



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMANSO  
TESTE SELETIVO PARA PROVIMENTO DE CARGOS



**CARGO:**

**NUTRICIONISTA**

**TURNO: MANHÃ**



**CADERNO DE PROVA OBJETIVA**

**LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO:**

1. Examine se a prova está completa, se há falhas ou imperfeições gráficas que causem dúvidas. Qualquer reclamação somente será aceita até os 15 minutos iniciais.
2. A prova consistirá de **40 questões** com cinco alternativas (**A, B, C, D, E**) das quais apenas uma é verdadeira. Leia atentamente cada questão e escolha a alternativa, marcando sua resposta no cartão resposta, cobrindo levemente todo o espaço correspondente à letra a ser assinalada.
3. Durante a prova, é vedado o intercâmbio e o empréstimo de qualquer material entre os candidatos.
4. Não poderão ser utilizados, durante a prova, recursos como: régua, dicionário, boné, calculadora, relógio digital, bem como outro material que possa indicar tentativa de fraude.
5. Esta prova terá duração de **3 horas**, com **início às 09h e término às 12h**.

**NOME DO CANDIDATO:**

\_\_\_\_\_



**MAIS INFORMAÇÕES:**

Internet:

[www.institutomachadodeassis.com.br](http://www.institutomachadodeassis.com.br)

Telefone: (86) 9438-4081

INSTITUTO MACHADO DE ASSIS - IMA

TESTE SELETIVO PREFEITURA MUNICIPAL DE REMANSO - BA

RASCUNHO

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

FOLHA DE ANOTAÇÃO DO GABARITO - ATENÇÃO: Esta parte somente deverá ser destacada pelo fiscal da sala, após o término da prova



# LÍNGUA PORTUGUESA

# QUESTÕES DE 1 A 15

## INSTRUÇÃO:

Para responder a essas questões, assinale APENAS UMA ÚNICA alternativa correta e marque o número correspondente na Folha de Respostas.

### TEXTO I (QUESTÕES DE 01 A 05)

#### Seus eletroeletrônicos também podem ser reciclados

Eles estão por todos os lados. Celulares, televisores, computadores. Não faz muito tempo, um telefone móvel era acessório de luxo. TV era uma por residência. Em pouco tempo, esses aparelhos se tornaram objetos mais presentes no nosso dia a dia. O que é ótimo, pois facilita a nossa vida. Mas não percebemos que essa multiplicação dos aparelhos eletrônicos tem um efeito colateral: o lixo eletrônico.

Considera-se lixo eletrônico, também chamado de e-lixo ou lixo tecnológico - não confundir com *spam* -, tudo o que é jogado fora que funciona com eletricidade: de geladeiras a computadores, passando por secadores de cabelo, celulares, pilhas e baterias. O problema é que a vida útil desses aparelhos é cada vez menor, e quando trocamos um celular ou um televisor, a maioria das pessoas não sabe como descartar esses aparelhos.

Para se ter uma ideia, os brasileiros produzem mais de 360 mil toneladas de lixo tecnológico por ano, segundo uma estimativa da Organização das Nações Unidas (ONU). Mas esse número deve ser muito maior, uma vez que a estimativa é de 2005 e só considerou os aparelhos eletrônicos mais comuns.

Esse tipo de lixo não deve ser jogado junto com o lixo orgânico. Os eletrônicos possuem metais pesados altamente tóxicos, como mercúrio, cádmio, berílio e chumbo, que liberados em um aterro podem contaminar o lençol freático e poluem o ar se forem queimados. Além disso, muitos componentes eletrônicos podem ser reciclados, aproveitando os minerais presentes neles e diminuindo a pressão por mineração, uma atividade econômica com potencial para causar grande dano ao meio ambiente.

Um único aparelho celular, por exemplo, contém cerca de 250 mg de prata, 24 mg de ouro, 9 mg de paládio e 9 mg de cobre, isso sem contar a bateria e outros metais como cobalto, índio e chumbo. Pode parecer pouco, mas considere que existem mais de 220 milhões de linhas de celulares no Brasil, segundo a Agência Nacional de Telecomunicações (Anatel), e que um celular dura, em média, pouco mais do que um ano e meio. Se todos esses aparelhos forem reciclados, uma boa quantidade de metais pode ser reutilizada.

Como descartar? O ideal é que o cidadão não misture os dispositivos eletrônicos com o lixo comum. Em vez disso, ele deve procurar um posto que recolhe esse material. Em São Paulo, a reportagem de ÉPOCA conheceu a Coopermiti, cooperativa que trabalha exclusivamente com lixo eletrônico. Alex Pereira, diretor da Coopermiti, diz que os paulistanos podem descartar os eletrônicos na cooperativa. Se forem grande quantidade, podem inclusive agendar para que o caminhão recolha esse material. "Pessoas ainda não sabem o que é lixo eletrônico. Sabem que tem que descartar pilha, mas não pensam no secador, TV, etc. Não sabem que tem uma coleta seletiva de eletrônicos". Prova disso é que a cooperativa trabalha apenas com 20% da sua capacidade total.

(CALIXTO, Bruno. "Seus eletroeletrônicos também podem ser reciclados". Revista Época, jan. 2012)

### QUESTÃO 01

Com base no texto, julgue os itens que seguem:

- I) Aparelhos eletrônicos cada vez mais modernos, apesar de facilitarem nosso cotidiano, têm vida útil cada vez menor e, em pouco tempo, em decorrência do frenético avanço tecnológico e do consumismo, tornam-se obsoletos e transformam-se rapidamente em entulho.
- II) Segundo o texto, o e-lixo produzido no Brasil provém da multiplicação de aparelhos eletrônicos facilmente substituídos por novos, e critica a falta de uma campanha maciça de divulgação, vez que seus usuários não têm ideia de como descartar esse material.
- III) O texto aborda o desinteresse do usuário em procurar meios e informações adequadas para descartar o lixo tecnológico de uma forma sustentável.
- IV) O acúmulo de aparelhos eletrônicos, em geral, é responsável pela produção de mais de 360 mil toneladas de lixo tecnológico, segundo estimativa atualizada da ONU.

- A) Apenas um item está correto;
- B) Apenas dois itens estão corretos;
- C) Apenas três itens estão corretos;
- D) Todos os itens estão corretos;
- E) Todos os itens estão errados.

### QUESTÃO 02

Marque a assertiva em que não há relação de causa e consequência, respectivamente entre as ideias apresentadas:

- A) O problema é que a vida útil desses aparelhos é cada vez menor. – os brasileiros produzem mais de 360 mil toneladas de lixo tecnológico por ano, segundo uma estimativa da Organização das Nações Unidas (ONU)
- B) Mais de 220 milhões de linhas de celulares no Brasil – produzem mais de 360 mil toneladas de lixo tecnológico por ano;
- C) Os eletrônicos possuem metais pesados altamente tóxicos – o e-lixo, uma vez liberado em um aterro pode contaminar o lençol freático e poluir o ar se forem incinerados.
- D) Componentes eletrônicos podem ser reciclados – o aproveitamento dos minerais provoca a diminuição do grande dano ao meio ambiente causado pela extração de minérios.
- E) Muitos consumidores não sabem que tem uma coleta seletiva de eletrônicos. – a cooperativa trabalha apenas com 20% da sua capacidade total.



**QUESTÃO 03**

Entre as estratégias de persuasão utilizadas no texto, identifique aquelas usadas pelo autor para desenvolver o tema.

- I. Citação de autoridades no assunto.
- II. Confronto entre passado e presente.
- III. Referência a figuras do imaginário coletivo.
- IV. Uso de perguntas retóricas.

Conclui-se que estão corretas as estratégias:

- A) I, II e III
- B) I, II, IV
- C) I, III, IV
- D) II, III e IV
- E) I, II, III, IV

**QUESTÃO 04**

Na expressão “Considera-se lixo eletrônico”, a partícula “se” funciona como:

- A) indeterminador do sujeito
- B) conjunção condicional
- C) pronome reflexivo;
- D) partícula apassivadora;
- E) pronome recíproco.

**QUESTÃO 05**

Na expressão “O problema é que a vida útil desses aparelhos é cada vez menor”, a conjunção subordinativa destacada exprime ideia de:

- A) comparação;
- B) consequência;
- C) conformidade.
- D) conclusão;
- E) causa

**QUESTÃO 06**

Assinale a alternativa correta em que a expressão sublinhada corresponde ao predicativo do objeto:

- A) Seu orgulho eram os velhinhos.
- B) Tachou-se de louco.
- C) Viu-o vivo e forte.
- D) O secretário passou José de secretário a chefe.
- E) Sonorosos corriam os rios.

**QUESTÃO 07**

Assinale a alternativa que preenche as lacunas, correta e respectivamente, considerando a norma culta da língua portuguesa.

Os trabalhos filantrópicos, \_\_\_\_\_ os religiosos lutaram, \_\_\_\_\_ pessoas a sair das drogas.

- A) Em que – ajudou
- B) De que – ajudaram
- C) A que – ajudaram
- D) Pelos quais – ajudaram
- E) Aos quais – ajudou

**QUESTÃO 08**

Marque a alternativa em que consta a correspondência correta entre os fenômenos de sintaxes e seus termos:

- A) O tecido custava dez reais *o metro* – anacoluto
- B) *O tempo* parece que vai piorar – Elipse
- C) Ela *previu de antemão* que você não iria vê-la – Pleonasma
- D) *Eu sairei, e tu ficarás* – Anacoluto.
- E) *A pessoa* que não sabe viver em sociedade, *contra ela* se põe a lei. – Pleonasma.

**QUESTÃO 09**

Assinale a alternativa que elenca corretamente as cinco dimensões universais da linguagem.

- A) criatividade, materialidade, semantividade, alteridade e historicidade.
- B) criatividade, oralidade, semantividade, materialidade e alteridade.
- C) criatividade, comunicação, materialidade, oralidade e alteridade.
- D) comunicação, materialidade, semantividade, alteridade e historicidade.
- E) comunicação, articulação, criatividade, alteridade e historicidade.

**QUESTÃO 10**

Todas as opções consistem em elementos mórficos, **exceto**:

- A) radical
- B) vogal temática
- C) consoante de ligação
- D) desinência
- E) partícula apassivadora



**QUESTÃO 11**

De acordo com o processo de formação das palavras, assinale a alternativa **incorreta**.

- A) Infeliz no casamento, ela foi obrigada a desfazer o matrimônio. (derivação prefixal)
- B) Meu avô fica feliz toda vez que escuta o canto do sabiá. (derivação imprópria)
- C) Ele não passava de um verme cruel e desalmado. (derivação parassintética)
- D) Investidores temem a desvalorização repentina do dólar. (derivação prefixal e sufixal)
- E) As crianças estão brincando no terraço. (derivação sufixal)

**QUESTÃO 12**

Assinale a alternativa que contém uma coordenativa conclusiva:

- A) O concursando fez a pontuação necessária, por isso está classificado.
- B) Fale agora, ou cale-se para sempre.
- C) Estudaram tanto, mas reprovaram mesmo assim.
- D) Ele não trabalha nem estuda.
- E) Cumprimente-o, pois hoje é seu aniversário.

**QUESTÃO 13**

Das orações abaixo, marque a única que não possui sujeito.

- A) Estão requerendo duas cópias do documento original.
- B) Bloquearam as rodovias com pedaços de madeira.
- C) Na hora da prova, sempre se fica nervoso.
- D) Era trabalhoso estudar todo aquele conteúdo.
- E) Deve haver muitos inscritos neste concurso.

**QUESTÃO 14**

De acordo com as regras de concordância verbal, assinale a alternativa **incorreta**.

- A) O sujeito composto leva o verbo ao plural.
- B) O verbo Haver, significando existir ou indicando tempo decorrido, é impessoal.
- C) Quando o substantivo é um nome próprio usado com artigo plural, a concordância se faz com o artigo.
- D) Verbo transitivo direto, usado na voz passiva pronominal, concorda com o complemento verbal preposicionado.
- E) Sujeito formado por diferentes pessoas gramaticais leva o verbo ao plural, na pessoa que tem predominância.

**QUESTÃO 15**

“Vou anexar sua reclamação para enviá-la ao setor responsável.”

A forma verbal resultante da transposição da frase acima para a **voz passiva** é:

- A) seria anexada.
- B) haverá de ser anexada.
- C) será anexada.
- D) terá sido anexada.
- E) terei anexada.

**ÁREA LIVRE**



# INFORMÁTICA

# QUESTÕES DE 16 A 20

## QUESTÃO 16

São guias do Microsoft Office PowerPoint 2010, **SALVO**:

- A) Configurações.
- B) Exibição.
- C) Design.
- D) Animação.
- E) Apresentação de Slides.

## ÁREA LIVRE

## QUESTÃO 17

Através da página inicial do Microsoft Office Excel 2007 é possível:

- A) Copiar formulas, mover dados, formatar células(cor, bordas, fonte, negrito, etc.), mudar o formato dos números.
- B) Verificar ortografia, inserir comentários, proteger planilha com senhas.
- C) Inserir imagens, desenhos, gráficos, cabeçalho e rodapé, símbolos, hyperlinks.
- D) Configurar página: orientação, margens, definir a área de impressão.
- E) Inserir funções/formulas, realizar auditorias verificando erros em formulas.

## QUESTÃO 18

Qual a função da tecla de atalho CTRL+S no Microsoft Office Word 2010?

- A) Copia um determinado arquivo ou pasta.
- B) Aplica ao texto selecionado a formatação de sublinhado.
- C) Aplica ao texto selecionado a formatação de negrito.
- D) Salva um documento de texto.
- E) Aplica ao texto selecionado a formatação de itálico.

## QUESTÃO 19

No Microsoft Office Excel 2007, a tecla de atalho MÁXIMO(A1:A10):

- A) Retorna o maior valor do intervalo de A1 até A10.
- B) Retorna o menor valor do intervalo de A1 até A10.
- C) Retorna os números que estão no intervalo de A1 até A10, excluindo estes dois.
- D) Soma os valores no intervalo de células de A1 até A10.
- E) Todas as alternativas anteriores estão corretas.

## QUESTÃO 20

Marque a alternativa que **NÃO** apresenta uma guia do Microsoft Office Word 2010.

- A) Referências.
- B) Inserir.
- C) Correspondências.
- D) Editar.
- E) Layout da página.



## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

## QUESTÕES DE 21 A 40

### QUESTÃO 21

Quando há a realização de exame físico na pele e mucosas, e estas estão amareladas, é possível que o indivíduo avaliado esteja com:

- A) Depleção crônica.
- B) Desnutrição crônica.
- C) Icterícia
- D) Anemia.
- E) Desidratação.

### QUESTÃO 22

Os fatores nos alimentos capazes de reduzir a pressão de vapor de da água, e consequentemente a Atividade de Água – Aa, são principalmente:

1. Adsorção de moléculas de água em superfície.
2. Formação de solução com diferentes solutos.
3. Formação de colóides hidrófilos.
4. Forças capilares.
5. Presença de água de cristalização ou hidratação.

A soma dos itens corretos é:

- A) 10
- B) 9
- C) 15
- D) 8
- E) 7

### QUESTÃO 23

O FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação é autorizado a suspender o repasse dos recursos do PDDE nas seguintes hipóteses:

- I. Utilização dos recursos em desacordo com os critérios estabelecidos para a execução do PDDE, conforme constatado por análise documental ou de auditoria.
- II. Rejeição da prestação de contas.
- III. Omissão na prestação de contas, conforme definido pelo seu Conselho Deliberativo.

É verdadeiro o que se afirma em:

- A) II e III
- B) I
- C) I, II e III
- D) I e II
- E) III

### QUESTÃO 24

A Organização Mundial de Saúde afirma que são regras bastante importantes sobre o cuidado que devemos ter com os alimentos, dentre outros:

- I. Utilizar água pura.
  - II. Manter os alimentos fora do alcance dos insetos, roedores e outros animais.
  - III. Reaquecer bem os alimentos cozidos.
  - IV. Adquirir alimentos tratados de maneira higiênica.
- A quantidade de itens **INCORRETOS** é:

- A) 0
- B) 1
- C) 2
- D) 3
- E) 4

### QUESTÃO 25

A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos. Acerca disso, informe a alternativa **INCORRETA**.

- A) As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, exceto o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.
- B) O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.
- C) As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.
- D) A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.
- E) As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

**QUESTÃO 26**

Para prevenir a contaminação cruzada dos alimentos, deve-se:

- A) Proporcionar e manipular alimentos em locais ou horários predeterminados.
- B) Higienizar mãos, bancadas de trabalho e utensílios entre uma atividade e outra.
- C) Separar os utensílios sujos dos limpos.
- D) Armazenar os alimentos em recipientes devidamente tampados e identificados.
- E) Todas as alternativas anteriores estão corretas.

**QUESTÃO 27**

Quando ocorre a atrofia da musculatura das panturrilhas dos membros inferiores, é possível que o indivíduo sofra de:

- A) Perda da reserva calórica.
- B) Desnutrição proteico-calórica.
- C) Depleção crônica.
- D) Privação calórica, sem perda ponderal significativa.
- E) Desidratação.

**QUESTÃO 28**

A ficha técnica é um instrumento necessário para que se mantenha um padrão de qualidade inalterado através do tempo. É um formulário de especificação de preparações dietéticas, destinado aos registros dos componentes da preparação e suas quantidades per capita, das técnicas culinárias e dietéticas empregadas, do custo direto e indireto, do cálculo de nutrientes e de outras informações, a critério do serviço ou UAN. São objetivos da ficha técnica, dentre outros:

- I. Manter as quantidades de ingredientes já calculadas.
- II. Utilizar no cálculo do valor nutritivo de uma dieta ou um cardápio.
- III. Permitir um real levantamento do custo do alimento.
- IV. Evitar sobras ou perdas.

É verdadeiro o que se afirma em:

- A) I e IV
- B) I, II, III e IV
- C) II e IV
- D) I e III
- E) II e III

**QUESTÃO 29**

São espécies de alimentos que possuem Atividade de Água -  $A_w$  inferiores a 0.60, **SALVO**:

- A) Biscoito.
- B) Mel.
- C) Chocolate.
- D) Cereais.
- E) Batata inglesa.

**QUESTÃO 30**

O pH intracelular (em condições normais em torno de 7.0) é bastante afetado pelas variações externas. A acidificação no interior da célula pode ser devido á:

- I. Migração dos íons  $H^+$  do meio interno para o meio externo.
  - II. Ácidos orgânicos fracos na forma não dissociada, os quais são facilmente solúveis na membrana celular, interferindo assim na sua permeabilidade, o que leva a afetar o transporte de substrato e a fosforilação oxidativa, inibindo o transporte de elétrons e causando a acidificação no interior da célula.
  - III. Dissociação das moléculas dos ácidos que penetram através da membrana.
  - IV. Alguns ácidos ao se dissociarem liberam ânions que podem ser metabolizados e alguns tem atividade inibitória.
- É verdadeiro o que se afirma em:

- A) I, III e IV
- B) I, II, III e IV
- C) II, III e IV
- D) II e IV
- E) I, II e III

**QUESTÃO 31**

São diretrizes da alimentação escolar, **EXCETO**:

- A) A inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.
- B) A regionalização do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica.
- C) A participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada.
- D) Direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.
- E) O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.

**QUESTÃO 32**

Competem à União, por meio do FNDE, autarquia responsável pela coordenação do PNAE, as seguintes atribuições, dentre outros:

- I. Promover a adoção de diretrizes e metas estabelecidas nos pactos e acordos internacionais, com vistas na melhoria da qualidade de vida dos alunos da rede pública da educação básica.
- II. Promover a articulação interinstitucional entre as entidades federais envolvidas direta ou indiretamente na execução do PNAE.
- III. Realizar a transferência de recursos financeiros visando a execução do PNAE nos Estados, Distrito Federal, Municípios e escolas federais.
- IV. Estabelecer as normas gerais de planejamento, execução, controle, monitoramento e avaliação do PNAE.

A quantidade de itens corretos é:

- A) 0
- B) 1
- C) 2
- D) 3
- E) 4

**QUESTÃO 33**

Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios instituirão, no âmbito de suas respectivas jurisdições administrativas, Conselhos de Alimentação Escolar - CAE, órgãos colegiados de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, compostos da seguinte forma:

- A) 3 (três) representantes das entidades de trabalhadores da educação e de discentes, indicados pelo respectivo órgão de representação, a serem escolhidos por meio de assembleia específica.
- B) 2 (dois) representante indicado pelo Poder Executivo do respectivo ente federado.
- C) 2 (dois) representantes de pais de alunos, indicados pelos Conselhos Escolares, Associações de Pais e Mestres ou entidades similares, escolhidos por meio de assembleia específica.
- D) 4 (quatro) representantes indicados por entidades civis organizadas, escolhidos em assembleia específica.
- E) 3 (três) representantes indicados por entidades civis organizadas, escolhidos em assembleia específica.

**QUESTÃO 34**

Sobre o disposto na Resolução RDC nº 216 acerca da higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, de 15 de setembro de 2004, marque a alternativa **INCORRETA**.

- A) Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.
- B) A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.
- C) Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.
- D) As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas
- E) Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

**QUESTÃO 35**

O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, \_\_\_\_\_. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

Marque a alternativa que preenche corretamente a lacuna acima.

- A) 60°C (sessenta graus Celsius).
- B) 70°C (setenta graus Celsius).
- C) 80°C (oitenta graus Celsius).
- D) 75°C (setenta e cinco graus Celsius).
- E) 65°C (sessenta e cinco graus Celsius).





**QUESTÃO 36**

De acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- I. Manipulação higiênica dos alimentos.
- II. Boas Práticas.
- III. Doenças transmitidas por alimentos.
- IV. Contaminantes alimentares.

É verdadeiro o que se afirma em:

- A) I, II, III e IV
- B) I
- C) II e IV
- D) I e III
- E) III

**QUESTÃO 37**

São atividades realizadas por um Nutricionista do NASF, **EXCETO**:

- A) Capacitar Equipes PSF e participar de ações vinculadas aos programas de controle e prevenção dos distúrbios nutricionais como carência por nutrientes, sobrepeso, obesidade, doenças crônicas não transmissíveis e desnutrição.
- B) Promover a articulação intersetorial para viabilizar o cultivo de hortas e pomares comunitários.
- C) Conhecer e estimular a produção e o consumo dos alimentos saudáveis produzidos regionalmente.
- D) Acompanhar o desenvolvimento de oficinas e atividades ministradas por outros profissionais, atuando no sentido da integração da equipe do ProJovem Adolescente.
- E) Elaborar em conjunto com as Equipes PSF, rotinas de atenção nutricional e atendimento para doenças relacionadas à alimentação e Nutrição, de acordo com protocolos de atenção básica, organizando a referência e a contra-referência do atendimento.

**QUESTÃO 38**

De acordo com o Código de Ética Profissional, são direitos do nutricionista, **SALVO**:

- A) Ter acesso a informações, referentes a indivíduos e coletividades sob sua responsabilidade profissional, que sejam essenciais para subsidiar sua conduta técnica.
- B) Recusar-se a exercer sua profissão em instituição pública ou privada, onde as condições de trabalho não sejam dignas ou possam prejudicar os indivíduos ou a coletividade, devendo comunicar imediatamente sua decisão aos responsáveis pela instituição e ao Conselho Regional de Nutricionistas da Região onde se dê a prestação dos serviços.
- C) Assistir aos indivíduos e à coletividade sob sua responsabilidade profissional, em entidades públicas ou privadas, respeitadas as normas técnico-administrativas da instituição, exceto se não fizer parte do seu quadro técnico.
- D) Associar-se, exercer cargos e participar das atividades de entidades da categoria que tenham por finalidade o aprimoramento técnico-científico, a melhoria das condições de trabalho, a fiscalização do exercício profissional e a garantia dos direitos profissionais e trabalhistas.
- E) Fornecer atestado de qualidade de alimentos, de outros produtos, materiais, equipamentos e serviços.

**QUESTÃO 39**

A respeito da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, marque a opção **FALSA**.

- A) Qualquer pessoa física ou jurídica poderá denunciar ao FNDE, ao Tribunal de Contas da União, aos órgãos de controle interno do Poder Executivo da União, ao Ministério Público e ao CAE as irregularidades eventualmente identificadas na aplicação dos recursos destinados à execução do PNAE.
- B) Para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, será elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme regulamento.
- C) Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.
- D) Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios manterão em seus arquivos, em boa guarda e organização, pelo prazo de 4 (quatro) anos, contados da data de aprovação da prestação de contas do concedente, os documentos a que se refere o caput, juntamente com todos os comprovantes de pagamentos efetuados com os recursos financeiros transferidos na forma desta Lei, ainda que a execução esteja a cargo das respectivas escolas, e estarão obrigados a disponibilizá-los, sempre que solicitado, ao Tribunal de Contas da União, ao FNDE, ao Sistema de Controle Interno do Poder Executivo Federal e ao Conselho de Alimentação Escolar - CAE.
- E) Qualquer pessoa física ou jurídica poderá denunciar ao FNDE, ao Tribunal de Contas da União, aos órgãos de controle interno do Poder Executivo da União, ao Ministério Público e ao CAE as irregularidades eventualmente identificadas na aplicação dos recursos destinados à execução do PNAE.

**QUESTÃO 40**

As bactérias, bolores e leveduras são os microorganismos de maior destaque como agentes potenciais de deterioração e como eventuais patógenos ao homem. Na grande maioria das situações, as bactérias são os microorganismos numericamente predominantes nos alimentos, principalmente por:

- I. Apresentarem ampla variação de comportamento dos diferentes gêneros frente a fatores ambientais.
- II. Apresentarem um tempo de geração bastante reduzido.
- III. Serem capazes de utilizar uma diversidade de substratos.

É verdadeiro o que se afirma em:

- A) I, II e III
- B) I
- C) III
- D) II
- E) I e II