Centro Paula Souza

Etec

Escola Técnica Estadual

IDECAN +25 anos

VESTIBULINHO – 2º SEMESTRE/2025

ESPECIALIZAÇÃO EM GASTRONOMIA HOSPITALAR

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) (●) (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.

PREENCHA MANUALMENTE:

INSCRIÇÃO

NOME COMPLETO

NÃO SERÁ PERMITIDO

- Enquanto o candidato estiver realizando o Exame, é terminantemente proibido utilizar equipamento eletrônico, como calculadora, telefone, celular, computador, tablet, reprodutor 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).

1. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar, identifique qual etapa constitui o ponto de partida para o planejamento das compras de gêneros alimentícios.

(A) Cálculo do valor energético total das dietas oferecidas.
(B) Avaliação da aceitação alimentar dos pacientes.
(C) Definição da frequência semanal dos pratos.
(D) Elaboração do cardápio conforme as necessidades dos pacientes.
(E) Estudo do custo médio de cada refeição servida.

---

2. Assinale a alternativa que apresenta uma característica essencial para a elaboração de cardápios hospitalares.

(A) Exclusão de preparações com molhos e caldos.
(B) Inclusão obrigatória de alimentos industrializados para controle de porções.
(C) Padronização de refeições para todos os turnos.
(D) Ênfase exclusiva no valor calórico da refeição.
(E) Adaptação às condições clínicas e preferências alimentares do paciente.

---

3. Identifique qual das opções a seguir representa um exemplo de dieta modificada em consistência.

(A) Dieta hipercalórica.
(B) Dieta líquida.
(C) Dieta hiperproteica.
(D) Dieta hipossódica.
(E) Dieta hipolipídica.

---

4. De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, os alimentos minimamente processados são definidos como:

(A) alimentos obtidos diretamente de plantas ou animais, consumidos sem nenhuma modificação após serem colhidos ou extraídos.
(B) produtos industrializados preparados com a adição de sal, açúcar ou outras substâncias culinárias para aumentar sua durabilidade.
(C) produtos elaborados com diversas etapas industriais, contendo ingredientes como corantes, aromatizantes e emulsificantes, geralmente prontos para consumo imediato.
(D) preparações culinárias feitas em casa a partir de alimentos naturais e ingredientes industrializados.
(E) alimentos que passaram por processos simples como limpeza, remoção de partes não comestíveis, secagem, moagem, refrigeração ou congelamento, mas sem adição de sal, açúcar ou outras substâncias.

5. A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é um processo contínuo e que deve ser desenvolvido envolvendo diferentes áreas e profissionais que buscam promover saúde e bem-estar por meio da alimentação. Com base nos princípios da EAN, assinale a alternativa que apresenta seu principal objetivo.

(A) Solicitar exames laboratoriais para direcionar intervenções nutricionais individualizadas.
(B) Monitorar dados estatísticos sobre desnutrição e obesidade em diferentes regiões do país.
(C) Estabelecer padrões únicos de alimentação, desconsiderando práticas e culturas locais.
(D) Contribuir para a promoção do direito humano à alimentação adequada, com foco na segurança alimentar e nutricional.
(E) Substituir a alimentação tradicional por dietas modernas baseadas em produtos funcionais.

---

6. Em relação às exigências sanitárias para equipamentos utilizados em cozinhas hospitalares, marque o item que descreve corretamente os critérios técnicos recomendados.

(A) Equipamentos devem ter superfícies rugosas para facilitar a aderência dos utensílios.
(B) É aceitável o uso de materiais como chumbo, ferro e cádmio, desde que haja controle de manutenção.
(C) Os equipamentos devem ser construídos com materiais resistentes, livres de fendas, rachaduras ou cantos vivos, preferencialmente com peças únicas e válvulas próximas ao equipamento.
(D) A estética do equipamento deve ser priorizada em relação às normas sanitárias.
(E) A resistência ao calor é o único fator determinante na escolha do equipamento.

---

7. Sobre as boas práticas na manipulação de alimentos em unidades de alimentação hospitalar, identifique a alternativa correta.

