

LÍNGUA PORTUGUESA

Valor por questão:

Questão	V. Questão	Peso	V. Ponderado
Da questão 01 à questão 04	0,5	2,5	1,25
Da questão 05 à questão 08	1,0	2,5	2,5
Da questão 09 à questão 10	2,0	2,5	5,0

Texto I

A educação é uma arma

O brasileiro, principalmente o das grandes cidades, parece viver em pânico. O medo tornou banal desconfiar de crianças em semáforos ou de adultos maltrapilhos que andam pelas ruas.

A cada dia aumenta o número de crimes e criminosos. Aqueles que já estão cegos pelo pavor não têm dúvida ao enxergar quem os ameaça como inimigos a serem eliminados. Muitos defendem a pena de morte. Outros gostam de saber que os marginais estão em condições repugnantes nas prisões em que são lançados. Mas, os piores são os que acham impossível regenerar um homem.

Victor Hugo advertiu: "Quem abre uma escola fecha uma prisão". Muito antes, Pitágoras conclamou: "Educar crianças, para que não seja necessário castigar os adultos". Não é, portanto, nenhuma novidade, nem tampouco absurdo, exigir que se invista cada vez mais em educação. É ela que arrebenta grades, abre portas e liberta todos nós.

(Revista Educação, out. 1999. Adaptado)

01. (Fundelta) (Valor da questão 0,5)

Com base no texto acima, o título do texto I "A educação é uma arma" apresenta-se em qual figura de linguagem?

- Metáfora.
- Catacrese.
- Metonímia.
- Onomatopeia.

02. (Fundelta) (Valor da questão 0,5)

Assinale a alternativa em que todas as palavras ou expressões recuperam, por coesão textual, o fato da advertência do escritor Vitor Hugo no texto I.

- liberdade, impaciência.
- impossibilidade, interesse.
- vontade, liberdade.
- solidariedade, condenação

03. (Fundelta) (Valor da questão 0,5)

Segundo o Texto I, a pior forma de se observar os criminosos é:

- não tem como mudar a forma como eles levam a vida.
- são pessoas a serem dizimadas da sociedade.
- é muito melhor vê-los nas prisões.
- o pânico que acontece na sociedade é culpa deles.

04. (Fundelta) (Valor da questão 0,5)

A expressão "parece viver em pânico", na primeira e na segunda linha do texto significa que:

- As pessoas estão cada vez mais preocupadas com a criminalidade.
- Os grandes filósofos já alertavam para a teoria do pânico na vida das pessoas.
- Viver em grandes cidades transforma o cotidiano em um transtorno geral.
- Cada dia, mais e mais pessoas estão enfrentando problemas no cotidiano.

05. (Fundelta) (Valor da questão 1,0)

Na oração "Aqueles que já estão cegos pelo pavor não têm dúvida ao enxergar". A partir dos estudos gramaticais podemos dizer que o termo destacado se refere a:

- Oração Subordinada Substantiva Objetiva Direta.
- Oração Subordinada Substantiva Subjetiva.
- Oração Coordenada Sindética Explicativa.
- Oração Subordinada Adjetiva Restritiva.

06. (Fundelta) (Valor da questão 1,0)

Na oração: Dentre eles, 86% fazem isso, mesmo durante o período de pânico. Substituindo 86% por 1% e flexionando o verbo FAZER no pretérito imperfeito do indicativo, obtenha-se:

- 1% fará.
- 1% farão.
- 1% fazia.
- 1% faziam.

07. (Fundelta) (Valor da questão 1,0)

Assinale a alternativa que apresenta palavra em sentido conotativo.

- Não será preciso castigar os adultos.
- Vários pensadores falaram sobre a criminalidade.
- É o ensino que arrebenta as grades.
- Muitos querem a pena de morte.

08. (Fundelta) (Valor da questão 1,0)

Atribuir-se-á o emprego de dois-pontos, em "Um poeta é sempre irmão do vento e da água: deixa seu ritmo por onde passa." (Cecília Meireles). A intenção é de anunciar:

- uma explicação;
- um esclarecimento;
- um vocativo;
- uma citação.

