

Concurso Público



Técnico em Nutrição e Dietética

Caderno de Questões
Prova Objetiva

2015

SRH SUPERINTENDÊNCIA
DE RECURSOS
HUMANOS
DA UERJ



01|

A cozinha é um ambiente propício para o desenvolvimento de bactérias e fungos, caso não haja o controle dos fatores favoráveis a esse desenvolvimento. Dentre os procedimentos que devem ser aplicados para combater os microrganismos estão:

- a) controle de temperatura e tempo / não realizar sanitização
- b) controle de temperatura e tempo / manipulação de alimentos
- c) utilização de temperaturas baixas / não realizar sanitização
- d) utilização de temperaturas baixas / manipulação de alimentos

02|

Após operações preliminares, alguns alimentos são submetidos a operações térmicas que irão conferir novas características sensoriais e químicas.

Ao se aquecer o leite, verifica-se a forma de transmissão de calor por:

- a) irradiação
- b) condução
- c) calor seco
- d) convecção

03|

O sistema centralizado de distribuição de refeições é o mais indicado para os serviços de nutrição na área hospitalar, porém sua implantação é difícil pelo seguinte motivo:

- a) onera o custo das refeições servidas
- b) proporciona desperdício de áreas físicas
- c) requer uma maior manipulação dos alimentos
- d) impossibilita a supervisão por parte do nutricionista

04|

O adipômetro é utilizado para medir:

- a) o peso corporal
- b) a estatura corporal
- c) a circunferência braquial
- d) a prega cutânea do tríceps

05|

O leite humano ordenhado, destinado ao consumo de recém-nascidos, não deve apresentar microrganismos capazes de representar agravos à saúde. Dessa forma, é preciso dispor de procedimentos capazes de assegurar a qualidade sanitária do leite.

Uma alternativa eficaz é:

- a) ebulição
- b) liofilização
- c) pressurização
- d) pasteurização

06|

O Serviço de Alimentação de um hospital implementou um Procedimento Operacional Padronizado (POP) relacionado à Higiene e Saúde dos Manipuladores. Esse documento deve conter detalhes sobre:

- a) capacitação de funcionários, com a versão completa de cada aula, bem como a frequência de funcionários
- b) exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução
- c) etapas, frequência e princípios ativos usados na lavagem e desinfecção de superfícies, equipamentos e utensílios
- d) ficha médica de todos os funcionários do Serviço de Alimentação, incluindo histórico de tratamentos médicos de cada um



07|

Na etapa de pré-preparo de alimentos, diversas operações podem ser realizadas. As operações de descascar cenoura e cortar laranja ao meio são classificadas, respectivamente, como:

- a) subdivisão simples / subdivisão simples
- b) subdivisão com separação de partes / subdivisão simples
- c) subdivisão simples / subdivisão com separação de partes
- d) subdivisão com separação de partes / subdivisão com separação de partes

08|

Paciente está internada e na sua prescrição nutricional do dia consta dieta semilíquida. Nesse caso, a sobremesa indicada à dieta é:

- a) melancia fatiada
- b) flan de chocolate
- c) pêssego em calda
- d) goiabada em corte

09|

A análise sensorial verifica como o alimento é percebido pelos sentidos humanos: visão, olfato, sabor, tato e audição. A NBR 12994, de 1993, classifica os métodos de análise sensorial em:

- a) discriminativos, descritivos e subjetivos
- b) comparação pareada, duo-trio e subjetivos
- c) discriminativos, comparação múltipla e descritivos
- d) comparação pareada, comparação múltipla e subjetivos

10|

A partir do leite obtemos vários produtos, tais como: leite condensado, iogurte, manteiga, queijos, entre outros. Quanto ao teor de umidade, os queijos podem ser classificados, além de muito duros e moles, em:

- a) duros e semimoles
- b) gordurosos e semimoles
- c) duros e longa fermentação
- d) gordurosos e longa fermentação

