

VESTIBULINHO – 2º SEMESTRE/2025

ESPECIALIZAÇÃO EM SEGURANÇA DO ALIMENTO ÊNFASE EM CONTROLE DE QUALIDADE EM UNIDADE 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. Sabe-se que a fibra é um carboidrato que, por sua composição, não sofre processo digestivo. Indique uma função deste carboidrato no corpo humano.

- (A) Aumentar a absorção de cálcio no intestino.
- (B) Colaborar na digestão de proteínas.
- (C) Melhorar a absorção de ferro.
- (D) Regular o trânsito intestinal.
- (E) Aumentar a produção de ácidos graxos essenciais.

2. As membranas celulares regulam o transporte de substâncias nos tecidos corpóreos, mantendo a separação entre os meios intra e extra celular. Estas membranas são compostas pelos seguintes nutrientes:

- (A) lipídio, fósforo e proteína.
- (B) carboidrato, fósforo e proteína.
- (C) vitaminas e minerais.
- (D) carboidrato, fósforo e lipídio.
- (E) água e fibras insolúveis.

3. Seguir as recomendações do Guia Alimentar Brasileiro, que preconiza a ingestão equilibrada entre os nutrientes, colabora para a segurança alimentar do indivíduo sadio. Nesse contexto, os ácidos graxos essenciais têm papel importante para o bom funcionamento do corpo. Estes tipos de lipídios são

- (A) encontrados apenas em alimentos de origem animal.
- (B) sintetizados pelo organismo humano.
- (C) encontrados apenas em óleos vegetais.
- (D) obtidos somente pela alimentação.
- (E) classificados como ácidos graxos saturados.

4. A microbiota intestinal humana exerce um papel importante tanto na saúde quanto na doença, e a suplementação da dieta com probióticos e prebióticos pode assegurar o equilíbrio dessa microbiota. A esse respeito, assinale a alternativa correta.

- (A) Probióticos são microrganismos vivos que ajudam na glicemia.
- (B) Prebióticos são substâncias não digeríveis que colaboram com a função hepática.
- (C) Probióticos são microrganismos vivos que trazem efeitos imunológicos.
- (D) Prebióticos são substâncias que colaboram com a microbiota especificamente do intestino delgado.
- (E) Probióticos e prebióticos colaboram com o emagrecimento rápido.

5. A hidratação tem um impacto direto na qualidade de vida dos indivíduos, sendo um aspecto de preocupação no cuidado aos idosos, já que a hidratação adequada

- (A) aumenta a síntese de proteínas.
- (B) melhora a termorregulação.
- (C) aumenta a produção de hormônios.
- (D) acelera o processo de digestão.
- (E) reduz a absorção de sódio.

6. O Código de Ética do Técnico em Nutrição e Dietética de 2004, em seu artigo 6º, trata dos Direitos deste profissional e predispõe que

- (A) o Técnico em Nutrição e Dietética pode opinar sobre assuntos diversos mesmo que incompatíveis com a sua formação.
- (B) o Técnico em Nutrição e Dietética pode permitir a opinião de leigos desde que comprovada a experiência prática no assunto.
- (C) o Técnico em Nutrição e Dietética deve ser solidário a possíveis desvios de conduta independente das vantagens recebidas por este profissional.
- (D) ao Técnico em Nutrição e Dietética fica garantido exercer atribuições e funções profissionais independente de sua habilitação.
- (E) ao Técnico em Nutrição e Dietética fica garantido a defesa de suas atribuições e prerrogativas descritas em normas próprias e inscritas neste Código.

7. No que diz respeito à Portaria CRN-3 nº 262/2012, é correto afirmar que

- (A) somente a pessoa jurídica pode reconhecer o TND como um Responsável Técnico.
- (B) entre as atribuições de um Responsável Técnico, a elaboração de informação nutricional fica vedada.
- (C) por se tratar de excepcionalidade à Responsabilidade Técnica, o CRN-3 não deverá ser comunicado.
- (D) dispõe sobre critérios para que o TND assuma Responsabilidade Técnica.
- (E) a Responsabilidade Técnica poderá abranger a produção de refeições, desde que não seja comercializada.

