

VESTIBULINHO – 2º SEMESTRE/2025

ESPECIALIZAÇÃO EM GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO



SUA PROVA

- O candidato receberá do fiscal de sala:
 - Este caderno de prova, contendo **30 (trinta)** questões objetivas; e
 - Um **Cartão Resposta** destinado às respostas das questões objetivas.
- Após certificar-se de que o Cartão Resposta é seu, assine-o com caneta esferográfica de tinta preta ou azul no local em que há a indicação: “ASSINATURA DO CANDIDATO”.
- Após o recebimento do Cartão Resposta, não o dobre e nem o amasse, manipulando-o 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 no Cartão Resposta utilizando caneta esferográfica de tinta preta ou azul.
- Questões com mais de uma alternativa assinalada, rasurada ou em branco serão anuladas. Portanto, ao preencher o Cartão Resposta, faça-o cuidadosamente. Evite erros, pois o Cartão Resposta não será substituído.
- Preencha os círculos do Cartão Resposta, 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 ao Fiscal, pois ele recolherá o Cartão Resposta, na sua carteira. Ao término da prova, você somente poderá retirar-se da sala do Exame após entregar o Cartão Resposta, devidamente assinado, ao Fiscal.



TEMPO

- 4 (quatro) horas** é o tempo disponível para a realização da prova, já incluindo o tempo para a marcação no **Cartão Resposta** da prova objetiva.
- 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.



NÃO SERÁ PERMITIDO

- 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).



DESCLASSIFICAÇÃO

- Será desclassificado do Processo Seletivo-Vestibulinho, do 2º semestre de 2025, 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 o Cartão Resposta;
 - 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 o Cartão Resposta;
 - 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).

PREENCHA MANUALMENTE:

INSCRIÇÃO

NOME COMPLETO

1. A forma como os alimentos são produzidos, distribuídos e consumidos influencia diretamente a saúde das pessoas, a cultura alimentar e o meio ambiente. Por isso, o Guia Alimentar para a População Brasileira propõe a classificação dos alimentos com base no grau de processamento, destacando os impactos dos alimentos ultraprocessados (Ministério da Saúde, 2014). Com base na citação e nos princípios do Guia Alimentar para a População Brasileira, assinale a alternativa correta quanto à classificação dos alimentos segundo o grau de processamento.

- (A) O refrigerante, por ser uma bebida amplamente consumida, é classificado como alimento minimamente processado.
- (B) O arroz integral, por passar por etapas simples de beneficiamento, é considerado alimento ultraprocessado.
- (C) O pão caseiro feito com farinha, água, sal e fermento é classificado como alimento *in natura*.
- (D) A margarina vegetal, por conter ingredientes naturais, é considerada alimento *in natura*.
- (E) O iogurte natural sem adição de açúcar ou aditivos é um exemplo de alimento processado.

2. "As vitaminas lipossolúveis são aquelas solúveis em gordura, armazenadas no fígado e no tecido adiposo, e desempenham funções essenciais no organismo, como a manutenção da visão, da coagulação sanguínea e da saúde óssea."

(Ministério da Saúde, 2022).

Diante das informações apresentadas sobre vitaminas lipossolúveis, assinale a alternativa correta quanto às características e funções dessas substâncias.

- (A) A absorção das vitaminas lipossolúveis depende da presença de lipídios na alimentação.
- (B) A eliminação rápida pela urina torna as vitaminas lipossolúveis menos propensas à toxicidade.
- (C) A vitamina C, por ser lipossolúvel, atua na coagulação sanguínea e é armazenada no fígado.
- (D) A vitamina D, por ser hidrossolúvel, deve ser consumida diariamente em grandes quantidades.
- (E) A deficiência de vitaminas lipossolúveis é rara, pois o organismo não as armazena.

3. De acordo com o Ministério da Saúde (2022), "alimento é toda substância ou mistura de substâncias que possui valor nutritivo, destinada à ingestão pelo ser humano. Já os nutrientes são componentes dos alimentos que exercem funções específicas no organismo, como fornecer energia, construir e reparar tecidos e regular processos metabólicos".

Considerando essas definições, assinale a alternativa correta quanto à definição de alimento e nutriente.