11|

A avaliação sensorial dá suporte técnico para pesquisa, industrialização, *marketing* e controle de qualidade. Para se definir o número máximo de amostras oferecidas, sem causar fadiga sensorial, deve-se observar, dentre outros, os seguintes aspectos:

- a) propriedades físicas, tipo de teste e vida útil do produto
- b) experiência do avaliador, tipo de teste e quantidade do produto
- c) quantidade do produto, vida útil do produto e propriedades químicas
- d) propriedades químicas, experiência do avaliador e propriedades físicas

12|

Produtos e preparações cocionados devem ser previamente resfriados para posterior congelamento. O adequado processo de resfriamento consiste em:

- a) manter a temperatura de 10°C durante seis horas
- b) reduzir a temperatura de 60°C a 5°C em até uma hora
- c) reduzir a temperatura de 60°C a 10°C em até duas horas
- d) manter a temperatura de 20°C até que as preparações esfriem

13|

Para comprovar que a entrega de refeições prontas para o consumo está sendo feita de forma adequada, os meios de transporte devem apresentar as seguintes características:

- a) transporte aberto com proteção
- b) transporte aberto sem proteção
- c) transporte fechado à temperatura ambiente
- d) transporte fechado, isotérmico ou refrigerado

14|

Para que haja redução da carga microbiana da pele das mãos e antebraços a níveis seguros, antes da manipulação de alimentos, os funcionários deverão realizar o seguinte procedimento:

- a) limpeza
- b) antissepsia
- c) desinfecção
- d) esterilização

15|

A indústria utiliza vários métodos de conservação de alimentos. Dentre eles, aquele que apresenta as vantagens de concentrar os nutrientes e reduzir significativamente peso e volume é:

- a) irradiação
- b) resfriamento
- c) desidratação
- d) congelamento

16|

Cada fórmula láctea produzida no lactário deve ter amostra separada por lote e ser identificada com nome do local, data, horário e produto. O volume mínimo da amostra, o período de armazenamento e a temperatura de resfriamento adequados são, respectivamente:

- a) 100 ml / 72h / 4°C
- b) 100 ml / 48h / 4°C
- c) 200 ml / 72h / 0°C
- d) 200 ml / 48h / 0°C

17|

O congelamento é um dos melhores métodos de conservação de alimentos a longo prazo, desde que todo o processo seja feito de forma adequada, evitando a formação de grandes cristais de gelo.

Pode-se citar como desvantagens do congelamento:

- a) microrganismos são destruídos / esporos são resistentes / toxinas são destruídas
- b) microrganismos são destruídos / esporos não são resistentes / toxinas são destruídas
- c) microrganismos não são destruídos / esporos são resistentes / toxinas não são destruídas
- d) microrganismos são destruídos parcialmente / esporos não são resistentes / toxinas não são destruídas

18|

O Banco de Leite Humano (BLH) deve obedecer a um "layout" com fluxo unidirecional de pessoas e produtos para não comprometer a qualidade do leite processado.

A organização do BLH é constituída das seguintes unidades:

- a) direção, administrativa e técnica
- b) organização, técnica e distribuição
- c) planejamento, recepção e laboratório
- d) coordenação, controle e planejamento



19|

A fim de manter uma boa organização e a qualidade dos produtos estocados, o armazenamento de produtos não perecíveis deve obedecer a certas normas, sendo uma delas:

- a) os gêneros alimentícios em pó, após abertura da embalagem para fracionamento, poderão ser mantidos na embalagem original
- b) as caixas de madeira poderão permanecer na despensa, desde que protegidas por plástico, até serem devolvidas ao fornecedor
- c) as prateleiras e estrados poderão ficar encostados na parede se houver pouco espaço, desde que estas estejam sem umidade
- d) os gêneros alimentícios devem ser organizados nas prateleiras de acordo com a data de validade (primeiro que vence, primeiro que sai)

20|

Ao se escolher ovos, deve-se inicialmente observar as características das cascas, pois indicam se os mesmos são frescos ou não.