8. As regulamentações sobre alimentos estão em constante atualização. Nesse contexto, a RDC nº 429/2020 trata sobre

- (A) a regulamentação da comercialização de alimentos dietéticos.
- (B) o controle da quantidade de nutrientes nos alimentos embalados.
- (C) a regulamentação das porções de gordura *trans*.
- (D) as exigências para a rotulagem nutricional dos alimentos.
- (E) a regulamentação para uso de corantes em alimentos embalados.

9. Seguindo a legislação vigente quanto à rotulagem nutricional, a quantidade de gordura *trans* deve ser informada quando o alimento

- (A) apresentar mais de 1 g por porção.
- (B) apresentar quantidade a partir de 0,6 g por porção.
- (C) for destinado a crianças e apresentar mais de 0,6 g por porção.
- (D) apresentar gordura *trans* independentemente da quantidade por porção.
- (E) for de origem animal.

10. De acordo com a Instrução Normativa (IN) nº 75/2020, alimentos sólidos que contenham mais de 6 g de gordura saturada por 100 g do alimento devem apresentar na embalagem:

- (A) Advertência visual “risco de doenças cardiovasculares”.
- (B) Advertência visual frontal horizontal “adição de gordura”.
- (C) Advertência visual na rotulagem nutricional frontal.
- (D) Advertência visual “alto em adição de gordura”.
- (E) Advertência visual na tabela nutricional.

11. A Portaria Municipal SMS.G 2.619 de 2011 estabelece diretrizes para os serviços de alimentação, incluindo a obrigatoriedade de

- (A) definir horários rígidos para a coleta de amostra.
- (B) guardar embalagens de alimentos industrializados por 96 horas.
- (C) manter controle rigoroso sobre o custo das refeições.
- (D) oferecer apenas alimentos naturais e orgânicos.
- (E) utilizar luvas descartáveis para a manipulação de alimentos que já tenham passado por processo térmico.

12. De acordo com a Portaria Municipal SMS.G 2.619 de 2011, os serviços de alimentação devem garantir a qualidade dos alimentos, para isso o controle de temperatura durante a cocção é um processo importante. Sobre esse tema, é correto afirmar que durante a cocção o alimento deve

- (A) atingir a temperatura de 65 °C por 5 minutos em seu centro geométrico.
- (B) atingir a temperatura de 74 °C em seu centro geométrico.
- (C) atingir a temperatura de 72 °C por 5 minutos em seu centro geométrico.
- (D) atingir a temperatura de 74 °C em sua superfície.
- (E) atingir a temperatura de 65 °C por 5 minutos em sua superfície.

13. Segundo a Portaria Municipal SMS.G 2.619 de 2011, as unidades de alimentação devem manter registros sobre

- (A) o controle de temperatura dos alimentos e equipamentos.
- (B) a origem dos alimentos e seus respectivos preços.
- (C) o tempo de preparo e a quantidade de produtos consumidos.
- (D) o perfil nutricional dos alimentos sem qualquer necessidade de aprovação.
- (E) os atestados de saúde ocupacional dos funcionários em setor específico, mesmo que fora da unidade de alimentação.

14. Ter processos que possam garantir a qualidade dos alimentos oferecidos é um dos objetivos das boas práticas. De acordo com a Portaria Municipal SMS.G 2.619 de 2011, as unidades de alimentação devem realizar

- (A) a guarda de amostras de alimentos congelados por 48h.
- (B) auditorias frequentes para a garantia da qualidade.
- (C) registros comprobatórios dos processos sanitários.
- (D) controle da frequência diária da lavagem de mãos dos funcionários.
- (E) Registro Padrão de Identificação de Qualidade para a compra de uniformes.

15. Uma empresa fabricante de barras de cereal está desenvolvendo um novo produto. A porção indicada no rótulo é de 40 g. A composição nutricional do produto é a seguinte por porção:

- Energia: 160 kcal
- Açúcares totais: 28 g
- Açúcares adicionados: 12 g
- Proteínas: 4 g
- Gorduras totais: 8 g
- Gorduras saturadas: 3 g
- Gorduras *trans*: 0 g
- Fibras: 3 g
- Sódio: 50 mg

De acordo com a RDC nº 429/2020, indique a seguir o que obrigatoriamente deve constar no rótulo nutricional desse produto.

- (A) Calorias e carboidratos.
- (B) Energia, proteínas, gorduras totais e sódio.
- (C) Calorias, carboidratos e fibras.
- (D) Energia, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, fibras e sódio.
- (E) Energia, carboidratos, proteínas e gorduras *trans*.