09. (Fundelta) (Valor da questão 2,0)

No fragmento de texto "Temos de cobrar dos deputados e senadores as leis necessárias para punir esses assassinos. Das autoridades do trânsito, fiscalização e multas vigorosas para quem desobedece às leis e à sinalização. E da justiça, rapidez e dureza com os infratores." (Nicole Puzzi, Veja 1280, ano 26, nº 12). Empregam-se as vírgulas para:

- a) separar termos coordenados;
- b) separar as orações adjetivas;
- c) isolar orações intercaladas;
- d) **indicar a supressão do verbo.**

10. (Fundelta) (Valor da questão 2,0)

O segmento sublinhado pode-se substituir, sem prejuízo para a correção e o sentido do texto em:

- a) O grupo que abrange os seis países mais ricos por onde se abarcam.
- b) São carentes de propostas políticas por imunes a.
- c) Sob a direção de Capangas o movimento foi declaradamente ilegal por em cuja direção.
- d) **E sobra-me uma raiva que deve valer a dos mais radicais interesses por talvez equivalha à.**

CONHECIMENTO ESPECÍFICO DE NUTRICIONISTA

Valor por questão:

Questão	V. Questão	Peso	V. Ponderado
Da questão 11 à questão 22	0,5	2,5	1,25
Da questão 23 à questão 34	1,0	2,5	2,5
Da questão 35 à questão 40	2,0	2,5	5,0

11. (Fundelta) (Valor da questão 0,5)

Proteína é um polímero de elevado peso molecular, possuindo características próprias que a definem; dentre elas, pode-se citar, EXCETO:

- a) É composta de nitrogênio, carbono, oxigênio e algumas vezes enxofre, fósforo, ferro e cobalto.
- b) É formada de complexos de aminoácidos através de ligações peptídicas.
- c) **São exemplos de proteínas com grupo prostético a albumina e a globulina.**
- d) Proteínas dos grãos e vegetais são consideradas de baixo valor biológico.

12. (Fundelta) (Valor da questão 0,5)

Ácidos orgânicos aminados que se combinam quimicamente para formar proteínas específicas são os aminoácidos. À respeito destes, marque a opção INCORRETA:

- a) São formados de um grupamento carboxílico e um amínico ligados a um átomo de carbono, o qual também se liga a um dos 20 radicais que caracterizarão o aminoácido.
- b) Além da caracterização como essenciais e não essenciais, os aminoácidos podem ser classificados segundo sua estrutura química.
- c) A relação Aminoácido Essencial (E)/Não essencial é calculada pela divisão da quantidade de aminoácidos essenciais em grama pela quantidade de aminoácidos não essenciais em grama.
- d) **No metabolismo protéico são envolvidos apenas dois órgãos, o intestino delgado e o rim, que cooperam entre si para que ocorra o metabolismo ideal dos aminoácidos.**

13. (Fundelta) (Valor da questão 0,5)

Algumas considerações a respeito da Glutamina, aminoácido mais abundante no plasma muscular, podem ser feitas. Assinale uma importante consideração sobre esse aminoácido:

- a) A glutamina é absorvida no estômago, sendo indispensável para manter a integridade da mucosa gástrica.
- b) É indicada a suplementação de glutamina de rotina nos casos de hiperamonemia e encefalopatia.
- c) **A glutamina é um veículo importante para o transporte de nitrogênio entre os tecidos.**
- d) Apenas em algumas células específicas, como os adipócitos, a glutamina é precursor que transporta o nitrogênio durante a síntese de purinas e pirimidinas.

