

CADERNO DE QUESTÕES: ESPECIALIZAÇÃO

Nome do(a)
candidato(a): _____

Nº de inscrição: _____

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.

- Este caderno contém 30 (trinta) questões em forma de teste.
- A prova terá duração de 4 (quatro) horas.
- Após o início do Exame, você deverá permanecer no mínimo até às 15h30min dentro da sala do Exame, podendo, ao deixar este local, levar consigo o caderno de questões.
- 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.
- 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)".
- Após o recebimento da Folha de Respostas Definitiva, não a dobre e nem a amasse, manipulando-a o mínimo possível.
- Cada questão contém 5 (cinco) alternativas (A, B, C, D, E) das quais somente uma atende às condições do enunciado.
- Responda a todas as questões. Para cômputo da nota, serão considerados apenas os acertos.
- Os espaços em branco contidos neste caderno de questões poderão ser utilizados para rascunho.
- Assinale as alternativas escolhidas na folha de respostas definitiva utilizando **caneta esferográfica de tinta preta ou azul**.
- 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.
- 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
- 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.
- 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).
- Será desclassificado do Processo Seletivo-Vestibulinho, do 1º semestre de 2024, o candidato que:
 - 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 ou tentar utilizar 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 (Classe descentralizada).

Gabarito oficialDivulgação a partir das 15h do dia 14/12/2023, no site vestibulinhoetec.com.br**Classificação Geral**Divulgação a partir das 15h do dia 11/01/2024 no site vestibulinhoetec.com.br**BOA PROVA!**

QUESTÃO 1

Os alimentos estão vulneráveis às contaminações biológicas, químicas e físicas em qualquer estágio da produção. O sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), termo oriundo do inglês HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points, é uma ferramenta de gestão da qualidade com caráter preventivo com uma abordagem sistemática que visa identificar pontos críticos biológicos, químicos e físicos durante as etapas de produção de alimentos e aplicar medidas corretivas de controle a cada ponto crítico identificado. Nesse contexto, o sistema APPCC, por ser uma ferramenta de controle de qualidade no processamento de alimentos, está diretamente relacionado com

- (A) o estabelecimento prioritário de ações corretivas imediatamente após a ocorrência dos desvios.
- (B) a utilização de critérios de temperatura capazes de eliminar todos os microrganismos presentes.
- (C) a prevenção dos perigos antes que eles ocorram.
- (D) a aquisição de alimentos de alta qualidade e de fornecedores certificados.
- (E) a eliminação da contaminação cruzada em algumas etapas do processo de produção.

QUESTÃO 2

No Brasil, o órgão regulador das Boas Práticas de Manipulação para Serviços de Alimentação é a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), que possui legislação bastante clara quanto aos critérios que devem ser seguidos em restaurantes e bares. No âmbito federal, a RDC N° 216/2004 dispõe sobre os requisitos de boas práticas de manipulação para serviços de alimentação e é a principal legislação do setor. É esta legislação que apresenta os critérios de temperaturas de cocção, armazenamento e recebimento de alimentos perecíveis, bem como critérios de higiene de manipuladores de alimentos, procedimentos de higienização ambiental, de utensílios e de alimentos, além de critérios para utilização de água, manejo de resíduos e controle de pragas urbanas. Considerando esse contexto, avalie as seguintes afirmações.

- I. A base para a adequação sanitária dos serviços de alimentação são as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conjunto de procedimentos cujo objetivo é garantir alimentos de qualidade ao consumidor. As Boas Práticas também se destinam a minimizar eventuais danos à saúde, especialmente as doenças de origem alimentar.
- II. Os sanitizantes mais utilizados em serviços de alimentação têm como princípio ativo o cloro. A recomendação da RDC nº 216/2004 dispõe que o responsável técnico deve estabelecer a diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes, independentemente das instruções recomendadas pelos fabricantes.
- III. A fim de que os alimentos e as preparações estejam em faixas seguras de aquecimento ou refrigeração, o tempo e a temperatura na produção de refeições devem ser monitorados, o que garante o direito do consumidor de receber alimentação segura.

