

PROVA OBJETIVA PSS NUTRICIONISTA

Nome do candidato

Inscrição

RG

Sala

LEIA AS INSTRUÇÕES COM ATENÇÃO:

- Você recebeu sua folha de respostas e este caderno contendo 20 questões objetivas.
- Preencha com seus dados na capa deste caderno e na folha de respostas.
- Quando for permitido abrir o caderno, verifique se está completo ou se apresenta imperfeições. Caso haja algum problema, informe ao fiscal da sala.
- Leia cuidadosamente todas as questões e escolha a resposta que você considera correta.
- Marque, na folha de respostas, com caneta de tinta azul ou preta, a letra correspondente à alternativa que você escolheu.
- A duração da prova é de 2 (duas) horas, já incluído o tempo para o preenchimento da folha de respostas.
- Só será permitida a saída definitiva da sala e do prédio após transcorridas 1 (uma) hora de duração da prova.
- Deverão permanecer em cada uma das salas de prova os 2 (dois) últimos candidatos, até que o último deles entregue sua prova, assinando termo respectivo.
- Ao sair, você entregará ao fiscal a folha de respostas e este caderno, podendo levar apenas o rascunho de gabarito, para futura conferência.
- Até que você saia do prédio, todas as proibições e orientações continuam válidas.

**AGUARDE A ORDEM DO FISCAL PARA ABRIR ESTE CADERNO
DE QUESTÕES.**

Assinatura do candidato: _____

PROVA DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Questões numeradas de 01 a 20

1- Escolha a opção que completa a frase de forma correta:

O objetivo do _____ Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, segundo a Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009 é contribuir para _____ e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis _____, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de _____ que cubram as suas necessidades nutricionais durante o _____.

- a) Projeto – a ampliação – dos alunos – alimentos – ano letivo.
- b) Projeto - o crescimento - dos alunos – refeições - ano letivo.
- c) Programa – o crescimento - dos alunos – refeições - período letivo.
- d) Programa - a ampliação – das crianças – refeições – período letivo.

2- Assinale com V as alternativas VERDADEIRAS e F as alternativas FALSAS, depois escolha a opção mais adequada.

Conforme a Lei Nº 11.947, De 16 de Junho de 2009 serão considerados como parte da rede estadual, municipal e distrital, ainda, os alunos matriculados em:

() programas educacionais voltados para a terceira idade, sem vínculos formais com instituições de ensino reconhecidas

() creches, pré-escolas e escolas comunitárias de ensino fundamental e médio conveniadas com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios.

() cursos técnicos e profissionalizantes não vinculados às instituições educacionais estaduais, municipais ou distritais.

() creches, pré-escolas e escolas do ensino fundamental e médio qualificadas como entidades filantrópicas ou por elas mantidas, inclusive as de educação especial;

() programas de educação a distância para adultos que não estejam matriculados em instituições reconhecidas pelo Ministério da Educação.

- a) F, V, F, V, F.
- b) V, V, F, F, F.
- c) F, V, V, F, F.
- d) V, F, V, F, V.

3- De acordo com o art. 7º da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020. Participam do PNAE:

- a) O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, a Entidade Executora e a Unidade Executora.
- b) O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, o Conselho de Alimentação Escolar e a Unidade Executora.
- c) A Entidade Executora, o Conselho de Alimentação Escolar e a Unidade Executora.
- d) O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, a Entidade Executora, o Conselho de Alimentação Escolar e a Unidade Executora.

4- Segundo a da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, deve-se observar os seguintes princípios no processo de ensino e aprendizagem das ações de EAN:

- I – Sustentabilidade social, ambiental e econômica;
- II – Abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade;
- III – Valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas;
- IV – A comida e o alimento como referências; valorização da culinária enquanto prática emancipatória;
- V – A promoção do autocuidado e da autonomia;
- VI – A educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos;
- VII – A diversidade nos cenários de prática;
- VIII – Intersetorialidade;
- IX – Planejamento, avaliação e monitoramento das ações.

Assinale a alternativa correta:

- a) I, II, III, IV, VI, VII, IX apenas.
- b) I, II, III, V, VI, VII, VIII, IX apenas.
- c) Todas as alternativas são corretas.
- d) I, III, IV VI, VII, VIII, IX apenas.