14. (Fundelta) (Valor da questão 0,5)

Gorduras são ésteres de ácidos graxos com um álcool, o glicerol, sendo compostos formados por carbonos, oxigênio e hidrogênio. Marque a alternativa INCORRETA à respeito das gorduras:

- a) Sua denominação relaciona-se à presença ou ausência de duplas ligações na cadeia carbônica: gordura saturada (ausência de duplas ligações) e gordura insaturada (uma ou mais duplas ligações).
- b) Os triglicérides de cadeia curta, de cadeia média e de cadeia longa saturados e monoinsaturados podem ser sintetizados no organismo a partir de proteínas e carboidratos da dieta.
- c) **Os ácidos graxos poliinsaturados, notadamente o linoléico e o linolênico, constituem-se em ácidos graxos não essenciais, oriundos somente da ingestão dietética.**
- d) A gordura corporal é fonte calórica principal para muitos tecidos.

15. (Fundelta) (Valor da questão 0,5)

O processo digestivo consiste em uma série de transformações sequenciais e deflagrada por mediadores químicos, endócrinos e estímulos diversos, desenvolvidos pelo aparelho digestivo com a finalidade de possibilitar a melhor absorção alimentar. Com base nesse tema, marque a alternativa CORRETA:

- a) A entrada do conteúdo alimentar no estômago promove um relaxamento receptivo do órgão, mediado pela intervenção vagal e gastrina.
- b) A regulação de secreção de glucagon ou insulina e o esvaziamento gástrico ocorrem pela ação integrada de hormônios gástricos e mediadores químicos do sistema nervoso autônomo.
- c) A digestão das proteínas inicia-se na boca por ação cloridropéptica, desnaturando-a.
- d) O ácido clorídrico desnatura a proteína, propicia a ativação do pepsinogênio em tripsina e mantém alto o pH, favorecendo a ação da peptidase gástrica.

16. (Fundelta) (Valor da questão 0,5)

À luz das informações acerca da digestão e absorção de carboidratos, marque a alternativa INCORRETA:

- a) O amido e a sacarose são os carboidratos mais frequentemente consumidos na dieta oral.
- b) O amido sofre sua maior digestibilidade no duodeno, sob a ação da amilase pancreática.
- c) A sacarose e a lactose são hidrolisadas pelas enzimas da borda em escova intestinal.
- d) Após sua absorção, a glicose é transformada, principalmente no duodeno, em hexoses (glicose, frutose, galactose).

17. (Fundelta) (Valor da questão 0,5)

A digestão e absorção de proteínas possui como características, EXCETO:

- a) Os aminoácidos intestinais são transportados via circulação veia cava inferior sob a forma livre.
- b) A digestão da proteína tem início no estômago sob a influência da pepsina, sendo que a maior parte da digestão protéica ocorre no duodeno e jejuno.
- c) As enzimas proteolíticas contidas no suco pancreático convertem a proteína em polipeptídio, pequenos peptídios e aminoácidos.
- d) A fase intestinal de absorção protéica envolve vários carreadores específicos em sistema de transporte ativo.

18. (Fundelta) (Valor da questão 0,5)

Sobre os processos digestivo e absorção das gorduras, marque a alternativa INCORRETA:

- a) A maior parte das gorduras da dieta é composta de triglicerídios que contêm três ácidos graxos de cadeia longa unidos a uma molécula de glicerol.
- b) Os produtos primários da ação da lipase sobre as gorduras (ácido graxo de cadeia longa e monoglicerídios) combinam-se com os sais biliares formando micelas.
- c) A digestão enzimática dos triglicerídios inicia-se na boca pela ação da lipase e colipase pancreática, além dos íons cálcio.
- d) As moléculas de triglicerídios unem-se formando uma grande partícula revestida por pequenas quantidades de proteínas, colesterol e fosfolípido, denominado quilomicron.

