

CADERNO DE QUESTÕES

Nome do(a) candidato(a): _____ Nº de inscrição: _____

Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Especialização

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 30 (trinta) questões em forma de teste.
2. A prova terá duração de 4 (quatro) horas.
3. Após o início do Exame, você deverá permanecer no mínimo até as 15h30min 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 no final 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 equipamento eletrônico, como calculadora, telefone celular, computador, tablet, reproduzidor de áudio, máquina fotográfica, filmadora, equipamento eletrônico do tipo vestível (como smartwatch, óculos eletrônicos, ponto eletrônico), 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.
Quanto ao telefone celular (o(s) aparelho(s) deverá(ão) permanecer totalmente desligado(s), durante o exame, inclusive sem a possibilidade de emissão de alarmes sonoros ou não, nas dependências do prédio onde o Exame será realizado).
16. O desrespeito às normas que regem o presente Processo Seletivo, bem como a desobediência às exigências registradas na Portaria e no Manual do Candidato, além de sanções legais cabíveis, implica na desclassificação do candidato.
17. Será desclassificado do Processo Seletivo-Vestibulinho, do 2º Semestre de 2023, o candidato que:
 - não comparecer ao Exame na data determinada;
 - chegar após o horário determinado de fechamento dos portões, às 13h30;
 - realizar a prova sem apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §§5º e 6º do artigo 21 da Portaria CEETEPS GDS que regulamenta o Processo Seletivo-Vestibulinho do 2º Semestre 2023;
 - não apresentar um dos documentos de identidade originais impressos exigidos ou não atender o previsto nos §§5º e 6º do artigo 21 da Portaria CEETEPS GDS que regulamenta o Processo Seletivo-Vestibulinho do 2º Semestre 2023;
 - 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 ou tentar utilizar 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 decorridas duas horas 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 15 horas do dia **12/06/2023**, no site **vestibulhoetec.com.br**

• Divulgação da lista de classificação geral a partir das 15 horas do dia **06/07/2023**, no site **vestibulhoetec.com.br**

Etec

Etec

Questão 01

Nos pescados, as características que se podem determinar pelo exame sensorial são as mais importantes, pois são as que mais se alteram no início da decomposição. Essas características devem ser sempre tomadas em conjunto. São sinais de reconhecimento de pescado fresco, EXCETO:

- (A) As escamas têm que estar firmes resistentes e brilhantes.
- (B) Os olhos devem estar brilhando com cores vivas e ocupando toda a cavidade ocular
- (C) A pele tem de estar úmida e bem aderida.
- (D) As guelras devem estar bem vermelhas e apresentando mucos observados como um líquido pastoso.
- (E) Cheiro característico, semelhante ao de planta aquática.

Questão 02

De acordo com a Portaria Municipal 2619/2011, a higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais utilizados na confecção de preparações culinárias e bebidas deve contemplar as seguintes etapas:

Considerando as etapas citadas anteriormente, assinale a alternativa correta:

I.	Lavagem cuidadosa efetuada em água corrente e potável: folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta;
II.	Desinfecção realizada com álcool 70% ou produto saneante;
III.	Enxágue efetuado de forma cuidadosa em água corrente e potável ou conforme a recomendação do fabricante.

- (A) Apenas a etapa I está correta
- (B) Apenas a etapa II está correta
- (C) Apenas a etapa III está correta
- (D) Somente as etapas I e III e V estão corretas
- (E) Somente as etapas I e III estão corretas

Questão 03

Alimento é aquilo que os seres vivos comem e bebem para a sua subsistência. O termo deriva do latim *alimentum* e permite referir-se a cada uma das substâncias sólidas ou líquidas que nutrem os seres humanos, as plantas ou os animais. Podemos classificar alguns alimentos por diferentes critérios.