16. Em busca da segurança alimentar, a Portaria Municipal SMS.G 2.619 de 2011 orienta sobre

- (A) a rastreabilidade dos alimentos e a implementação de boas práticas.
- (B) o descarte das preparações ao final de cada dia.
- (C) o uso exclusivo de alimentos congelados.
- (D) a exigência de os alimentos serem embalados quando comercializados in natura.
- (E) o arquivamento das fichas técnicas por no mínimo um ano.

17. Uma fabricante de biscoitos recheados está criando um novo sabor para seu portfólio. A composição nutricional do produto por porção de 30 g é a seguinte:

- Energia: 150 kcal
- Açúcares totais: 20 g
- Açúcares adicionados: 8 g
- Proteínas: 2 g
- Gorduras totais: 8 g
- Gorduras saturadas: 4 g
- Gorduras trans: 0,5 g
- Sódio: 150 mg

Seguindo as diretrizes da Instrução Normativa (IN) nº 75/2020, a informação correta é

- (A) incluir a advertência “alto em sódio”.
- (B) incluir a informação quanto à quantidade de fibras.
- (C) incluir somente a advertência “alto teor de gordura saturada”.
- (D) incluir somente a advertência “alto teor de açúcares”.
- (E) incluir a advertência “alto em gordura saturada” e “alto em açúcares adicionados”.

18. Segundo a Portaria Municipal SMS.G 2.619 de 2011, a capacitação dos manipuladores de alimentos deve atender a determinados critérios técnicos. Indique a alternativa que representa uma exigência correta em relação à capacitação desses profissionais.

- (A) A capacitação deve ocorrer anualmente e estar baseada nos temas relacionados à função desempenhada e às Boas Práticas.
- (B) A capacitação é obrigatória apenas para os manipuladores que atuam no pré-preparo de carnes e pescados.
- (C) A capacitação deve ser feita no momento da contratação, independentemente de mudanças na função.
- (D) O responsável técnico pode delegar integralmente a capacitação a qualquer funcionário com experiência em cozinha industrial.
- (E) A capacitação formal só é exigida para estabelecimentos com mais de 20 funcionários.

19. Durante uma vistoria em um restaurante popular conveniado à prefeitura, a Vigilância Sanitária solicitou acesso aos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Os documentos estavam digitalizados em um computador no escritório do gerente. O responsável alegou que o acesso estava restrito por senha, mas que poderia enviar os arquivos por e-mail em até 48 horas. Entre as ações citadas abaixo, assinale aquela que atende ao disposto da Portaria Municipal SMS.G 2.619 de 2011.

- (A) Armazenar os POPs digitalmente ou fisicamente com acesso exclusivo do gerente responsável.
- (B) Fornecer uma cópia dos POPs à fiscalização por e-mail no prazo estipulado pela autoridade.
- (C) Manter os POPs disponíveis fisicamente em local acessível aos manipuladores e à fiscalização.
- (D) Imprimir os POPs quando houver aviso prévio de fiscalização.
- (E) Registrar os procedimentos em planilhas internas que substituem os documentos oficiais.

20. Com base na Portaria Municipal SMS.G 2.619 de 2011, assinale a alternativa que apresenta **inconsistência** para o controle higiênico-sanitário das instalações e manipuladores de alimentos.

- (A) Manipuladores devem manter unhas curtas, limpas e sem esmalte.
- (B) Manipuladores devem usar luvas descartáveis para compensar falhas na lavagem das mãos.
- (C) Não é permitido o uso de adornos durante a manipulação dos alimentos.
- (D) O uso de uniforme completo, incluindo touca, é obrigatório durante todas as etapas de manipulação.
- (E) É vedado o uso de barba sem proteção adequada no ambiente de manipulação de alimentos.

21. De acordo com o Portaria Municipal SMS.G 2.619 de 2011, indique a alternativa que está em **desacordo** com os requisitos relacionados à implementação dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

- (A) Os POPs devem estar disponíveis no local de trabalho, em linguagem acessível aos manipuladores.
- (B) Os POPs devem ser elaborados, implementados e monitorados periodicamente.
- (C) A atualização dos POPs deve acontecer com no mínimo um ano de implantação.
- (D) Os POPs devem abordar, obrigatoriamente, a higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
- (E) A higienização de reservatórios de água potável deve constar como um dos temas obrigatórios nos POPs.