- (A) A substância que atua exclusivamente na regulação de processos metabólicos é classificada como alimento.
- (B) O composto que fornece energia, mas não participa da construção de tecidos, é considerado alimento, e não nutriente.
- (C) O item que contém valor nutritivo e é destinado ao consumo humano é definido como nutriente.
- (D) A substância ingerida que participa da formação de estruturas corporais é considerada nutriente.
- (E) O elemento que não possui função fisiológica, mas é consumido por hábito, é classificado como nutriente.

4. As doenças transmitidas por alimentos são causadas pela ingestão de alimentos ou água contaminados por microrganismos patogênicos ou substâncias tóxicas. Podem se manifestar como infecções, intoxicações ou toxinfecções, e seus sintomas variam conforme o agente envolvido. Com base na citação e nos conhecimentos sobre doenças transmitidas por alimentos, assinale a alternativa correta quanto à forma de manifestação dessas enfermidades.

- (A) A infecção alimentar ocorre exclusivamente pela ingestão de toxinas produzidas por fungos presentes nos alimentos.
- (B) A intoxicação alimentar resulta da ingestão de microrganismos vivos que se multiplicam no trato digestivo.
- (C) A toxinfecção alimentar é causada por organismos que liberam toxinas após se multiplicarem no intestino.
- (D) A infecção alimentar é caracterizada pela ingestão de alimentos contaminados por substâncias químicas.
- (E) A intoxicação alimentar é provocada por vírus que se instalam no organismo e causam sintomas imediatos.

5. A Portaria nº 2619/2011 estabelece o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de Condições Sanitárias e Técnicas das atividades relacionadas à produção, manipulação, transporte, armazenamento e comercialização de alimentos, águas e bebidas no município de São Paulo, com o objetivo de proteger a saúde da população. De acordo com os princípios da legislação municipal vigente, assinale a alternativa correta acerca das exigências sanitárias estabelecidas pela Portaria nº 2619/2011.

- (A) A ausência de regulamentação federal dispensa os estabelecimentos da aplicação das boas práticas locais.
- (B) A manipulação de alimentos pode ser realizada sem controle técnico, desde que haja fiscalização periódica.
- (C) A adoção de boas práticas é obrigatória apenas para estabelecimentos que comercializam alimentos embalados.
- (D) A aplicação das normas sanitárias é obrigatória para todas as etapas da cadeia alimentar, da produção ao consumo.
- (E) A responsabilidade pela segurança dos alimentos é exclusiva dos órgãos de vigilância sanitária municipais.

6. “Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) são instruções sequenciais e detalhadas que descrevem rotinas obrigatórias para garantir a higiene e a segurança dos alimentos em serviços de alimentação. Devem ser elaborados, implementados, monitorados e mantidos atualizados por todos os estabelecimentos que realizam atividades de manipulação de alimentos.” (ANVISA, RDC nº 216/2004).

Com base na citação e nos princípios que regem os Procedimentos Operacionais Padronizados, identifique a opção correta quanto à sua aplicação em Unidades de Alimentação e Nutrição.

- (A) A padronização das rotinas operacionais visa reduzir riscos sanitários e garantir a segurança dos alimentos.
- (B) A elaboração dos POPs é facultativa e depende da complexidade do serviço de alimentação.
- (C) A implementação dos POPs deve ocorrer apenas em estabelecimentos que produzem refeições para hospitais.
- (D) A atualização dos POPs é necessária somente quando houver mudança na legislação sanitária.
- (E) A responsabilidade pela execução dos POPs é exclusiva da autoridade sanitária local.

7. O aleitamento materno exclusivo até os seis meses de vida é recomendado pelo Ministério da Saúde por oferecer todos os nutrientes necessários ao bebê, além de protegê-lo contra doenças e fortalecer o vínculo com a mãe. Após esse período, a amamentação deve ser mantida até dois anos ou mais, com a introdução de alimentos complementares saudáveis. Sobre os benefícios e diretrizes do aleitamento materno, é correto afirmar que

- (A) a introdução de água e chás nos primeiros meses é recomendada para manter a hidratação do bebê.
- (B) a oferta de leite materno exclusivo até os seis meses garante nutrição adequada e proteção imunológica.
- (C) a amamentação deve ser interrompida ao iniciar a alimentação complementar, por volta dos seis meses.
- (D) a substituição do leite materno por fórmulas infantis é indicada em locais com clima quente e seco.
- (E) a amamentação é recomendada apenas até o primeiro ano de vida, por não haver benefícios após esse período.