Assinale a alternativa correta em relação às definições a seguir:

- (A) **Alimento orgânico** – É o alimento especialmente formulado e/ou padronizado para atender as necessidades de pessoas com exigências dietéticas especiais de restrição total de determinado ingrediente.
- (B) **Alimento hidropônico** – É o alimento que teve introduzido, entre seus genes, um novo gene ou fragmento de ácido desoxirribonucleico, alterando a sua composição.
- (C) **Alimento light** – É o alimento para fins especiais que possui teor reduzido de nutrientes ou valor energético, em no mínimo 25%, quando comparado aos seus similares.

- (D) **Alimento diet** – É o alimento isento de fertilizantes químicos e outros agrotóxicos, produzidos em solo equilibrado química, física e biologicamente.
- (E) **Alimento transgênico** – É o alimento produzido em ambiente protegido (estufas) sem o uso de solo e com o uso de adubos químicos de fácil solubilidade em água.

Questão 04

Para produtos congelados industrializados devem ser obedecidas às recomendações dos fabricantes quanto às condições de armazenamento dos alimentos antes e após a abertura das embalagens. Na ausência dessas informações e para alimentos pré-preparados e preparados no estabelecimento, devem ser usados os critérios e parâmetros indicados na legislação.

Assinale a alternativa CORRETA em relação aos critérios da portaria municipal 2619/11:

- (A) De 0 a -5°C : 1 dia.
- (B) De 0 a -5°C : 100 dias.
- (C) De -6 a -10°C : 90 dias.
- (D) De -11 a -18°C : 190 dias.
- (E) Abaixo de -18°C : 90 dias.

Questão 05

Os sais minerais e as vitaminas são elementos essenciais para os organismos, possuindo inúmeras funções importantes, tais como, manutenção e regulação das atividades celulares e facilitação do transporte de várias substâncias no corpo.

Assinale a alternativa correta.

- (A) A falta de sódio pode levar à Cegueira Noturna.
- (B) A carência de ferro pode levar à Anemia Ferropriva.
- (C) A vitamina C é um dos principais antioxidantes produzidos pelo nosso organismo.
- (D) O Bócio Endêmico ocorre devido à carência de flúor.
- (E) Iodo é um mineral indispensável para o controle hidroeletrolítico.

Questão 06

IMC é uma sigla que tem como significado Índice de Massa Corporal. É um padrão de medida internacional adotado pela Organização Mundial da Saúde (OMS) que estipula se uma pessoa está no peso ideal, levando em consideração qual é a sua altura, ele é utilizado para verificação de sobrepeso e obesidade. O IMC foi criado no fim do século XIX pelo sociólogo, estadista e naturalista belga Lambert Quételet.

Na fórmula de cálculo do Índice de Massa Corporal utilizado em adultos, os seguintes parâmetros devem ser levados em consideração:

- (A) Idade e sexo
- (B) Peso e Idade
- (C) Peso e estatura
- (D) Sexo e estatura
- (E) Idade e estatura

Questão 07

As DRIs são recomendações nutricionais para indivíduos saudáveis, foram desenvolvidas por cientistas dos comitês de especialistas do Food and Nutrition Board (FNB) e Institute of Medicine (IOM) dos Estados Unidos e Canadá. No Brasil, as DRIs são as mais usadas e reconhecidas pelos profissionais para o planejamento de dietas.

A recomendação diária de lipídeos corresponde à seguinte faixa percentual do valor calórico total da dieta diária de um adulto:

- (A) De 20% a 35%
- (B) De 10% a 15%
- (C) De 18% a 21%
- (D) De 40% a 55%
- (E) De 55% a 75%

Questão 08

De acordo com a portaria CVS5/2013 as carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus devem permanecer:

- (A) Em temperatura máxima de 4°C com um prazo de validade de 3 dias
- (B) Em temperatura máxima de 10°C com um prazo de validade de 7 dias
- (C) Em temperatura máxima de 4°C com um prazo de validade de 20 dias
- (D) Em temperatura máxima de 4°C com um prazo de validade de 1 hora
- (E) Em temperatura máxima de 20°C com um prazo de validade de 3 dias