É correto o que se afirma em

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

QUESTÃO 3

Entende-se por queijo o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado), ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do coalho, de enzimas específicas, de bactéria específica, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes. O queijo fresco tem característica de que está pronto para consumo logo após sua fabricação. Considerando o queijo um alimento perecível, em relação ao crescimento de bactérias patogênicas, assinale a opção correta.

- (A) O pH elevado do queijo inibe o crescimento das bactérias patogênicas nesse produto.
- (B) A atividade de água elevada do queijo favorece o crescimento das bactérias patogênicas nesse produto.
- (C) O resfriamento do queijo em pratos quentes elimina as bactérias patogênicas desse produto.
- (D) O eugenol presente no queijo favorece o crescimento das bactérias patogênicas nesse produto.
- (E) A alta umidade relativa do ar reduz o crescimento das bactérias patogênicas no queijo.

QUESTÃO 4

As hortaliças são alimentos versáteis e saborosos e podem ser preparadas em uma infinidade de pratos para todos os paladares, em todas as refeições. Também são alimentos indispensáveis em uma dieta saudável, pois são fontes de nutrientes essenciais, como vitaminas, fibras e sais minerais. Mas como qualquer alimento, as hortaliças também podem ser um veículo de transmissão de doenças se estiverem contaminadas com microrganismos e parasitas nocivos ao ser humano. Para garantir a correta higienização das hortaliças e frutas a higienização deve ocorrer:

- (A) 10 minutos em solução clorada entre 250 e 300 ppm.
- (B) 15 minutos em solução clorada entre 150 e 200 ppm e enxágue em água potável.
- (C) 30 minutos em solução clorada entre 150 e 200 ppm e enxágue em água potável.
- (D) 20 minutos em solução clorada entre 250 e 300 ppm e enxágue em água filtrada.
- (E) 10 minutos em solução clorada entre 100 e 150 ppm.

QUESTÃO 5

A higienização adequada, tanto de alimentos quanto de superfícies, é fundamental para garantir a nossa segurança. Para efeito da RDC nº 216/2004, que dispõe a respeito do regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, considera-se higienização o (a)

- (A) procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- (B) operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- (C) operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
- (D) operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico, após a lavagem e secagem das mãos.
- (E) operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

QUESTÃO 6

Salmonella (Salmonellose) é uma bactéria da família das Enterobacteriaceae que causa intoxicação alimentar e, em casos raros, pode provocar graves infecções e até mesmo a morte. É correto afirmar que as infecções por Salmonella spp são decorrentes da ingestão de

- (A) alimentos em conservas caseiras, com conteúdo de baixa acidez, tais como aspargo, vagem, beterraba e milho.
- (B) alimento contaminado por manipulação inadequada.
- (C) carne, ave, peixe ou ovos crus ou mal cozidos e laticínios não pasteurizados.
- (D) produtos processados, prontos para consumo, tais como cachorro-quente e frios.
- (E) frutos do mar, especialmente moluscos e ostras cruas.

QUESTÃO 7

O cálculo adequado de compra e preparo dos alimentos são fundamentais para evitar o desperdício de alimentos. O índice de partes comestíveis é utilizado para determinar a quantidade certa de um alimento a ser pedida. Considerando que são necessários 5 kg de batata para preparar um purê e que o índice de partes comestíveis da batata é igual a 1,5, a quantidade de batata que devemos comprar, em kg, é igual a:

- (A) 6,5 kg
- (B) 4,75 kg
- (C) 1,25 kg
- (D) 7,5 kg
- (E) 10 kg

QUESTÃO 8

O glúten é composto pelas proteínas gliadinas e gluteninas que, quando submetidas à adição de água e soja, formam uma rede viscoelástica que é o glúten propriamente dito. É graças ao glúten que as massas possuem propriedades de elasticidade e extensibilidade, tendo assim grande importância tecnológica para fabricação de pães, macarrão, biscoito, entre outros alimentos. Por ser uma proteína alimentar, o glúten pode ser consumido livremente sem causar danos à saúde, entretanto, algumas pessoas possuem intolerância ou alergia, desencadeando uma série de sintomas, principalmente gastroentéricos. Assinale a opção que apresenta uma farinha que **NÃO** contém glúten.

