

CADERNO DE QUESTÕES: ESPECIALIZAÇÃO

Nome do(a) candidato(a): _____ N° de inscrição: _____

SEGURANÇA DO ALIMENTO ÊNFASE EM CONTROLE DE QUALIDADE EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Antes de iniciar a prova, leia atentamente as instruções a seguir e aguarde a ordem do Fiscal para iniciar o Exame.

1. Este caderno contém 30 (trinta) questões em forma de teste.
2. A prova terá duração de 4 (quatro) horas.
3. Após o início do Exame, você deverá permanecer no mínimo até às 15h30min dentro da sala do Exame, podendo, ao deixar este local, levar consigo o caderno de questões.
4. Você receberá do Fiscal a Folha de Respostas Definitiva. Verifique se está em ordem e com todos os dados impressos corretamente. Caso contrário, notifique o Fiscal, imediatamente.
5. Após certificar-se de que a Folha de Respostas Definitiva é sua, assine-a com **caneta esferográfica de tinta preta ou azul** no local em que há a indicação: "ASSINATURA DO(A) CANDIDATO(A)".
6. Após o recebimento da Folha de Respostas Definitiva, não a dobre e nem a amasse, manipulando-a o mínimo possível.
7. Cada questão contém 5 (cinco) alternativas (A, B, C, D, E) das quais somente uma atende às condições do enunciado.
8. Responda a todas as questões. Para cômputo da nota, serão considerados apenas os acertos.
9. Os espaços em branco contidos neste caderno de questões poderão ser utilizados para rascunho.
10. Assinale as alternativas escolhidas na folha de Respostas Definitiva utilizando **caneta esferográfica de tinta preta ou azul**.
11. Questões com mais de uma alternativa assinalada, rasurada ou em branco serão anuladas. Portanto, ao preencher a Folha de Respostas Definitiva, faça-o cuidadosamente. Evite erros, pois a Folha de Respostas Definitiva não será substituída.
12. Preencha as quadrículas da Folha de Respostas Definitiva, com **caneta esferográfica de tinta preta ou azul** e com traço forte e cheio, conforme o exemplo a seguir ☐ A ☐ B ☒ C ☐ D ☐ E
13. Quando você terminar a prova, avise o Fiscal, pois ele recolherá a Folha de Respostas Definitiva, na sua carteira. Ao término da prova, você somente poderá retirar-se da sala do Exame após entregar a sua Folha de Respostas Definitiva, devidamente assinada, ao Fiscal.
14. Enquanto o candidato estiver realizando o Exame, é terminantemente proibido utilizar equipamento eletrônico, como calculadora, telefone celular, computador, tablet, reproduzidor de áudio, máquina fotográfica, filmadora, equipamento eletrônico do tipo vestível (como smartwatch, óculos eletrônicos, ponto eletrônico), rádio comunicador ou aparelho eletrônico similar, chapéu, boné, lenço, gorro, máscara fechada que impeça a visualização do rosto, óculos escuros, corretivo líquido/fita ou quaisquer outros materiais (papéis) estranhos à prova. Quanto ao telefone celular (o(s) aparelho(s) deverá(ão) permanecer totalmente desligado(s), durante o exame, inclusive sem a possibilidade de emissão de alarmes sonoros ou não, nas dependências do prédio onde o Exame será realizado).
15. Será desclassificado do Processo Seletivo-Vestibulinho, do 2º semestre de 2026, o candidato que:
 - realizar a prova sem apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §§5º e 6º do artigo 23 da Portaria CEETEPS-GDS que regulamenta o Processo Seletivo – Vestibulinho;
 - retirar-se da sala de provas sem autorização do Fiscal, com ou sem o caderno de questões e/ou a Folha de Respostas Definitiva;
 - utilizar-se ou tentar utilizar qualquer tipo de equipamento eletrônico, de comunicação e/ou de livros, notas, impressos e apontamentos durante a realização do exame;
 - retirar-se do prédio em definitivo, antes de decorridas duas horas do início do exame, por qualquer motivo;
 - perturbar, de qualquer modo, a ordem no local de aplicação das provas, incorrendo em comportamento indevido durante a realização do Exame;
 - retirar-se da sala de provas com a Folha de Respostas Definitiva;
 - utilizar ou tentar utilizar meio fraudulento em benefício próprio ou de terceiros, em qualquer etapa do exame;
 - não atender as orientações da equipe de aplicação durante a realização do exame;
 - realizar ou tentar realizar qualquer espécie de consulta ou comunicar-se e/ou tentar comunicar-se com outros candidatos durante o período das provas;
 - realizar a prova fora do local determinado pela organizadora do exame e divulgado no site do processo seletivo a partir das 15h do dia 18/06/2026.
 - apresentar comportamento inadequado durante a realização das provas; praticar atos de indisciplina ou desrespeito a candidatos, fiscais ou membros da equipe organizadora; adotar condutas discriminatórias, incluindo manifestações de quaisquer outras formas de discriminação; praticar racismo ou atos de cunho sexual; descumprir as orientações e ordens dos fiscais de prova ou da equipe responsável pela aplicação do exame;
 - zerar na prova teste.

