

PROVA OBJETIVA

1. Segundo Trigo, a higiene de equipamentos e utensílios é parte fundamental de um programa de Controle de Qualidade e Sanidade na produção de alimentos. Ele destaca, portanto, que este procedimento deve ser objeto de monitoramento constante para a confirmação da eficiência da higienização. Baseado nesta recomendação e utilizando os critérios estabelecidos na CVS-6 (1999), ao monitorar a higienização de utensílios realizada em máquina de lavar louça, o responsável técnico pode considerar o procedimento conforme quando os critérios forem:

- A temperatura da água de lavagem estiver entre 50-60° e a da água de enxágue estiver entre 75-85°C
- A temperatura da água de lavagem estiver entre 55-65° e a da água de enxágue estiver entre 80-90°C
- A temperatura da água de lavagem estiver entre 50-60° e a da água de enxágue estiver entre 80-90°C
- A temperatura da água de lavagem estiver entre 55-65° e a da água de enxágue estiver entre 75-85°C
- A temperatura da água de lavagem estiver entre 55-65° e a da água de enxágue estiver entre 70-80°C

2. Boas práticas são procedimentos que devem ser adotados na manipulação de alimentos a fim de garantir a sua inocuidade. Com base nisso, analise as afirmativas abaixo e, a seguir, identifique os procedimentos **CORRETOS**.

- Óleos e gorduras utilizados no processo de frituras devem ser aquecidos à temperatura não superior a 180°C e substituídos quando ocorrerem alterações sensoriais ou físico-químicas.
- Caixas de papelão não devem permanecer nos locais de armazenamento sob refrigeração ou congelamento, a menos que haja um local exclusivo para os produtos contidos nestas embalagens.
- O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 40 minutos por lote.
- Os alimentos quentes podem ficar na distribuição ou manutenção a 65°C por, no máximo, 12 horas ou a 60°C por, no máximo, 6 horas.

- I, III e IV
- II e III
- III e IV
- I, II e IV
- II, III e IV

3. O binômio tempo X temperatura consiste nos dois fatores mais pesquisados em todo o mundo, para controlar (eliminando ou diminuindo) o número de microorganismos durante o processamento, manipulação e distribuição dos alimentos para o consumo. Assim como as temperaturas altas podem ser utilizadas para manutenção dos alimentos, as temperaturas baixas também podem inibir o metabolismo dos microorganismos patogênicos. Tomando como referências a CVS-6/99 e Silva Júnior (2005), quais os requisitos que a Equipe de Boas Práticas deve adotar para a refrigeração segura do alimento pós cocção?

- De 55°C para 21°C em 2 horas e de 21°C para 4°C em 6 horas.
- De 55°C para 20°C em 2 horas e de 20°C para 4°C em 6 horas.
- De 55°C para 21°C em 3 horas e de 21°C para 4°C em 4 horas.
- De 55°C para 21°C em 2 horas e de 21°C para 4°C em 4 horas.
- De 50°C para 21°C em 3 horas e de 21°C para 4°C em 6 horas.

4. Ainda levando-se em consideração o binômio tempo X temperatura, citado na questão anterior, a equipe deve definir, como critérios para aproveitamento de sobras:

- As sobras quentes devem ser reaquecidas a 74°C, mantidas a 60°C e servidas em até 24 horas.
- As sobras quentes devem ser reaquecidas a 74°C, mantidas a 65°C e servidas em até 24 horas.
- As sobras quentes devem ser reaquecidas a 74°C, mantidas a 65°C e servidas em até 12 horas.
- As sobras frias devem ser refrigeradas a uma temperatura interna de 4°C em 4 horas e servidas em até 12 horas.
- As sobras frias devem ser refrigeradas a uma temperatura interna de 4°C em 6 horas e servidas em até 24 horas.



5. De acordo com a resolução RDC 216 (2004), o programa de Boas Práticas de serviços de alimentação deve ser descrito em um documento denominado Manual de Boas Práticas. Segundo Jucene (2008), sobre este manual podemos **AFIRMAR**:

- a) Deve ser elaborado pelo Responsável Técnico, aprovado e assinado pelo Responsável pela empresa.
- b) Deve ser aprovado e assinado pelo Responsável Técnico.
- c) Deve ser aprovado e assinado pelo Responsável Técnico e pelo Responsável pela empresa.
- d) Deve ser aprovado e assinado pelo Responsável pela empresa.
- e) Deve ser elaborado e aprovado pelo Responsável Técnico e assinado pelo Responsável pela empresa.

6. Conforme o enunciado da questão anterior, o Manual de Boas Práticas é o documento que descreve todas as características dos serviços de alimentação. Baseados na RDC 216 (2004), podemos **AFIRMAR** que o manual deve conter a descrição do itens abaixo, independentemente da sequência apresentada:

- a) Os controles de matérias primas, ingredientes e embalagens; sistema de abastecimento de água; controle integrado de vetores e pragas urbanas; descrição da edificação, instalações, equipamentos e móveis; procedimentos para exposição ao consumo do alimento preparado; controle de saúde dos manipuladores; programa de higienização de instalações, equipamentos e utensílios; procedimentos de controle do processo de produção da etapa de aquisição ao transporte do alimento preparado.
- b) As etapas de preparação do alimento; critérios para exposição dos alimentos preparados; controle de higiene e saúde dos manipuladores; descrição da edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; procedimento de armazenamento e transporte do alimento pronto; controle do manejo de resíduos; procedimentos para aquisição de matérias primas, ingredientes e embalagens; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
- c) Procedimentos de exposição ao consumo; manejo dos resíduos; preparação dos alimentos; manipuladores; edificações, instalações, equipamentos e móveis; higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle integrado de pragas; controle de matérias-primas, ingredientes e embalagens; armazenamento e transporte do alimento preparado; abastecimento de água.
- d) Controle dos Manipuladores; armazenamento e transporte do alimento preparado; controle de matérias primas, ingredientes e embalagens; edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; exposição ao consumo do alimento preparado; preparação do alimento; abastecimento de água; higienização de instalações, equipamentos; móveis e utensílios; controle integrado de vetores e pragas urbanas; manejo de resíduos.
- e) Controle integrado de pragas urbanas; controle de matérias primas, ingrediente e embalagens; edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; abastecimento de água; higienização da instalação, equipamentos, móveis e utensílios; manejo de resíduos; preparação do alimento; armazenamento e transporte do alimento preparado; exposição ao consumo do alimentos preparado.

7. Flandrin & Montanari (1998), ao estudarem as cozinhas medievais (séculos XIV e XV), identificaram três sabores fundamentais: o forte – devido às especiarias, o doce – graças principalmente ao açúcar e, por fim, o ácido. A partir disso, assinale a alternativa que apresente os sabores correlacionados às respectivas preferências nacionais da época.

- a) Ácido – França / Doce – Inglaterra e Itália
- b) Ácido – Itália / Doce – Inglaterra e França
- c) Picante – Itália / Ácido – Inglaterra
- d) Picante – França / Ácido – Itália e Inglaterra
- e) Doce – França / Ácido – Itália

8. Alguns autores abordam sobre o conceito de cardápios, como Ornellas (2006), Proença et al (2005), Abreu et al (2009). Desse modo, estão descritos abaixo os componentes básicos para o planejamento de cardápios em Unidades Produtoras de Refeições e a justificativa por cada um dos autores. Assinale a alternativa **INCORRETA**.

- a) Prato proteico, prato-base, guarnição, salada e sobremesa – o arroz e feijão são considerados prato-base, assim como as massas, segundo Abreu et al (2009).
- b) Prato proteico, prato-base, guarnição, salada e sobremesa – prato proteico substitui a denominação de prato principal, por este estar relacionado ao maior percentual no custo do cardápio e as guarnições são preparações que devem acompanhar o(s) prato(s) proteico(s) (Abreu et al, 2009).



- c) Prato principal, acompanhamento, guarnição, entrada/sopa e sobremesa – a sopa é uma preparação opcional no cardápio, segundo Ornellas (2006), que visa a atender eventuais problemas como de pessoas idosas ou crianças.
- d) Carnes, arroz e feijão, complemento/acompanhamento/ guarnição, salada e sobremesa – o arroz e feijão são considerados como preparações ofertadas diariamente por serem básicas da alimentação do brasileiro, por isso não devem ser substituídos, segundo Proença et al (2005).
- e) Carnes, arroz e feijão, complemento/acompanhamento/guarnição, salada e sobremesa – para a sobremesa, deve se priorizar frutas nos cardápios (Proença et al, 2005).

9. O Guia Alimentar para a população brasileira tem como uma de suas diretrizes a promoção de práticas alimentares saudáveis, apresentando-se como um dos instrumentos pertencentes à Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Nesse contexto, julgue as afirmações abaixo, o que pode ser feito para que o planejamento de cardápios atenda às diretrizes do Guia alimentar.

- I. No planejamento de cardápios deve-se evitar a oferta de alimentos ou preparações contendo 'gordura vegetal' na lista de ingredientes em seus rótulos, pois mesmo sendo de origem vegetal, esse termo omite que o ingrediente passou por um processo de hidrogenação, sendo prejudicial ao organismo pela oferta de gorduras trans.
- II. O controle efetuado no processo produtivo das preparações do cardápio deve priorizar a qualidade higiênico-sanitária do que a qualidade nutricional, pois os índices de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são mais altos que os das doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs) no Brasil.
- III. Deve-se estabelecer, nos cardápios, a inclusão de alimentos regionais, pautado no princípio do referencial científico e a cultura alimentar estabelecido no Guia Alimentar.
- IV. Ao incluir, nos cardápios, preparações que contenham alimentos industrializados, deve-se dar atenção à lista de ingredientes nos rótulos desses alimentos, considerando que o primeiro item que aparece nesta lista é o que está presente em maior quantidade no produto.
- V. O planejamento de cardápios deve considerar a recomendação de 6 porções por dia de alimentos e preparações do grupo dos cereais, tubérculos e raízes, ou seja, de 45 a 65% do Valor Energético Total (VET), sendo até 10% do VET oferecidos na forma de fibras.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

- a) Todas as alternativas estão corretas.
- b) Alternativas I, II, e III estão corretas.
- c) Alternativas I, III e V estão corretas.
- d) Alternativas I, III e IV estão corretas.
- e) Todas alternativas estão incorretas.

10. O planejamento de cardápios serve como fio condutor das atividades a serem executadas em uma Unidade Produtora de Refeições. Em muitos casos, as atividades administrativas sobressaem-se sobre as técnicas na atuação do profissional de Nutrição neste setor, devido às exigências burocráticas das empresas que os contratam. Nesse contexto, o cardápio, que é o instrumento essencial para a produção de refeições saudáveis, torna-se um instrumento para atender a essas demandas burocráticas. De acordo com essa reflexão, assinale a opção que reflete este tipo de situação.

- a) “O padrão dos cardápios oferecidos pela Unidade de Alimentação e Nutrição, obviamente, deve ser compatível com a sua disponibilidade financeira e de mercado [...], hábitos alimentares, condições sócio-econômicas da clientela e peculiaridades de cada unidade, como: número e habilitação de funcionários, equipamentos e área física disponível.” (TEIXEIRA et al, 2000)
- b) “O planejamento de cardápios é ferramenta que inicia o processo produtivo e serve como instrumento gerencial para a administração do restaurante. [...] Pelo fato do cardápio estar diretamente ligado à estrutura gerencial do restaurante [...], o cardápio deverá ser adequado a essa realidade” (ABREU et al, 2009)
- c) “[...] o centro das ações desenvolvidas nas Unidades Produtoras de Refeições seria representado pelo comensal, envolvendo a atenção alimentar e nutricional, e não somente o gerenciamento da produção de refeições.” (PROENÇA et al, 2005)
- d) “O objetivo é aplicar no planejamento de cardápios todos os conhecimentos discutidos [...], procurando atender às exigências nutritivas individuais, apresentar os alimentos de forma apetecível, sem prejudicar seu valor nutritivo, obedecer a um critério econômico na escolha dos alimentos e observar certas regras tradicionais de preparo e de servir os alimentos [...]” (ORNELLAS, 2006)



- e) “As preparações que compõem os cardápios dependem de muitos fatores, tais como: hábitos alimentares dos clientes, situação geográfica do restaurante, apresentação e aspecto dos produtos, componentes e produtos utilizados, produtos concorrentes e tipo de trabalho realizado pelo cliente.” (ABREU et al, 2009)

11. Algumas técnicas aplicadas à etapa de pré-preparo dos alimentos devem ser controladas a fim de melhorar o aproveitamento nutricional e sensorial, bem como de se evitar desperdícios e a contaminação dos alimentos. Para cada objetivo no pré-preparo dos alimentos, assinale a alternativa que indique os respectivos controles possíveis nesta etapa.

- a) Adotar per capita pré-estabelecidos e manter os alimentos em período curto de exposição à luz, bem como adotar um menor fator de correção e utilizar utensílios higienizados exclusivos para esta etapa.
 b) Medir as porções dos alimentos e submeter os alimentos a cortes variados, bem como adotar um menor fator de correção e utilizar utensílios higienizados exclusivos para esta etapa.
 c) Adotar per capita pré-estabelecidos e submeter os alimentos a cortes variados, bem como adotar um menor fator de correção e usar luvas para esta operação.
 d) Medir as porções dos alimentos e manter os alimentos em período curto de exposição à luz, bem como adotar um menor fator de cocção e utilizar utensílios higienizados exclusivos para esta etapa.
 e) Adotar per capita pré-estabelecidos e submeter os alimentos a cortes variados, bem como adotar um menor fator de cocção e usar luvas para esta operação.

12. Com relação às técnicas de divisão dos alimentos, relacione a primeira coluna com a segunda e, em seguida, assinale a alternativa **CORRETA**.

I. SUBDIVISÃO SIMPLES

A - () Cortar legumes em cubos, moer carne, etapa final do processamento de leite UHT

II. SUBDIVISÃO COM SEPARAÇÃO DE PARTES SÓLIDAS

B - () Espremer suco do limão, fabricação do polvilho

III. SUBDIVISÃO COM SEPARAÇÃO DE PARTES LÍQUIDAS

C - () Decantar caldo de carne, obter de gordura do leite

IV. SUBDIVISÃO COM SEPARAÇÃO DE PARTES LÍQUIDAS DAS SÓLIDAS

D - () Descascar frutas, peneirar farinha

- a) I e D, II e C, III e B, IV e A
 b) IV e D, I e C, II e B, III e A
 c) III e D, IV e C, I e B, II e A
 d) II e D, III e C, IV e B, I e A
 e) I e D, III e C, II e B, IV e A

13. Pesquisas em tecnologia de alimentos têm se preocupado com a conservação dos produtos, buscando prolongar sua durabilidade. No setor de produção de refeições coletivas, a necessidade vigente é de produtos prontos ao consumo, mesmo com prazos de validade mais reduzidos. Os produtos alimentares disponíveis para a utilização neste setor podem ser classificados de acordo com os processos de conservação em cinco gerações. Diante disso, relacione a primeira coluna com a segunda.

I. PRODUTOS DE PRIMEIRA GERAÇÃO (BRUTOS)

A - () Possuem tratamentos indispensáveis à sua comercialização, porém apresentam prazo de validade limitado e necessidade de condições de temperatura e higrometria de estocagem específicas.

II. PRODUTOS DE SEGUNDA GERAÇÃO (APERTIZADOS)

B - () Também denominados de conservas, são acondicionados com líquido, gás ou microorganismos, em embalagem hermeticamente fechada, destruindo microorganismos e suas toxinas. Podem assim serem estocadas por vários meses ou anos sem temperatura controlada.



- III. PRODUTOS DE TERCEIRA GERAÇÃO (SUPERGELADOS) C - () São conservados pelo frio negativo, cessando o desenvolvimento de microorganismos, mas não os destruindo. Sua duração é garantida por vários meses.
- IV. PRODUTOS DE QUARTA GERAÇÃO (CRUS, EMBALADOS) D - () Alimentos de origem vegetal submetidos ao descascamento higienização e corte, acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas na presença de ar, de atmosfera controlada ou *sous vide*.
- V. PRODUTOS DE QUINTA GERAÇÃO (COZIDOS, EMBALADOS) E - () Preparações de conservação limitada, produzidos por meio da técnica *sous vide*, necessitando controle de temperatura rigoroso na conservação e manipulação.

A partir disso, assinale a alternativa **CORRETA**.

- a) I e E, II e D, III e C, IV e B, V e A
b) I e D, II e C, III e B, IV e A, V e E
c) I e C, II e B, III e A, IV e E, V e D
d) I e B, II e A, III e E, IV e D, V e C
e) I e A, II e B, III e C, IV e D, V e E

14. A área de armazenamento em temperatura controlada, destinada à conservação de alimentos perecíveis ou rapidamente deterioráveis deve possuir equipamentos de refrigeração ou de congelamento de acordo com a necessidade e tipos de alimentos a serem produzidos/armazenados. É fundamental também a determinação dos critérios de controle. Tomando como referência a CVS-6/99, o Responsável Técnico de uma Unidade Produtora de Refeições, ao realizar o monitoramento das condições de armazenamento sob refrigeração, abriu uma ocorrência de não conformidade, descartando um lote de alimentos que considerou inadequado para consumo. Identifique abaixo o lote desprezado.

- a) Carnes pré-preparadas à 4°C, com prazo de validade de 48 horas.
b) Pudim à 4°C, com prazo de validade de 48 horas.
c) Frios à 6°C, com prazo de validade de 48 horas.
d) Pescados pós-cocção à 4°C, com prazo de validade de 24 horas.
e) Maionese manipulada a 6°C, com prazo de validade de 48 horas.

15. Em um dia atípico de atividades, João, almoxarife da Unidade Produtora de Refeições, está envolvido com o recebimento de gêneros de alguns fornecedores, tendo ele estabelecido uma sequência de atendimento. Atendeu a empresa Frios Costa, pesando e conferindo os frangos congelados. Em seguida, atendeu o Atacadista Soares com o intuito de desocupar a área. Considerando também o volume de gêneros, atendeu o fornecedor de frutas, legumes e verduras (FLV) e então, com mais espaço, pode fazer uma análise sensorial mais detalhada dos frios refrigerados entregue pela Frios & Cia. Analise as afirmativas abaixo, assinando a alternativa correta.

- a) Agiu corretamente atendendo o atacadista porque precisava de espaço para trabalhar.
b) Agiu corretamente atendendo por último a Frios & Cia porque a análise sensorial dos alimentos refrigerados precisa ser bem cuidadosa, o que exige espaço.
c) Agiu corretamente atendendo prontamente a Frios Costa porque os alimentos congelados precisam ir rapidamente para o armazenamento.
d) Agiu corretamente atendendo o fornecedor de FLV na sequência referida porque existem gêneros sensíveis que necessitam de armazenamento rápido.
e) Todas as afirmativas acima estão incorretas.

16. Os autores são unânimes na afirmação de que, na etapa de recebimento, todos os produtos devem ser inspecionados, independentemente de terem sido adquiridos no fornecedor ou entregues no estabelecimento. Um dos procedimentos adotados para a avaliação da qualidade da matéria prima nesta etapa é a análise sensorial. Segundo a norma NBR 12806 da ABNT (1993), a característica que representa o conjunto de sensações resultantes da pressão aplicada no alimento é denominada:

- a) Característica organoléptica



- b) Característica de textura
- c) Característica organoléptica e de textura
- d) Característica de cinestesia
- e) Característica de textura e de cinestesia

17. Sabe-se que, no Brasil, principalmente na região Nordeste, existe um número considerável de populações carentes e desnutridas e que vivem em condições higiênico-sanitárias precárias. Essas condições propiciam a contaminação dos alimentos para consumo destas populações e, conseqüentemente, podem levar às Doenças de Origem Alimentar (DOAs), também denominadas Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Diante disso, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- a) Dados da Secretaria de Vigilância em Saúde (SVS) registraram que a maior parte das ocorrências de surtos de DTAs no Brasil, entre 1999 e 2005, foi notificada nas residências.
- b) Dados da Secretaria de Vigilância em Saúde (SVS) registraram que a maior parte das ocorrências de surtos de DTAs no Brasil, entre 1999 e 2005, foi notificada em comércio ambulante de alimentos.
- c) Dentre os agentes etiológicos bacterianos dessas DTAs de maior ocorrência no Brasil está a *Salmonella spp.*
- d) Dentre os agentes etiológicos bacterianos dessas DTAs de maior ocorrência no Brasil está a *Echerichia coli*.
- e) Dentre os agentes etiológicos bacterianos dessas DTAs de maior ocorrência no Brasil está o *Staphylococcus aureus*.

18. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) podem ser ocasionadas pela contaminação química e microbiológica ou parasitária dos alimentos. Para a ação microbiológica, algumas condições dos alimentos favorecem a sua contaminação, como pH, atividade de água, presença de oxigênio, dentre outros. Dessa forma, correlacione os alimentos da primeira coluna, com os agentes causadores de contaminação na segunda coluna, considerando essas condições. A seguir, assinale a alternativa **CORRETA**.

- | | |
|----------------------|--|
| I. Pescados | A - () <i>Staphylococcus aureus</i> , pelo pH em torno de 6,0 e 6,5 |
| II. Atum em conserva | B - () <i>Staphylococcus aureus</i> , pela atividade de água mínima de 0,83 |
| III. Presunto | C - () <i>Clostridium botulinum</i> , pois são anaeróbios |

- a) I e C, II e B, III e A
- b) I e C, III e B, II e A
- c) III e C, II e B, I e A
- d) II e C, I e B, III e A
- e) II e C, III e B, I e A

19. Numa Unidade Produtora de Refeições (UPR) do município de Maceió-AL foi realizada a análise microbiológica da Salada de Alface e tomate. Foram colhidas amostras dos dois alimentos, após passarem pelas técnicas de higienização (lavagem em água corrente, submersão em solução clorada a 200ppm por 15 minutos, e enxágue). Mesmo utilizando os mesmos procedimentos para os dois alimentos, o tomate apresentou-se dentro dos limites, enquanto que a alface ultrapassou o limite de recomendação na contagem de coliformes fecais. Dentre as hipóteses abaixo, qual a que tem a menor possibilidade de ser a verdadeira?

- a) O alface, por possuir um pH mais elevado que o tomate, pode favorecer o crescimento microbiano, já que as bactérias multiplicam-se com maior rapidez na escala de pH entre 6 a 8.
- b) O tomate pode ter mais agrotóxicos que o alface, favorecendo a inibição de crescimento microbiano.
- c) O alface, pela sua fragilidade nos seus tecidos, pode ter a lavagem comprometida ao buscar não danificar suas folhas, dificultando assim a remoção mecânica dos resíduos, fato que dificulta a ação da solução clorada.
- d) O tomate possui superfície mais lisa e, portanto, na etapa de lavagem, a remoção de resíduos se torna mais fácil e, conseqüentemente, propicia melhor ação da solução clorada.
- e) O alface pode não ter sido mergulhado corretamente na solução clorada, pelo seu peso mais leve que o tomate, tendo, assim, algumas folhas sem exposição à solução para sanitização.



20. Um surto de Doenças Transmitidas por Alimentos, ocorrida no município de Maceió-AL, foi notificado em indivíduos que almoçaram num restaurante da região central. Não foi identificado o alimento causador da doença, somente que a toxinfecção foi ocasionada pela bactéria *Salmonella* ssp. As preparações que os indivíduos consumiram em comum, segundo inquérito feito após o surto, foram: Frango ao molho e Salada de alface com palmito. A partir disso, assinale a alternativa que indique a melhor hipótese para identificação da preparação contaminada que levou ao surto.

- a) O Frango ao molho, em temperatura inadequada, pode ter favorecido o crescimento de *Salmonella* ssp, visto ser um hospedeiro da bactéria, bem como pelo conteúdo nutricional e teor de umidade.
- b) O Frango ao molho, em temperatura mesmo acima de 60°C, pode ter favorecido o crescimento de *Salmonella* ssp pelo seu pH ser em torno de 6,3.
- c) A Salada de alface com palmito pode ser a preparação causadora da DTA, visto que o palmito, por ser um alimento em conserva, facilita o crescimento bactérias anaeróbicas estritas, como é a *Salmonella* ssp.
- d) A Salada de alface com palmito, mesmo abaixo de 5°C, pode ser a preparação causadora da DTA, visto que o palmito, por ser um alimento em conserva, apresenta um pH reduzido e facilita o crescimento de *Salmonella* ssp.
- e) A Salada de alface com palmito, mesmo abaixo de 5°C, pode ter favorecido a proliferação de *Salmonella* ssp, devido às práticas agrícolas incorretas como adubação sem tratamento e água da alface.

21. Em 2004, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária publica a RDC nº216, que é um regulamento técnico de boas práticas, direcionado a um segmento específico de manipulação de alimentos.

- I. O âmbito de aplicação desta resolução inclui as cozinhas institucionais, comissarias, cozinhas hospitalares, laticínios, cantinas, bufês, cozinhas comerciais, padarias, lanchonetes e similares.
- II. A resolução é um complemento da RDC nº275, publicada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, em outubro de 2002.
- III. A resolução tem como objetivo estabelecer procedimentos de boas práticas na manipulação de alimentos visando a garantir as condições higiênico-sanitárias de alimentos prontos.
- IV. As comissarias instaladas em áreas de intercâmbios nacionais e internacionais necessitam de observar regulamentos técnicos específicos.
- V. A resolução isenta da implantação de boas práticas os pequenos produtores de alimentos, como vendedores de coxinhas, espetinhos, sanduíches naturais, acarajés, tapiocas, etc.

As afirmativas **CORRETAS** são:

- a) I e IV.
- b) III e IV.
- c) II e V.
- d) I e III.
- e) II e V.

22. Na implementação de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, cabe ao Responsável Técnico a decisão sobre a qualidade higiênico-sanitária das refeições, baseada nos diversos monitoramentos dos procedimentos executados pelos manipuladores de alimentos. Sabendo-se desta responsabilidade, qual a legislação que melhor define o papel do Responsável Técnico?

- a) Portaria 1428/MS de 26.11.93
- b) RDC 275/MS de 21.10.02
- c) Portaria 326/MS de 30.07.97
- d) RDC 216/MS DE 15.09.04
- e) RDC 218/MS de 29.07.05

23. A Inspeção Sanitária, atividade devidamente autorizada pelo Serviço de Vigilância Sanitária, para efeito do Regulamento Técnico definido na Portaria 1428/MS de 26.11.93, divide-se em:

- a) Inspeção programada e inspeção da cadeia alimentar.
- b) Inspeção programada e inspeção especial.
- c) Inspeção especial e laudo de inspeção.
- d) Inspeção da cadeia alimentar e laudo de inspeção.
- e) Inspeção da cadeia alimentar e inspeção especial.



24. A Norma Regulamentadora 7 (NR-7) estabelece a obrigatoriedade de elaboração e implantação do Programa de Controle Médico da Saúde Ocupacional - PCMSO, por parte de todos os empregadores e instituições (inclusive Unidades Produtoras de Refeições) que admitam trabalhadores como empregados. Esse programa tem como principal objetivo:

- a) Tratamento de agravos à saúde pré-existentes à contratação do trabalhador.
- b) Tratamento de doenças que possam ser transmitidas pelo trabalhador ao alimento.
- c) Identificação de doenças que possam ser transmitidas pelo trabalhador ao alimento.
- d) Prevenção e diagnóstico precoce dos agravos à saúde relacionados ao trabalho.
- e) Prevenção e diagnóstico dos agravos à saúde relacionados ao trabalho e consequente controle clínico do trabalhador.

25. A resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, aprovou o regulamento técnico sobre as Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) em Serviços de Alimentação. Com relação aos POPs, assinale a alternativa **CORRETA**.

- a) O POP "Manejo dos resíduos" estabelece orientações sobre a higienização dos coletores de resíduos, informando sobre a natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados e temperatura para atender à resolução RDC 216 (2004).
- b) Os POPs para Serviços de Alimentação da referida resolução constituem operações padrões relacionados apenas aos seguintes itens: "Higienização de instalações, equipamentos e móveis"; "Controle integrado de vetores e pragas urbanas"; "Higienização de reservatório"; "Higiene e saúde dos manipuladores".
- c) Os POPs relacionados à "Higiene e saúde dos manipuladores" desta resolução devem contemplar etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti sepsia corporal e exames de saúde complementares
- d) Um dos POPs importantes para atendimento das Boas Práticas em Serviços de alimentação é a "Seleção de matéria prima, ingredientes e embalagens", que é aplicável para prever o destino da matéria-prima, ingredientes e embalagens aprovados no controle efetuado.
- e) A "Manutenção preventiva e calibração de equipamentos" consiste num dos POPs para Serviços de Alimentação, que estabelece a indicação de um responsável pela periodicidade na manutenção dos equipamentos, bem como exige o comprovante de serviço fornecido pela empresa especializada que executou a calibração do equipamento.

26. Para a implantação dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) numa Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), o responsável técnico decidiu elaborá-los, considerando não somente a RDC 216 (2004), mas também a RDC 275 (2002). Desse modo, correlacione a primeira coluna com a segunda e assinale a alternativa **CORRETA**.

I. Resolução RDC 275 (2002)

II. Resolução RDC 216 (2004)

- A - () Seleção das matérias primas, ingredientes e embalagens
B - () Programa de recolhimento de produtos
C - () Controle de potabilidade da água
D - () Manutenção preventiva e calibração de equipamentos
E - () Controle integrado de vetores e pragas urbanas
F - () Manejo dos resíduos

- a) I e A, B, D e F; II e B, C e E
- b) I e B, C, D e E; II e A, B e F
- c) I e A, B, C, D, E e F; II e E
- d) I e A, B, C, D, E e F; II e C
- e) I e A, B, C, D, E e F; II e A



27. Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) são normas que devem estar devidamente documentadas para dar apoio na execução das Boas Práticas (BRASIL, 2002 e 2004). Nele devem constar as “instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e/ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento”. Considerando isto, qual a alternativa **CORRETA**, referente às resoluções sobre POPs?

- a) A resolução que dispõe sobre o regulamento técnico dos POPs é a resolução RDC 275, de 21 de outubro de 2002.
- b) A resolução que dispõe sobre o regulamento técnico dos POPs é a resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004.
- c) A resolução RDC 216 (2004) só abrange as Boas Práticas de Fabricação e não os POPs.
- d) A resolução RDC 275 (2002) só abrange as Boas Práticas de Fabricação e não os POPs.
- e) A resolução RDC 216 (2004) dispõe sobre o regulamento técnico dos POPs em estabelecimentos produtores e/ou industrializadores de alimentos.

28. Alguns autores consideram alimentos como batata e macaxeira pertencentes ao grupo das Hortaliças ou Legumes e Verduras (ORNELLAS, 2006; PHILLIPPI, 2006); e outros autores, como componentes do grupo de Cereais, massas, tubérculos e raízes separados dos Legumes e Verduras (BRASIL, 2005). Nesse sentido, diferentes critérios foram adotados pelos autores para estas classificações. Assinale alternativa **INCORRETA** com relação aos critérios de classificação.

- a) Ornellas incluiu batata e macaxeira no grupo das Hortaliças por serem alimentos de origem vegetal, dos quais algumas partes são utilizadas como alimento em forma natural.
- b) Ornellas classifica batatas e macaxeira no grupo das Hortaliças por considerar as transformações físico-químicas ocorridas durante o seu processamento de forma semelhante aos outros vegetais, do que a semelhança na constituição nutricional.
- c) Phillippi refere Hortaliça como uma denominação genérica para legumes e verduras e estas são plantas ou parte delas (como folhas, flores, caules, frutos, sementes, tubérculos e raízes) que servem para o consumo humano.
- d) O Guia Alimentar para a população brasileira alega que tubérculos e raízes são incluídos no grupo de Cereais e massas, pela semelhança nutricional por porção entre alimentos desse grupo.
- e) O Guia Alimentar para a população brasileira incluiu batata e macaxeira no grupo de Cereais, massas, tubérculos e raízes, por serem alimentos típicos da alimentação do brasileiro, mais que as hortaliças.

29. A região do sertão Nordestino é considerada uma das mais pobres do Brasil. Considerando as características climáticas e geográficas dessa região, o sertanejo sofre de déficit vitamínico e de minerais (MEZOMO, 2002). Diante disso, assinale o texto que **NÃO** reflete a base da alimentação do sertanejo no Nordeste.

- a) “O sertão nordestino tem sua própria história e cultura. Os primeiros colonos tentaram a policultura [...], porém, foi logo substituída pela monocultura da cana, acarretando sensível escassez de alimentos [...], como a laranja, carne, verduras e legumes.”
- b) “Os que vivem na beira-mar, escapam a quase todas as carências alimentares, devido ao consumo de peixes, de frutas como o caju e o coco, abundantes nessa região.”
- c) “A cultura nordestina sofreu também a influência indígena, que, mesmo através de seus processos rudimentares, contribuiu para a alimentação, com a introdução do aipim, da batata-doce, do cará, da taioba, do jerimum.”
- d) “A alimentação consiste do milho (fonte energética), leite e seus derivados em pequena quantidade, feijão, tubérculos e carnes em quantidade bastante reduzida.”
- e) “[...] um hábito alimentar típico do sertanejo – o cuscuz, de origem árabe (*hous-krus*), sendo que, no lugar do trigo, utiliza-se a farinha de milho.”

30. No Nordeste brasileiro, a castanha de caju é uma oleaginosa bastante apreciada pela população e pelos turistas que visitam a região. As oleaginosas são consideradas frutas, segundo Ornellas (2006) e Araújo et al (2007). Assinale a alternativa que dê a explicação **CORRETA** do porquê de sua classificação neste grupo ser diferentes de outras frutas.

- a) Devido às oleaginosas conterem cerca de 35% de carboidrato, proteína de alto valor biológico, 60% de lipídios e microminerais (selênio, cobre, zinco), sendo de difícil digestão pela quantidade de gordura e celulose.
- b) Devido às oleaginosas conterem proteínas de alto valor biológico e microminerais (selênio, cobre e magnésio), tornando-se de difícil digestão.



- c) Devido às oleaginosas conterem cerca de 53% de carboidrato, 20 % de proteína e 27% de lipídios, sendo de difícil digestão pelo quantidade de gordura e celulose.
- d) Devido às oleaginosas conterem proteínas de alto valor biológico e microminerais (selênio, ferro e zinco), tornando-se de difícil digestão.
- e) Devido as oleaginosas conterem cerca de 16% de carboidrato, 20 % de proteína e 60% de lipídios, sendo de difícil digestão pelo quantidade de gordura e celulose.

31. As tendências pedagógicas liberais se constituem numa aplicação dos princípios liberais à educação, pautados na concepção filosófica do Liberalismo. Nesse sentido, podemos afirmar que:

- I. As finalidades educacionais dessas tendências visam à valorização da experiência vivida pelo aluno e a interação entre os sujeitos do ato educativo, os objetos do conhecimento e o contexto sócio-histórico.
- II. Essa concepção pedagógica defende a necessidade de adaptação dos indivíduos à sociedade de classes e, embora apregoe a idéia da igualdade de oportunidades não leva em conta a desigualdade de condições que diferencia os homens numa sociedade composta de classes sócio-econômicas injustamente divididas.
- III. Para a tendência pedagógica liberal tradicional, a escola tem como papel predominante a transmissão dos conteúdos universalmente acumulados pela humanidade, visando à preparação intelectual e moral dos alunos para que assumam futuramente seu papel na sociedade. Desse modo, o compromisso da escola é com a cultura universal.
- IV. Na tendência pedagógica liberal tecnicista, os conteúdos de ensino são os conhecimentos elaborados e acumulados universalmente pela humanidade, confrontando-se e reavaliados diante da realidade social do aluno, partindo-se de sua experiência inicial e desorganizada para o conhecimento organizado e sistematizado. Constituem-se nas descobertas e saberes da humanidade a que todos os seres humanos têm direito de conhecer.

Estão **CORRETAS** as afirmativas:

- a) I e II.
- b) I e III.
- c) II e IV.
- d) II e III.
- e) Todas as alternativas são corretas.

32. De acordo com a Lei nº 9.394/96, a Educação Básica tem por finalidades desenvolver o educando, assegurar-lhe a formação comum indispensável para o exercício da cidadania e fornecer-lhe meios para progredir no trabalho e em estudos posteriores. Em relação à Educação Básica, podemos dizer que:

- I. A educação básica poderá organizar-se em séries anuais, períodos semestrais, ciclos, alternância regular de períodos de estudos, grupos não-seriados, com base na idade, na competência e em outros critérios, ou por forma diversa de organização, sempre que o interesse do processo de aprendizagem assim o recomendar.
- II. A educação básica, nos níveis fundamental e médio, será organizada com carga horária mínima anual de oitocentas horas, distribuídas por um mínimo de duzentos e vinte dias de efetivo trabalho escolar, excluído o tempo reservado aos exames finais, quando houver.
- III. Em relação à verificação do rendimento escolar, a avaliação deverá ser contínua e cumulativa do desempenho do aluno, com prevalência dos aspectos quantitativos sobre os qualitativos e dos resultados de eventuais provas finais sobre os resultados ao longo do período.

Podemos **AFIRMAR** que:

- a) apenas a afirmativa III é verdadeira.
- b) apenas a afirmativa II é verdadeira.
- c) apenas a afirmativa I é verdadeira.
- d) as afirmativas I e II são verdadeiras.
- e) as afirmativas I e III são verdadeiras.

33. Em relação à Educação Profissional Técnica de Nível Médio, segundo a LDB 9.394/96, **NÃO É CORRETO** afirmar que:



- a) a preparação geral para o trabalho e, facultativamente, a habilitação profissional poderão ser desenvolvidas nos próprios estabelecimentos de ensino médio ou em cooperação com instituições especializadas em educação profissional.
- b) a educação profissional técnica de nível médio será desenvolvida nas formas articulada e concomitante.
- c) os diplomas de cursos de educação profissional técnica de nível médio, quando registrados, terão validade nacional e habilitarão ao prosseguimento de estudos na educação superior.
- d) a educação profissional técnica de nível médio articulada poderá ser desenvolvida de forma integrada, oferecida somente a quem já tenha concluído o ensino fundamental, sendo o curso planejado de modo a conduzir o aluno à habilitação profissional técnica de nível médio, na mesma instituição de ensino, efetuando-se matrícula única para cada aluno.
- e) a educação profissional técnica de nível médio concomitante será oferecida a quem ingresse no ensino médio ou já o esteja cursando, efetuando-se matrículas distintas para cada curso, e podendo ocorrer na mesma instituição de ensino, em instituições de ensino distintas, mediante convênios de intercomplementaridade.

34. Considerando o processo de gestão democrática na escola, é correto afirmar que:

- I. A gestão democrática implica a participação de todos os segmentos da unidade escolar, a elaboração e execução do plano de desenvolvimento da escola, de forma articulada, para realizar uma proposta educacional compatível com as amplas necessidades sociais.
- II. A condição básica da gestão democrática é a criação de ambientes participativos, que possibilitam uma visão do conjunto da escola e de sua responsabilidade social, a partir do desenvolvimento do processo de comunicação aberta, ética e transparente.
- III. O conceito de gestão escolar ultrapassa o de administração escolar, abrangendo uma série de concepções que democratizam o processo de construção social da escola mediante a organização do seu projeto político-pedagógico, em que essa construção é de responsabilidade do diretor e do coordenador pedagógico da escola.

Nesse sentido, podemos **AFIRMAR** que:

- a) a afirmativa I é falsa.
- b) a afirmativa II é falsa.
- c) a afirmativa III é falsa.
- d) as afirmativas I e II são falsas.
- e) as afirmativas II e III são falsas.

35. Sabemos que a avaliação é inerente e imprescindível durante todo o processo educativo, que se realiza em um constante trabalho de ação-reflexão-ação do processo de ensino-aprendizagem. Dessa forma, podemos afirmar que:

- a) a avaliação deve dar ênfase às repostas certas ou erradas dos alunos, desconsiderando o processo como o aluno chega a tais repostas, visto que o erro não tem nenhum significado para a aprendizagem.
- b) a avaliação, enquanto instrumento diagnóstico, vinculado ao processo de ensino-aprendizagem, deve servir como *feedback* para avaliar não só o aluno, seu conhecimento, mas também pode proporcionar ao professor o caminho para a sua prática educativa, além de nortear toda a proposta pedagógica da escola.
- c) a avaliação classificatória auxilia o crescimento do aluno na aprendizagem, pois aponta os erros cometidos pelos alunos, estimulando-o a estudar mais para recuperar a sua nota, tirando a responsabilidade do professor durante o ato educativo.
- d) a avaliação deve considerar todas as dimensões do ato educativo, tornando-se um processo mais amplo, que possibilita ao aluno refazer os caminhos para a construção do conhecimento, de modo que ele seja capaz de passar na prova.
- e) a avaliação da aprendizagem, no processo de ação-reflexão-ação da prática educativa, assume o caráter de controle do planejamento, julgando o comportamento dos alunos de acordo com os objetivos da instituição escolar.

36. O currículo, na área educacional, conceitua-se como um processo educativo de diálogo humano em torno dos conteúdos culturais e existenciais de interesse mútuo dos alunos e professores, mediante uma ação relativamente sistemática e em busca de uma transformação pessoal e social. Assim, podemos dizer que o currículo:

- I. é um processo educativo e não um momento, uma etapa.



- II. propicia uma transformação que, na esfera pessoal, chamamos de aprendizagem. O objetivo é levar as pessoas a aprenderem os saberes, os valores, as competências, as habilidades que orientam as suas atitudes e suas relações na sociedade.
- III. direta ou indiretamente busca uma mudança na sociedade, partindo do nível mais imediato: a escola e a comunidade.
- IV. é um plano de estudo, uma proposta que orienta e normatiza o processo de administração curricular, proporcionando o acompanhamento e o monitoramento dessas ações, registrado em forma de documento e guardado na secretaria da escola.

São **FALSAS** as alternativas:

- a) I.
 - b) II.
 - c) III.
 - d) IV.
 - e) Todas.
-

37. Segundo a Lei 9.394/96, no que se refere à formação do professor, podemos afirmar que:

- I. a formação dos docentes, para atuar na educação básica, far-se-á em nível superior, em curso de licenciatura, de graduação plena, em universidade e institutos superiores de educação, admitida, como formação mínima para o exercício do magistério na educação infantil e nos anos iniciais do ensino fundamental, a oferecida em nível médio, na modalidade Normal.
- II. caberá à União, ao Distrito Federal e aos Estados, em regime de colaboração, promover a formação inicial, a continuada e a capacitação dos profissionais de magistério.
- III. a formação continuada e a capacitação dos profissionais de magistério não poderão utilizar recursos e tecnologias de educação a distância.
- IV. a formação inicial de profissionais de magistério dará preferência ao ensino presencial, subsidiariamente fazendo uso de recursos e tecnologias de educação a distância.

Estão **CORRETAS** as afirmativas:

- a) I e II.
 - b) II e III.
 - c) III e IV.
 - d) I e IV.
 - e) II e IV.
-

38. O planejamento é o instrumento que direciona todo o processo educacional, estabelecendo as grandes urgências, indicando as prioridades básicas e ordenando e determinando todos os recursos e meios necessário para a consecução das metas da educação. Nesse sentido, podemos **AFIRMAR** que:

- a) os planos de ensino definem as grandes finalidades, metas e objetivos da educação, em que deve estar implícita a própria filosofia da educação que se pretende professar.
 - b) o planejamento educacional deve ser visto como uma planificação das atividades de ensino e das atividades didáticas da escola.
 - c) os professores devem ser obrigados a seguirem modelos rígidos de planejamento determinados pela escola, a fim de garantir a aprendizagem dos seus alunos.
 - d) o planejamento a nível nacional é o meio para dinamizar a educação e o ensino, numa realidade escolar bem concreta, através do processo de ensino em que são trabalhados os componentes fundamentais do plano curricular.
 - e) os planos curriculares definem e expressam a filosofia de ação, seus objetivos e toda a dinâmica escolar, os quais fundamentam-se, naturalmente, na filosofia da educação, expressa nos planos nacional e estadual.
-

39. A inclusão implica em uma mudança de perspectiva educacional e em transformação social, pois não atinge apenas as pessoas com deficiência, mas todos os demais sujeitos que estão inseridos na sociedade. Nesse sentido, é correto afirma que:

- I. com a Lei Nº 10.098/2000, que estabelece as normas e critérios de acessibilidade, o poder público promoverá a eliminação de barreiras na comunicação e estabelecerá mecanismos e alternativas técnicas que tornem



acessíveis os sistemas de comunicação e sinalização às pessoas com deficiência visual, auditiva e com dificuldade de comunicação, para garantir-lhes o direito de acesso à informação, à comunicação, ao trabalho, à educação, ao transporte, à cultura, ao esporte e ao lazer.

- II. a Portaria Nº 3.284/2003, que define os requisitos de acessibilidade no ensino superior, determina que a instituição, em relação a aluno com deficiência visual, deve manter sala de apoio equipada com máquina de datilografia braile, impressora braile acoplada ao computador, sistema de síntese de voz, gravador e fotocopiadora que amplie textos, software de ampliação de tela, equipamento para ampliação de textos para atendimento a alunos com baixa visão, lupas, régua de leitura, scanner acoplado a computador.
- III. segundo a convenção sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência, promulgada, no Brasil, pelo Decreto Nº 6.949/2009, os Estados Partes se comprometem a assegurar e promover o pleno exercício de todos os direitos humanos e liberdades fundamentais por todas as pessoas com deficiência, sem qualquer tipo de discriminação por causa de sua deficiência.

Podemos **AFIRMAR** que:

- a) todas as alternativas são verdadeiras.
- b) apenas a alternativa I é verdadeira.
- c) apenas as alternativas I e II são verdadeiras.
- d) apenas as alternativas II e III são verdadeiras.
- e) apenas a alternativa III é verdadeira.

40. O trabalho pode ser considerado como princípio educativo a partir de sentidos diversos e articulados entre si. Dentre esses sentidos, podemos apontar:

- I. Na medida em que determina, pelo grau de desenvolvimentos social, o modo de ser da educação em seu conjunto.
- II. Na medida em que o desenvolvimento econômico cria ligações quantitativas cada vez mais intensas na sociedade.
- III. Na medida em que diminui o tempo socialmente necessário para produção e desenvolvimento das ciências.
- IV. Na medida em que coloca exigências para que o processo educativo promova a participação direta da sociedade no trabalho social e produtivo.
- V. Na medida em que determina a educação como uma modalidade específica e diferenciada do trabalho pedagógico.

Estão **CORRETAS** as afirmativas:

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

PROVA SUBJETIVA

1. Toda a bibliografia técnica oficial sobre vigilância sanitária dos alimentos (*Codex Alimentarius* – FAO, método HACCP – *Hazard Analysis Critical Control Point* – WHO) e legislações (boas práticas de fabricação e/ou de manipulação de alimentos, regulamentos técnicos, etc.) consideram o controle higiênico sanitário das matérias primas uma das prioridades para a manipulação segura dos alimentos. Assim, destaca-se que:

“As matérias-primas constituem o material básico para a elaboração dos alimentos que fazem parte dos cardápios das empresas que fornecem alimentos prontos para o consumo e para as indústrias que comercializam produtos pré-elaborados. [...] Das matérias primas utilizadas nos restaurantes, as mais importantes em relação ao controle higiênico-sanitário são os produtos perecíveis proteicos representados pelas carnes (bovinos, suínos, aves, pescados, etc), leite e derivados e ovos. Além desses produtos, os vegetais também merecem atenção especial quanto ao seu estado higiênico, devido a contaminantes ambientais e microorganismos fecais de origem animal ou humana que podem carrear. Na realidade, as matérias-primas mais importantes são os produtos crus “in natura” que são veículos de uma grande quantidade de microorganismos patogênicos.” (SILVA JR, 2002)



Baseado no texto acima, discorra sobre os procedimentos, os critérios, os controles e outros aspectos a serem adotados pelos estabelecimentos produtores e/ou industrializadores de alimentos e/ou refeições para garantia do controle higiênico sanitário da matéria-prima.

2. Nos últimos anos, tem sido observado o aumento do consumo de alimentos industrializados e da prática de alimentação fora de casa. Nesse aspecto, a legislação e órgãos governamentais no Brasil têm se preocupado com o controle higiênico-sanitário, com a regulamentação para rotulagem nutricional, com o registro e documentação de produtos alimentícios, bem como do seu processo produtivo. Assim, a busca pela garantia de um alimento limpo e adequado nutricionalmente é respaldada por esses órgãos. Por outro lado, a regulamentação brasileira não tem se preocupado com as características específicas da alimentação regional, nem com a sua gastronomia típica. Para atendimento da garantia da qualidade higiênico-sanitária, há as regulamentações, por meio de portarias, resoluções, dentre outros, bem como das normas técnicas e bibliografia oficial. Já a questão nutricional dos alimentos é respaldada por políticas governamentais que publicam documentos como o Guia Alimentar para a população brasileira, regulamentação sobre rotulagem nutricional, etc. Desse modo, parece que a qualidade em alimentos e alimentação está sendo valorizada no âmbito da dimensão higiênico-sanitária e nutricional, com ênfase na primeira. Entretanto, isso não significa que “o fato de o alimento estar limpo e não contaminado – elemento essencial, mas não o único – garantisse que todos os outros aspectos estejam satisfatórios” (PROENÇA, 2010). Diante disso, argumente sobre a relação entre qualidade dos alimentos, nas dimensões higiênico-sanitária, nutricional, sensorial e simbólica, no contexto Nutrição, do Alimento seguro e da Gastronomia, enfatizando as limitações dessas abordagens.



**RASCUNHO PARA A PROVA SUBJETIVA
NÃO TEM VALIDADE
TRANSCREVA SEU RASCUNHO PARA AS FOLHAS DE RESPOSTAS**

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

RASCUNHO



**RASCUNHO PARA A PROVA SUBJETIVA
NÃO TEM VALIDADE
TRANSCREVA SEU RASCUNHO PARA AS FOLHAS DE RESPOSTAS**

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

RASCUNHO