Questão 09

A doença celíaca é uma condição autoimune causada pela intolerância ao glúten. É uma doença crônica, e pode afetar adultos e crianças. Toda vez que uma pessoa que possui essa condição ingere glúten, ela acaba gerando uma resposta do organismo que causa um inchaço na mucosa do intestino delgado, resultado de um processo inflamatório. Por conta dessa alteração em sua estrutura, o intestino delgado acaba ficando incapaz de cumprir sua função, que é ingerir sais minerais e nutrientes para manter o bom funcionamento do corpo humano.

Um dos principais cuidados da doença Céliaca é:

- (A) Diminuição da albumina no sangue
- (B) Retirada da proteína gliadina da dieta
- (C) Controle diário da glicemia
- (D) Retirada da lactose da dieta
- (E) Acréscimo de tubérculos na dieta

Questão 10

A alta ingestão de sódio na dieta está associada ao desenvolvimento da hipertensão arterial. Alguns indivíduos são particularmente sensíveis ao sódio na dieta, sendo chamados de “sal sensíveis”. Esses obtêm maior grau de redução na pressão arterial (PA) com a restrição de sódio na dieta. Portanto, a redução do sódio na dieta pode reduzir a pressão arterial, e melhorar a resposta à maioria das terapias anti-hipertensivas. Além da redução da PA, a redução do sódio na dieta pode reduzir o risco de doença cardiovascular.

Dos alimentos a seguir, qual tem o maior teor de sódio:

- (A) Macarrão instantâneo
- (B) Macarrão
- (C) Batata
- (D) Carne bovina
- (E) Refrigerante

Questão 11

O aleitamento materno é a estratégia que, isoladamente, mais previne mortes em crianças menores de cinco anos, visto que o leite materno é superior a qualquer outro leite nessa fase da vida, pois é um alimento completo que possui todos os nutrientes que o bebê precisa, sendo de mais fácil digestão. Além de alimentar o bebê, o leite materno possui anticorpos que o protegem contra diversas doenças, como diarreia, infecções respiratórias e alergias.

Uma das intercorrências que pode acontecer que está relacionada com alterações na amamentação é:

- (A) Hipogalactia
- (B) Hipoproteinemia
- (C) Acloridria
- (D) Hipovolemia
- (E) Hipogalactose

Questão 12

Qual a quantidade e o custo total de peixe que será comprado para 2 dias, sabendo-se que: IC = 0,69, IPC = 1,20, Preço por kg = R\$ 5,90, Número de refeições = 1290 refeições e Porção = 150 g?

- (A) 673 kg.
- (B) 428 kg.
- (C) 50 kg.
- (D) 67 kg.
- (E) 1000 Kg.

Questão 13

A transmissão da doença ocorre pelo contato do vírus via fecal-oral (contato de fezes com a boca). A doença tem grande relação com alimentos ou água inseguros, baixos níveis de saneamento básico e de higiene pessoal (OMS, 2019). Outras formas de transmissão são o contato pessoal próximo (intradomiciliares, pessoas em situação de rua ou entre crianças em creches). A estabilidade do vírus no meio ambiente e a grande quantidade de vírus presente nas fezes dos indivíduos infectados contribuem para a transmissão. Crianças podem manter a eliminação viral até 5 meses após a resolução clínica da doença. Em relação aos sintomas, geralmente, quando presentes, os sintomas são inespecíficos, podendo se manifestar inicialmente como: fadiga, mal-estar, febre e dores musculares. Esses sintomas iniciais podem ser seguidos de sintomas gastrointestinais como: enjoo, vômitos, dor abdominal, constipação ou diarreia. A presença de urina escura ocorre antes do início da fase em que a pessoa pode ficar com a pele e os olhos amarelados (icterícia). Os sintomas costumam aparecer de 15 a 50 dias, após a infecção e duram menos de dois meses.