5- Escolha a opção que completa a frase de forma correta conforme o que sugere o Guia alimentar para menores de 2 anos

Nos primeiros anos de vida, a _____ e a _____ com que os alimentos são oferecidos influenciam a formação do _____ e a relação da criança com a _____. A criança que come alimentos saudáveis e _____ quando pequena tem mais chances de se tornar uma pessoa adulta consciente e autônoma para fazer boas escolhas alimentares.

- a) Uniformidade – rapidez – olfato – natureza – rejeita.
- b) Abundância – amabilidade – apetite – nutrição – distraída.
- c) Restrição – rigidez – sono – natureza – curiosa.
- d) Variedade – forma – paladar – alimentação – adequados.

6- O Guia Alimentar para a população brasileira mostra que alimentos in natura ou minimamente processados, em grande variedade e predominantemente de origem vegetal, são a base para uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar social e ambientalmente sustentável. São alimentos minimamente processados:

- a) milho espiga, arroz branco e salgadinho de pacote.
- b) abacaxi em calda, feijão e sal grosso.
- c) milho, espiga, linguiça de frango e açúcar.
- d) farinha de trigo, leite em pó e carne de porco congelada.

7- De acordo com a Lei Federal nº 11.947/2009, o percentual mínimo de recursos financeiros repassados aos estados e municípios pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação para o Programa Nacional de Alimentação Escolar, que deve ser utilizado obrigatoriamente na compra de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar é de:

- a) 40%.
- b) 30%.
- c) 10%.
- d) 50%.

8- O Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) estabelece vários princípios, dentre eles:

- a) a alimentação adequada e saudável, que provém de um sistema alimentar social e ambientalmente sustentável.
- b) a aplicação de orientações básicas, como comer com regularidade e com atenção, em ambientes apropriados e em companhia.
- c) a adoção de recomendações gerais como padrões alimentares saudáveis, considerando os aspectos biopsicossociais.
- d) a redução do consumo de alimentos ultraprocessados e o estímulo ao aumento do consumo de alimentos in natura ou minimamente processados.

9- São metas prioritárias das ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), no ambiente escolar, EXCETO:

- a) Utilizar a alimentação escolar como ferramenta pedagógica para EAN.
- b) Reduzir o número de Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar (Cecanes).
- c) Ampliar parcerias para o desenvolvimento de projetos referentes à execução do PNAE.
- d) Acompanhar e monitorar as ações de EAN nas escolas de educação básica.

10- O Guia alimentar para população brasileira nos sugere quatro recomendações sobre a alimentação saudável. Assinale a alternativa incorreta.

- a) Faça de alimentos in natura ou minimamente processados a base de sua alimentação e evite alimentos ultraprocessados.
- b) Utilize óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias.
- c) Limite o uso de alimentos processados, consumindo-os, em pequenas quantidades, como ingredientes de preparações culinárias ou como parte de refeições baseadas em alimentos in natura ou minimamente processados.
- d) Consuma regularmente alimentos ultraprocessados, pois são práticos e convenientes para o estilo de vida moderno, sendo uma opção saudável.

11- A resolução CFN Nº 465 de 23 de agosto de 2010 trata sobre a atuação do nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar. Levando em consideração as atribuições do profissional nesta área, são definidas como atividades obrigatórias, exceto:

- a) Realizar diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional, calculando os parâmetros nutricionais para atendimento da clientela, com base no resultado da avaliação nutricional em consonância com os com os parâmetros definidos nas normativas do FNDE.
- b) Participar da avaliação técnica no processo de aquisição de utensílios e equipamentos, produtos de limpeza e desinfecção, bem como na contratação de prestadores de serviços que interfiram diretamente na execução do PAE.
- c) Interagir com os agricultores familiares e empreendedores familiares rurais e suas organizações, de forma a conhecer a produção local inserindo esses produtos na alimentação escolar.
- d) Elaborar fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio.

12- O Guia Alimentar para a População Brasileira representa uma das estratégias essenciais para colocar em prática a orientação de promover uma alimentação adequada e saudável, integrando-se à Política Nacional de Alimentação e Nutrição. As diretrizes desse guia são resumidas nos "Dez Passos para uma Alimentação Adequada e Saudável". O terceiro passo destaca a importância de "Limitar o consumo de alimentos processados". Nesse contexto, são alimentos processados:

- a) leite pasteurizado, pão, suco artificial.
- b) Leite fermentado, iogurte natural, Biscoito recheado.
- c) sardinha em lata, frutas em calda, charque.
- d) frutas cristalizadas, refrigerante, bolo.

13- Com relação ao planejamento alimentar, no âmbito do PNAE, analise as afirmativas a seguir:

- I - Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou ultraprocessados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.
- II - Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.
- III - Os cardápios devem atender às especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas.
- IV- Cabe ao nutricionista RT a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitados o hábito e a cultura alimentar.

São corretas as afirmações:

- a) II e IV
- b) I, III e IV
- c) II, III e IV
- d) Todas as afirmativas estão corretas

14- O Conselho de Alimentação escolar é um órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento. Tendo como base a legislação pertinente ao conselho, analise as atribuições abaixo:

- I- acompanhar e fiscalizar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar.
- II - zelar pela qualidade dos alimentos, em especial quanto às condições higiênicas, bem como a aceitabilidade dos cardápios oferecidos.
- III - receber o relatório anual de gestão do PNAE e emitir parecer conclusivo a respeito, aprovando ou reprovando a execução do Programa.
- IV - comunicar ao FNDE, aos Tribunais de Contas, à Controladoria-Geral da União, ao Ministério Público e aos demais órgãos de controle qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE, inclusive em relação ao apoio para funcionamento do CAE, sob pena de responsabilidade solidária de seus membros.

São verdadeiras as afirmações:

- a) I, II e IV
- b) III e IV
- c) I, II e III
- d) Todas as afirmativas estão corretas

15- É de responsabilidade da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, mediante atuação coordenada dos profissionais de educação e do responsável técnico e demais nutricionistas, a inclusão da educação alimentar e nutricional – EAN no processo de ensino e aprendizagem. Com relação ao desenvolvimento de atividades de EAN no ambiente escolar, assinale a alternativa correta:

- a) As atividades devem ser elaboradas em dias não letivos, para não atrapalhar a programação curricular.
- b) As ações de EAN não precisam ser planejadas ou documentadas.
- c) as ações de EAN podem incluir diferentes saberes e temas relacionados à alimentação, nos campos da cultura, da história, da geografia, dentre outros, para que os alimentos e a alimentação sejam conteúdo de aprendizado específico e também recurso para aprendizagem de diferentes temas.
- d) As atividades de EAN só podem ser desenvolvidas pelo nutricionista responsável técnico.

16-Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na Resolução 06 de 08 de maio de 2020. São recomendações da resolução, exceto:

- a) Ofertar no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;
- b) Ofertar no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;
- c) Ofertar no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para os estudantes matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches;

- d) Ofertar no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial;

17- A alimentação escolar, no âmbito do PNAE, também coloca uma série de limitações e proibições quanto a oferta de alimentos processados e ultraprocessados. Analise as afirmações abaixo:

- I - Limitar a oferta de biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial; e a, no máximo, sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais, em período integral;
- II - É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE
- III - É proibida a oferta de margarina, creme vegetal e gorduras trans em todos os cardápios.
- IV - É proibida a oferta de preparações regionais doces.

São verdadeiras as afirmações:

- a) I e II;
- b) I, II e III;
- c) I e III;
- d) Todas as alternativas estão corretas

18- A aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar é uma das obrigadoriedades condicionadas à liberação do recurso federal. Com relação ao tema, assinale a alternativa correta:

- a) A aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Família e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações deverá ser realizado através de processo licitatório na modalidade de pregão eletrônico.
- b) Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.
- c) O preço pago pelo produto será o precificado pelo próprio produtor, não sendo necessário a realização de pesquisa de preço.
- d) Na impossibilidade de realização de pesquisa de preços de produtos agroecológicos ou orgânicos, a EEx pode acrescentar aos preços desses produtos em até 50% (cinquenta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais.

19- O Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos traz 12 passos para uma alimentação saudável. Fazem parte desses passos, exceto:

- a) Amamentar até 2 anos ou mais, oferecendo somente o leite materno até 6 meses;
- b) Oferecer alimentos in natura ou minimamente processados, além do leite materno, a partir dos 6 meses;
- c) Oferecer água própria para o consumo, sucos, refrigerantes e outras bebidas açucaradas a partir dos 6 meses;
- d) Não oferecer alimentos ultraprocessados para a criança;

20- Dentre as atividades obrigatórias no âmbito do PNAE, destaca-se a supervisão e orientação quanto às Boas Práticas na Manipulação de Alimentos. Considerando o tema, assinale a alternativa incorreta:

- a) As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.
- b) Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade devem ser descartados imediatamente, para não haver contaminação.
- c) Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.
- d) Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.