



PREFEITURA MUNICIPAL DE SALTO VELOSO
PROCESSO SELETIVO – EDITAL 003/2017
Prova: 02 de julho de 2017

Nome do Candidato: _____

PROVA DE AUXILIAR DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Esta prova é composta de 20 questões, elaboradas de acordo com os conteúdos relacionados no Edital 003/2017. Relaciona os conhecimentos mencionados no Edital citado.

01 - Você está recebendo o seguinte material:

a) Este caderno com o enunciado das **questões objetivas**, assim distribuídas:

Disciplina	Número de Questões	Peso Individual	Peso Total
Língua Portuguesa	5	5,0	25,0
Matemática	5	5,0	25,0
Conhecimentos Específicos	10	5,0	50,0
Total	20	5,0	100,0

b) Um cartão-resposta destinado às respostas das questões de múltipla escolha, sendo que o desenvolvimento e as respostas das questões deverão ser feitos a caneta esferográfica e dispostos nos espaços especificados no Cartão de Respostas (gabarito).

02 - Verifique se este material está em ordem e/ou possui algum erro ortográfico, de digitação, ou que dificulte o entendimento da questão, em que o contexto não permita seu entendimento. Caso isso fique constatado, notifique imediatamente o responsável pela sala, para que se faça as possíveis correções, minimizando a(s) dúvida(s), em igualdade de condições para todos os candidatos e, em tempo (antes que alguém já tenha entregue a prova).

Obs: Dúvidas simples que não impliquem no entendimento do contexto da questão, não serão anuladas por este simples argumento.

03 – Anote o seu nome no Cartão-Resposta e lembre-se de assiná-lo no espaço próprio, utilizando caneta esferográfica.

04 - No Cartão-Resposta, a marcação das letras correspondentes às respostas assinaladas por você (apenas uma resposta por questão) deve ser feita cobrindo a letra, com caneta esferográfica azul ou preta.

Obs: A comissão organizadora do seletivo não se responsabilizará pelo fornecimento de caneta aos candidatos.

05 - Tenha muito cuidado com o Cartão-Resposta, para não o dobrar, amassar ou manchar. Qualquer rasura no cartão resposta anula a questão.

06 - Esta prova é individual. É vetada qualquer comunicação e troca de material entre os presentes, consultas a material bibliográfico, cadernos ou anotações de qualquer espécie.

07 - Quando terminar, entregue ao responsável da sala o Cartão-Resposta e o Caderno de Respostas e assine a Lista de Presença.

08 - Você terá 02 horas e 30 minutos para responder às questões objetivas e preencher o Cartão-Resposta. Findo o qual o candidato deverá, obrigatoriamente, entregá-lo.

09- A prova terá início às 8h.

10- O candidato só poderá se ausentar do recinto das provas após **1 (uma) hora** contada a partir do efetivo início das mesmas.

11 – Os três últimos candidatos a terminar a prova deverão ficar no local até que todos tenham terminado e entregue a prova.

Obs: Os três últimos candidatos que permanecerem na sala deverão rubricar os gabaritos de todos os demais candidatos que fizeram as provas, como testemunha de que as questões em branco ou rasuradas no gabarito tenham sido efetivamente anuladas na presença do candidato e confirmada por este, por meio de uma rubrica.

12 - Se houver necessidade de anular alguma questão, por recurso oficializado por qualquer um dos candidatos, o(s) ponto(s) correspondente(s) a ela serão distribuídos de forma igualitária para todos os candidatos que tiverem em sua prova a mesma questão.

13 - O(a) candidato(a) que for surpreendido com “cola” ou passando respostas terá sua prova recolhida e receberá nota ZERO.

BOA PROVA!

Rubrica/Ass. do candidato como ciente das condições/informações acima: _____

QUESTÃO 01) O PNAE é o mais antigo programa social do Governo Federal na área da educação. Desde sua criação, em 1954, até 1993, ele esteve nas mãos do Governo Federal, que comprava e distribuía os alimentos para as escolas de todo o País. A partir de 1994 isso começou a mudar. Atualmente, o Programa Nacional de Alimentação Escolar é coordenado pelo Governo Federal, mas quem coloca ele em prática são as EEs (Entidades Executoras), que são basicamente os Estados, o Distrito Federal e os Municípios. Sem a necessidade de fazer qualquer convênio ou contrato, o Governo Federal transfere dinheiro do FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação) – órgão responsável pela coordenação do PNAE – às EEs para que elas comprem produtos para fazer a merenda, de acordo com o número de alunos de cada município.

Em relação aos **recursos** que o Programa Nacional de Alimentação Escolar repassa aos municípios, podemos afirmar que estes

- A) são suficientes para oferecer uma alimentação escolar de qualidade, sem que haja necessidade de contrapartida do município.
- B) são insuficientes, quase irrisórios, e não representa uma fonte de recursos reconhecida pelo município.
- C) correspondem a um auxílio dado pelo Governo Federal aos municípios, para que promovam uma alimentação escolar de maior qualidade, de acordo com suas possibilidades financeiras.
- D) são abundantes e que, normalmente, o município acaba tendo dificuldades para investir todos os recursos que recebe, em razão do pequeno número de alunos.

QUESTÃO 02) Segundo o PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar, “A escola tem um papel importante na educação nutricional e no estímulo a um modo de vida saudável. Por isso, o cardápio das escolas que participam desse Programa deve ser elaborado por um **profissional habilitado**, respeitando os hábitos alimentares e o que se cultiva em cada região”.

O profissional a que se refere o texto acima corresponde ao

- A) Diretor da unidade escolar.
- B) Nutricionista.
- C) Auxiliar de Alimentação e Nutrição.
- D) Cozinheiro.

QUESTÃO 03) O Programa de Alimentação Escolar das escolas da Rede Municipal é acompanhado de perto por um Conselho, ao qual compete diversas atribuições como: fiscalizar a utilização dos recursos, aprovar as prestações de contas e emitir parecer, cuidar da qualidade da merenda servida nas escolas, etc.

Como é o nome oficial desse Conselho que cuida da Merenda Escolar?

- A) Conselho de Alimentação Escolar.
- B) Conselho de Alimentação e Nutrição.
- C) Conselho da Merenda Escolar.
- D) Conselho Municipal de Educação e Alimentação Escolar.

QUESTÃO 04) Atualmente, em razão do tipo de dieta alimentar que as crianças e adolescentes estão submetidos, há um crescente aumento de alunos com intolerância alimentar, em que a oferta da Merenda Escolar deve estar atenta. A doença celíaca é uma delas.

A doença celíaca (DC) é uma doença do intestino delgado, caracterizada pela intolerância permanente ao glúten. Seu único tratamento é a dieta isenta de glúten. (fonte: [http://www.fbg.org.br/Arquivos/ Inform_J9JVVS.pdf](http://www.fbg.org.br/Arquivos/Inform_J9JVVS.pdf)).

O GLÚTEN é a principal proteína presente especialmente

- A) no feijão, arroz, pão de milho e salsicha .
- B) nas frutas, legumes, verduras e peixes.
- C) no pão, massas, frutas, aveia e verduras.
- D) no trigo, aveia, centeio, cevada e malte.

QUESTÃO 05) Leia o texto apresentado no Manual de Orientação para a Alimentação Escolar na Educação Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e na Educação de Jovens e Adultos, 2ª Edição, 2012, do MEC/FNDE:

“(…) É comum os adolescentes trocarem a ingestão do leite por líquidos de alta densidade energética como refrigerantes e sucos artificiais, comprometendo a ingestão de cálcio. Cientes de que o risco de osteoporose na vida adulta dependerá parcialmente do depósito de cálcio ósseo na adolescência, ressalta-se a importância de manter no cardápio escolar, alimentos lácteos. Da mesma forma, é importante oferecer e incentivar o consumo de água por parte dos adolescentes.

O zinco é essencial para o crescimento e maturação sexual, a retenção desse mineral no organismo aumenta significativamente no estirão de crescimento físico. Boas fontes alimentares deste mineral são os frutos do mar, carnes e frutas oleaginosas, lácteos e leguminosas.

De acordo com o texto, mesmo diante da importância dos produtos lácteos no cardápio da merenda escolar e no dia a dia das crianças e adolescentes, devemos nos preocupar com a oferta desses produtos na merenda escolar, em razão dos alunos que possam apresentar, especialmente, intolerância

- A) ao glúten. B) à lactose. C) ao açúcar. D) ao sal.

QUESTÃO 06) O artigo 166 da CLT – Consolidação das Leis do Trabalho diz: “A empresa é obrigada a fornecer aos empregados, gratuitamente, equipamento de proteção individual adequado ao risco e em perfeito estado de conservação e funcionamento, sempre que as medidas de ordem geral não ofereçam completa proteção contra os riscos de acidentes e danos à saúde dos empregados.”

De acordo com o Art. 166 da Consolidação das Leis do Trabalho, é correto afirmar que?

- A) A empresa deve fornecer todo e qualquer EPI que o funcionário achar de seja necessário.
B) Os EPI's devem ser utilizados de acordo com o critério do funcionário.
C) Em absolutamente todas as situações de trabalho a empresa é obrigada a fornecer EPI.
D) Mesmo havendo perda ou dano de EPI's a empresa é obrigada a manter o fornecimento dos mesmos.

QUESTÃO 07) Dados do Ministério da Saúde indicam que alimentos crus, como ovos e carnes vermelhas, são responsáveis em média, por 34,5% dos surtos de doenças transmitidas por alimentos que ocorrem no Brasil. (ANVISA, 2009).

O processo de cozimento deve ser feito em uma temperatura maior ou igual a 74°C, garantindo assim que a maior parte dos microrganismos prejudiciais à nossa saúde sejam eliminados.

É muito importante tomarmos cuidado para que a contaminação cruzada não ocorra entre os alimentos durante o armazenamento e a manipulação. Se não fizermos a higiene adequada de mãos e utensílios entre uma atividade e outra, a contaminação também poderá ocorrer. (fonte: <http://www.alimentarum.com.br/ler-post/15/contaminacao-cruzada>)

Julgue as afirmativas sobre como evitar a contaminação cruzada:

- I. Utilize diferentes equipamentos e utensílios, como facas ou tábuas de corte para alimentos crus e para alimentos cozidos.
II. Guarde os alimentos em embalagens ou recipientes fechados, para que não haja contato entre alimentos crus e cozidos.
III. Seque bem as mãos em toalha de pano, mesmo que, de uso coletivo, desde que esteja bem seca, pois a umidade pode ampliar as possibilidades de contaminação.
IV. Lavar bem os utensílios e as mãos depois de manipular alimentos crus.
V. Alimentos crus devem ser guardados na parte superior do refrigerador, e os já preparados na parte inferior, quando não houver número suficiente de refrigeradores.
VI. Não prepare saladas nas tábuas de cortar, que tenham sido usadas com carne crua.

Quais afirmativas estão corretas para se evitar a contaminação cruzada?

- A) I, II, IV e VI.
B) I, II, III, IV e VI.
C) II, III, IV, V e VI.
D) Todas estão corretas.

QUESTÃO 08) Leia o texto:

“Tanto as crianças em idade escolar quanto os adolescentes encontram-se numa fase crítica para o desenvolvimento da obesidade, principalmente por atualmente existir uma tendência para a prática de atividades de lazer inativo associada a uma alimentação inadequada, com baixo consumo de alimentos que contem vitaminas, minerais e fibras, como [...], e o consumo de lanches hipercalóricos em substituição às principais refeições.”

O texto consta do Manual de Orientação para a Alimentação Escolar, 2ª Edição, Cecane SC/FNDE, cuja parte suprimida e destacada com [...], se refere a alimentos ricos em vitaminas, minerais e fibras.

Quais entre os alimentos citados são ricos em vitaminas, minerais e fibras?

- A) Frutas e hortaliças.
- B) Feijão, arroz e batata.
- C) Lentilha, verduras e arroz.
- D) Embutidos, frutas e legumes

QUESTÃO 09) Leia o texto:

“Muitas pessoas não se conscientizam da importância da higiene pessoal em relação à manipulação de alimentos e também do consumo dos mesmos. Lavar as mãos adequadamente antes de manipular e comer o alimento; cortar as unhas; evitar uso de adornos tais como anel, pulseira, relógio, brincos; uso de touca e avental; cobrir qualquer tipo de ferimento; entre outras são medidas fundamentais para assegurar a elaboração de alimentos inócuos, saudáveis e são. Quando essas práticas simples não são obedecidas, muitos microrganismos patogênicos podem contaminar os alimentos tornando-os um fator de risco para a saúde humana (BENEVIDES & LOVATTI, 2004).”

Com base no texto acima, qual seria a atitude mais assertiva em relação ao uso de brincos e anéis na manipulação de alimentos?

- A) Envolver com esparadrapo ou fita crepe branca os adornos para que não caiam na comida.
- B) Usar luva para cobrir o(s) anel(is) e touca para cobrir os brincos.
- C) Guardá-los no bolso do guarda-pó, jaleco ou calça, desde que tenha botão ou velcro para fechar bem.
- D) Tirá-los e guardá-los junto aos demais pertences, fora da área de manipulação de alimentos.

QUESTÃO 10) A Lei 11.947/2009, que dispôs sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Entre outras conotações, veio estabelecer aspectos cruciais quanto à preservação das tradições alimentares locais, com apoio ao desenvolvimento sustentável, com baixo impacto ambiental, incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e o relacionamento mais direto com o produtor, mudando sobremaneira o processo de aquisição dos produtos da Merenda Escolar, pelo menos aqueles adquiridos com recursos do PNAE.

Em relação as questões citadas no texto, a nova lei teve como objetivo incentivar a aquisição de produtos

- A) produzidos pelas indústrias alimentícias locais e/ou regionais.
- B) oferecidos prioritariamente por cooperativas.
- C) fornecidos pelo comércio local.
- D) da agricultura familiar.

QUESTÃO 11) Leia a frase escrita nos quadros a seguir:

(1)

CARDÁPIO BOM É AQUELE ELABORADO POR NUTRISIONISTA, POIS ESTE PROFICIONAL SABE EQUILIBRAR E APROVEITAR MELHOR OS ALIMENTO PARA OFERECER UMA REFEIÇÃO DE QUALIDADE.