<https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/h/hepatites-virais/hepatite-a-1#:~:text=O%20que%20%C3%A9%20hepatite%20A,letalidade%20aumentam%20com%20a%20idade>

A contaminação descrita anteriormente, refere-se a qual microrganismo?

- (A) Salmonella spp
- (B) Escherichia coli
- (C) Enterococcus faecalis
- (D) Vírus da Hepatite A
- (E) Taenia solium

Questão 14

As fibras insolúveis incluem a celulose, lignina, hemicelulose e algumas pectinas. Diminuem o tempo de trânsito intestinal, aumentam o peso das fezes, tornam mais lenta a absorção da glicose e retardam a digestão do amido. Não são fermentáveis no intestino.

Tendo isso em vista, é considerado um alimento rico em fibra insolúvel:

- (A) Banana
- (B) Pera
- (C) Chuchu
- (D) Cenoura
- (E) Brócolis

Questão 15

A guarda de amostras deve ser realizada com o objetivo de esclarecimento de falhas que comprometam a qualidade e a segurança dos alimentos ofertados aos consumidores. Em relação à coleta de amostras, assinale a alternativa correta:

- (A) As amostras de pratos prontos para consumo preparados em estabelecimentos com sistema de autosserviço, escolas, creches, casas de longa permanência e em serviços de nutrição de estabelecimento de assistência à saúde, devem ser guardadas por 16 horas sob refrigeração de até 4 °C, ou sob congelamento a -18 °C.
- (B) Alimentos líquidos devem ser armazenados por 96 horas sob refrigeração de até 4 °C.
- (C) As amostras devem ter, no mínimo, 50 gramas e serem coletadas na área de consumação um terço do tempo antes do término da distribuição das refeições.
- (D) As amostras devem ser armazenadas identificadas com o nome da preparação, data e horário em que foram servidas, e enviadas para análise microbiológica mensalmente e em situações de suspeita de caso ou surto de doença veiculada por alimentos ou periodicamente, para que se possam detectar possíveis falhas no processamento.
- (E) As amostras devem ser armazenadas protegidas do contato com outros alimentos e de outras possíveis fontes de contaminação por meio de sacos plásticos esterilizados e numerados.

Questão 16

As matérias-primas empregadas para produção de açúcar industrial são a cana de açúcar e a beterraba. Aproximadamente, 90% da produção de açúcar destina-se ao uso alimentar, que abrange desde o açúcar vendido a granel para uso doméstico, como a parte empregada nas indústrias alimentícias (CASTRO, 2011).

Em qual dos açúcares a seguir observamos menos etapas no processo de industrialização?

- (A) Demerara
- (B) Cristal
- (C) Impalpável
- (D) Confeiteiro
- (E) Mascavo

Questão 17

Abrangem as famílias de ácidos graxos ômega-3 e ômega-6. Os ácidos graxos de cadeia muito longa, como os ácidos araquidônico e docosaenoico, desempenham importantes funções no desenvolvimento e funcionamento do cérebro e da retina. Esse grupo de ácidos graxos não pode ser obtido pela síntese de novo, mas pode ser sintetizado a partir dos ácidos linoléico e alfa-linolênicos presentes na dieta.

Esses ácidos graxos são:

- (A) Saturados
- (B) Monoinsaturados
- (C) Poliinsaturados
- (D) Colesterol
- (E) Trans saturados

Questão 18

As frutas e hortaliças devem ser cortadas com faca afiada. Podem ser cortadas em formatos diferentes, para atender a algumas exigências sensoriais da receita. Sobre os tipos de corte, escolha a definição CORRETA.

- (A) **Noisette** – cortes realizados com boleador de diferentes diâmetros, empregados para diversos vegetais e frutas.
- (B) **Juliana** – cortes em cubos pequenos para o preparo de molho à juliete.
- (C) **Camponesa** – cubinhos de 4 a 5 cm de comprimento e 2 a 3 mm de largura, usados para sopas de mesmo nome.
- (D) **Palha** – corte em tiras longas realizado com cortador especial e empregado para queijos e batatas para fritura.
- (E) **Chip** – usado para batatas grandes e outras raízes, cortadas em lâminas muito finas para o preparo de saladas cozidas.