8. O gasto energético basal corresponde à energia mínima necessária para manter as funções vitais do organismo em repouso, como batimentos cardíacos, respiração e funcionamento do sistema nervoso. Ele representa a maior parte do gasto energético total diário e varia conforme idade, sexo, peso e composição corporal. A respeito dos fatores que influenciam esse componente do metabolismo, é correto afirmar que

- (A) a prática de exercícios físicos intensos é o principal determinante do gasto energético basal.
- (B) a ingestão de alimentos termogênicos aumenta permanentemente o gasto energético basal.
- (C) a idade avançada está associada ao aumento progressivo do gasto energético basal.
- (D) a variação do gasto energético basal depende exclusivamente da altura do indivíduo.
- (E) a composição corporal com maior proporção de massa magra eleva o gasto energético basal.

9. De acordo com o Ministério da Saúde (2021), a gestação na adolescência exige atenção especial à alimentação, pois essa fase da vida é marcada por intensas transformações físicas e emocionais. A alimentação adequada é essencial para garantir o crescimento da adolescente, o desenvolvimento fetal saudável e a prevenção de complicações gestacionais. Quanto às recomendações alimentares para esse grupo, marque a opção correta.

- (A) A suplementação de ferro é desnecessária, desde que a adolescente consuma carnes vermelhas regularmente.
- (B) A ingestão de alimentos ultraprocessados é recomendada para garantir o aporte calórico durante a gestação.
- (C) A orientação nutricional deve considerar as necessidades da gestante e o processo de crescimento da adolescente.
- (D) A restrição de carboidratos simples deve ser total, mesmo em situações de enjoo ou inapetência.
- (E) A ingestão de líquidos deve ser limitada para evitar sobrecarga renal durante o desenvolvimento fetal.

10. O dimensionamento adequado da equipe em uma Unidade de Alimentação e Nutrição é essencial para garantir a qualidade dos serviços prestados, a segurança dos alimentos e o cumprimento das exigências legais. Com base nos critérios técnicos para o dimensionamento de pessoal em UAN, assinale a alternativa correta quanto aos fatores que devem ser considerados nesse processo.

- (A) A definição do número de funcionários deve basear-se exclusivamente na área física da unidade.
- (B) A quantidade de refeições servidas por dia é um dos principais parâmetros para o cálculo da equipe.
- (C) A contratação de nutricionistas é opcional em unidades com produção inferior a mil refeições diárias.
- (D) A complexidade das preparações não interfere na necessidade de pessoal técnico e operacional.
- (E) A jornada de trabalho dos funcionários não influencia o dimensionamento da equipe da unidade.

11. “A atuação do técnico em nutrição e dietética é essencial para a promoção da saúde e a prevenção de doenças, especialmente em ambientes coletivos, onde a alimentação adequada é um fator determinante para a qualidade de vida.”

(BRASIL. Ministério da Educação. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, 2021.)

Com base na citação e considerando o campo de atuação do técnico em nutrição e dietética, assinale a alternativa correta em relação às atribuições profissionais desse trabalhador.

- (A) A elaboração de cardápios terapêuticos em hospitais, sem a supervisão de nutricionista.
- (B) A prescrição de suplementos alimentares em academias, com base em avaliação física.
- (C) A supervisão da produção de refeições em unidades de alimentação e nutrição.
- (D) A realização de diagnósticos nutricionais em consultórios particulares.
- (E) A definição de condutas dietéticas para pacientes com doenças crônicas.

12. A alimentação humana sempre esteve ligada à cultura, ao ambiente e às transformações sociais. Desde os hábitos alimentares dos povos caçadores-coletores até a industrialização dos alimentos, a história da alimentação revela muito sobre a organização das sociedades.

(MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 2008)

Sobre as transformações alimentares ao longo do tempo, indique a opção correta.