19. (Fundelta) (Valor da questão 0,5)

Dentre os métodos de avaliação nutricional de pacientes hospitalizados, inclui-se a Avaliação Subjetiva Global (ASG). Marque a alternativa INCORRETA a respeito desse método:

- a) Deve ser realizada dentro de um período de até três dias após internação hospitalar, feita por meio da aplicação de um questionário onde constam anamnese e exame físico.
- b) A anamnese contempla a porcentagem de perda de peso (PP%) nos últimos dezoito meses, que é calculada pela diferença do peso corpóreo usual do peso atual, dividida pelo peso usual e multiplicada por 110.
- c) A história de perda de peso no passado recente se reveste de especial valor, pois reflete a velocidade das alterações na composição corpórea.
- d) A determinação acurada da ingestão dietética do paciente, feita na anamnese, embora de difícil realização, é relevante.

20. (Fundelta) (Valor da questão 0,5)

A antropometria é um método de avaliação nutricional, usado em pacientes hospitalizados, de baixo custo, simplicidade de equipamento, facilidade da obtenção de resultados e confiabilidade no método, desde que executado e interpretado por pessoas experientes. Marque a alternativa INCORRETA a respeito desse método:

- a) O peso corpóreo deve ser medido diariamente, sempre no mesmo horário e nas mesmas condições, de preferência pelo mesmo examinador e em balança de uso hospitalar convenientemente aferida.
- b) Os valores obtidos correspondem ao peso atual (PA) e podem ser comparados com tabelas de valores ideais de peso corpóreo (PI), de acordo com a estrutura e o sexo disponíveis para infantes, crianças, adolescentes, adultos e idosos.
- c) O IMC (Índice de Massa Corporal) é um bom índice de adiposidade corpórea total, nunca levando atletas e indivíduos musculosos a ter IMC na faixa de obeso.
- d) A porcentagem obtida da relação entre o peso atual medido no momento do exame, e o peso usual (PU), parece ser um índice mais preciso para determinação de depleção nutricional.

21. (Fundelta) (Valor da questão 0,5)

A alimentação é o processo pelo qual os seres vivos adquirem do mundo exterior, alimentos que compõem a sua dieta que, por sua vez, pode ser entendida como um conjunto de alimentos que o indivíduo consome diariamente com substâncias denominadas nutrientes. Sobre princípios e recomendações da alimentação saudável, marque a alternativa INCORRETA:

- a) Para se considerar uma dieta adequada ou normal devem estar presentes alimentos variados de acordo com os hábitos alimentares, a disponibilidade dos alimentos e as necessidades nutricionais do indivíduo
- b) A alimentação saudável é aquela planejada com alimentos de todos os tipos, de procedência conhecida, de preferência naturais e preparados de forma a preservar o valor nutritivo e os aspectos sensoriais
- c) O dia alimentar de um indivíduo deve ser constituído de, no mínimo, três refeições (café da manhã, almoço e jantar), com lanches intermediários, sendo necessário, ainda, levar em conta um horário minimamente padronizado entre as refeições
- d) As calorias totais do dia devem ser distribuídas nas refeições da seguinte maneira: café da manhã: 20%; 3 lanches: 15%, cada; almoço: 10%; jantar: 25%

22. (Fundelta) (Valor da questão 0,5)

Sobre a relação entre o estado nutricional da gestante e o resultado da gravidez, marque a alternativa CORRETA:

- a) Um baixo peso ao nascimento é um fator principal na morte de bebês e traz problemas de saúde a longo prazo como incapacidades de desenvolvimento e distúrbios de aprendizado.
- b) Mães grandes tendem a ter bebês de baixo peso, e é proposto que o tamanho materno seja um fator condicionante do tamanho final da placenta.
- c) Há uma menor incidência de peso ao nascimento menor e prematuridade em bebês nascidos de mães que estão acima do peso do que dos nascidos de mães com peso normal.
- d) Mulheres com baixo peso deve manter seu peso durante a gravidez, sem ganho extra, garantindo assim, um melhor resultado da gravidez.