Questão 19

De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, as leguminosas fazem parte do grupo dos alimentos in natura e minimamente processados, que devem ser a base da nossa alimentação. Considerando as afirmativas a seguir:

I.	Durante o preparo, manter as leguminosas de remolho representa mais vantagens do que somente evitar o desconforto abdominal. Existe sim a melhora da digestibilidade das leguminosas, pois o remolho auxilia na eliminação de gases presentes nos grãos.
II.	As espécies de leguminosas secas são aquelas que desenvolveram um grão seco dentro da vagem e que são separadas após a colheita. Voltando ao exemplo do feijão, ele é uma leguminosa seca, retirada da sua vagem original, e só comemos o grão.
III.	São exemplos de leguminosas: feijão, lentilha, grão de bico, milho e ervilha.

Escolha a alternativa correta:

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

Questão 20

Para o preparo de bifes grelhados com 100 g, para servir 200 refeições, foi planejada a compra de contrafilé. Sabendo-se que o fator de correção do contrafilé é 1,12 e o fator de cocção é de 0,8, calcule a quantidade a ser adquirida.

Em seguida, assinale a alternativa em que se encontra o cálculo CORRETO.

- (A) 28 Kg
- (B) 22,5 Kg
- (C) 29,2 Kg
- (D) 20,2 Kg
- (E) 18 Kg

Questão 21

A conservação dos alimentos é muito importante para evitar contaminações e deteriorações. Para conservar os alimentos, os métodos devem inativar ou impedir qualquer modificação de ordem biológica, física e química. Muitas vezes, há necessidade de aplicação de mais de um processo em uma ação combinada.

Considerando os métodos de conservação dos alimentos, assinale a alternativa INCORRETA:

- (A) Pasteurização
- (B) Liofilização
- (C) Congelamento
- (D) Glaciamento
- (E) Dessalgue

Questão 22

Durante o início da gestação, a alimentação adequada é muito importante, porém a gestante necessita de suplementação para garantir a nutrição dela e a formação do bebê. Qual dos suplementos a seguir é indicado para gestantes, a fim de diminuir o risco de má formação no tubo neural?

- (A) Sulfato ferroso
- (B) Omega 3
- (C) Vitamina D
- (D) Metilfolato
- (E) Cálcio

Questão 23

De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos, derivadas de constituintes de alimentos ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão, são também conhecidos como alimentos:

- (A) In natura
- (B) Minimamente processados
- (C) Óleos, gordura, sal e açúcar
- (D) Processados
- (E) Ultraprocessados

Questão 24

A doença caracterizada pela perda progressiva e irreversível da capacidade dos rins de manter o equilíbrio homeostático com relação aos líquidos, eletrólitos e solutos orgânicos, necessitando até mesmo da realização de diálise é conhecida por:

- (A) Faringite
- (B) Catarata
- (C) Insuficiência renal crônica
- (D) Obesidade
- (E) Hipercolesterolemia

Questão 25

Para o dessalgar dos alimentos, qual é o procedimento correto, de acordo com a portaria CVS5/2013?

- (A) Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidas as recomendações do fabricante, ou utilizar-se água potável sob refrigeração até cinco graus Celsius, ou em água sob fervura.
- (B) Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidas as recomendações do fabricante, ou utilizar-se água potável sob refrigeração até 10 graus Celsius, ou em água sob fervura.
- (C) Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidas as recomendações do fabricante, ou utilizar-se água potável em temperatura ambiente, sendo proibido o dessalgar em água sob fervura.
- (D) Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidas as recomendações do fabricante, ou utilizar-se água potável realizando trocas de água potável quando necessário.
- (E) Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidas as recomendações do fabricante, ou água sob fervura.

