



TESTE SELETIVO – EDITAL N.º 016/2026-PRH NUTRICIONISTA

NOME DO CANDIDATO: _____

ASSINATURA DO CANDIDATO: _____

INSTRUÇÕES PARA A REALIZAÇÃO DA PROVA E PREENCHIMENTO DA FOLHA DE RESPOSTAS

- Verifique se este caderno contém 40 questões e assine-o no local apropriado.
- Confira os dados da folha de respostas e assine-a no local apropriado.
- A folha de respostas é o único documento hábil para a correção da prova objetiva e **deverá** ser preenchida com caneta esferográfica de tinta azul ou preta.
- A marcação das letras na folha de respostas deve ser feita cobrindo a letra e preenchendo todo o espaço compreendido pelos círculos, com **caneta esferográfica de cor azul ou preta**, conforme o exemplo:



- Na folha de respostas, não poderá haver rasuras e não poderá haver mais de uma alternativa assinalada para cada questão; caso isso ocorra, a questão será anulada.
- Não haverá substituição da folha de respostas.
- A prova terá duração de 03 (três) horas, incluindo o preenchimento da folha de respostas.
- O candidato só poderá retirar-se definitivamente da sala após uma hora e trinta minutos do início da prova.
- O candidato que necessitar utilizar o sanitário deverá solicitar isso ao aplicador de prova.
- Este caderno de prova **não** poderá ser levado. O candidato poderá transcrever as respostas no rascunho abaixo e levá-lo consigo ao término da prova.

Corte na linha pontilhada.

UEM – Edital n.º 016/2026-PRH – Teste Seletivo para a função de Nutricionista

RASCUNHO – ANOTE AQUI AS SUAS RESPOSTAS

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

CRONOGRAMA:

- Divulgação do gabarito e do caderno de prova: 04/05/2026, às 17h.
- O caderno de prova ficará disponível em www.uem.br/concurso até a divulgação do resultado final.
- Divulgação do resultado da prova objetiva: 14/05/2026.

CONHECIMENTO ESPECÍFICO

Questão 01

Durante a distribuição dos alimentos quentes, a nutricionista precisa monitorar a temperatura das preparações. Assinale a alternativa **correta**.

- A) A temperatura deve ser medida apenas no início do serviço, pois depois não há variação.
- B) A temperatura deve ser acompanhada ao longo da distribuição, com aferição adequada e termômetro higienizado entre usos.
- C) O termômetro pode ser utilizado sem higienização entre as medições se as preparações forem da mesma refeição.
- D) A medição da temperatura só deve ser acompanhada em alimentos quentes.
- E) O uso de balcão térmico elimina a necessidade de monitoramento da temperatura interna do alimento.

Questão 02

O profissional nutricionista orienta a equipe sobre os cuidados com a água utilizada no preparo dos alimentos e na higienização. Assinale a alternativa **correta**.

- A) A água utilizada na UAN não precisa de controle desde que seja de poço artesiano, transparente e sem odor.
- B) A água de higienização dos alimentos pode ser reutilizada para limpeza do chão.
- C) O controle da água deve considerar sua potabilidade, armazenamento e condições de distribuição na unidade.
- D) A cloração da água é dispensável quando a UAN a utiliza apenas para higiene e preparo de alimentos que serão cozidos.
- E) O controle da água é necessário apenas para o consumo dos funcionários.

Questão 03

A coleta de amostras das preparações servidas deve seguir um procedimento padronizado. Assinale a alternativa **correta**.

- A) Cada amostra deve ser identificada e armazenada conforme rotina técnica para eventual investigação de surtos.
- B) As amostras podem ser retiradas apenas dos alimentos crus, pois os cozidos já foram testados pelo calor.
- C) A coleta só é necessária se algum comensal relatar doença após a refeição.
- D) O alimento pode ser guardado em qualquer recipiente limpo, sem a obrigatoriedade de identificação.
- E) O armazenamento das amostras dispensa controle de temperatura desde que o prazo seja curto.