23. (Fundelta) (Valor da questão 1,0)

A gravidez é um momento para a adição de nutrientes devido a sua maior demanda nutricional. Marque a alternativa que mostra corretamente a informação adequada a essa fase:

- a) As exigências de energia são invariáveis às gestantes, sendo que as recomendações energéticas devem ser aplicadas a todas as mulheres em geral.
- b) Uma consequência reconhecida da restrição de energia é o aumento da produção de corpos cetônicos e sua vertedura final na urina.
- c) Níveis extremos de cetonemia, aumento de corpos cetônicos no sangue, não indica aumento de risco de morte fetal ou neonatal.
- d) Está claro que a deficiência de proteína tem mais impacto negativo na gravidez, determinando resultado menos favorável, do que a deficiência de energia.

24. (Fundelta) (Valor da questão 1,0)

Das recomendações nutricionais na gravidez, marque a alternativa CORRETA:

- a) A mulher grávida, rotineiramente, exibe adaptações extensivas no metabolismo de cálcio, amplamente sob a influência de fatores hormonais.
- b) Ainda que haja um aumento marcante no suprimento sanguíneo materno durante a gravidez, não há aumento da necessidade de ferro, devendo a fonte desse mineral ser exclusivamente da alimentação.
- c) Um alto consumo de ferro leva a uma baixa produção de hemoglobina, seguida por um fornecimento comprometido de oxigênio ao útero, placenta e feto em desenvolvimento.
- d) A restrição de sódio dietético é indicado no caso de edema leve, levando ao equilíbrio do sistema renina-angiotensina-aldosterona.

25. (Fundelta) (Valor da questão 1,0)

As complicações da gravidez relacionadas à dieta são comuns e devem ser abrandadas com algumas orientações, EXCETO:

- a) Ao mal-estar ou náusea matinais, comuns durante os primeiros meses de gravidez, recomenda-se pequenas refeições secas frequentes de carboidratos facilmente digeridos.
- b) Os líquidos são melhores para sintomas de mal estar e náusea matinais quando ingeridos entre as refeições.
- c) A hospitalização é frequentemente indicada, com líquido endovenoso e reposição de eletrólitos necessária para prevenir as complicações da desidratação.
- d) **A incidência de pré-eclâmpsia é baixa em mulheres grávidas com diabetes. Porém, a morbidade e a mortalidade fetais são significativamente maiores que na gravidez normal.**

26. (Fundelta) (Valor da questão 1,0)

A diarreia é caracterizada pela frequente evacuação de fezes líquidas, acompanhada de perda excessiva de líquidos e eletrólitos. Marque a alternativa INCORRETA no que tange os aspectos nutricionais:

- a) A prioridade para os nutricionistas é lidar com a reposição de líquidos e eletrólitos e, em seguida, a atenção deve ser dada às considerações nutricionais.
- b) As perdas de eletrólitos, especialmente o potássio e o sódio, devem ser corrigidas cedo, usando-se soluções de eletrólitos de glicose oral com potássio adicionado.
- c) **A alimentação parenteral não é indicada em casos de diarreia, ainda que seja uma diarreia intratável.**
- d) A pectina é válida no controle da diarreia e maçã crua em pedaços ou quantidades liberais de compota de maçã não adoçada podem ser oferecidas conforme a aceitação.

27. (Fundelta) (Valor da questão 1,0)

A esteatorreia é uma consequência da malabsorção, na qual as gorduras não absorvidas permanecem nas fezes. Marque a alternativa INCORRETA quanto aos diversos aspectos relacionados a ela:

- a) Falha na digestão apropriada, tal como uma pancreatite, e a deficiência de sais biliares podem resultar em esteatorreia.
- b) Falha na absorção normal devido ao dano na mucosa e a terapia de radiação gastrointestinal podem resultar em esteatorreia.
- c) **A esteatorreia, sendo uma doença, e não um sintoma, deve ser determinada e tratada.**
- d) As deficiências múltiplas de vitaminas e minerais necessitam de terapia suplementar.