Duas características sensoriais das cascas de ovos frescos são:

- a) lisas e opacas
- b) lisas e brilhantes
- c) rugosas e opacas
- d) rugosas e brilhantes

21|

Os pescados de água doce ou salgada podem ser classificados em peixes, moluscos, crustáceos e quelônios. Para o reconhecimento do peixe fresco, é necessário observar os seguintes sinais:

- a) olho brilhante, escama solta e pele rugosa
- b) guelra vermelha, escama solta e carne elástica
- c) olho brilhante, escama aderida e carne elástica
- d) guelra vermelha, escama aderida e pele rugosa

22|

A coalhada pode formar-se por via láctica ou enzimática, originando a ricota e o queijo frescal. A enzima com maior aplicação na indústria queijeira é a:

- a) renina
- b) lipase
- c) fosfatase
- d) coagulase

23|

Os métodos de conservação de alimentos são especialmente importantes para o aumento do tempo de vida útil dos mesmos, destruindo os microrganismos. Alguns métodos se destacam também por diminuir peso e volume dos alimentos/produtos alimentícios.

As temperaturas e os tempos das modalidades de pasteurização LTH e HTST são, respectivamente:

- a) 62-68°C / 30 minutos e 72-85°C / 15-20 segundos
- b) 50-72°C / 20 minutos e 72-85°C / 05-10 segundos
- c) 62-68°C / 20 minutos e 72-100°C / 15-20 segundos
- d) 65-72°C / 30 minutos e 72-125°C / 05-10 segundos



24|

Durante uma aula sobre tipos de dietas hospitalares, a nutricionista apresentou o problema de um paciente que passará por cirurgia de cólon. Em casos como este, a dieta a ser prescrita no pré-operatório deverá ser:

- a) semilíquida
- b) líquida restrita
- c) líquida completa
- d) líquida espessada

25|

O Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) deve, primeiramente, identificar os perigos potenciais num fluxo de produção.

Sendo assim, durante a etapa de pré-preparo de um alimento, é identificado como perigo de natureza química a presença de:

- a) lesão na pele do manipulador
- b) formigas na bancada de pré-preparo
- c) tábua de madeira a ser utilizada para o pré-preparo
- d) produto de limpeza na bancada, próximo ao alimento

26|

O melhor método de cocção por calor úmido para a preparação da maionese de batata com cenoura, em que não haverá aproveitamento da água de cocção, é:

- a) forno
- b) gordura
- c) água em ebulição
- d) fervura a fogo lento

27|

Os alimentos congelados não são bons substratos para o crescimento microbiano devido à baixa temperatura, a redução da atividade aquosa e a modificação das características da fração não congelada.

A temperatura, em °C, em que bactérias, leveduras e mofo não se proliferam, é, respectivamente, menor ou igual a:

- a) - 8 / - 8 / - 12
- b) - 18 / - 8 / - 10
- c) - 8 / - 10 / - 12
- d) - 18 / - 10 / - 10

28|

Os cereais, na indústria alimentícia, são amplamente utilizados em panificação devido à presença de glúten, que fornece características viscoelásticas aos produtos.

O glúten é uma proteína formada, basicamente, pela glutenina:

- a) amido
- b) gliadina
- c) glicetiva
- d) flavonoides

29|

Existem diferentes tipos de Pontos Críticos de Controle (PCC) que devem ser identificados num Sistema APPCC. O procedimento relacionado a um PCCe, que elimina as formas vegetativas de microrganismos é:

- a) cocção
- b) refrigeração
- c) banho-maria
- d) congelamento



30|

As geleias, doces em massa e frutas cristalizadas são exemplos de produtos conservados pela presença de açúcar. Para o fabrico de geleia, os componentes indispensáveis, além do açúcar, são:

- a) pectina e base
- b) pectina e ácido
- c) queratina e base
- d) queratina e ácido

31|

No preparo de churrasco na brasa, o processo de cocção e o método utilizado, respectivamente, são:

- a) calor seco / ar confinado
- b) calor úmido / ar confinado
- c) calor seco / aquecimento do ar livre
- d) calor úmido / aquecimento do ar livre

32|

Considerando que um lactário deve seguir normas de trabalho previamente estabelecidas, a temperatura do refrigerador desse setor deve ser registrada pelo menos uma vez a cada turno de serviço, e deve estar na faixa, em °C, de:

- a) 4 a 8
- b) 2 a 4
- c) 0 a 2
- d) - 2 a 2

33|

A cristalização no congelamento ocorre em duas etapas: a nucleação e o crescimento dos cristais. O número, o tamanho e a forma dos cristais podem variar de uma área a outra do alimento, principalmente em produtos sólidos ou de grande viscosidade.