22. Ao que se refere à declaração de “baixo” em colesterol, segundo a Instrução Normativa (IN) nº 75/2020, o alimento deve conter no máximo

- (A) 6 mg por porção de referência, para porções de 30 g.
- (B) 20 mg por porção de referência, para porções maiores de 30 g.
- (C) 7,5 mg por porção de referência, para porções maiores de 30 g.
- (D) 5 mg por porção de referência, para porções maiores de 30 g.
- (E) 40 mg por porção de referência, para porções maiores de 30 g.

23. Entende-se que a comunicação frontal nas embalagens serve para alertar o consumidor para o que pretende consumir. Indique a partir de qual valor de sódio deve ser feita a declaração da rotulagem nutricional frontal segundo a Instrução Normativa (IN) nº 75/2020.

- (A) 450 mg de sódio por 100 g de alimento sólido.
- (B) 300 mg de sódio por 100 g de alimento sólido.
- (C) 150 mg de sódio por 100 g de alimento sólido.
- (D) 1200 mg de sódio por 100 g de alimento sólido.
- (E) 600 mg de sódio por 100 g de alimento sólido.

24. Os carboidratos podem ser classificados pelos seus números de moléculas. Nesse sentido, identifique a classificação dos carboidratos que são reconhecidos como prebióticos.

- (A) Monossacarídeos.
- (B) Oligossacarídeos.
- (C) Dissacarídeos.
- (D) Polissacarídeos.
- (E) Trissacarídeos.

25. Os carboidratos são as principais fontes de energia, poupando o uso das proteínas nesta função. O amido, por exemplo, é um carboidrato de origem vegetal amplamente disponível na natureza e também bastante consumido. A respeito do amido, marque a alternativa que indica corretamente sua classificação dentro do grupo dos carboidratos.

- (A) Monossacarídeos.
- (B) Dissacarídeos.
- (C) Oligossacarídeos.
- (D) Trissacarídeos.
- (E) Polissacarídeos.

26. Durante a amamentação, a mãe pode sofrer com a inflamação da glândula mamária em decorrência da infecção por *Staphylococcus aureus*. Essa infecção, que pode provocar febre e dor ao amamentar, é denominada

- (A) Ingurgitação.
- (B) Mastite.
- (C) Trombose.
- (D) Fibrose mamária.
- (E) Cistos mamários.

27. As células são estruturas conhecidas como unidades estruturais e funcionais dos organismos vivos. Elas são formadas basicamente por substâncias orgânicas e inorgânicas. São consideradas substâncias inorgânicas:

- (A) água e sais minerais.
- (B) proteínas e água.
- (C) sais minerais e vitaminas.
- (D) lipídios e carboidratos.
- (E) lipídios e proteínas.

28. A desidratação é um problema grave em idosos e crianças que pode até mesmo levar à morte em pouco tempo. As situações a seguir devem alertar para o surgimento de uma possível desidratação, exceto:

- (A) diarreia aguda.
- (B) hiperêmese.
- (C) oligúria.
- (D) sudorese excessiva.
- (E) uso indiscriminado de diuréticos.

29. Alguns acreditam que os fungos são responsáveis apenas por ocasionar prejuízos como doenças e estragar os alimentos. No entanto, os fungos também podem ser utilizados como alimentos e na fabricação de alguns produtos, como queijos e pães. Entre as espécies citadas a seguir, marque aquela que indica corretamente o nome do fungo conhecido popularmente como *champignon* ou cogumelo Paris.

- (A) *Saccharomyces ellipsoideus*.
- (B) *Penicillium roqueforti*.
- (C) *Penicillium camembertii*.
- (D) *Saccharomyces cerevisiae*.
- (E) *Agaricus bisporus*.

30. A bactéria *Escherichia coli* é bastante conhecida, principalmente pelas doenças por ela causadas. Vale destacar, no entanto, que apenas 10% dessas bactérias são causadores de doenças, sendo que formas não patogênicas (comensais) são encontradas colonizando

- (A) a boca do homem e animais de sangue quente.
- (B) o estômago do homem e animais de sangue quente.
- (C) o coração do homem e animais de sangue quente.
- (D) o intestino do homem e animais de sangue quente.
- (E) o tecido epitelial do homem e animais de sangue quente.