- (A) A introdução da agricultura reduziu a diversidade alimentar e eliminou práticas de coleta de alimentos silvestres.
- (B) A Revolução Industrial promoveu o retorno à alimentação natural e ao consumo exclusivo de produtos locais.
- (C) A domesticação de plantas e animais permitiu o surgimento de sociedades sedentárias e complexas.
- (D) A Idade Média foi marcada pela abundância alimentar entre todas as classes sociais europeias.
- (E) A globalização alimentar teve início com a Revolução Verde no século XX.

13. A avaliação antropométrica é uma das principais ferramentas utilizadas para estimar o estado nutricional de indivíduos e populações, sendo fundamental para o diagnóstico e o planejamento de intervenções nutricionais.

(BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN, 2022.)

A respeito dos procedimentos utilizados para avaliação antropométrica, é correto afirmar que

- (A) a aferição da estatura deve ser realizada com o indivíduo sentado, para garantir maior estabilidade postural.
- (B) a medição do perímetro da cintura é dispensável na avaliação de risco cardiovascular em adultos.
- (C) a utilização do Índice de Massa Corporal é recomendada para estimar a composição corporal de atletas.
- (D) a verificação do peso corporal deve ser feita com o avaliado descalço e com o mínimo de roupas.
- (E) a dobra cutânea tricipital é medida com fita métrica posicionada no ponto médio do braço.

14. Os inquéritos alimentares são instrumentos fundamentais para a avaliação do consumo alimentar de indivíduos e populações, permitindo identificar padrões dietéticos, carências nutricionais e fatores de risco associados à alimentação.

(BRASIL. Ministério da Saúde. Guia de Vigilância Alimentar e Nutricional, 2021.)

Com base na citação e nos conhecimentos sobre inquéritos alimentares, assinale a alternativa correta quanto às características e aplicações desse(s) instrumento(s).

- (A) A aplicação do recordatório de 24 horas exige que o entrevistado registre previamente todos os alimentos consumidos nas semanas anteriores.
- (B) O questionário de frequência alimentar é utilizado para estimar o consumo habitual de alimentos em um único dia.
- (C) O diário alimentar é um método retrospectivo que depende exclusivamente da memória do entrevistado.
- (D) O recordatório de 24 horas permite estimar a ingestão alimentar recente com base em entrevista estruturada, indicando o consumo de alimentos do dia anterior.
- (E) A pesagem direta dos alimentos é um método subjetivo, com baixa precisão na quantificação dos nutrientes.

15. O Índice de Massa Corporal (IMC) é uma medida internacional usada para calcular se uma pessoa está no peso ideal. É obtido dividindo-se o peso (em quilogramas) pela altura ao quadrado (em metros). Embora seja amplamente utilizado, o IMC não distingue massa muscular de gordura corporal. (*Organização Mundial da Saúde – OMS*).

Acerca da principal limitação dessa medida como indicador de saúde, identifique a opção correta.

- (A) A exclusão de fatores como idade e sexo compromete a precisão da avaliação nutricional.
- (B) A consideração exclusiva da altura torna a classificação do peso corporal imprecisa.
- (C) A inclusão de variáveis como circunferência abdominal distorce o resultado do cálculo.
- (D) A utilização de escalas padronizadas impede o diagnóstico de obesidade em adultos.
- (E) A adoção de critérios subjetivos interfere na mensuração da massa corporal total.

16. “O lactário é um setor especializado dentro de unidades de saúde, responsável pela preparação, higienização e distribuição de fórmulas infantis e dietas enterais, seguindo rigorosos padrões de segurança e controle de qualidade.”

(BRASIL. Ministério da Saúde. Manual de Boas Práticas para o Lactário, 2020.)

Assinale a alternativa correta quanto às práticas adotadas no lactário.

- (A) A higienização dos utensílios utilizados deve ser realizada com detergente comum e pano de prato limpo.
- (B) A manipulação das fórmulas infantis pode ser feita em qualquer área da unidade, desde que esteja limpa.
- (C) A utilização de Equipamentos de Proteção Individual é obrigatória durante todas as etapas de preparo.
- (D) A esterilização dos frascos é opcional, desde que sejam utilizados imediatamente após a lavagem.
- (E) A entrada de profissionais no lactário é livre, desde que estejam com uniforme limpo e mãos higienizadas.