- (A) Aveia
- (B) Araruta
- (C) Centeio
- (D) Cevada
- (E) Trigo

QUESTÃO 9

Um cardápio em uma Unidade Produtora de Refeições é uma lista de preparações que compõe as refeições do dia, da semana ou do mês. Ele é a ferramenta pela qual se inicia o processo produtivo. Assinale a alternativa que representa a guarnição de uma refeição.

- (A) Sopa.
- (B) Carne Assada.
- (C) Salada de Brócolis com Cenouras.
- (D) Bolo de cenoura.
- (E) Couve ao alho.

QUESTÃO 10

As proteínas são nutrientes formados pela união de vários tipos de aminoácidos. Elas podem ser classificadas em proteínas de alto valor biológico, quando fornecem aminoácidos fundamentais para o nosso corpo mas que este é incapaz de produzir (aminoácidos essenciais) e proteínas de baixo valor biológico, quando fornecem aminoácidos essenciais em menor quantidade ao nosso organismo. São classificados como alimentos com proteína de baixo valor biológico:

- (A) carne bovina, ovo e peixe
- (B) carne suína, macarrão e fígado
- (C) peixe, fígado e pão
- (D) ameixa, alface e milho
- (E) ovo, alface e peixe

QUESTÃO 11

Os carboidratos podem ser classificados em simples (mono- ou dissacarídeos) ou complexos (polissacarídeos) de acordo com o tamanho de sua cadeia de carbonos. Dentre os carboidratos simples, temos os monossacarídeos e os dissacarídeos (sacarose = constituída por 1 molécula de glicose e 1 de frutose; lactose = 1 molécula de glicose + 1 molécula de galactose; e maltose = 2 moléculas de glicose). Desta forma, tanto os monossacarídeos como os dissacarídeos são considerados carboidratos simples. Dos alimentos apresentados a seguir, quais são ricos em carboidratos simples?

- (A) Pão, macarrão e ovo
- (B) açúcar, balas e leite
- (C) Carne, macarrão e açúcar
- (D) uva, batata e café
- (E) melancia, agrião e pão

QUESTÃO 12

Cada povo, etnia ou grupo social, se distingue dos demais por seus costumes, valores intelectuais e morais, padrões de comportamento, religião e, não menos importante, pela alimentação. Alimentos *kosher*, também conhecidos como *kasher*, obedecem a regras de alimentação denominadas *kashrut* que seguem a Torá, estando especialmente enumeradas no capítulo 11 do livro Levítico, mas também em outros textos sagrados, que trazem um conjunto de prescrições de origem divina, que determinam a dieta alimentar. Qual das religiões ou ceitas a seguir consomem alimentos kosher:

<<https://tinyurl.com/mw84epnj>> Acesso em 22.10.2023.

- (A) Islamismo
- (B) Catolicismo
- (C) Adventismo
- (D) Judaísmo
- (E) Protestantismo

QUESTÃO 13

A mulher adulta normal, não grávida, necessita de aproximadamente 0,8 g de proteína por kg por dia, do qual $\frac{1}{3}$ de origem animal e $\frac{2}{3}$ de origem vegetal (especialmente proteínas de leguminosas e cereais). Uma mulher de 60 kg, necessita então de 16 g de origem animal. Qual a quantidade total de proteínas que esta mulher adulta normal, não grávida, deve consumir em um dia?

- (A) Necessita de 48 g de proteína por dia.
- (B) Necessita de 64 g de proteína por dia.
- (C) Necessita de 0,8 g de proteína por dia.
- (D) Necessita de 80 g de proteína por dia.
- (E) Necessita de 16 g de proteína por dia.

QUESTÃO 14

Para realização de cortes em hortaliças existem técnicas específicas que devem ser de conhecimento do técnico em nutrição e dietética. Os conceitos e a base deles vêm diretamente da França e cada um desses modelos influencia no sabor e na textura do prato. Por isso, é necessário conhecer ao menos um pouco sobre cada um, para que seu prato seja servido de maneira adequada, e tenha o tempo de cocção suficiente, cozinhando todos os legumes, vegetais e temperos por igual. Considerando as afirmativas a seguir:

- I. Chiffonnade: nesse tipo de corte, as folhas são enroladas e fatiadas em tiras bem finas, como feito na couve refogada – o famoso acompanhamento da feijoada. Também é bastante utilizado para o corte de ervas como manjeriço e salsinha.
- II. Brunoise: esse é um dos cortes mais comuns. São feitos cortes em cubinhos bastante pequenos – normalmente de 3 mm. Ele pode ser feito a partir do corte Julienne. Os legumes cortados à Brunoise são ideais para rechear ou mesmo saltear na manteiga. Legumes cortados dessa forma têm cozimento rápido. É usado com bastante frequência em cebolas e cogumelos
- III. Julienne: o corte Julienne é um dos mais versáteis da gastronomia. Esse corte é feito em finas tiras de 3 mm de espessura e 3 a 5 cm de comprimento. Os legumes cortados em Julienne podem ser usados para enfeitar, cozinhar no vapor, fritar, refogar ou até mesmo crus.
- IV. Mirepoix: Possui a espessura de 8 mm e é comumente usado para a preparação de batatas fritas no estilo rústico ou no preparo de carnes salteadas com legumes, porém, ele não é um clássico e, por isso, raramente será encontrado em restaurantes mais finos.

Estão CORRETAS apenas as afirmativas:

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

QUESTÃO 15

Dona Lurdes, uma senhora de 78 anos, está internada em um hospital em São Paulo, pois teve uma dor abdominal e em seus exames constataram esteatose hepática (presença de gordura no fígado) e hipercolestolemia. Ela permaneceu internada para investigação. No seu prontuário contava uma dieta pobre em gorduras com a seguinte denominação:

- (A) dieta hipoproteica
- (B) dieta hipoglicídica
- (C) dieta hiperlipídica
- (D) dieta hipolipídica
- (E) dieta hipocalêmica

QUESTÃO 16

São alimentos ou ingredientes que produzem efeitos benéficos à saúde, além de suas funções nutricionais, esses alimentos são básicos. Caracterizam-se por oferecer vários benefícios à saúde, além do valor nutritivo inerente a sua composição química, podendo desempenhar um papel potencialmente benéfico na redução do risco de doenças crônicas degenerativas, como câncer e diabetes, dentre outras. A denominação dos alimentos descritos anteriormente é

- (A) alimentos orgânicos
- (B) alimentos transgênicos
- (C) alimentos perecíveis
- (D) alimentos com propriedades funcionais
- (E) alimentos com propriedades orgânicas

QUESTÃO 17

É uma inflamação do esôfago, tubo que liga a boca ao estômago. Os sintomas mais comuns dessa doença são dificuldade para engolir, dor no peito, náuseas, vômito, dor abdominal, tosse e perda de apetite. Em alguns casos, os pacientes também percebem que os alimentos ingeridos ficam presos no esôfago, não completando o caminho até o estômago como deveriam.

A doença descrita é:

- (A) Esofagite
- (B) Pancreatite
- (C) Gastrite
- (D) Hepatite
- (E) Faringite

QUESTÃO 18

Constipação intestinal é uma manifestação clínica comum na população pediátrica, mais de 90% dos casos são enquadrados nos distúrbios funcionais gastrointestinais. Assim como se observa em outros distúrbios funcionais gastrointestinais, a constipação intestinal na infância resulta da interação de fatores biológicos, alimentares e psicossociais que interferem na motilidade intestinal. Os principais fatores vinculados à alimentação são:

- (A) Excesso de consumo de fibras
- (B) Falta de consumo de lipídeos
- (C) Consumo moderado de álcool
- (D) Falta de consumo de água
- (E) Excesso de consumo de vitaminas do complexo B

QUESTÃO 19

De acordo com a CVS 5/2013, no ato do recebimento de matérias-primas como ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo, devem ser conferidas e registradas em planilhas próprias, as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação. Esses produtos devem estar em qual das temperaturas mencionadas a seguir:

- (A) Congelados: $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ (dois graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante e pescados resfriados de $10\text{ a }13\text{ }^{\circ}\text{C}$ (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor.
- (B) Congelados: $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante e pescados resfriados de $10\text{ a }13\text{ }^{\circ}\text{C}$ (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor.
- (C) Congelados: $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante e pescados resfriados de $6\text{ a }13\text{ }^{\circ}\text{C}$ (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor.
- (D) Congelados: $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante e pescados resfriados de $2\text{ a }3\text{ }^{\circ}\text{C}$ (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor.
- (E) Congelados: $-32\text{ }^{\circ}\text{C}$ (trinta e dois graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante e pescados resfriados de $2\text{ a }3\text{ }^{\circ}\text{C}$ (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor.

