados crus: no máximo a 18 °C ou conforme a especificação do fabricante.
- (D) Leite e derivados, ovos, frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos e polpas: no máximo a 10 °C ou conforme especificação do fabricante.
- (E) Preparações prontas para o consumo com pescados crus ou carne bovina crua: no máximo a 25 °C.

### Questão 18

Leia as afirmações abaixo, assinalando V, se a afirmação for verdadeira, e F, se for falsa.

- ( ) Em uma UAN, as vias de acesso interno devem ter superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas.
- ( ) O fluxo de ar na UAN deve incidir diretamente sobre os alimentos para garantir o afastamento de moscas e de outros insetos.
- ( ) Em uma UAN, instalações físicas, tais como parede e teto, devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável, que devem ser mantido íntegro, conservado, livre de rachaduras, trincas, dentre outros obstáculos.

Em seguida, marque a alternativa que represente a sequência correta:

- (A) F – V – V
- (B) V – F – V
- (C) V – F – F
- (D) F – V – F
- (E) F – F – V

### Questão 19

O escorbuto tornou-se a doença típica dos marinheiros no final da Idade Média. Essa doença decorria dos longos períodos em alto mar e comum nos indivíduos ou nas comunidades, cuja alimentação é desprovida de verduras e de frutas frescas. As manifestações clínicas iniciais da hipovitaminose são a fadiga, perda de apetite, sonolência, palidez, falta de energia nos membros e articulações, irritabilidade, deformidade dentárias, cicatrização lenta de pequenos ferimentos e presença de pequenas hemorragias e sangramento da gengiva.

O escorbuto é a hipovitaminose de:

- (A) Vitamina A
- (B) Vitamina B<sub>1</sub>
- (C) Vitamina C
- (D) Vitamina D
- (E) Vitamina E

### Questão 20

Os carboidratos são substâncias encontradas principalmente em alimentos de origem vegetal. Eles fornecem a maior parte da energia necessária para manutenção das atividades das pessoas e, principalmente, prover o cérebro de energia suficiente para seu funcionamento. Após serem ingeridos são rapidamente convertidos em glicose, exceto as fibras.

Considerando as diferentes funções dos carboidratos no nosso organismo, quais das afirmativas abaixo está **CORRETA**?

- (A) Alguns hormônios são de natureza glicídica: a insulina e o glucagon regulam os níveis de glicose no sangue.
- (B) O amido é um polissacarídeo que é consumido, tem a função energética para o organismo.
- (C) As imunoglobulinas atuam como anticorpos frente a possíveis antígenos, e são formados por carboidratos. A trombina e o fibrinogênio contribuem para a formação de coágulos sangüíneos para evitar hemorragias.
- (D) A actina e a miosina são carboidratos que constituem as miofibrilas responsáveis pela contração muscular.
- (E) Alguns carboidratos constituem estruturas celulares: certas glicoproteínas fazem parte das membranas celulares e atuam como receptores ou facilitam o transporte de substâncias.

### Questão 21

Os dois primeiros anos de vida são decisivos para o crescimento e desenvolvimento da criança. Além de ganhar peso e altura, ela está aprendendo a fazer coisas novas. Aumentam suas habilidades e agilidade e, além disso, acontecem importantes modificações na sua relação com o ambiente e com as pessoas ao seu redor. Nesse período, a criança desenvolve as capacidades de sustentar a cabeça, pegar objetos, sentar, engatinhar, ficar de pé, andar e falar, bem como a capacidade de mastigar. Ela começa recebendo o leite materno, passa pelos alimentos amassados e picados, até aceitar a mesma consistência da comida da família. Considerando a fase da introdução alimentar em crianças, assinale a afirmativa **CORRETA**:

- (A) Fornece alimentos à base de leite: iogurtes adoçados com sabor e coloridos artificialmente, iogurtes com mel e tipo petit suisse, queijo cheddar e queijo fundido, compostos lácteos.
- (B) A partir dos 6 meses, quando começa a ser alimentada com outros alimentos além do leite materno, não é necessário a atenção e o respeito aos sinais de fome e saciedade, o importante é garantir a nutrição fornecendo todo o alimento quando oferecido em um prato infantil.

- (C) É aconselhável que a criança seja alimentada enquanto anda e brinca pela casa. Outros atrativos, como televisão, celular, computador ou tablet podem distraí-la, gerando maior interesse pela comida.
- (D) No início da introdução alimentar, devem ser ofertados preparos líquidos batidos no liquidificador, mixer e peneiradas, para garantir a oferta de menor quantidade de fibras para bebês.
- (E) Caso a criança tenha mais resistência em aceitar os novos alimentos, é preciso ter paciência e persistir. No início da introdução dos outros alimentos, não é preciso se preocupar com a quantidade que a criança consome, pois o leite materno continua sendo o principal alimento da criança.

### Questão 22

Em uma unidade de Alimentação e Nutrição(UAN), um técnico em nutrição e dietética terá que comprar brócolis para servir como guarnição na preparação brócolis gratinado para 1500 clientes que consomem refeição no local. Considerando um per capita cru de 100 gramas, um fator de correção de 1,5, e, um peso final após cocção de 90 gramas, qual a quantidade de peixe a ser comprada?

- (A) 225 kg
- (B) 202,5 kg
- (C) 200 kg
- (D) 150 kg
- (E) 22 kg

### Questão 23

Este nutriente é indispensável na regulação do desenvolvimento normal de células nervosas, na prevenção de defeitos congênitos no tubo neural e na promoção do crescimento e desenvolvimento normais do ser humano. Tem importante papel na produção e manutenção de novas células, maturação e formação de glóbulos vermelhos e brancos na medula. Sua deficiência na gestação está associada com a anemia megaloblástica, causada pela produção anormal de hemácias. Também relacionada a várias complicações, tais como aborto espontâneo e retardo do crescimento intrauterino, além de estar envolvida na prevenção e patogênese dos defeitos do tubo neural do bebê.