Questão 04

Um alimento contaminado pode causar doença mesmo quando não apresenta alterações de cheiro, cor ou sabor. Essa situação demonstra que

- A) a aparência do alimento é suficiente para garantir sua segurança.
- B) o cozimento sempre elimina qualquer risco alimentar posterior.
- C) todo alimento contaminado apresenta odor desagradável.
- D) microrganismos patogênicos podem estar presentes sem modificar as características sensoriais.
- E) apenas alimentos *in natura* causam surtos alimentares.

Questão 05

Assinale a alternativa **correta**.

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, ao preparar uma receita que exige a pesagem precisa de farinha de trigo e leite, qual procedimento garante maior padronização e menor erro na medição?

- A) Pesar a farinha diretamente na balança, sem tarar o recipiente, e medir o leite por estimativa em xícara comum.
- B) Pesar a farinha depois de retirada diretamente do pacote com a colher medidora, sem nivelar a superfície do recipiente.
- C) Tarar a balança com o recipiente vazio, compactar a farinha no utensílio de medida e posteriormente pesar o leite já aquecido em recipiente similar.
- D) Tarar a balança e utilizar sempre a mesma xícara para todos os ingredientes, independentemente da consistência ou da forma física.
- E) Tarar a balança com o recipiente vazio, pesar a farinha sem compressão e medir o leite em recipiente graduado, lendo o menisco na altura dos olhos.

Questão 06

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição com alto fluxo de refeições, a logística de abastecimento deve ser planejada para evitar rupturas e perdas. Assinale a alternativa **correta**.

- A) O abastecimento deve considerar demanda, capacidade de armazenamento, prazo de validade e frequência de entrega.
- B) A compra em grandes volumes dentro do prazo de validade é sempre a melhor estratégia, pois reduz o custo unitário.
- C) O estoque elevado elimina a necessidade de planejamento de compras.
- D) A logística independe do cardápio desde que os alimentos sejam entregues no prazo.
- E) A avaliação de fornecedores é desnecessária quando há contrato anual.

Questão 07

Assinale a alternativa **correta**.

Na elaboração de cardápios institucionais, qual conduta melhor expressa a atuação do nutricionista?

- A) Priorizar preferências individuais, mesmo que isso inviabilize a adequação global.
- B) Estruturar cardápios com equilíbrio nutricional, sazonalidade, custo, aceitação e capacidade operacional da UAN.
- C) Elaborar cardápios com maior complexidade técnica possível para valorizar a imagem da instituição, respeitando-se, contudo, a sazonalidade e o custo.
- D) Repetir preparações de maior rendimento, independentemente da diversidade alimentar, mas atendendo equilíbrio nutricional, sazonalidade, custo, aceitação e capacidade operacional da UAN.
- E) Basear o cardápio apenas no menor preço dos alimentos disponíveis no mercado, mas atendendo a sazonalidade.

Questão 08

Em relação à gestão de recursos humanos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, assinale a alternativa **correta**.

- A) O desempenho da equipe depende exclusivamente da supervisão direta do nutricionista.
- B) A produtividade é maior quando se elimina o treinamento e se padroniza apenas o resultado final.
- C) Dimensionamento, capacitação e distribuição racional das tarefas são estratégias centrais da gestão de pessoas.
- D) A rotatividade só compromete a produção quando há cardápio complexo ou número elevado de refeições.
- E) O controle de absenteísmo não é relevante em unidades com produção terceirizada.

Questão 09

Assinale a alternativa **correta**.

Em uma unidade institucional, a redução do custo *per capita* foi obtida sem prejuízo da qualidade, mantendo-se o mesmo padrão de atendimento. Qual medida está mais alinhada à gestão técnica esperada do nutricionista?

- A) Reduzir porções de forma uniforme, independentemente da aceitação e do valor nutricional.
- B) Substituir ingredientes por alternativas mais baratas, ainda que comprometam a padronização das preparações.
- C) Aumentar o número de preparações simultâneas para elevar a variedade do cardápio.
- D) Monitorar rendimento, fator de correção, desperdício e produtividade da equipe para ajustar a produção.
- E) Diminuir a frequência de compras para reduzir o trabalho administrativo.

Questão 10

Na elaboração de refeições, a biodisponibilidade do ferro não-heme pode ser comprometida por diversos fatores. Em uma refeição composta por feijão preto, arroz e couve, qual fator mais reduz sua absorção?