QUESTÃO 20

As Plantas Alimentícias Não Convencionas (PANCs) apresentam-se como uma ótima fonte nutricional e funcional para a alimentação humana. O termo PANC foi criado em 2008 pelo Biólogo e Professor Valdely Ferreira Kinuppe e refere-se a todas as plantas que possuem uma ou mais partes comestíveis, sendo elas espontâneas ou cultivadas, nativas ou exóticas que não estão incluídas em nosso cardápio cotidiano. Dos alimentos a seguir, qual é considerado uma PANC:

- (A) Escarola
- (B) Endívia
- (C) Broto de feijão
- (D) Ora-pro-nóbis
- (E) Chicória

QUESTÃO 21

Em outubro de 2020, a Anvisa publicou novas normas sobre rotulagem nutricional, que entraram em vigor em 9 outubro de 2022. O objetivo é facilitar a compreensão das informações nutricionais presentes nos rótulos dos alimentos e assim auxiliar o consumidor a realizar escolhas alimentares mais conscientes. Dentre as modificações, podemos observar:

- (A) É obrigatória a veiculação do símbolo de lupa com indicação de alto teor de açúcar quando o alimento tiver 15 g ou mais por 100 g de açúcar por alimento.
- (B) As informações nutricionais devem ser descritas com letras coloridas para facilitar a visualização.
- (C) Em alimentos líquidos é opcional a descrição da rotulagem nutricional.
- (D) A declaração de açúcares totais e adicionados, do valor energético é obrigatória somente para alimentos doces e pães.
- (E) A rotulagem nutricional frontal não deve ter símbolo informativo, caso necessário deve ser acrescentado na parte inferior do alimento.

QUESTÃO 22

Para garantir uma alimentação balanceada, realizamos cálculos do consumo de macro e micro nutrientes fornecidos pelos alimentos propostos em um plano alimentar. Os percentuais de macronutrientes estipulados são boas estimativas para evitar que haja excedente de quaisquer macro ou micronutrientes, já que podem causar efeitos adversos. Uma boa distribuição calórica, de acordo com as Dietary Reference Intakes (DRIs), 2023 para um adulto, segue os percentuais de:

- (A) 45 a 65% de carboidratos.
- (B) 10 a 15% de proteínas.
- (C) 20 a 25% de gorduras.
- (D) 55 a 60% de carboidratos.
- (E) 40 a 55% de proteínas.

QUESTÃO 23

As enzimas digestivas são moléculas produzidas pelo nosso organismo e que também estão disponíveis em alimentos crus, que aceleram reações químicas. Na digestão, são responsáveis pela quebra das macromoléculas presentes nos alimentos em moléculas menores, facilitando assim sua absorção pelo intestino, além de deixar os micronutrientes livres e disponíveis para o processo de absorção, nutrindo e fornecendo energia às células. Das enzimas digestivas temos algumas como:

- I. **Maltase:** auxilia na quebra da maltose (açúcar dos cereais), transformando-a em glicose;
- II. **Lipase:** atua sobre os lipídios, transformando-os em ácidos graxos e glicerol;
- III. **Protease:** auxilia na quebra das proteínas;
- IV. **Amilase:** auxilia na quebra do amido, transformando-o em maltose e glicose

No que se refere às enzimas digestivas e suas funções, assinale a alternativa CORRETA:

- (A) I apenas está correta.
- (B) Somente a I e II estão corretas.
- (C) Todas as alternativas estão corretas.
- (D) III apenas está correta.
- (E) Somente a II e III estão corretas.