17. “O dimensionamento adequado dos equipamentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é essencial para garantir a eficiência operacional, a segurança dos alimentos e a qualidade do serviço prestado.”

(BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.)

Em relação aos critérios utilizados no dimensionamento de equipamentos em uma UAN, é correto afirmar que

- (A) a escolha dos equipamentos deve priorizar o menor custo, independentemente da capacidade produtiva da unidade.
- (B) a definição da quantidade de equipamentos deve considerar apenas o número de refeições servidas por turno.
- (C) a aquisição dos equipamentos deve ocorrer após o início das atividades, com base na demanda observada.
- (D) a instalação dos equipamentos deve ser feita em qualquer espaço disponível, sem necessidade de layout prévio.
- (E) a seleção dos equipamentos deve levar em conta o tipo de serviço, o cardápio e o fluxo de produção.

18. “Criado em 1976, o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) tem como objetivo melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, especialmente os de baixa renda, contribuindo para a promoção da saúde e o aumento da produtividade.”

(BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria nº 3, de 1º de março de 2002.)

Assinale a alternativa correta quanto às diretrizes e finalidades do Programa de Alimentação do Trabalhador.

- (A) A adesão ao programa é obrigatória para empresas com mais de cem funcionários registrados.
- (B) A participação no programa permite à empresa deduzir do imposto de renda os valores investidos na alimentação.
- (C) A execução do programa deve ser feita exclusivamente por empresas fornecedoras de refeições terceirizadas.
- (D) A oferta de refeições deve ser limitada ao horário do almoço, conforme previsto na legislação vigente.
- (E) A fiscalização do programa é de responsabilidade exclusiva da Receita Federal do Brasil.

19. Na Norma Regulamentadora nº 32 de Segurança e Saúde no Trabalho em Serviços de Saúde do Ministério do Trabalho, é informado que a promoção da saúde e a prevenção de acidentes ocupacionais em Unidades de Alimentação e Nutrição são fundamentais para garantir a integridade física dos trabalhadores, a qualidade dos serviços prestados e a conformidade com as normas de segurança do trabalho. Considerando os conhecimentos sobre saúde e segurança do trabalhador em UAN, marque a opção correta quanto às medidas preventivas adotadas nesse ambiente.

- (A) A utilização de Equipamentos de Proteção Individual é opcional, desde que o ambiente esteja higienizado.
- (B) A prevenção de acidentes deve considerar o layout da cozinha, o fluxo de trabalho e a ergonomia dos postos.
- (C) A capacitação dos trabalhadores em segurança do trabalho deve ocorrer apenas no momento da admissão.
- (D) A manipulação de alimentos quentes dispensa o uso de luvas térmicas, desde que o tempo de contato seja breve.
- (E) A limpeza de pisos pode ser realizada durante o preparo das refeições, desde que com produtos neutros.

20. A padronização dos cortes de legumes em Unidades de Alimentação e Nutrição contribui para a uniformidade das preparações, o controle de porções, a estética dos pratos e a eficiência no processo produtivo.

(PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Bases da Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição. Manole, 2013.)

Assinale a alternativa correta quanto às características dos cortes utilizados.

- (A) O corte mirepoix é composto por pedaços irregulares, geralmente usados em caldos e fundos.
- (B) O corte julienne é caracterizado por cubos pequenos e uniformes, utilizados em sopas e recheios.
- (C) O corte brunoise consiste em tiras finas e longas, geralmente aplicadas em saladas cruas.
- (D) O corte chiffonade é indicado para legumes tuberosos, como cenoura e batata.
- (E) O corte noisette é obtido por meio de lâminas finas e circulares, ideais para gratinados.

21. Sobre a definição e abrangência da gastronomia, marque a opção correta.

- (A) A gastronomia limita-se à aplicação de técnicas culinárias voltadas à produção de alimentos em larga escala.
- (B) A gastronomia é uma prática exclusivamente empírica, desvinculada de fundamentos científicos e culturais.
- (C) A gastronomia é restrita ao ambiente doméstico, sendo incompatível com a produção profissional de alimentos.
- (D) A gastronomia exclui os aspectos sensoriais da alimentação, priorizando apenas a eficiência nutricional.
- (E) A gastronomia compreende o estudo das tradições alimentares, dos ingredientes e das práticas culinárias de diferentes povos.

22. “Os métodos de cocção são classificados de acordo com o meio de transmissão de calor utilizado, influenciando diretamente na textura, sabor, valor nutricional e aparência dos alimentos.”

(SENAC. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: SENAC, 2012.)

Considerando os métodos de cocção dos alimentos, assinale a alternativa correta quanto à classificação dos métodos utilizados.

- (A) A cocção por fritura em imersão é considerada um método de calor úmido, pois utiliza óleo como meio de condução térmica.
- (B) A cocção por cozimento a vapor é classificada como método de calor seco, devido à ausência de contato direto com a água.
- (C) A cocção por assamento em forno é um exemplo de método de calor úmido, por envolver a evaporação de líquidos.
- (D) A cocção por braseado combina calor seco e calor úmido, sendo considerada um método de cocção mista.
- (E) A cocção por fervura é um método de calor seco, pois ocorre em temperaturas elevadas sem uso de gordura.

23. “O sistema digestório é responsável pela transformação dos alimentos em nutrientes absorvíveis, por meio de processos mecânicos e químicos que ocorrem ao longo de diferentes órgãos especializados.”

(GUYTON, Arthur C.; HALL, John E. Tratado de Fisiologia Médica. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.)

Com base na citação e nos conhecimentos sobre a fisiologia do sistema digestório, identifique a alternativa correta em relação às funções desempenhadas pelos órgãos que o compõem.

- (A) A boca é responsável pela absorção de aminoácidos e pela secreção de enzimas digestivas pancreáticas.
- (B) O estômago realiza a digestão mecânica e química, promovendo a quebra inicial de proteínas.
- (C) O intestino grosso é o principal local de absorção de nutrientes e secreção de bile.
- (D) O fígado atua na produção de enzimas digestivas e na digestão de carboidratos complexos.
- (E) O pâncreas é responsável pela emulsificação de gorduras e pela absorção de vitaminas lipossolúveis.

24. As dietas hospitalares são classificadas de acordo com a consistência, composição e finalidade terapêutica, sendo fundamentais para a recuperação clínica e o suporte nutricional adequado dos pacientes internados. A respeito das características e indicações da dieta utilizada, é correto afirmar que

- (A) a dieta branda é indicada para pacientes em jejum prolongado, por ser composta exclusivamente por líquidos claros.
- (B) a dieta pastosa é recomendada para pacientes com disfagia, por apresentar consistência líquida e de fácil digestão.
- (C) a dieta líquida completa fornece pouco aporte calórico e proteico, podendo ser utilizada como transição para a dieta enteral.
- (D) a dieta enteral é administrada por via oral e composta por alimentos sólidos triturados e enriquecidos.
- (E) a dieta hipossódica é indicada para pacientes com desnutrição grave, por conter alto teor de sódio e calorias.

25. A doença celíaca é uma condição autoimune desencadeada pela ingestão de glúten em indivíduos geneticamente predispostos, provocando inflamação e atrofia da mucosa intestinal, com prejuízos na absorção de nutrientes. Assinale a alternativa correta quanto às condutas nutricionais indicadas para o(a) paciente diagnosticado(a) com doença celíaca.

- (A) A adesão à dieta isenta de glúten deve ser permanente, mesmo na ausência de sintomas clínicos.
- (B) A exclusão do glúten da dieta deve ocorrer apenas durante as crises intestinais, sendo reintroduzido gradualmente após a remissão dos sintomas.
- (C) A substituição do trigo por cevada e centeio é recomendada, pois esses cereais não contêm proteínas inflamatórias.
- (D) A ingestão de alimentos industrializados é segura, desde que não contenham lactose, principal fator desencadeante da doença.
- (E) A suplementação de fibras deve ser evitada, pois pode agravar a inflamação intestinal característica da doença.