(A) O uso de adornos pessoais é permitido desde que o manipulador higienize as mãos com frequência.
(B) O uso de toucas cobrindo totalmente os cabelos é uma medida obrigatória durante o preparo dos alimentos.
(C) Manipuladores podem utilizar perfumes, desde que em pequenas quantidades.
(D) É obrigatória a troca de uniforme apenas ao final do expediente.
(E) O uso de esmaltes nas unhas é permitido se forem claros ou incolores.

8. Um determinado alimento apresenta um fator de correção (FC) de 1,25. Se é necessário fornecer 80g do alimento limpo por pessoa, e serão atendidos 500 comensais, a quantidade de alimento bruto a ser adquirida será de:

(A) 100 kg
(B) 105 kg
(C) 120 kg
(D) 150 kg
(E) 50 kg

---

9. Em uma dieta líquida restrita, certos alimentos devem ser evitados por causarem resíduos ou estimular secreções gastrointestinais. Dentre os alimentos abaixo, assinale aquele inadequado para esse tipo de dieta.

(A) Chá.
(B) Refrescos de frutas coados.
(C) Gelatina.
(D) Leite desnatado.
(E) Caldo translúcido coado.

---

10. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), são produzidas 320 refeições por dia. Considerando uma jornada de trabalho de 8 horas diárias por funcionário e um tempo médio de produção de 15 minutos por refeição, calcule o número de funcionários necessários segundo o IPF (Indicador de Pessoal Fixo) proposto por Mezomo (2002).

(A) 8 funcionários.
(B) 10 funcionários.
(C) 12 funcionários.
(D) 14 funcionários.
(E) 16 funcionários.

---

11. Entre os alimentos abaixo, aquele que apresenta maior quantidade de gordura insaturada é:

(A) Manteiga.
(B) Bacon.
(C) Azeite de oliva.
(D) Creme de leite.
(E) Queijo.

---

12. O termo per capita, na área da alimentação coletiva, refere-se à quantidade de alimento:

(A) limpo e cru, necessária por pessoa antes do preparo da refeição.
(B) pronto para consumo, já servido ao comensal.
(C) bruto, ainda com cascas e impurezas.
(D) cozido e fracionado para porcionamento.
(E) adquirido para estocagem em grande volume.

13. Um dos principais tipos de lipídios encontrados nos alimentos e no tecido adiposo humano é formado por três ácidos graxos ligados a uma molécula de glicerol. Essa estrutura é conhecida como:

(A) Fosfolipídio.
(B) Triglicerídeo.
(C) Colesterol.
(D) Ácido graxo livre.
(E) Esterol vegetal.

---

14. Na higienização correta de utensílios e equipamentos utilizados em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), é essencial seguir uma sequência de etapas que assegure a remoção de sujidades e a eliminação de microrganismos patogênicos. Assinale o item que apresenta a sequência correta dessas etapas.

(A) Desinfecção, enxágue, pré-lavagem, secagem ao ar.
(B) Limpeza com detergente, enxágue, secagem, desinfecção.
(C) Enxágue, desinfecção, limpeza com detergente, secagem.
(D) Pré-lavagem, secagem, desinfecção, polimento com pano.
(E) Pré-lavagem, limpeza com detergente, enxágue, desinfecção.

---

15. A equipe de nutrição de um hospital foi solicitada a desenvolver um programa de orientação alimentar destinado aos pacientes atendidos no ambulatório. Como primeira etapa para a construção de um planejamento coerente com as necessidades do público-alvo, deve-se realizar:

(A) o diagnóstico do perfil nutricional e social dos participantes.
(B) a seleção dos temas a serem abordados.
(C) o agendamento de encontros com a equipe multiprofissional.
(D) a elaboração de um cronograma de atividades.
(E) a definição dos materiais educativos que serão utilizados.

---

16. Em ações voltadas à promoção da saúde nutricional de comunidades, é fundamental contar com indicadores práticos e eficazes para avaliar o estado nutricional da população atendida. Os métodos que oferecem maior sensibilidade para detectar alterações nutricionais, especialmente em grupos populacionais, são:

(A) sinais clínicos observados durante o exame físico.
(B) exames laboratoriais como dosagem de vitaminas e minerais.
(C) análises estatísticas aplicadas aos dados coletados.
(D) medições corporais como peso, altura e circunferências.
(E) observações sobre o padrão alimentar habitual da comunidade.