QUESTÃO 24

A avaliação do estado nutricional de pessoas adultas pode auxiliar para classificar o maior risco de doenças associadas ao peso. De acordo com o Índice de Massa Corporal para adultos, são classificados da seguinte forma:

- (A) Classificação de IMC entre 18,5 e 24,99 kg/m² sobrepeso
- (B) Classificação de IMC entre 18,5 e 24,99 kg/m² baixo peso
- (C) Classificação de IMC entre 18,5 e 24,99 kg/m² acima do peso
- (D) Classificação de IMC entre 18,5 e 24,99 kg/m² obesidade
- (E) Classificação de IMC entre 18,5 e 24,99 kg/m² peso normal

QUESTÃO 25

O consumo de peixes deteriorados pode ocasionar sintomas gastrointestinais leves ou até mesmo quadros mais graves, que variam de acordo com a presença de microrganismos patogênicos (que causam doenças) ou das toxinas que eles produzem. Para evitar esses problemas é importante observar os sinais de qualidade e boa conservação dos pescados. É sinal de reconhecimento do **pescado alterado** ter

- (A) olho saliente e brilhante
- (B) cauda firme na direção do corpo
- (C) pele brilhante
- (D) guelra vermelha
- (E) carne conservando o sinal de pressão dos dedos

QUESTÃO 26

Ao empregarmos altas temperaturas na conservação de alimentos, observamos os efeitos deletérios que o calor tem sobre os microrganismos como, por exemplo, quando colocamos um alimento no forno convencional. Nessa perspectiva, a resistência térmica das células microbianas:

- (A) diminui com a redução da umidade.
- (B) diminui com a presença de proteínas.
- (C) aumenta com a presença de gordura.
- (D) aumenta em substratos com pH ácido.
- (E) aumenta na presença do sódio.

QUESTÃO 27

As leguminosas são grãos contidos em vagens que possuem uma envoltura de celulose que apresenta 2 a 5% dos mesmos e contêm no seu interior 50% de amido e 25% de proteína. É classificada como leguminosa:

- (A) Milho
- (B) Trigo
- (C) Aveia
- (D) Lentilha
- (E) Triticale

QUESTÃO 28

Os lipídeos compreendem substâncias orgânicas insolúveis em água e solúveis em solventes orgânicos. Esse nutriente é um componente importante de todas as células. São macronutrientes que desempenham funções energéticas, estruturais e hormonais no organismo. Dentre as gorduras existentes, encontramos uma gordura produzida a partir da hidrogenação de uma gordura insaturada, porém essa gordura é comprovadamente prejudicial à saúde humana. Esse lipídeo é encontrado principalmente na gordura vegetal parcialmente hidrogenada, amplamente utilizada em alimentos industrializados. No Brasil essa gordura pode ser encontrada na lista de ingredientes dos alimentos industrializados. A gordura descrita é:

- (A) gordura insaturada
- (B) gordura saturada
- (C) gordura trans saturada
- (D) gordura polinsaturada
- (E) gordura monoinsaturada

QUESTÃO 29

Geralmente, a amamentação do recém-nascido (R.N) inicia-se entre 12 a 24 horas após o parto. A lactação propriamente dita inicia-se entre o 3º e 4º dia pós-parto, quando a glândula entra em plena atividade funcional. A esse fenômeno dá-se o nome de apojadura ou descida do leite. O processo de lactação ocorre basicamente pelo estímulo de 2 hormônios:

- (A) Prolactina e insulina
- (B) Ocitocina e glucagon
- (C) Prolactina e HCG
- (D) Prolactina e Ocitocina
- (E) Ocitocina e progesterona

QUESTÃO 30

Uma mulher de 23 anos relata que quase diariamente tem apresentado descontrole alimentar, comendo grande quantidade, e após, como tentativa de compensação, se exercita por longo tempo. Nesta semana, por exemplo, comeu 1 pote de sorvete em menos de 1 hora e depois colocou os dedos na garganta e vomitou. Esse quadro vem ocorrendo há cerca de seis meses. O diagnóstico mais provável é:

- (A) Anorexia nervosa
- (B) Bulimia nervosa
- (C) Vigorexia
- (D) Depressão
- (E) Dislexia

FOLHA DE RESPOSTAS INTERMEDIÁRIAS

Prezado(a) candidato(a),

1. Responda a todas as questões contidas neste caderno e, se desejar, transcreva as alternativas assinaladas para esta Folha de Respostas Intermediária.
2. Não deixe questões em branco.
3. Marque com cuidado e assinale apenas uma resposta para cada questão.
4. **Transcreva todas as alternativas para a Folha de Respostas Definitiva, utilizando caneta esferográfica de tinta preta ou azul, conforme o modelo a seguir:**

A B C D E

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