Questão 26

As proteínas são substâncias formadas por um conjunto de aminoácidos ligados entre si por meio de ligações peptídicas. Os aminoácidos são moléculas formadas por carbono, hidrogênio, oxigênio e nitrogênio, em que são encontrados um grupo amina ($-NH_2$) e um grupo carboxila ($-COOH$).

É classificada como função essencial das proteínas:

- (A) Manutenção da temperatura corporal.
- (B) Formação da reserva de energia: utilizada pelo organismo em momentos de necessidade, e está presente em animais e vegetais.
- (C) Auxiliam a absorção das vitaminas A, D, E e K.
- (D) Principal fornecedora de energia para o cérebro.
- (E) Formação do sistema imunológico.

Questão 27

A cozinha brasileira tem por base a cozinha portuguesa, com outras duas grandes influências: a indígena e a africana. Mas houve inúmeras variações, desde os ingredientes a nomes e combinações. Considerando os hábitos alimentares regionais, a preparação do arroz de carreteiro é típica da região:

- (A) Norte
- (B) Nordeste
- (C) Sul
- (D) Sudeste
- (E) Centro oeste

Questão 28

A Ficha técnica é um instrumento de apoio utilizada nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), que fornece as informações provenientes da preparação, tais como ingredientes, quantidades, modo de preparo, custos, etc. Auxilia na padronização de receitas e no controle de custos, se fazendo muito importante como um dos fatores que auxilia em um bom controle da UAN.

No que se refere a fichas técnicas, afirma-se:

- (A) O uso dessa ferramenta auxilia no controle de qualidade, no planejamento de cardápios e na gestão de materiais.
- (B) Per capita e fator de correção não são informações encontradas nas fichas técnicas.
- (C) Apesar de sua composição, não é possível reproduzir uma receita apenas com os dados da ficha técnica.
- (D) O nome da preparação é um fator dispensável para a elaboração de ficha técnica.
- (E) É uma ferramenta utilizada para direcionar a limpeza dos equipamentos.

Questão 29

Cálculo do valor nutricional dos alimentos, consideramos os seguintes valores dos nutrientes em 1 grama:

- (A) Carboidrato 9 Kcal, Gorduras 4 Kcal, Proteínas 6 Kcal
- (B) Carboidrato 4 Kcal, Gorduras 4 Kcal, Proteínas 4 Kcal
- (C) Carboidrato 8 Kcal, Gorduras 4 Kcal, Proteínas 6 Kcal
- (D) Carboidrato 4 Kcal, Gorduras 9 Kcal, Proteínas 4 Kcal
- (E) Carboidrato 4 Kcal, Gorduras 4 Kcal, Proteínas 9 Kcal

Questão 30

O termo que se aplica à comida afetiva é todo alimento que é consumido com a finalidade de proporcionar alívio emocional ou sensação de prazer, em situações de fragilidade. Normalmente, os alimentos categorizados com esse termo são associados a períodos significativos da vida da pessoa ou a grupos considerados importantes para ela, sendo divididos em quatro classificações: alimentos nostálgicos, alimentos de indulgência, alimentos de conveniência e alimentos de conforto físico. O termo descrito nesta questão refere-se a:

- (A) Confort food
- (B) Finger food
- (C) Junk food
- (D) Fast food
- (E) Slow

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 (30 RESPOSTAS)

RESPOSTAS de 01 a 10

01	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
02	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
03	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
04	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
05	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
06	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
07	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
08	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
09	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
10	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E

RESPOSTAS de 11 a 20

11	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
12	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
13	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
14	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
15	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
16	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
17	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
18	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
19	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
20	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E

RESPOSTAS de 21 a 30

21	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
22	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
23	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
24	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
25	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
26	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
27	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
28	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
29	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
30	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E

NÃO AMASSE,
NÃO DOBRE,
NEM RASURE
ESTA FOLHA.