28. (Fundelta) (Valor da questão 1,0)

A fibra dietética é aquela porção do alimento que é proveniente em grande parte das paredes celulares de vegetais e não está prontamente digerível por enzimas no trato digestivo humano. Marque a alternativa que faz relação INCORRETA entre a fibra e a dieta:

- a) A dieta de restrição de fibra é usada quando a produção fecal reduzida é necessária ou quando o trato gastrointestinal está bloqueado.
- b) A dieta de restrição de fibra é usada com frequência na transição de uma dieta de resíduo mínimo para uma dieta geral.
- c) **A dieta de restrição de fibra deve ter um mínimo de carboidratos indigeríveis, ou ao redor de 35g/fibra.**
- d) No início de uma dieta de alto teor de fibras pode haver efeitos colaterais desagradáveis, tais como flatulência, cólicas ou diarreia.

29. (Fundelta) (Valor da questão 1,0)

Sabe-se que lipídios são ricos em energia, fornece 9Kcal/g da mesma, sendo armazenados nas células adiposas do corpo humano. Acredita-se que esta capacidade de armazenamento contribuiu para a sobrevivência dos primeiros seres humanos nas épocas de fome. Se não estiver disponível uma quantidade de gordura suficiente, um organismo não pode se adaptar a períodos de jejum, resultando em desnutrição. A respeito dos lipídios, marque a afirmativa incorreta:

- a) Os triacilgliceróis, os fosfolipídios e os ésteres de colesterol dos alimentos ao serem ingeridos necessitam ser digeridos para poderem atravessar as membranas das células intestinais.
- b) A digestão dos lipídios, chamada de lipólise, é efetuada por enzimas que digerem os triacilgliceróis, denominadas lipases pancreáticas.
- c) **A fosfolipase A e a colesterol esterase são enzimas que não atuam sobre os fosfolipídios e ésteres de colesterol.**
- d) Os ácidos graxos de cadeia curta e média são secretados diretamente dos enterócitos para a veia porta.

30. (Fundelta) (Valor da questão 1,0)

As doenças do coração e o acidente vascular cerebral causam a maioria das mortes em ambos os sexos de todos os grupos étnicos. Diversos estudos mostram, entretanto, que o controle dos lipídeos e das lipoproteínas sanguíneas interfere diminuindo a mortalidade. À luz desse tema, marque a alternativa correta:

- a) As lipoproteínas, proteínas que transportam os lipídeos sanguíneos, existem em oito classes. Os quilomícrons e as lipoproteínas de baixa densidade são os dois principais exemplos de classes.
- b) O nível de triglicerídeos classificado como normal deve ser inferior a 200mg/dL.
- c) O colesterol HDL e a apo B são fatores de risco para a aterogênese e para a Doença da Artéria Coronária.
- d) **As partículas de HDL contêm mais proteína do que qualquer uma das lipoproteínas.**

31. (Fundelta) (Valor da questão 1,0)

O uso do Manual de Boas Práticas de Manipulação e Processamento faz parte do controle de qualidade no preparo de alimentos. Marque a alternativa incorreta a respeito dessa temática:

- a) Essa etapa define as informações sobre todas as situações chamadas pontos críticos, nas quais os perigos podem estar presentes nos alimentos.
- b) A possibilidade de contaminação dos alimentos e a sobrevivência dos microorganismos após os processos térmicos e desinfecção química são perigos que podem estar presentes.
- c) As condições de multiplicação dos microorganismos pré-existentes nas matérias primas e as contaminações adquiridas na preparação são perigos que podem rondar o preparo de alimentos.
- d) **Neste Manual não são necessárias as informações sobre a ocorrência dos períodos de preparação, devendo os mesmos fazerem parte dos fluxogramas que, por sua vez, não fazem parte do Manual.**

32. (Fundelta) (Valor da questão 1,0)

Ainda sobre Manual de Boas Práticas, marque a alternativa incorreta:

- a) O método APPCC deve ser necessariamente acompanhado do Manual de Boas Práticas, já que o primeiro estuda os perigos e indica os controles dos pontos críticos e o segundo traz as condutas e critérios que devem ser seguidos.
- b) **As condutas descritas no Manual de Boas Práticas não contempla o controle integrado de pragas, ficando este aspecto restrito a outro controle específico da UAN.**
- c) No detalhamento das condutas estão inseridos os funcionários, matérias-primas, controle integrado de pragas, água e abastecimento, higiene em cozinhas, relatório de avaliação estrutural.
- d) No Manual de Boas Práticas são detalhados procedimentos e critérios quanto à recepção de mercadorias, armazenamento de perecíveis crus, estoque, pré-preparo, armazenamento de produtos processados.