- A) A vitamina B6 presente na couve, que inibe a absorção do ferro.
- B) A cocção do feijão, que aumenta a formação de fitatos insolúveis.
- C) O cálcio da refeição, que é o principal quelante do ferro não-heme.
- D) Os oxalatos da couve, que são o principal fator de redução da absorção do ferro.
- E) Os fitatos do feijão, que formam complexos insolúveis e reduzem a absorção do ferro.

Questão 11

Assinale a alternativa **correta**.

A integração entre as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e o sistema APPCC traz como principal vantagem

- A) substituir a necessidade de monitoramento contínuo dos processos desde que a matéria-prima seja de boa qualidade.
- B) ampliar o controle sanitário ao atuar de forma preventiva, identificando e controlando perigos em etapas críticas da produção.
- C) eliminar a necessidade de procedimentos operacionais padronizados, pois o APPCC já cobre todas as exigências legais.
- D) garantir ausência total de contaminação, independentemente das condições estruturais e operacionais da unidade.
- E) restringir o controle de qualidade apenas ao produto final, sem considerar o processo produtivo.

Questão 12

Em uma UAN que atende 500 comensais por refeição, com 1 refeição diária, 5 dias por semana, durante 4 semanas, o *per capita* de carne bovina é de 120 g. Considerando um fator de correção de 1,25, assinale a alternativa que indica a quantidade de compra, em kg, necessária para o período.

- A) 1.200 kg.
- B) 1.250 kg.
- C) 1.400 kg.
- D) 1.500 kg.
- E) 1.800 kg.

Questão 13

Durante a preparação de uma salada com peixe cru e vegetais frescos, qual medida é mais eficaz para prevenir a contaminação cruzada e, conseqüentemente, a gastroenterite associada a patógenos como *Salmonella spp.*?

- A) Lavar as mãos apenas no início da preparação.
- B) Manter a salada pronta refrigerada a 4°C por até 2 horas antes do consumo.
- C) Limpar as superfícies apenas ao final da preparação com hipoclorito de sódio.
- D) Cozinhar o peixe a 75°C por 15 segundos.
- E) Utilizar utensílios e superfícies separados para peixe cru e vegetais, evitando contato direto.

Questão 14

Assinale a alternativa **correta**.

O sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) permite

- A) substituir integralmente as Boas Práticas, eliminando a necessidade de procedimentos operacionais padronizados.
- B) restringir o controle de custos e produtividade da unidade.
- C) atuar apenas na etapa final da distribuição após a liberação da refeição.
- D) garantir ausência absoluta de riscos microbiológicos por meio de inspeção visual.
- E) identificar, avaliar e controlar perigos significativos ao longo do fluxo de produção de alimentos.

Questão 15

Assinale a alternativa **correta**.

Segundo a Portaria CVS n.º 5/2013, é obrigatório que estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos desenvolvam e implementem o Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias a processamento/industrialização de alimentos, complementando as Boas Práticas de Fabricação. Qual item não exige POP?

- A) Higienização de instalações, equipamentos e utensílios.
- B) Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- C) Higienização do reservatório de água.
- D) Seleção da matéria-prima recebida na UAN.
- E) Higiene e saúde dos manipuladores.

Questão 16

Assinale a alternativa **correta**.

A área destinada ao lixo em uma UAN deve

- A) ficar próxima à área de pré-preparo e preparo para facilitar o descarte.
- B) ser integrada à área de pré-preparo e preparo desde que haja coleta frequente.
- C) ser isolada das áreas de manipulação e permitir higienização adequada.
- D) dispensar barreiras físicas se os recipientes forem tampados.
- E) ser posicionada conforme conveniência da equipe de limpeza.

Questão 17

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, o profissional nutricionista assume responsabilidades técnicas relacionadas ao planejamento, à organização, à supervisão e ao controle da produção de refeições. Considerando a Resolução CFN n.º 600/2018, assinale a alternativa **correta**.

- A) A atuação do nutricionista restringe-se à elaboração de cardápios, planejamento, gestão e avaliação do serviço.
- B) A responsabilidade técnica do nutricionista em UAN envolve ações integradas de planejamento, gerenciamento, monitoramento sanitário e avaliação do serviço, com foco na segurança alimentar e na adequação nutricional.
- C) O nutricionista em UAN responde apenas pela seleção de fornecedores, não sendo atribuída sua interferência no fluxo de produção ou na gestão de pessoas.
- D) A Resolução CFN n.º 600/2018 delimita que o nutricionista atua prioritariamente na distribuição das refeições, sem responsabilidade direta sobre a seleção de fornecedores e recebimento dos alimentos.
- E) A função do nutricionista em UAN é predominantemente administrativa e na gestão, ficando as decisões sobre qualidade higiênico-sanitária sob responsabilidade predominante do técnico em dietética.

Questão 18

Assinale a alternativa **correta**.

Segundo a Portaria CVS n.º 5/2013, quando a higienização de superfícies for realizada por método químico ou por vapor, o POP deve conter, respectivamente,

- A) apenas o nome comercial do produto e a orientação por escrito à equipe.
- B) o método, a frequência, os ingredientes ativos, a concentração, a temperatura e o tempo de contato.
- C) somente a frequência de limpeza, pois os demais dados são facultativos e individuais de cada unidade.
- D) o método químico e, no caso de vapor, apenas a temperatura utilizada.
- E) a concentração do produto químico e a frequência de aplicação sem a necessidade de informar tempo de contato.

Questão 19

Assinale a alternativa **correta**.

Em relação ao pré-preparo de hortifruti, a Unidade de Alimentação e Nutrição deve

- A) compartilhar a mesma bancada com carnes desde que em horários distintos e devidamente higienizadas.
- B) priorizar fluxo linear, separação de etapas e prevenção de contaminação cruzada.
- C) dispensar área exclusiva se a higienização for feita em solução clorada.
- D) manter o setor próximo ao depósito de lixo, para descarte imediato de resíduos.
- E) executar o pré-preparo em qualquer área com água potável disponível.

Questão 20

Assinale a alternativa **correta**.

Para qualificar um fornecedor de alimentos, deve-se avaliar principalmente

- A) regularidade sanitária, aparência da carga no ato do recebimento e documentação.
- B) regularidade sanitária, marca, preço e frequência de propaganda no mercado.
- C) regularidade sanitária, documentação e emissão de nota fiscal.
- D) regularidade sanitária e volume de entrega, ainda que a qualidade do produto varie.
- E) regularidade sanitária, condições de transporte e conformidade com as especificações.

Questão 21

Assinale a alternativa **correta** quanto a áreas de manipulação, portas e janelas.

- A) Portas e janelas devem apresentar superfície lisa, fácil limpeza e proteção contra entrada de contaminantes.
- B) Portas e janelas devem permitir a entrada de luz e ar, mesmo sem barreira contra pragas.
- C) Portas e janelas devem permanecer abertas para ventilação natural desde que haja limpeza diária.
- D) Portas e janelas devem ser de qualquer material, pois esse item não interfere na conformidade sanitária.
- E) Portas e janelas devem dispensar telas quando a unidade usa exaustão mecânica.

Questão 22

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, quanto à instalação de bancadas e mesas de apoio, assinale a alternativa **correta**.

- A) Podem ser instaladas em qualquer área desde que a limpeza seja feita ao final do expediente.
- B) Devem ser de madeira tratada por melhor adaptação térmica.
- C) Podem ter frestas e emendas desde que não haja contato direto com alimentos.
- D) Devem favorecer o fluxo de produção e ser construídas com material liso, resistente e de fácil higienização.
- E) Sua localização é irrelevante desde que a unidade tenha bons equipamentos.

Questão 23

Em uma UAN, a área destinada ao pré-preparo de hortifruti foi recentemente reformulada. Durante a auditoria, foi observado que a unidade realiza a seleção, a lavagem e a sanitização dos vegetais em um espaço compartilhado com o pré-preparo de carnes, utilizando a mesma bancada em diferentes turnos, sem barreira física entre as etapas. A nutricionista responsável informou ainda que a água utilizada é potável, mas não há fluxo definido para evitar cruzamento entre alimentos crus, utensílios limpos e resíduos orgânicos.

Considerando as boas práticas e a organização do fluxo operacional, assinale a alternativa **correta**.