26. “O Fator de Correção (FC) é um coeficiente utilizado para estimar a quantidade de alimento necessário em sua forma bruta, a partir da quantidade desejada em sua forma líquida, considerando perdas por limpeza, cocção ou preparo.”

(PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Bases da Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Manole, 2013.)

Considere que um chefe de cozinha vai preparar Chuchu sauté. Durante o pré-preparo, havia inicialmente 250 kg de chuchu, porém, ao retirar as cascas e aparas, obteve 200 kg de chuchu. Determine o fator de correção do chuchu.

- (A) 0,80
- (B) 1,10
- (C) 1,20
- (D) 1,50
- (E) 1,25

27. “As técnicas dietéticas aplicadas ao preparo de cereais visam preservar o valor nutricional, melhorar a digestibilidade e garantir a aceitação sensorial dos alimentos, respeitando os princípios da alimentação saudável.”

(PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Bases da Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Manole, 2013.)

Sobre os procedimentos utilizados no preparo de cereais, marque a alternativa correta.

- (A) A lavagem prolongada do arroz integral é recomendada para eliminar completamente suas fibras insolúveis.
- (B) A torra do milho para preparo de farinha deve ser feita em alta temperatura para preservar os carotenoides.
- (C) A cocção do arroz branco deve ser feita com excesso de água, que deve ser descartada para reduzir o amido.
- (D) A hidratação prévia do trigo para quibe contribui para a textura adequada e facilita o cozimento.
- (E) A adição de sal no início do cozimento do feijão acelera o amolecimento dos grãos e reduz o tempo de preparo.

28. Sobre técnicas dietéticas no preparo de leguminosas, assinale a alternativa correta quanto aos procedimentos utilizados.

- (A) A cocção das leguminosas deve ser feita sem prévia hidratação, a fim de preservar os compostos fenólicos.
- (B) A utilização do remolho reduz o tempo de cocção e contribui para a eliminação de fitatos e oligossacarídeos.
- (C) A troca da água do remolho é desnecessária, pois não interfere na redução de fatores antinutricionais.
- (D) A adição de bicarbonato de sódio durante o cozimento é recomendada para manter a firmeza dos grãos.
- (E) A cocção em panela de pressão é contraindicada, pois compromete a textura e o valor nutricional das leguminosas.

29. “A rotulagem nutricional frontal, representada pela lupa, foi implementada no Brasil com o objetivo de facilitar a identificação de alimentos com alto teor de nutrientes críticos, promovendo escolhas alimentares mais conscientes.”

(BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC nº 429/2020.)

Sobre a rotulagem nutricional obrigatória, assinale a alternativa correta quanto aos critérios utilizados para sua aplicação.

- (A) A rotulagem frontal com lupa é exigida quando o alimento ultrapassa limites estabelecidos de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio.
- (B) A presença da lupa é obrigatória em alimentos com qualquer quantidade de gordura trans, independentemente do valor energético.
- (C) A lupa deve ser aplicada apenas em alimentos *in natura* que apresentem adição de sal ou açúcar após o processamento.
- (D) A lupa é utilizada exclusivamente em bebidas alcoólicas com alto teor calórico e presença de aditivos artificiais.
- (E) A rotulagem com lupa é opcional para produtos embalados na ausência do consumidor, desde que contenham tabela nutricional.

30. “Os métodos de conservação de alimentos têm como objetivo prolongar a vida útil dos produtos, mantendo suas características sensoriais e nutricionais, além de garantir a segurança microbiológica para o consumo.”

(BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, 2020.)

De acordo com os conhecimentos sobre métodos de conservação, assinale a alternativa correta em relação às características do método utilizado.

- (A) A pasteurização consiste na exposição do alimento a temperaturas abaixo de zero, seguida de secagem a vácuo.
- (B) A liofilização é um processo térmico que utiliza calor direto para eliminar microrganismos patogênicos.
- (C) O tratamento UHT é realizado em baixas temperaturas por longos períodos, preservando enzimas naturais.
- (D) A liofilização promove a conservação por meio da adição de conservantes químicos e estabilizantes naturais.
- (E) A pasteurização reduz a carga microbiana por meio do aquecimento controlado, sem comprometer o sabor.