- (A) Cálcio
- (B) Ferro
- (C) Ácido fólico
- (D) Niacina
- (E) Flúor

### Questão 24

Vários métodos são usados para avaliar a composição corporal do indivíduo. A maioria deles, entretanto, não é viável para uso em grandes grupos populacionais, principalmente em razão do elevado custo e de dificuldades de operacionalização na logística de campo. O índice de massa corporal (IMC), apesar de não específico para a avaliação da composição corporal, tem sido usado para avaliar o excesso de peso populacional e tem ganhado relevância nos estudos epidemiológicos. Isso se deve tanto pela simplicidade e fácil obtenção das medidas que integram sua composição como por possibilitar a classificação do estado antropométrico e monitoramento do excesso de peso populacional. Para realização do cálculo do IMC, são necessários os seguintes dados:

- (A) Peso e Circunferência da cintura
- (B) Peso e estatura
- (C) Peso e Idade
- (D) Estatura e sexo
- (E) Circunferência da cintura e estatura

## Questão 25

As modalidades de fornecimento de refeições em uma UAN, é a relação entre a produção de refeição e a forma que os funcionários que preparam esta refeição serão empregados. Considerando as modalidades de serviço de UAN.

I.	Autogestão (serviço próprio) onde a empresa assume toda a responsabilidade pela elaboração das refeições, desde contratação de pessoal até a distribuição aos usuários.
II.	Terceirização (Serviços de terceiros), o fornecimento das refeições é formalizado por intermédio de contrato firmado entre a empresa beneficiária e as concessionárias. Quando a empresa beneficiária optar por utilizar serviço de terceiros, deverá certificar-se de que os mesmos sejam registrados no Programa de Alimentação do Trabalhador.
III.	Refeição transportada é o fornecimento de cestas básicas aos funcionários de uma empresa, garantindo, assim, que eles levem para casa sua própria marmita.

Considerando as afirmativas acima, assinale a alternativa correta:

- (A) As alternativas I e II são verdadeiras.
- (B) As alternativas I e III são verdadeiras.
- (C) As alternativas II e III são verdadeiras.
- (D) As alternativas I, II e III são verdadeiras.
- (E) Somente a alternativa I é verdadeira.

## Questão 26

A diversidade de cores das hortaliças é responsável por grande parte da atração exercida nos consumidores, sendo os pigmentos vegetais como a clorofila, carotenoides e flavonoides os protagonistas dessa gama de cores. Para minimizar perdas na cor e no valor nutritivo é importante que sejam adotadas técnicas de cocção adequadas. Além disso, o cozimento das hortaliças objetiva obter textura, aparência e sabor agradáveis, sendo influenciada por fatores como tempo e temperatura, volume de água e qualidade físico-química.

Considerando os pigmentos das hortaliças, podemos afirmar que:

- (A) O repolho branco é rico em licopeno que fornece a coloração branca, este pigmento é pouco solúvel em água.
- (B) A escarola é rica em clorofila que fornece a coloração verde, este pigmento é pouco solúvel.
- (C) O alface é rico em betacaroteno que fornece a coloração verde, este pigmento é pouco solúvel em água.
- (D) O caqui é rico em antoxantina que fornece a coloração laranja, este pigmento é solúvel em água.
- (E) A cenoura é rica em licopeno que fornece a coloração laranja, este pigmento é muito solúvel em água.

### FOLHA DE RESPOSTAS INTERMEDIÁRIAS

Nome do(a) candidato(a): \_\_\_\_\_ Nº de inscrição: \_\_\_\_\_

Prezado(a) candidato(a),

1. Responda a todas as questões contidas neste caderno e, depois, transcreva as alternativas assinaladas para esta Folha de Respostas Intermediária.
2. Preencha os campos desta Folha de Respostas Intermediária, conforme o modelo a seguir:  

A	B	C	D	E
---	---	---	---	---
3. Não deixe questões em branco.
4. Marque com cuidado e assinale apenas uma resposta para cada questão.
5. Posteriormente, transcreva todas as alternativas assinaladas nesta Folha de Respostas Intermediária para a Folha de Respostas Definitiva, utilizando **caneta esferográfica de tinta preta ou azul**.

Etec

#### PROVA (26 RESPOSTAS)

##### RESPOSTAS de 01 a 10

01	A	B	C	D	E
02	A	B	C	D	E
03	A	B	C	D	E
04	A	B	C	D	E
05	A	B	C	D	E
06	A	B	C	D	E
07	A	B	C	D	E
08	A	B	C	D	E
09	A	B	C	D	E
10	A	B	C	D	E

##### RESPOSTAS de 11 a 20

11	A	B	C	D	E
12	A	B	C	D	E
13	A	B	C	D	E
14	A	B	C	D	E
15	A	B	C	D	E
16	A	B	C	D	E
17	A	B	C	D	E
18	A	B	C	D	E
19	A	B	C	D	E
20	A	B	C	D	E

##### RESPOSTAS de 21 a 26

21	A	B	C	D	E
22	A	B	C	D	E
23	A	B	C	D	E
24	A	B	C	D	E
25	A	B	C	D	E
26	A	B	C	D	E

NÃO AMASSE, NÃO DOBRE  
NEM RASURE ESTA FOLHA.