A velocidade de resfriamento pode ser lenta ou rápida, definindo a forma dos cristais. Nas velocidades lenta e rápida, as suas formas são, respectivamente:

- a) cristalóide / arredondada
- b) alongada / arredondada
- c) cristalóide / hexagonal
- d) alongada / hexagonal

34|

No setor de recebimento de gêneros alimentícios é feito o controle quantitativo e qualitativo das mercadorias entregues. Nessa etapa, deve ser realizado o seguinte procedimento obrigatório:

- a) avaliar data de validade, condições das embalagens e qualidade sensorial dos produtos
- b) realizar a análise microbiológica de todos os gêneros perecíveis, estocáveis e descartáveis
- c) armazenar os produtos em prateleiras específicas de acordo com a data de validade e o lote
- d) verificar as temperaturas dos veículos de transporte: 50°C para alimentos quentes e 0°C para congelados

35|

A aplicação correta de regras/procedimentos/técnicas de congelamento de alimentos visa garantir a qualidade dos produtos/preparações congeladas. Alguns cuidados a serem observados são:

- a) coccionar em tempo maior que o habitual / congelar em grandes volumes
- b) coccionar em tempo menor que o habitual / embalar em grandes volumes
- c) coccionar em tempo maior que o habitual / congelar em pequenas quantidades ou tamanhos
- d) coccionar em tempo menor que o habitual / congelar em pequenas quantidades ou tamanhos

36|

O Estatuto do Idoso assegura ao idoso internado ou em observação o direito a acompanhante, devendo o órgão de saúde proporcionar as condições adequadas para a sua permanência.

O sistema de distribuição de refeições para acompanhantes mais recomendado no Brasil, por ser prático e funcional, é:

- a) à francesa
- b) self service
- c) cafeteria fixa
- d) esteira rolante

37|

Uma das atribuições de um técnico em nutrição e dietética é orientar o uso correto de uniformes e EPIs pelos funcionários do lactário.

Sendo assim, um funcionário paramentado adequadamente para o preparo de mamadeiras deve utilizar, dentre outros, os seguintes itens:

- a) bibico, avental de plástico, sapatilha descartável sobre o calçado fechado
- b) bibico, avental descartável, sapatilha descartável sobre o calçado aberto ou fechado
- c) touca descartável, avental descartável, sapatilha descartável sobre o calçado fechado
- d) touca descartável, avental de plástico, sapatilha descartável sobre o calçado aberto ou fechado

38|

Os inquéritos alimentares avaliam a ingestão alimentar de indivíduos e grupos populacionais.

O método de investigação do consumo alimentar utilizado em estudos epidemiológicos para relacionar a dieta com a ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis é:

- a) diário alimentar
- b) história dietética
- c) recordatório 24 horas
- d) questionário de frequência alimentar

39|

O inquérito recordatório de 24 horas apresenta como vantagem a estimativa do:

- a) consumo alimentar habitual
- b) consumo alimentar atual
- c) histórico alimentar
- d) padrão alimentar

40|

De acordo com o Código de Ética do Técnico em Nutrição e Dietética, é direito desse profissional:

- a) fornecer certificado de qualidade de gêneros alimentícios, materiais, equipamentos e serviços
- b) prescrever dietas para população enferma ou sadia em hospitais, ambulatórios e consultórios
- c) opinar em assuntos básicos de alimentação e nutrição, desde que compatíveis com a formação escolar
- d) emitir atestado de comparecimento à consulta nutricional para fins de comprovação do paciente