- A) A estrutura está adequada desde que a higienização da bancada ocorra ao final de cada turno, pois o compartilhamento de área entre os hortifrutis não representa risco sanitário relevante.
- B) O compartilhamento da área é aceitável se o hortifruti for processado antes das carnes, pois a ordem de execução elimina a possibilidade de contaminação cruzada.
- C) A área de pré-preparo de hortifruti deve ser fisicamente ou funcionalmente segregada de etapas potencialmente contaminantes, com fluxo definido, superfícies de fácil higienização e controle para evitar contaminação cruzada.
- D) A presença de água potável dispensa qualquer preocupação com a organização do fluxo, desde que haja sanitização dos vegetais e limpeza da bancada.
- E) A utilização da mesma bancada é permitida quando os hortifrutis forem higienizados em solução sanitizante antes do corte, independentemente da proximidade com carnes e resíduos.

Questão 24

Em relação à higiene dos manipuladores de alimentos das Unidades de Alimentação e Nutrição, assinale a alternativa **correta**.

- A) Uniformes limpos, ausência de adornos e higiene frequente das mãos são medidas fundamentais.
- B) A higienização das mãos é necessária apenas no início e no término do turno.
- C) O uso de adornos nos dedos é permitido desde que o manipulador utilize luvas.
- D) O uso de barba não interfere na segurança dos alimentos, desde que sejam protegidas.
- E) O uso de luvas substitui a necessidade de higiene das mãos.

Questão 25

Sobre os cuidados com manipuladores de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição, assinale a alternativa **correta**.

- A) O manipulador pode trabalhar mesmo com sintomas gastrointestinais leves, desde que use luvas e máscara.
- B) Unhas curtas e esmalte claro são aceitáveis em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- C) A saúde do manipulador deve ser monitorada, e casos suspeitos de doença transmissível devem ser afastados da manipulação.
- D) A lavagem das mãos é dispensável se houver uso contínuo de utensílios.
- E) O uniforme pode ser usado fora da unidade sem restrição, se estiver limpo.

Questão 26

Durante o recebimento de produtos estocáveis em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, a nutricionista identifica embalagens com pequenos amassados, validade próxima do vencimento e caixas armazenadas em condições inadequadas pelo transportador. Assinale a alternativa **correta**.

- A) Os produtos podem ser aceitos se o preço estiver abaixo do habitual, mas o transporte e a documentação devem ser avaliados antes da aceitação.
- B) A inspeção é necessária apenas quando houver reclamação formal da equipe de produção.
- C) Produtos estocáveis não exigem inspeção, desde que sejam secos e não perecíveis.
- D) Somente os alimentos precisam de conferência. Materiais de limpeza e embalagens não necessitam de inspeção.
- E) A integridade da embalagem, o prazo de validade, as condições de transporte e a documentação devem ser avaliados antes da aceitação.

Questão 27

Considerando as boas práticas de recebimento, o que o nutricionista precisa avaliar ao receber um lote de carnes resfriadas e congeladas? Assinale a alternativa **correta**.

- A) A aceitação deve se basear principalmente na aparência da carne, dentro do prazo de validade, com conferência amostral da temperatura e da avaliação da documentação.
- B) Carnes congeladas podem ser recebidas com sinais de descongelamento, desde que a embalagem esteja íntegra e sem vazamentos.
- C) O recebimento deve verificar temperatura, integridade da embalagem, aspecto do produto, prazo de validade e documentação do fornecedor.
- D) O controle de temperatura é dispensável quando o fornecedor é conhecido da unidade e o transporte tem controle de temperatura.
- E) A conferência documental é fundamental para carnes processadas, com o intuito de se conhecer a origem da matéria prima utilizada.

Questão 28

Sobre o armazenamento de sobremesas após a manipulação em Unidade de Alimentação e Nutrição, assinale a alternativa **correta**.

- A) Sobremesas prontas podem permanecer fora de refrigeração até o final do serviço, se estiverem em recipientes fechados e se consumidas no mesmo dia.
- B) O uso de utensílios compartilhados entre sobremesas não representa risco sanitário.
- C) Sobremesas com leite e creme são menos suscetíveis a contaminação quando comparadas a alimentos como hortifrutí.
- D) O armazenamento pós-manipulação deve respeitar temperatura adequada, tempo de exposição e prevenção de contaminação cruzada.
- E) O armazenamento pode ser feito sem identificação, desde que a preparação seja consumida no mesmo dia, respeitando-se a temperatura adequada, o tempo de exposição e a prevenção de contaminação cruzada.

Questão 29

O consumo de peixes é muito bem aceito em uma unidade de alimentação, mas é um alimento muito perecível. Em relação ao descongelamento de peixes, assinale a alternativa **correta**.

- A) O descongelamento deve ser feito de forma controlada, sob refrigeração.
- B) O peixe pode ser descongelado à temperatura ambiente, desde que esteja coberto e/ou em recipientes fechados para evitar contato com insetos.
- C) O peixe pode ser descongelado em água quente para acelerar o processo.
- D) Após o descongelamento, o peixe pode permanecer por várias horas fora da refrigeração antes do preparo, principalmente se estiver empanado.
- E) O descongelamento não interfere na segurança do alimento, apenas na textura.

Questão 30

A preparação de cereais costuma ser volumosa em Unidades de Alimentação e Nutrição. Em relação ao seu preparo, assinale a alternativa **correta**.

- A) Cereais devem ser cozidos sem excesso de água para reduzir as perdas de nutrientes.
- B) O uso de tampas durante o cozimento é dispensável, pois não interfere no resultado final.
- C) Todos os cereais devem ser lavados antes do cozimento para retirar o amido e melhorar o sabor.
- D) O preparo deve respeitar a proporção correta de água, tempo e temperatura para melhor rendimento e qualidade.
- E) O cereal pronto pode permanecer por horas em temperatura ambiente sem alteração, sem risco de contaminação.

Questão 31

O uso de ovos em preparações necessita de cuidados para evitar risco à saúde do comensal. Sendo assim, assinale a alternativa **correta**.

- A) Ovos podem ser preparados e mantidos em temperatura ambiente até a distribuição.
- B) O uso de ovos deve dispensar controle durante a cocção.
- C) Ovos devem ser submetidos a preparo adequado, respeitando tempo e temperatura para reduzir riscos microbiológicos.
- D) Ovos cozidos são sempre mais seguros do que ovos fritos, pois a casca protege totalmente o alimento.
- E) A higienização da casca substitui a necessidade de controle do tempo e temperatura durante a cocção.

Questão 32

Qual é a alternativa **correta** quanto à orientação dada a equipe de trabalho sobre os cuidados na refrigeração de alimentos prontos?

- A) O alimento recém-preparado pode ser colocado diretamente em recipientes profundos e tampados, sem resfriamento prévio.
- B) O controle de temperatura na refrigeração é dispensável quando a unidade possui grande circulação de alimentos.
- C) A refrigeração tardia não interfere na segurança do alimento, desde que ele esteja coberto.
- D) Alimentos quentes devem ser mantidos dentro da geladeira até atingirem temperatura ambiente.
- E) A refrigeração deve ocorrer de forma rápida, com o alimento distribuído em recipientes adequados para facilitar a redução de temperatura.

Questão 33

Quais as regras para o congelamento de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição? Assinale a alternativa **correta**.

- A) O congelamento pode ser realizado em qualquer embalagem, desde que o alimento esteja frio.
- B) O alimento deve ser congelado em porções adequadas, em embalagem apropriada e com identificação.
- C) O congelamento elimina a necessidade de controle de prazo de validade, mas precisa estar em porções adequadas, em embalagem apropriada.
- D) Alimentos congelados podem ser descongelados e recongelados sem risco, desde que não mudem de cor e estejam em porções adequadas, em embalagem apropriada e com identificação.
- E) O congelamento substitui totalmente outras medidas de higiene e conservação, desde que estejam dentro do prazo de validade.

Questão 34

Qual a conduta correta necessária para o pré-preparo de carnes? Assinale a alternativa **correta**.