33. (Fundelta) (Valor da questão 1,0)

A estocagem compreende uma área do Serviço de Alimentação que deve seguir algumas normas. Sobre este tema, é incorreto afirmar:

- a) O local destinado à estocagem de gêneros não perecíveis em temperatura ambiente, a despensa, pode ser dividida em despensa geral ou mensal, despensa diária e despensa de limpeza.
- b) O estoque dos gêneros alimentícios deve ser em local próprio com boa ventilação natural, equipada com estrados de madeira para a estocagem de sacarias.
- c) As prateleiras poderão ser de fórmica, madeira envernizada, azulejo ou de aço inoxidável.
- d) **As prateleiras deverão distar 3 cm das paredes, para evitar que a umidade delas atinja os alimentos estocados.**

34. (Fundelta) (Valor da questão 1,0)

Dos locais destinados à estocagem de gêneros perecíveis, as câmaras frigoríficas, em condições ideais de temperatura e umidade, afirma-se:

- a) Deverão ser observadas as seguintes condições de temperatura: 0°C para a carne; 4°C para os laticínios; 22°C para as frutas e verduras e 10°C para o lixo.
- b) É obrigatório o uso de ralo nas câmaras frigoríficas.
- c) **A antecâmara é o local para a armazenagem provisória de gêneros perecíveis que serão utilizados no dia, com temperatura de 12°C.**
- d) Em alguns estabelecimentos, as câmaras frigoríficas são substituídas por refrigeradores comerciais do tipo vertical ou horizontal e um freezer horizontal, o que é desaconselhável para o Serviço de Alimentação.

35. (Fundelta) (Valor da questão 2,0)

Para efeito da RDC nº 216, marque a alternativa que NÃO condiz com a Resolução:

- a) Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias.
- b) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo são a primeira categoria de alimentos preparados.
- c) Alimentos cozidos mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo constituem a segunda categoria de alimentos preparados.
- d) **As três categorias de alimentos são específicos ao comércio de alimentos, visando o lucro.**

36. (Fundelta) (Valor da questão 2,0)

São informações inerentes às boas práticas previstas pela RDC 216, EXCETO:

- a) As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.
- b) As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.
- c) As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.
- d) **As instalações elétricas devem estar expostas ou abertas de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.**

37. (Fundelta) (Valor da questão 2,0)

Do controle integrado de vetores e pragas urbanas, previsto na RDC 216, assinale a alternativa INCORRETA:

- a) Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.
- b) Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.
- c) **Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos apenas no pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.**
- d) Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.

38. (Fundelta) (Valor da questão 2,0)

No que diz respeito aos manipuladores, a RDC 216 preconiza, EXCETO:

- a) **Não é necessário o controle da saúde dos manipuladores, a ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.**
- b) Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.
- c) Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.
- d) As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

39. (Fundelta) (Valor da questão 2,0)

A preparação dos alimentos requer condições e normas que garantam a sua inocuidade e a saúde do comensal. Marque a alternativa INCORRETA, de acordo com o que preconiza a RCD 216:

- a) Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas que anulem o risco de contaminação cruzada.
- b) Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.
- c) As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
- d) Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

40. (Fundelta) (Valor da questão 2,0)

Ainda à respeito das condições e normas que garantam a sua inocuidade e a saúde do comensal, marque a alternativa INCORRETA, à luz da RDC 216:

- a) A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até cinco horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).
- b) O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.
- c) Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento, deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.
- d) Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial.