

1. É qualquer substância que não se consome normalmente como alimento, nem que se usa normalmente como ingrediente típico do alimento, com ou sem valor nutritivo, cuja adição intencional ao alimento com finalidade tecnológica (inclusive sensorial) na fabricação, elaboração, embalagens, empacotamento, transporte ou armazenamento, leve, ou de certa forma, espera-se que possa levar (direta ou indiretamente), a que ele mesmo ou seus subprodutos cheguem a ser um complemento do alimento ou afetem suas características. Trata-se de:
 - a) Comida.
 - b) Aditivo Alimentar.
 - c) Complemento Alimentar.
 - d) Produto Alimentar.

2. Qual a principal vitamina que permite a assimilação das proteínas e das gorduras?
 - a) A.
 - b) B1.
 - c) B6.
 - d) E.

3. Os alimentos classificados como energéticos, fornecem energia para o funcionamento do organismo. Sua base principal é:
 - a) Proteínas.
 - b) Minerais.
 - c) Vitaminas.
 - d) Gorduras e carboidratos.

4. No contexto da relação entre nutricionistas, é dever do nutricionista, exceto:
 - a) Manter sua identidade profissional, não assinando ou assumindo responsabilidade por trabalhos realizados por outros nutricionistas e nem permitindo que estes assinem trabalho por si executado.
 - b) Fornecer informações sobre o estado nutricional de indivíduos, que estejam sob sua responsabilidade profissional, a outro nutricionista que esteja co-assistindo ou vá prosseguir na assistência.
 - c) Ser solidário com outros nutricionistas sem, contudo, eximir-se dos deveres e responsabilidades que decorram deste Código e nem de denunciar atos que contrariem este e as normas de regulação das atividades de alimentação e nutrição.
 - d) Pleitear, para si, emprego, cargo ou função que esteja sendo exercido por outro nutricionista ou por profissional de outra formação.

5. São princípios do PNAE, exceto:
 - a) O direito humano à alimentação adequada, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos e professores.
 - b) A equidade, que compreende o direito constitucional à alimentação escolar, com vistas à garantia do acesso ao alimento de forma igualitária.
 - c) A sustentabilidade e a continuidade, que visam ao acesso regular e permanente à alimentação saudável e adequada.
 - d) O compartilhamento da responsabilidade pela oferta da alimentação escolar e das ações de educação alimentar e nutricional entre os entes federados, conforme disposto no art. 208 da Constituição Federal.

6. São exemplos de alimentos construtores, exceto:
 - a) Peixe.
 - b) Carne.
 - c) Frutas.
 - d) Soja.

7. O Ácido fólico atua:
 - a) Na formação dos glóbulos vermelhos.
 - b) No metabolismo das gorduras e carboidratos.
 - c) No crescimento dos cabelos.
 - d) No metabolismo do colesterol.

8. De acordo com a portaria CVS-6/99, de 10.03.99, se as paredes forem azulejadas deve-se respeitar a altura mínima de:
 - a) 1,80 metros.
 - b) 2,00 metros.
 - c) 2,60 metros.
 - d) 3,00 metros.

9. De acordo com a portaria CVS-6/99, de 10.03.99, nas instalações sanitárias exclusivas para funcionários das empresas produtoras de alimentos fica:
 - a) Proibido o descarte de papel higiênico em lixeira, devendo ser este diretamente no vaso sanitário.
 - b) Obrigatório o uso de lixeira com tampa acionada por pedal para descarte de papel higiênico.
 - c) Obrigatório o uso de papel higiênico reciclável.
 - d) Valendo as mesmas normas estabelecidas para as instalações sanitárias ao público conforme norma da ABNT.

10. Óleo de fígado de peixes, leite, manteiga, gema de ovo, raios de sol são importantes fontes de que tipo de vitamina?
 - a) A.
 - b) D.
 - c) K.
 - d) B5.

11. Conforme portaria CVS-6/99, de 10.03.99, a etapa de armazenamento de alimentos envolve três procedimentos básicos:

- I. Armazenamento sob congelamento: etapa onde os alimentos são armazenados à temperatura de 0°C ou menos, de acordo com as recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem ou dos critérios de uso.*
- II. Armazenamento sob refrigeração: etapa onde os alimentos são armazenados em temperatura de 0°C a 8°C, de acordo com as recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem ou dos critérios de uso.*
- III. Estoque seco: etapa onde os alimentos são armazenados à temperatura ambiente, segundo especificações no próprio produto e recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem.*

Estão corretos os itens:

- a) I e II apenas.
- b) I e III apenas.
- c) II e III apenas.
- d) I, II e III.

12. A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser controlada independente das rotinas de manipulação dos alimentos. É obrigatória a existência de reservatório de água, que deve estar isento de rachaduras e sempre tampado, devendo ser limpo e desinfetado a cada:

- a) 2 meses.
- b) 4 meses.
- c) 6 meses.
- d) 12 meses.

13. Conforme portaria CVS-6/99, de 10.03.99. A etapa de congelamento é onde os alimentos passam da temperatura original para faixas de temperaturas abaixo de 0° em:

- a) 3 horas ou menos.
- b) 4 horas ou menos.
- c) 6 horas ou menos.
- d) 8 horas ou menos.

14. Na etapa de descongelamento de carnes, aves e pescados, os alimentos passam da temperatura de congelamento para até 4°C, sob refrigeração ou em condições controladas. Uma das maneiras para um descongelamento seguro é em água com temperatura:

- a) Inferior a 18°C por 4 horas.
- b) Inferior a 21°C por 4 horas.
- c) Inferior a 18°C por 5 horas.
- d) Inferior a 10°C por 2 horas.

15. Vitamina essencial para que o organismo produza protombrina, uma substância indispensável para a coagulação do sangue:

- a) C.
- b) K.
- c) D.
- d) E.

16. De acordo com a portaria CVS-6/99, de 10.03.99, a área para manipulação (pré-preparo) de carnes, aves e pescados, sem cruzamento de atividades, deve ter bancadas, equipamentos e utensílios de acordo com as preparações. Quando for climatizado deve manter temperatura entre:

- a) 7 e 12°C.
- b) 4 e 9°C.
- c) 12 e 18°C.
- d) 14 e 21°C.

17. Conforme consta na RDC n° 216, após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação à quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a:

- a) 60°C por, no máximo, 6 (seis) horas.
- b) 65°C por, no máximo, 4 (seis) horas.
- c) 70°C por, no máximo, 5 (seis) horas.
- d) 74°C por, no máximo, 4 horas.

18. Antes da introdução de um novo produto no cardápio da merenda escolar, ou sempre que se fizer necessário, a entidade executora deve testar os produtos para saber se eles têm aceitação entre os alunos. A metodologia do teste é definida pela entidade, mas o índice de aceitação deste alimento entre os alunos não pode ser inferior a:

- a) 75%.
- b) 90%.
- c) 70%.
- d) 85%.

19. São direitos do nutricionista, exceto:

- a) Prestar serviços profissionais, gratuitamente, às instituições de comprovada benemerência social, ou quando tal se justifique em razão dos fins sociais e humanos.
- b) Ter acesso a informações, referentes a indivíduos e coletividades sob sua responsabilidade profissional, que sejam essenciais para subsidiar sua conduta técnica.
- c) Participar de movimentos reivindicatórios de interesse da categoria.
- d) Primar pelo decoro profissional, assumindo inteira responsabilidade pelos seus atos em qualquer ocasião.

20. O cardápio da merenda escolar deve ser programado de modo a suprir no mínimo quanto das necessidades nutricionais diárias dos alunos beneficiados (não apenas medidas em calorias e proteínas, mas também em nutrientes, como vitaminas e minerais)?

- a) 10%.
- b) 15%.
- c) 20%.
- d) 25%.

- 21.** As propostas de padrão de Identidade e Qualidade para serviços na área de alimentos serão previamente avaliadas por instituições de ensino e/ou pesquisa, devidamente credenciadas para este fim, pelo Órgão de Vigilância Sanitária. Estas instituições emitirão laudo técnico, com enfoque de risco à saúde, em toda a cadeia alimentar, que servirá de base ao estabelecimento das Boas Práticas. A avaliação das propostas de PIQ's, será feita com o enfoque de risco à saúde, considerando-se as seguintes características de propriedade:
- I. *Higiênico-sanitário.*
 - II. *Saúde do trabalhador.*
 - III. *Condições ambientais.*
 - IV. *Conversão do valor nutricional do produto quando for o caso.*
 - V. *Relação com o consumidor / usuário.*
- Estão corretos os itens:
- a) I, III, IV e V apenas.
 - b) I, II, IV e V apenas.
 - c) I e V apenas.
 - d) I, II, III, IV, V.
-
- 22.** É um exemplo de alimento classificado como energéticos:
- a) Arroz.
 - b) Verduras.
 - c) Queijo.
 - d) Ovo.
-
- 23.** Assinale a alternativa incorreta:
- a) Todos os alimentos que foram descongelados para serem manipulados, não devem ser recongelados crus.
 - b) Alimentos prontos congelados que foram descongelados devem ser recongelados no máximo em 4 horas.
 - c) Alimentos crus semi-prontos preparados com carnes descongeladas podem ser congelados desde que sejam utilizados diretamente na cocção, atingindo no mínimo 74°C no centro geométrico.
 - d) Alimentos industrializados que não tenham sido utilizados totalmente, e que necessitem serem retirados da embalagem original, devem ser retirados da embalagem original, colocados em embalagens adequadas e identificados por etiquetas, respeitando os critérios de uso.
-
- 24.** Assinale a alternativa incorreta. Conforme portaria CVS-6/99, de 10.03.99, os funcionários devem lavar as mãos:
- a) Quando chegar ao trabalho
 - b) Em intervalos regulares de 20 minutos.
 - c) Quando tocar em alimentos não higienizados ou crus.
 - d) Quando tocar em utensílios higienizados.
-
- 25.** Não é um alimento classificado como "Regulador":
- a) Legume.
 - b) Verdura.
 - c) Feijão.
 - d) Fruta.
-
- 26.** De acordo com a portaria CVS-6/99, de 10.03.99, os forros e tetos devem ter as seguintes características, exceto:
- a) Acabamento liso.
 - b) Impermeável.
 - c) Lavável.
 - d) Cor branca.
-
- 27.** É todo alimento de origem vegetal ou animal que seja utilizado como matéria-prima, submetido a processo de produção, sem adição de outras matérias-primas, conservantes e corantes, que resulte como produto final um alimento adequado ao consumo humano. Trata-se de:
- a) Alimento in-natura.
 - b) Alimento padrão.
 - c) Alimento industrializado.
 - d) Alimento semi-elaborado.
-
- 28.** Qual a carga horária semanal mínima de um nutricionista que atua em creche e pré-escola com até 500 alunos em período integral?
- a) 20 horas.
 - b) 30 horas.
 - c) 40 horas.
 - d) 45 horas.
-
- 29.** Na cocção os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de:
- a) 65°C.
 - b) 70°C.
 - c) 74°C.
 - d) 180°C.
-
- 30.** Assinale a alternativa incorreta. No contexto das responsabilidades profissionais do nutricionista constituem seus deveres:
- a) Prescrever tratamento nutricional antes de proceder à avaliação pessoal e efetiva do indivíduo sob sua responsabilidade profissional.
 - b) Alterar prescrição ou orientação de tratamento determinada por outro nutricionista quando tal conduta deva ser adotada em benefício do indivíduo, devendo comunicar o fato ao responsável pela conduta alterada ou ao responsável pela unidade de atendimento nutricional.
 - c) Assumir a responsabilidade de qualquer ato profissional que tenha praticado ou delegado, mesmo que tenha sido solicitado ou consentido pelo indivíduo ou pelo respectivo responsável legal.
 - d) Respeitar o pudor, a privacidade e a intimidade de qualquer pessoa sob seus cuidados profissionais.
-
- 31.** Qual o prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C ou inferior?
- a) 48 horas.
 - b) 72 horas.
 - c) 4 dias.
 - d) 5 dias.

- 32.** Os alimentos que vão compor o cardápio devem seguir uma proporção, pois deve conter carboidratos, proteínas e gorduras. A proporção recomendada de proteínas é:
- 25 a 35%.
 - 10 a 30%.
 - 45 a 65%.
 - 35 a 40%.
-
- 33.** Assinale a alternativa incorreta. No contexto da relação com as entidades da categoria é dever do nutricionista:
- Comunicar ao Conselho Regional de Nutricionistas da sua jurisdição afastamento, exoneração, demissão de cargo, função ou emprego que tenha sofrido em razão da prática de atos que executou em respeito aos princípios éticos previstos neste Código.
 - Cumprir as normas emanadas dos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas e atender, nos prazos e condições indicadas, às convocações, intimações ou notificações.
 - Manter-se regularizado junto ao Conselho Federal de Nutricionistas.
 - Atender com civilidade aos representantes das entidades da categoria, quando no exercício de suas funções, fornecendo as informações e dados solicitados.
-
- 34.** Não pertence à lista de alimentos básicos para merenda escolar:
- Manteiga.
 - Banha.
 - Sagu.
 - Salsicha.
-
- 35.** Compete ao nutricionista, no exercício de atividades profissionais no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), programar, elaborar e avaliar os cardápios, observando o seguinte:
- Adequação às faixas etárias e aos perfis epidemiológicos das populações atendidas.*
 - Respeito aos hábitos alimentares de cada localidade e à sua vocação agrícola.*
 - Utilização de produtos da região, com preferência aos produtos básicos e prioridade aos produtos semi-elaborados e industrializados.*
- Estão corretos os itens:
- I e II apenas.
 - I e III apenas.
 - II e III apenas.
 - I, II e III.
-
- 36.** Indique a alternativa em que todas as palavras estão grafadas de acordo com a norma culta da língua:
- Exuberante – lagartixa – contenssão.
 - Receosos – obsessão – bússola.
 - Inadimissível – umedecer – enxurrada.
 - Cansaço – pajé – despezas.
-
- 37.** Há duas palavras sinônimas na alternativa:
- Regozijo – lamento.
 - Libertinagem – volúpia.
 - Indolente – singular.
 - Híbrido – omissão.
-
- 38.** Analise as assertivas com relação à concordância dos termos:
- Para mim, o piso e a parede deveriam ser brancos.*
 - Os cheques que lhe havia falado estão anexo à procuração.*
 - É necessária muita dedicação.*
- I, II e III estão corretas.
 - Apenas I e III estão corretas.
 - Apenas I está correta.
 - Apenas III está correta.
-
- 39.** Indique a alternativa em que é imprescindível o uso da crase:
- Colocamos os dois frente a frente.
 - Aquela tela foi pintada a óleo.
 - Estou disposta a fazer qualquer coisa.
 - Irei a festa com muito prazer.
-
- 40.** Assinale a alternativa em que há um verbo transitivo direto e indireto:
- Devolva-lhe o carro.
 - Jamais a perdoarei.
 - Eu continuo intrigada com o sumiço do envelope.
 - Passeamos por Cajamar.
-
- 41.** *Os músicos foram ovacionados pela plateia.* O termo sublinhado se classifica como:
- Complemento nominal.
 - Agente da passiva.
 - Objeto indireto.
 - Predicativo do objeto.
-
- 42.** Pertencente a Geração de 45, responsável por uma revolução linguística, é autor de **Sagarana, Grande Sertão: Veredas e Primeiras Estórias**:
- João Cabral de Melo Neto.
 - João Guimarães Rosa.
 - Carlos Drummond de Andrade.
 - Monteiro Lobato.
-
- 43.** Analise as separações silábicas abaixo:
- Fe-é-ri-co.*
 - O-cci-pi-tal.*
 - Fei-jo-e-i-ro.*
 - La-rei-ra.*
- I, II, III e IV estão corretos.
 - Apenas II, III e IV estão corretos.
 - Apenas I e IV estão corretos.
 - Apenas I e II estão corretos.

44. Assinale a alternativa que contém erro em relação ao emprego dos termos:
- Deve haver um porquê para tanta grosseria.
 - Apesar de jogar mal, foi considerado o melhor da partida.
 - Não fazia outra coisa senão comprar.
 - Haverá uma palestra há cerca do desenvolvimento sustentável.
-
45. Há um sujeito simples na alternativa:
- Ventou muito em Cajamar.
 - Havia golfinhos naquelas praias.
 - Pede-se misericórdia.
 - Roubaram aquele carro.
-
46. O atual Presidente do Banco Central do Brasil é o Sr.:
- Guido Mantega.
 - Romero Jucá.
 - Nelson Jobim.
 - Henrique Meirelles.
-
47. O carvão mineral apresenta maior ou menor teor de carbono e maior ou menor poder calorífero de acordo com o tempo decorrido para a sua formação. Desta forma, podem-se considerar as seguintes fases da formação do carvão mineral:
- Turfa, arenito, basalto, e turmalina.
 - Turfa, linhito, hulha e antracito.
 - Linhito, cadmo, cálcio e ferro.
 - Manganês, carbono, diamante e cálcio.
-
48. Para render R\$ 4.066,40, aplicando a juros simples R\$ 18.400,00 durante 13 meses, a taxa anual deve ser de:
- 20,4%.
 - 1,7%.
 - 5,2%.
 - 16,2%.
-
49. Dos animais de uma fazenda 42% são bois, 36% são vacas, 8% são bezerros, 2% são galinhas e os 720 restantes são porcos. Quantos bezerros há na fazenda?
- 2.520.
 - 480.
 - 2.160.
 - 120.
-
50. Qual é o número inteiro cujo quadrado do seu dobro menos sete vezes esse número resulta em -3?
- 4.
 - 3.
 - 1.
 - 0.