- A) A carne pode permanecer em temperatura ambiente por horas antes do corte para facilitar o manuseio.
- B) O pré-preparo deve ser feito com utensílios e superfícies higienizados, evitando contaminação cruzada.
- C) Carnes cruas podem ser lavadas em água corrente como forma de eliminar parte dos microrganismos patogênicos.
- D) O descongelamento pode ocorrer sobre a bancada, desde que o tempo seja curto.
- E) A mesma tábua pode ser usada para carne crua e peixes, desde que seja enxaguada entre a manipulação desses alimentos.

Questão 35

Sobre a desinfecção de alimentos consumidos crus, assinale a alternativa **correta**.

- A) A diluição do produto desinfetante deve seguir orientação técnica e a rotina da unidade.
- B) A desinfecção dispensa enxágue, pois o produto deve permanecer no alimento para atuar.
- C) Qualquer produto de limpeza pode ser usado, desde que bem diluído em pequena quantidade.
- D) A desinfecção só pode ser feita com água em temperatura ambiente.
- E) A higienização de alimentos crus apenas com água é necessária quando o alimento for servido imediatamente.

Questão 36

A nutricionista orienta sua equipe sobre o uso de óleo em frituras realizadas em tachos ou panelas. Assinale a alternativa **correta**.

- A) O mesmo óleo pode ser reutilizado em até dois dias consecutivos, desde que não haja alteração visível de cor.
- B) A fritura deve ser iniciada com óleo já muito aquecido, acima do ponto de fumaça, para acelerar o preparo.
- C) A presença de resíduos de alimentos no óleo não interfere na qualidade da fritura, desde que a temperatura esteja elevada.
- D) O óleo de fritura deve ser acompanhado quanto à aparência, ao odor e à formação de espuma, sendo descartado quando apresentar sinais de degradação.
- E) Óleo de fritura só precisa ser trocado quando o alimento começar a ficar muito escuro e quando houver formação de espuma.

Questão 37

Preparações frias, como saladas e sobremesas refrigeradas, devem ser distribuídas com cuidados específicos. Assinale a alternativa **correta**.

- A) Alimentos frios podem permanecer em temperatura ambiente durante toda a distribuição, desde que estejam cobertos.
- B) Alimentos frios devem ser retirados da refrigeração horas antes da distribuição para facilitar o serviço.
- C) Preparações frias não precisam de controle, pois não favorecem crescimento microbiano.
- D) O uso de utensílios compartilhados entre preparações frias e quentes não interfere na segurança.
- E) A distribuição de alimentos frios deve manter o controle de temperatura e prevenir contaminação durante o serviço.

Questão 38

Sobras de arroz e feijão cozidos foram armazenadas após o serviço. Sobre a reutilização dessas sobras, assinale a alternativa **correta**.

- A) A reutilização de sobras quentes deve respeitar critérios de armazenamento, tempo, temperatura e segurança sanitária.
- B) Sobras quentes podem ser reaproveitadas em qualquer preparação, mesmo sem novo controle de tempo e temperatura.
- C) Toda sobra quente deve ser descartada obrigatoriamente, sem exceção.
- D) As sobras quentes podem ser misturadas a alimentos crus para facilitar o aproveitamento, desde que critérios como tempo, temperatura e segurança sanitária sejam respeitados.
- E) A utilização de sobras quentes depende apenas da aparência do alimento e critérios como tempo de exposição, temperatura e segurança sanitária devem ser respeitados.

ESTATUTO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE**Questão 39**

De acordo com o Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei n.º 8.069/1990), entre outras, qual medida pode ser aplicável aos pais ou responsáveis?

- A) O encaminhamento a cursos ou programas de orientação.
- B) A suspensão total ou parcial do repasse de verbas públicas.
- C) A suspensão de participação em programas governamentais.
- D) A anulação ou a exclusão da paternidade.
- E) A exclusão em programa oficial ou comunitário de auxílio, orientação e tratamento a alcoólatras e toxicômanos.

Questão 40

O Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei n.º 8.069/1990) considera a ação de natureza disciplinar ou punitiva aplicada com o uso da força física sobre a criança ou o adolescente que resulte em sofrimento físico ou lesão como a definição de

- A) tratamento cruel ou degradante.
- B) grave ameaça.
- C) conduta desumana de tratamento.
- D) punição emocional.
- E) castigo físico.