BOA PROVA!

Gabarito oficial

Classificação Geral

Divulgação a partir das 15h do dia **25/06/2026**, no site **vestibulinho.etec.sp.gov.br**

Divulgação a partir das 12h do dia **15/07/2026**, no site **vestibulinho.etec.sp.gov.br**

| Questão 01

"O leite materno é o alimento ideal para a criança nos primeiros meses de vida, pois contém todos os nutrientes necessários para seu crescimento e desenvolvimento, além de proteger contra doenças."

(BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos, 2019)

Considerando a citação e os conhecimentos sobre alimentação infantil, assinale a alternativa correta acerca da importância do aleitamento materno para a saúde da criança.

- (A) A oferta exclusiva de nutrientes energéticos, sem impacto significativo na imunidade infantil.
- (B) A presença de anticorpos e fatores bioativos que contribuem para a proteção contra infecções.
- (C) A padronização nutricional artificial necessária para substituir integralmente outros alimentos.
- (D) A limitação do desenvolvimento gastrointestinal devido à baixa digestibilidade proteica.
- (E) A dependência obrigatória de suplementação vitamínica para atender às necessidades do lactente.

| Questão 02

Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, a base de uma alimentação adequada e saudável deve priorizar

- (A) alimentos ultraprocessados enriquecidos com micronutrientes.
- (B) alimentos processados associados a suplementos dietéticos.
- (C) alimentos in natura ou minimamente processados.
- (D) preparações industrializadas de consumo rápido.
- (E) produtos dietéticos com redução calórica.

| Questão 03

Conforme as diretrizes do Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 Anos (Ministério da Saúde, 2019):

"A introdução da alimentação complementar deve ser um processo gradual, respeitando a maturação fisiológica e o desenvolvimento neuropsicomotor da criança, sem interromper o aleitamento materno".

Ao planejar a oferta dos primeiros alimentos sólidos para um bebê de seis meses que apresenta os sinais de prontidão, o(a) cuidador(a) deve

- (A) oferecer sucos de frutas naturais logo nas primeiras semanas para auxiliar na hidratação e na aceitação de novos sabores pelo bebê.
- (B) liquidificar os alimentos cozidos ou passá-los em peneiras de malha fina para garantir uma textura homogênea e evitar o risco de engasgos.
- (C) apresentar alimentos variados de diferentes grupos nutricionais, devidamente amassados, mantendo a oferta frequente do leite materno.
- (D) substituir as mamadas por refeições sólidas de maneira rápida para que a criança se adapte prontamente ao padrão de dieta da família.
- (E) adicionar pequenas quantidades de açúcar ou mel às frutas para tornar o sabor mais atrativo e facilitar a transição do leite para o sólido.

| Questão 04

Conforme descrito por Tortora e Derrickson (2016):

"Os órgãos que compõem o sistema digestório dividem-se em dois grupos: o canal alimentar e os órgãos acessórios, que trabalham em conjunto para a quebra e absorção de nutrientes".

Cada estrutura possui uma função motora ou química essencial para o processamento do alimento. No que diz respeito ao transporte do bolo alimentar pelo trato gastrointestinal, a estrutura responsável por conduzir o conteúdo da faringe até ao estômago, através de movimentos peristálticos, é o

- (A) pâncreas, que liberta o suco rico em enzimas para a degradação de gorduras.
- (B) intestino grosso, que promove a absorção de água e a formação das fezes.
- (C) fígado, que produz a bilis necessária para a emulsão de lipídios complexos.
- (D) esôfago, que utiliza contrações musculares para deslocar o material ingerido.
- (E) estômago, que inicia a digestão das proteínas através da secreção de ácidos.

| Questão 05

De acordo com o Manual Integrado de Vigilância das Doenças Transmitidas por Alimentos (Ministério da Saúde, 2010), a intoxicação alimentar diferencia-se de outros quadros gastrointestinais por seu mecanismo específico, sendo definida como uma enfermidade: *"causada pela ingestão de alimentos que contêm toxinas produzidas por microrganismos"*.

Com base nessa definição técnica, esse quadro clínico ocorre após

- (A) a redução drástica do consumo de carboidratos simples.
- (B) a ingestão de toxinas de fungos ou de certas bactérias.
- (C) a diminuição da absorção de sais minerais nos tecidos.
- (D) o aumento da ingestão de fibras solúveis na dieta diária.
- (E) a reação imunológica imediata a componentes do glúten.

| Questão 06

“Os estabelecimentos que realizam atividades relacionadas à manipulação e distribuição de alimentos devem adotar procedimentos que assegurem a rastreabilidade e a avaliação sanitária das preparações servidas.”

São Paulo, Portaria SMS nº 2.619/2011, Anexo – Regulamento de Boas Práticas

Considerando o disposto na Portaria SMS nº 2.619/2011 e seus requisitos relativos ao controle de amostras de alimentos prontos para consumo, assinale a alternativa correta quanto à finalidade e ao procedimento adequado de coleta e conservação dessas amostras utilizados(as) em serviços de alimentação.

- (A) A manutenção de amostras, coletadas de todas as preparações servidas e armazenadas sob refrigeração adequada, permitindo investigação de possíveis surtos de doenças transmitidas por alimentos.
- (B) A coleta de porções reduzidas, realizada apenas quando houver suspeita imediata de contaminação alimentar, com descarte obrigatório após 24 horas de armazenamento.
- (C) A preservação de alimentos crus, mantidos congelados por período indeterminado, destinada exclusivamente ao controle interno de qualidade do fornecedor.
- (D) O arquivamento de registros fotográficos, associados às preparações distribuídas, suficientes para substituir a guarda física das amostras alimentares.
- (E) A separação de ingredientes utilizados, armazenados em temperatura ambiente, com a finalidade de comprovação documental perante a fiscalização sanitária.

| Questão 07

“Os procedimentos de higiene devem ser descritos de forma clara e objetiva, contemplando métodos, produtos e frequência, de modo a garantir a segurança dos alimentos.”

Brasil. RDC nº 216/2004, e São Paulo, Portaria SMS nº 2.619/2011

Considerando os requisitos legais aplicáveis aos Procedimentos Operacionais Padronizados referentes à higienização das mãos em serviços de alimentação, assinale a alternativa correta quanto à finalidade e à execução adequada daquele procedimento utilizado pelos manipuladores de alimentos.

- (A) A descrição sequencial das etapas, incluindo lavagem, antissepsia, secagem adequada e momentos obrigatórios de realização durante a manipulação.
- (B) A orientação genérica de asseio pessoal, limitada ao uso de sabonete comum antes do início exclusivo da jornada de trabalho.
- (C) O registro eventual da limpeza, condicionado apenas à ocorrência de não conformidades detectadas pela fiscalização sanitária.
- (D) A substituição da lavagem por luvas, adotada como medida suficiente para prevenir contaminações durante o preparo.
- (E) A recomendação facultativa do procedimento, aplicada somente aos manipuladores que atuam diretamente na cocção.

| Questão 08

Conforme o Ministério da Saúde (2019), no Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 Anos:

"O leite materno é um alimento vivo, completo e natural, sendo o mais adequado para as crianças, pois protege contra doenças e é capaz de suprir sozinho todas as necessidades nutricionais".

Além da nutrição, ele atua diretamente na maturação do sistema de defesa da criança. No que se refere à transferência de imunidade passiva durante o período de amamentação, o leite materno é

- (A) o principal fornecedor de imunoglobulina A, que reveste as mucosas e protege o lactente contra patógenos diversos.
- (B) o único reservatório de caseína pesada, que acelera o esvaziamento gástrico e reduz o risco de refluxo fisiológico.
- (C) o maior bloqueador de agentes probióticos, que impede a colonização de microrganismos na flora intestinal do bebê.
- (D) o exclusivo meio de transporte de glicose, que eleva a glicemia para garantir a energia necessária ao crescimento.
- (E) um pequeno estoque de cálcio inorgânico, que promove a calcificação precoce dos ossos longos durante a amamentação.

| Questão 09

Segundo Mahan e Raymond (2018), na obra *Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia*:

"O gasto energético total (GET) é composto por diferentes frações que refletem o custo metabólico das funções vitais, do processamento de nutrientes e da atividade física".

O entendimento dessas variáveis é essencial para a prescrição dietética precisa. Ao analisar os fatores que compõem o GET em indivíduos adultos, verifica-se que

- (A) o efeito térmico dos alimentos representa a maior parcela do gasto diário, superando o metabolismo basal em indivíduos sedentários.
- (B) a taxa metabólica basal permanece inalterada ao longo do envelhecimento, independentemente da variação na quantidade de massa magra.
- (C) a termogênese de atividade física constitui o componente mais variável do gasto total, dependendo da duração e intensidade do esforço.
- (D) a composição de macronutrientes da dieta exerce influência nula no gasto energético, visto que o custo digestivo é igual para todos os grupos.
- (E) o gasto energético de repouso é mensurado exclusivamente durante o sono profundo, momento em que o corpo atinge o menor consumo de oxigênio.

| Questão 10

"O tratamento da Diabetes mellitus gestacional baseia-se, prioritariamente, em terapia nutricional individualizada, com adequada distribuição de carboidratos ao longo do dia, visando ao controle glicêmico e à prevenção de complicações maternas e fetais."

BRASIL. Ministério da Saúde; American Diabetes Association

Considerando as recomendações atuais para a terapia nutricional na diabetes gestacional, assinale a alternativa correta quanto àquele princípio alimentar utilizado no manejo dietético dessa condição clínica.

- (A) A distribuição fracionada dos carboidratos, respeitando horários regulares e quantidades ajustadas para evitar picos glicêmicos pós-prandiais.
- (B) A exclusão total de carboidratos, indicada como medida inicial para normalização rápida da glicemia materna.
- (C) A priorização irrestrita de açúcares simples, recomendada para prevenir episódios de hipoglicemia durante a gestação.
- (D) A adoção de jejum prolongado, aplicada como estratégia eficaz para o controle glicêmico diário.
- (E) A restrição calórica severa, indicada como forma de reduzir o ganho ponderal fetal excessivo.

| Questão 11

Segundo Mezomo (2015), na obra *Os Serviços de Alimentação: Planejamento, Gestão e Controle*:

"O dimensionamento correto do quadro de pessoal é um dos fatores mais críticos para a eficiência operacional e para a manutenção da qualidade higienicosanitária das refeições".

Para que esse planejamento seja eficaz, o nutricionista deve utilizar indicadores que relacionem o volume de produção ao tempo de trabalho despendido. Ao calcular o Índice de Produtividade (IP) ou o Indicador de Pessoal Fixo, o gestor deve

- (A) Considerar o total de minutos gastos por refeição produzida para determinar a eficiência da equipe de trabalho.
- (B) Ignorar as ausências previstas por lei, como folgas e férias, ao realizar o cálculo do quadro total de pessoal.
- (C) Priorizar o aumento do número de substitutos fixos em detrimento da mecanização dos processos na cozinha.
- (D) Utilizar exclusivamente o critério de metragem quadrada da área de produção para definir o número de funcionários.
- (E) Basear o quantitativo de colaboradores apenas na preferência pessoal da chefia, sem considerar o volume de serviço.

| Questão 12

Conforme a Resolução CFN nº 605/2018, o Técnico em Nutrição e Dietética é um profissional que integra a área da saúde, com formação específica, e sua atuação deve ser orientada e supervisionada por nutricionista, respeitando os limites de sua formação.

Dentro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), o TND desempenha funções operacionais que auxiliam na garantia da segurança alimentar.

No exercício de suas atividades profissionais, compete ao referido técnico

- (A) prescrever dietas personalizadas para pacientes portadores de doenças metabólicas graves em ambiente hospitalar.
- (B) realizar o treinamento de manipuladores de alimentos quanto às boas práticas de higiene e armazenamento.
- (C) alterar a conduta dietoterápica estabelecida pelo nutricionista sem a prévia autorização do RT da unidade.
- (D) assumir a responsabilidade técnica integral por serviços de nutrição clínica em instituições de longa permanência.
- (E) elaborar o diagnóstico nutricional da população atendida mediante a interpretação isolada de exames laboratoriais.

| Questão 13

De acordo com Cascudo (2004), na obra clássica *História da Alimentação no Brasil*:

"O cardápio brasileiro é o resultado de uma longa e complexa convivência entre as culturas indígena, portuguesa e africana, adaptadas ao meio ambiente tropical".

Essa integração de saberes transformou ingredientes nativos e técnicas importadas em uma identidade alimentar singular. Ao analisar a formação histórica dos hábitos alimentares durante o período colonial, observa-se que

- (A) a mandioca consolidou-se como a base energética essencial, substituindo o trigo europeu devido à facilidade de cultivo e resistência ao clima.
- (B) o azeite de dendê foi introduzido pelos colonizadores lusitanos como a gordura primordial para o preparo de carnes e guisados de luxo.
- (C) a pimenta-do-reino figurava como o tempero exclusivo das populações nativas, sendo posteriormente exportada para o continente europeu.
- (D) a carne-de-sol tornou-se o principal item da dieta indígena pré-cabralina, sendo preservada através de técnicas de salga litorâneas.
- (E) o leite de coco serviu como substituto imediato para a manteiga de cacau em todas as receitas de doçaria conventual da época áurea.

| Questão 14

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), o Índice de Massa Corporal (IMC) é uma medida simples da relação entre massa e estatura, utilizada frequentemente para classificar o estado nutricional de adultos.

Na obra *Antropometria: Guia Prático*, Heyward e Stolarczyk (2000) afirmam que embora o IMC não mensure diretamente a gordura corporal, ele é uma ferramenta útil para identificar riscos à saúde em nível populacional.

Ao realizar a avaliação de um indivíduo adulto que apresenta massa de 80kg e estatura de 1,60m, a(o) profissional deve concluir que

- (A) o resultado do cálculo indica um valor de 31,25 kg/m², classificando o paciente no estágio de obesidade grau I.
- (B) a soma dos fatores aponta para um estado de eutrofia, dispensando intervenções dietéticas ou mudanças no estilo de vida.
- (C) o coeficiente obtido demonstra baixo peso severo, exigindo suplementação calórica imediata para recuperação ponderal.
- (D) o valor final revela sobrepeso leve, sugerindo apenas o monitoramento semestral das medidas sem necessidade de dieta.
- (E) o índice encontrado sugere obesidade mórbida, caracterizada por valores superiores a 40,00 kg/m² na tabela vigente.

| Questão 15

"A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis"

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, Art. 3º

Considerando a natureza multidimensional da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no contexto brasileiro, a consolidação desse direito fundamental exige a

- (A) centralização das ações de abastecimento no mercado externo de *commodities*.
- (B) implementação de estratégias que garantam a soberania e a intersetorialidade.
- (C) desconsideração dos aspectos étnicos e culturais na escolha dos gêneros básicos.
- (D) subordinação do acesso aos alimentos às oscilações de preço do cenário global.
- (E) restrição das políticas de educação alimentar apenas aos grupos de alta renda.

| Questão 16

Segundo a Portaria CVS nº 2619/11, que dispõe sobre as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos em serviços de alimentação, a higienização adequada das hortaliças é fundamental para a redução de riscos sanitários.

Conforme estabelece a normativa, a sequência correta das etapas para higienização desses alimentos deve contemplar a(o):

- (A) acondicionamento em embalagem sanitária, seguido de sanitização química, enxágue final e armazenamento refrigerado.
- (B) remoção de partes deterioradas, lavagem em solução clorada concentrada, secagem natural e porcionamento.
- (C) lavagem inicial com detergente neutro, desinfecção térmica, enxágue abundante e refrigeração imediata.
- (D) seleção e descarte de sujidades visíveis, lavagem em água potável corrente, desinfecção em solução sanitizante e enxágue final.
- (E) imersão direta em solução sanitizante, lavagem posterior em água corrente, secagem e corte para consumo.

| Questão 17

De acordo com as normas sanitárias vigentes para serviços de alimentação em estabelecimentos de saúde:

“O preparo de fórmulas infantis deve ocorrer em condições que assegurem rigoroso controle higiênico-sanitário, a fim de prevenir contaminações que possam comprometer a segurança do alimento”

(BRASIL, ANVISA)

Considerando as regras de higiene na produção de fórmulas em lactário, assinale a alternativa que corresponde ao procedimento obrigatório durante o preparo.

- (A) A utilização de adornos pessoais discretos, desde que higienizados antes do início das atividades.
- (B) A manipulação das fórmulas com luvas descartáveis, independentemente da higienização prévia das mãos.
- (C) A realização do preparo em área compartilhada, desde que haja cronograma de limpeza estabelecido.
- (D) A higienização dos utensílios apenas ao final do turno, após o encerramento das atividades.
- (E) A lavagem e antissepsia das mãos antes do preparo, após interrupções e sempre que necessário.

| Questão 18

“O planejamento físico-funcional deve garantir que o equipamento seja adequado em tipo, tamanho e capacidade para o trabalho a que se destina, visando a racionalização do trabalho e a produtividade da equipe.”

MEZOMO, I. B. *Gestão de Serviços de Alimentação*. 6. ed. Barueri: Manole, 2015

No contexto da administração de recursos materiais, a definição técnica da capacidade produtiva de um caldeirão industrial ou forno em uma UAN deve ser pautada na

- (A) aquisição de modelos genéricos que atendam a múltiplos tipos de serviços.
- (B) avaliação do per capita, do número de refeições e da densidade do alimento.
- (C) estimativa do custo operacional fixo de manutenção preventiva dos itens.
- (D) preferência por marcas importadas para garantir a durabilidade das peças.
- (E) verificação da potência elétrica instalada sem considerar o tempo de cocção.

| Questão 19

Conforme dispõe o Programa Nacional de Alimentação Escolar:

“A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, devendo contribuir para o crescimento, o desenvolvimento e a aprendizagem, por meio de ações de educação alimentar e nutricional.”

BRASIL, FNDE

Considerando as diretrizes do PNAE, assinale a alternativa que corresponde ao princípio obrigatório do programa.

- (A) Priorização de alimentos industrializados prontos, visando à padronização dos cardápios.
- (B) Utilização de recursos financeiros apenas para aquisição de gêneros não perecíveis.
- (C) Adoção de cardápios padronizados nacionalmente, sem adequação regional.
- (D) Incentivo à aquisição de alimentos da agricultura familiar, respeitando a cultura alimentar local.
- (E) Oferta de refeições restrita aos estudantes em situação de vulnerabilidade social.

| Questão 20

Considerando a Saúde e Segurança no Trabalho em Unidade de Alimentação e Nutrição, assinale a alternativa que corresponde a medida obrigatória para a prevenção de acidentes ocupacionais nesses serviços.

- (A) Armazenamento de produtos de limpeza em local exclusivo, ainda que sem identificação padronizada.
- (B) Realização das atividades operacionais sem Equipamentos de Proteção Individual, desde que o risco seja considerado leve.
- (C) Substituição das ações preventivas por treinamentos esporádicos, quando houver registro de acidentes.
- (D) Adequação dos postos de trabalho às características psicofisiológicas dos trabalhadores, reduzindo esforços excessivos.
- (E) Utilização de calçados abertos antiderrapantes, visando maior conforto térmico durante a jornada.

| Questão 21

“O corte preciso de vegetais não é apenas uma questão estética; ele garante que todos os pedaços de um ingrediente cozinhem na mesma velocidade, preservando a textura e o valor nutricional de forma homogênea em toda a preparação.

The Culinary Institute of America. ProChef: o livro de técnicas culinárias. 4. ed. São Paulo: Senac, 2024

No contexto da padronização de cortes clássicos da culinária profissional, a correta técnica de execução é observada na

- (A) obtenção do corte *brunoise* através de cubos minúsculos de dimensões regulares.
- (B) aplicação do corte *paysanne* para produzir tiras extremamente finas e longas.
- (C) execução do corte *batonnet* visando a moldagem de esferas perfeitas de polpa.
- (D) definição do corte *chiffonade* como a obtenção de cubos médios e uniformes.
- (E) utilização do corte *julienne* para gerar fatias grossas em formato de meia-lua.

| Questão 22

Segundo a literatura técnica em alimentação e nutrição:

“Os métodos de cocção correspondem às formas de aplicação do calor aos alimentos, interferindo diretamente em suas características sensoriais, nutricionais e microbiológicas.”

PHILIPPI, 2018

Considerando os conceitos sobre tipos de cocção, assinale a alternativa que descreve corretamente a classificação conforme o meio de transmissão do calor.

- (A) Cocção por calor úmido associa-se apenas ao vapor, calor seco restringe-se ao forno, e calor misto aplica-se somente a carnes.
- (B) Cocção por calor úmido depende exclusivamente de óleo aquecido, calor seco utiliza água fervente, e calor misto elimina líquidos.
- (C) Cocção por calor úmido ocorre com presença de líquido ou vapor, calor seco utiliza ar ou gordura, e calor misto combina etapas úmidas e secas.
- (D) Cocção por calor úmido utiliza contato direto com superfícies quentes, calor seco ocorre em meios líquidos, e calor misto dispensa calor contínuo.
- (E) Cocção por calor úmido caracteriza-se por fritura, calor seco por ebulição, e calor misto por resfriamento gradual.

| Questão 23

“Os carboidratos, também denominados glicídios ou hidratos de carbono, são classificados quimicamente em monossacarídeos, dissacarídeos, oligossacarídeos e polissacarídeos, dependendo do número de unidades de açúcar simples presentes em sua estrutura molecular.”

MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018

Considerando os critérios de classificação baseados no grau de polimerização desses macronutrientes, os polissacarídeos são definidos pelo

- (A) agrupamento restrito a duas unidades de açúcares simples.
- (B) elemento básico que não pode ser reduzido por hidrólise.
- (C) aglomerado que varia de três a dez unidades monoméricas.
- (D) monômero composto por apenas uma estrutura de carbono.
- (E) polímero contendo mais de dez unidades de monossacarídeos.

| Questão 24

“A terapia nutricional nas doenças cardiovasculares deve focar não apenas na redução de nutrientes isolados, mas na adoção de padrões alimentares globais, como a dieta do Mediterrâneo ou a dieta DASH, que comprovadamente reduzem a morbimortalidade por eventos ateroscleróticos.”

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. Atualização da Diretriz Brasileira de Dislipidemia e Prevenção da Aterosclerose. Arquivos Brasileiros de Cardiologia, 2017

No planejamento dietético para a cardioproteção, a substituição de gorduras saturadas por ácidos graxos insaturados e o aporte adequado de fibras solúveis favorecem a(o)

- (A) incremento dos níveis plasmáticos de colesterol LDL e de triacilgliceróis.
- (B) diminuição da sensibilidade à insulina em indivíduos com quadro de obesidade.
- (C) ativação da cascata inflamatória sistêmica por meio da proteína C reativa.
- (D) otimização do perfil lipídico e da homeostase endotelial no sistema vascular.
- (E) estimulação da pressão arterial média através do acúmulo de sódio orgânico.

| Questão 25

Considerando os tipos de dietas hospitalares, assinale a alternativa que caracteriza corretamente a dieta indicada para pacientes com capacidade digestiva temporariamente reduzida, mas com necessidade de maior aporte nutricional.

- (A) Dieta geral, composta por alimentos de consistência normal, destinada a pacientes sem restrições alimentares.
- (B) Dieta semilíquida, formada por preparações cremosas e liquidificadas, de fácil digestão e mastigação.
- (C) Dieta líquida restrita, composta exclusivamente por líquidos claros e isentos de resíduos.
- (D) Dieta pastosa, caracterizada por alimentos peneirados, com baixa densidade calórica.
- (E) Dieta enteral, administrada exclusivamente por via oral, conforme aceitação alimentar.

| Questão 26

“A terapia nutricional na Doença de Crohn (DC) tem como objetivos principais prevenir ou tratar a desnutrição, reduzir a resposta inflamatória e promover a cicatrização da mucosa, variando significativamente conforme a fase de atividade e a localização da doença no trato digestório.”

LOHS, A. et al. *Nutrição Clínica e Doenças Gastrointestinais*. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2021

Durante a fase ativa da enfermidade, especialmente em quadros acompanhados de estenose ou diarreia persistente, a conduta dietoterápica indicada envolve a

- (A) eliminação rigorosa da ingestão de proteínas de alto valor.
- (B) ingestão elevada de grãos integrais e de cascas de frutas.
- (C) suspensão completa da oferta hídrica para cessar a diarreia.
- (D) utilização recorrente de alimentos ricos em gorduras saturadas.
- (E) redução do aporte de resíduos e de fibras vegetais insolúveis.

| Questão 27

“A maciez da carne bovina é determinada pela localização do corte no animal, pela idade do espécime e pela quantidade de tecido conjuntivo presente, fatores que definem se o método de cocção ideal será por calor seco ou calor úmido.”

PHILIPPI, S. T. *Nutrição e Técnica Dietética*. 4. ed. São Paulo: Manole, 2014

Considerando a classificação comercial e as características sensoriais dos cortes no Brasil, a peça localizada na região lombar do animal, caracterizada por extrema maciez e baixo teor de gordura intramuscular é conhecida pelo nome

- (A) acém, sendo proveniente da região do pescoço e dianteiro.
- (B) coxão mole, situando-se na parte interna da perna traseira.
- (C) músculo, apresentando alta concentração de colágeno denso.
- (D) cupim, consistindo em uma protuberância de tecido adiposo.
- (E) filé-mignon, constituindo um músculo de pouca movimentação.

| Questão 28

Segundo a literatura da área:

“Os contratos em serviços de alimentação e nutrição definem responsabilidades, formas de execução, critérios de controle e padrões de qualidade, sendo instrumentos fundamentais para garantir a segurança alimentar e o cumprimento das obrigações legais.”

TEIXEIRA et al., 2010

Considerando os tipos de contratos em serviços de alimentação e nutrição, assinale a alternativa que caracteriza corretamente ao modelo contratual em que a empresa contratada assume integralmente a gestão operacional e administrativa da unidade.

- (A) Contrato de gestão, no qual a empresa terceirizada é responsável por recursos humanos, aquisição de insumos, produção e controle do serviço.
- (B) Contrato de fornecimento, em que a contratante executa a produção e a empresa externa fornece apenas gêneros alimentícios.
- (C) Contrato de comodato, no qual os equipamentos são cedidos sem participação na operação do serviço.
- (D) Contrato de concessão, em que o espaço físico é alugado sem definição de padrões operacionais.
- (E) Contrato eventual, caracterizado por prestação esporádica sem vínculo formal de responsabilidades.

| Questão 29

“O Índice de Cocção (IC), ou Fator de Rendimento, é o indicador que relaciona o peso do alimento cozido/pronto com o seu peso líquido (limpo e cru), permitindo ao gestor prever o rendimento final das preparações e o volume a ser servido.”

PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 4. ed. São Paulo: Manole, 2014

No contexto da produção de refeições, o cálculo e a interpretação correta desse índice são fundamentais para a(o)

- (A) aferição do custo fixo mensal relacionado ao descarte de aparas orgânicas.
- (B) controle do desperdício gerado exclusivamente durante a etapa de pré-preparo.
- (C) definição da margem de lucro sobre o preço de venda das matérias-primas crus.
- (D) monitoramento das perdas ou ganhos de peso decorrentes do processo térmico.
- (E) verificação do percentual de sujidades presentes nos gêneros de origem vegetal.

| Questão 30

De acordo com a Técnica Dietética:

“O Índice de Partes Comestíveis ou Fator de Correção é utilizado para estimar a quantidade real de alimento aproveitável após a retirada de partes não comestíveis, sendo ferramenta fundamental no planejamento de compras e no controle de custos.”

ORNELLAS, 2016

Considerando o cálculo simples do Índice de Partes Comestíveis ou Fator de Correção, assinale a alternativa que descreve corretamente o conceito e forma de aplicação desse indicador.

- (A) Relação entre o peso bruto do alimento e o peso líquido após limpeza, obtida pela divisão do peso bruto pelo peso líquido.
- (B) Proporção entre o peso líquido do alimento e o peso bruto inicial, calculada dividindo-se o peso líquido pelo peso bruto.
- (C) Diferença aritmética entre o peso bruto e o peso líquido, expressa obrigatoriamente em percentual.
- (D) Soma do peso desperdiçado com o peso comestível, utilizada para estimar sobras no preparo.
- (E) Cálculo baseado exclusivamente no rendimento após cocção, independentemente das perdas no pré-preparo.

FOLHA DE RESPOSTAS INTERMEDIÁRIAS

Prezado(a) candidato(a),

1. Responda a todas as questões contidas neste caderno e, se desejar, transcreva as alternativas assinaladas para esta Folha de Respostas Intermediária.
2. Não deixe questões em branco.
3. Marque com cuidado e assinale apenas uma resposta para cada questão.
4. **Transcreva todas as alternativas para a Folha de Respostas Definitiva, utilizando caneta esferográfica de tinta preta ou azul, conforme o modelo a seguir:**

☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E

PROVA (30 RESPOSTAS)

RESPOSTAS de 01 a 10

01	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
02	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
03	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
04	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
05	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
06	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
07	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
08	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
09	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
10	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E

RESPOSTAS de 11 a 20

11	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
12	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
13	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
14	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
15	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
16	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
17	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
18	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
19	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
20	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E

RESPOSTAS de 21 a 30

21	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
22	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
23	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
24	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
25	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
26	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
27	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
28	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
29	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
30	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E