

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**

- 01. Alimentos como frutas e hortaliças devem ser higienizados, tendo em vista que esses produtos podem ser consumidos crus. A correta higienização consiste em:**
- Selecionar, lavar em água corrente, colocar de molho por 15 minutos em água clorada na diluição de 200 ppm , enxaguar
  - Selecionar, lavar em água corrente, colocar de molho por 60 minutos em água clorada na diluição de 200 ppm , enxaguar
  - Selecionar, lavar em água corrente, colocar de molho por 01 minuto em água clorada na diluição de 200 ppm , enxaguar
  - Selecionar, lavar em água corrente, colocar de molho por 120 minutos em água clorada na diluição de 200 ppm , enxaguar
- 02. Identifique qual a doença que representa o maior problema nutricional de Saúde Pública:**
- Artrose
  - Gastrite
  - Depressão
  - Obesidade
- 03. A higiene pessoal do manipulador de alimentos é atributo necessário e deve seguir algumas recomendações, EXCETO:**
- Cabelos limpos, escovados e protegidos por gorro ou toca
  - Unhas curtas, limpas e sem esmalte
  - Usar anéis e alianças quando higienizadas
  - Mãos e antebraços com higiene adequada
- 04. A Educação Nutricional é considerada uma prática importante na prevenção dos problemas nutricionais no Brasil pelo fato de que:**
- Promove hábitos saudáveis em todas as fases da vida
  - Ensina os conhecimentos nutricionais apenas para indivíduos obesos
  - Corrige os desvios nutricionais priorizando a terceira idade
  - Visa a capacitação dos enfermeiros nas Equipes de Saúde da Família
- 05. Marque a opção que contempla alimentos ricos em vitamina C:**
- Mamão, cenoura e manga
  - Chuchu e repolho
  - Caju, acerola e limão
  - Arroz, farinha e batata
- 06. Várias são as características que identificam um pescado fresco. Marque a resposta INCORRETA:**
- Olhos brilhantes
  - Pele firme
  - Brânquias vermelhas
  - Escamas soltas
- 07. No recebimento de mercadorias, caso haja mais de um fornecedor aguardando, quais alimentos devem ser recebidos primeiro:**
- Alimentos não perecíveis
  - Alimentos perecíveis permitidos em temperatura ambiente
  - Alimentos perecíveis congelados
  - Alimentos perecíveis resfriados e congelados
- 08. A Secretaria de Vigilância Sanitária recomenda que a desinfecção de reservatórios de água, como cisternas e caixas d'água seja realizada com que periodicidade:**
- Uma vez ao ano
  - Duas vezes ao ano
  - Três vezes ao ano
  - Uma vez ao mês
- 09. Caso a nutriz tenha uma redução no suprimento de seu leite deve-se recomendar:**
- Que a mãe substitua o aleitamento materno por leite artificial
  - Que a mãe amamente com maior frequência, para estimular a produção de leite

**CARGO: AUXILIAR DE NUTRIÇÃO**

- c) Que a mãe amamente com menor frequência e ofereça outros alimentos  
d) Que a mãe consuma bebidas alcoólicas

**10. Qual dos alimentos abaixo apresenta boa fonte de Cálcio:**

- a) Refrigerantes  
b) Iogurte  
c) Batata  
d) Alface

**11. As gestantes devem consumir uma maior quantidade de ferro durante o período gestacional. Qual dessas opções você poderia sugerir como uma preparação rica em ferro?**

- a) Chuchu com molho branco  
b) Fígado de boi ensopado  
c) Café com leite  
d) Refrigerante com pastel

**12. O que são as DTAs, também denominadas de toxinfecções:**

- a) Disfunção por Trauma nas Artérias  
b) Demência por Trauma na Adolescência  
c) Doenças Transmitidas por Alimentos  
d) Doenças Transmitidas por Animais

**13. Analise as alternativas abaixo em relação à alimentação da criança:**

- I- Após os 6 meses a mãe deve substituir o leite materno por mingaus e oferecer durante o dia.  
II- A criança pode ser amamentada até os 2 anos, oferecendo também alimentação salgada e frutas.  
III- Caso a criança não aceite a alimentação salgada a amamentação exclusiva pode ser recomendada até que ela complete 1 ano.

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

**14. Quanto ao armazenamento e preservação da matéria-prima, é INCORRETO afirmar que:**

- a) Os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados para serem consumidos em primeiro lugar  
b) Deve-se observar constantemente a data de validade dos produtos, a fim de evitar o vencimento dos mesmos  
c) Deve-se respeitar o espaçamento mínimo necessário (10 cm) que garanta a circulação de ar entre os produtos armazenados em estrados e/ ou prateleiras.  
d) Pode-se apoiar alimentos ou recipientes com alimentos em contato direto com o piso.

**15. Nas preparações com alimentos denominados de "à milanesa", significa que este alimento será passado no ovo e na farinha de:**

- a) Aveia  
b) Mandioca  
c) Rosca  
d) Milho

**16. Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS) o aleitamento materno exclusivo deve ser orientado até que o bebê complete:**

- a) 24 meses  
b) 18 meses  
c) 12 meses  
d) 06 meses

**17. As Doenças Transmitidas por Alimentos, podem provocar um quadro clínico denominado de:**

- a) Gastrenterite  
b) Resfriado  
c) Conjuntivite  
d) Pneumonia

**18. Salada de alface com tomate, arroz cozido, feijão, frango. Segundo a consistência, podemos classificar estas preparações em:**

- a) Dieta Líquida restrita  
b) Dieta Líquida  
c) Dieta Pastosa

d) Dieta Normal

**19. Marque a opção que corresponde à preparação de uma dieta pastosa:**

- a) Frango grelhado
- b) Feijão liquidificado
- c) Maçã picada
- d) Torrada

**20. A principal medida preventiva da osteoporose é atingir o maior pico possível de massa óssea, tendo a ingestão de certo mineral, papel fundamental. Assinale a resposta que representa este mineral.**

- a) Ferro
- b) Zinco
- c) Magnésio
- d) Cálcio