17. A rotulagem nutricional de alimentos industrializados no Brasil é regulamentada pela Anvisa, com o objetivo de garantir o direito à informação clara e precisa ao consumidor. Segundo a legislação vigente, a nova norma RDC nº 429/2020 determina que:

(A) a informação nutricional deve obrigatoriamente conter apenas os valores calóricos e de açúcares totais.
(B) a rotulagem nutricional frontal é opcional e deve ser utilizada apenas em alimentos dietéticos.
(C) a tabela de informação nutricional pode ser apresentada em qualquer parte da embalagem, desde que legível.
(D) alimentos que apresentem alto teor de sódio, açúcares adicionados ou gorduras saturadas devem conter advertência na parte frontal da embalagem.
(E) a rotulagem nutricional não precisa informar a quantidade por porção, apenas por 100 g ou 100 mL.

---

18. Nas hortaliças de coloração branca ou branco-amarelada, a presença de determinados pigmentos é responsável por sua tonalidade característica. Esses pigmentos são sensíveis a reações com ferro e podem adquirir coloração esverdeada ou parda durante o preparo ou armazenamento inadequado. Esses pigmentos são denominados:

(A) Carotenos.
(B) Flavonas.
(C) Antocianinas.
(D) Clorofilinas.
(E) Xantofilas.

---

19. Em relação às dietas hospitalares, identifique o item verdadeiro.

(A) A dieta branda é indicada exclusivamente no pós-operatório imediato.
(B) A dieta enteral é oferecida apenas quando o paciente está inconsciente.
(C) A dieta líquida restrita é composta por alimentos como purês e caldos engrossados.
(D) A dieta hipossódica é indicada para pacientes com restrição de sal na alimentação.
(E) A dieta pastosa deve ser evitada em pacientes com disfagia.

---

20. As fibras alimentares solúveis, encontradas em alimentos como aveia, maçã e leguminosas, são aliadas no plano alimentar de indivíduos com diabetes mellitus tipo 2. Seu efeito sobre a resposta glicêmica ocorre principalmente por:

(A) estimular a secreção pancreática de insulina.
(B) reduzir a produção hepática de glicose.
(C) formar um gel viscoso que retarda a absorção de glicose no intestino.
(D) inibir a digestão de carboidratos simples no estômago.
(E) favorecer a perda de eletrólitos e água, controlando o volume plasmático.

21. Pacientes diagnosticados com nefrolitíase por oxalato de cálcio devem evitar alimentos com alto teor de oxalato. Dentre os alimentos listados a seguir, assinale o item que contém apenas itens contraindicados nesse quadro clínico.

(A) Espinafre, chocolate e amendoim.
(B) Alface, cenoura e iogurte natural.
(C) Ovo, pão francês e abóbora.
(D) Banana, feijão preto e frango cozido.
(E) Couve, melão e abobrinha.

---

22. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), alguns fatores interferem diretamente na produtividade da equipe e na eficiência dos processos. São considerados aspectos com impacto direto na produtividade:

(A) pisos e cor da parede.
(B) ventilação e localização.
(C) iluminação e temperatura.
(D) instalações elétricas e umidade.
(E) ruídos e configuração geométrica.

---

23. No contexto hospitalar e ambulatorial, a coleta de dados antropométricos é essencial para:

(A) realizar a prescrição farmacológica dos pacientes.
(B) estimar o número de funcionários necessários na UAN.
(C) avaliar e monitorar o estado nutricional e planejar condutas adequadas.
(D) estimar o custo por paciente em dieta padrão hospitalar.
(E) identificar pacientes com intolerâncias alimentares.

---

24. As Leis de Escudero, propostas por Pedro Escudero, médico argentino considerado um dos precursores da nutrição clínica, são princípios fundamentais aplicados até hoje em diferentes áreas da nutrição, incluindo a alimentação hospitalar e coletiva. Essas leis definem que a alimentação deve ser:

(A) quantitativamente suficiente, qualitativamente completa, harmônica e adequada.
(B) pobre em gordura, rica em fibras, antioxidante e imunomoduladora.
(C) balanceada por faixa etária, com baixo teor de sódio e alto teor proteico.
(D) rica em carboidratos complexos, vitaminas e minerais essenciais.
(E) isenta de conservantes, aditivos químicos e produtos ultraprocessados.

25. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar, o técnico em nutrição deve garantir que os produtos adquiridos estejam adequados às restrições alimentares dos pacientes. Ao analisar o rótulo de um biscoito embalado, constam os seguintes ingredientes:
"Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, soro de leite, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, sal e fermento químico."
Considerando um paciente com alergia à proteína do leite de vaca, o alimento:

(A) pode ser oferecido, pois não contém lactose na composição.
(B) pode ser consumido com segurança, pois contém apenas traços de leite.
(C) está liberado para intolerantes e alérgicos, por não conter leite integral.
(D) é contraindicado apenas para intolerantes à lactose.
(E) é contraindicado, pois o soro de leite contém proteína do leite.

---

26. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar, a padronização das preparações é essencial para garantir segurança, qualidade nutricional e controle de custos. Para isso, utiliza-se a ficha técnica de preparo (FTP).
Com base nessa informação, identifique a alternativa que apresenta uma função correta da ficha técnica de preparo em uma UAN hospitalar.

(A) Permitir a padronização do preparo e da porção servida, garantindo controle de qualidade e de custos.
(B) Registrar o tempo de internação dos pacientes e os respectivos diagnósticos nutricionais.
(C) Definir o plano de cuidados médicos e farmacológicos relacionados à dieta enteral.
(D) Avaliar o nível de aceitação individual dos pacientes em relação às refeições.
(E) Substituir a prescrição dietética feita por nutricionistas clínicos.

---

27. Durante uma ação de educação em saúde em uma comunidade rural, a equipe de nutrição optou por utilizar métodos de fácil aplicação, que possibilitassem avaliar rapidamente o estado nutricional da população atendida. Nessa situação, o método mais apropriado é:

(A) inquérito dietético detalhado com pesagem direta dos alimentos consumidos.
(B) aplicação de testes bioquímicos com coleta de sangue e urina.
(C) medição de peso, estatura e cálculo do índice de massa corporal (IMC).
(D) observação da aparência da pele e das mucosas.
(E) análise do consumo calórico com base em dados.

28. Em contextos culturais e religiosos, as práticas alimentares podem ser influenciadas por normas sociais que determinam o que deve ou não ser consumido. É importante distinguir os tabus alimentares, que possuem forte base coletiva e simbólica, das crenças alimentares, geralmente associadas a hábitos populares e interpretações individuais.
Com base nessa diferenciação, marque a alternativa que apresenta um exemplo típico de tabu alimentar.

(A) Evitar manga com leite por acreditar que a combinação faz mal à saúde.
(B) Escolher não comer alimentos ultraprocessados por opção pessoal de saúde.
(C) Reduzir o consumo de açúcar devido a diagnóstico recente de diabetes.
(D) Não consumir frutos do mar por preferência individual de sabor.
(E) Proibição do consumo de carne suína por motivos religiosos em comunidades islâmicas.

---

29. A gastronomia, quando aplicada ao contexto da alimentação hospitalar, busca integrar técnicas de preparo com critérios nutricionais, sensoriais e sanitários. Com base nessa abordagem, assinale o item que melhor representa a finalidade e importância da gastronomia na alimentação hospitalar.

(A) Proporcionar refeições equilibradas, seguras e atrativas, respeitando as técnicas culinárias e as necessidades específicas dos pacientes.
(B) Utilizar ingredientes caros e sofisticados com o objetivo de atrair um público de alto poder aquisitivo.
(C) Eliminar receitas tradicionais do cardápio hospitalar para padronizar todas as refeições com base em modelos internacionais.
(D) Substituir o planejamento nutricional por criações culinárias baseadas nas preferências dos manipuladores.
(E) Aplicar exclusivamente técnicas internacionais, dispensando o uso de alimentos regionais e tradicionais.

---

30. A lactose é um dissacarídeo presente no leite e seus derivados, que requer uma enzima específica para sua digestão adequada no intestino delgado. A ausência ou redução dessa enzima pode provocar sintomas gastrointestinais em indivíduos sensíveis, especialmente após o consumo de leite. A enzima responsável por esse processo digestivo é:

(A) Maltase.
(B) Lactase.
(C) Pepsina.
(D) Amilase salivar.
(E) Lipase pancreática.