(2)

CARDÁPIO BOM É AQUELE ELABORADO POR NUTRICIONISTA, POIS ESTE PROFISSIONAL SABE EQUILIBRAR E APROVEITAR MELHOR OS ALIMENTOS PARA OFERECER UMA REFEIÇÃO DE QUALIDADE.

(3)

CARDÁPIO BOM É AQUELE ELABORADO POR NUTRISIONISTA, POIS ESTE PROFISSIONAL SABE IQUILIBRAR E APROVEITAR MELHOR OS ALIMENTOS PARA OFEREÇER UMA REFEIÇÃO DE QUALIDADE.

(4)

CARDÁPIO BOM É AQUELE ELABORADO POR NUTRICIONISTA, POIS ESTE PROFICIONAL SABE IQUILIBRAR E APROVEITAR MELHOR OS ALIMENTOS PARA OFEREÇER UMA REFEIÇÃO DE QUALIDADE.

O texto está escrito sem erros de ortografia, no quadro

- A) (4)
- B) (3)
- C) (2)
- D) (1)

QUESTÃO 12) Preste atenção no cartaz e responda:



Fonte: <https://www.google.com.br/search?q=CHARGE+SOBRE+MERENDA+FSCOIAR&client=firefox-b->

A interjeição **ÊPA**, na primeira fala da charge, expressa sentido de

- A) alegria ou satisfação.
- B) dúvida ou incredulidade.
- C) advertência.
- D) repulsa ou desaprovação.

QUESTÃO 13) Analise o Texto a seguir:

O direito mais importante do ser humano é o direito à vida e ele só está totalmente garantido quando não existe fome nem desnutrição. Mesmo o Brasil sendo um dos maiores produtores mundiais de alimentos, muitos brasileiros ainda passam fome. Isso é um problema sério e as maiores vítimas desta situação são as crianças.

(Fonte: Cartilha do Zivaldo PNAE - 2006)

O texto busca alertar que

- (A) a alimentação é um direito à vida.
- (B) o Brasil é um país miserável e todos passam fome.
- (C) especialmente as crianças são vítimas da fome no Brasil.
- (D) quando não se passa fome não há desnutrição.

QUESTÃO 14) Leia o fragmento da reportagem sobre Merenda Escolar apresentada pelo Fantástico e publicada no Site G1 em 2011 (Fonte: <http://g1.globo.com/bom-dia-brasil/noticia/2011/05>):

O “Fantástico” mostrou no último domingo (8) a situação da merenda em escolas de cinco estados. Em Novo Gama (GO), cidade a 40 quilômetros de Brasília, encontramos três gatos na cozinha de uma escola estadual. “Eu lancho só de vez em quando. Um dia desses nós achamos uma barata dentro do lanche”, conta um aluno.

Em uma escola municipal de Novo Gama, a denúncia é de um falso cardápio. No papel, tudo bonito: tem salada, seleta de legumes, filé de peixe ao forno e lasanha. Mas olha o que dizem os funcionários: “No cardápio, é chique demais, mas na prática, não vem. Fantasiado. É só para ganhar a verba, mas não chega”, aponta uma merendeira.

A equipe de reportagem visitou mais de 50 colégios. Em uma escola municipal de Vera Cruz, na Bahia, encontramos um dos piores cenários. A validade do arroz está ok. O problema é a forma como é armazenado. Como não está em um local adequado, tudo vai se estragando.

Com base no texto da reportagem é possível deduzir que

- A) o Governo Federal tem falhado em relação ao repasse dos recursos da merenda escolar para os locais visitados pela reportagem.
- B) há um descaso na gestão dos recursos, controle da qualidade, armazenamento, manuseio e higiene da merenda fornecida aos alunos, nesses locais.
- C) os prefeitos e/ou governadores estão desviando os recursos da merenda escolar nos locais em que a reportagem foi realizada.
- D) apesar dos problemas encontrados, estes seriam facilmente resolvidos se houvesse mais recursos para aquisição de produtos da merenda escolar.

QUESTÃO 15) Assinale a alternativa em que a frase foi escrita corretamente.

- A) Para sua maior proteção faça uso dos equipamentos de segurança, adequadamente.
- B) Para sua maior proressão faça uso dos equipamentos de segurança, adequadamente.
- C) Para sua maior protesão faça uso dos equipamentos de segurança, adequadamente.
- D) Para sua maior proteção faça uzo dos equipamentos de segurança, adequadamente.

QUESTÃO 16) Uma escola consome regularmente 01 caixa, com uma dúzia de unidades de leite longa vida por semana, em média, para um grupo de 100 alunos. Considerando que a escola possui um total de 400 alunos, pergunta-se:

Quantas **unidades** de leite longa vida serão necessárias para todos os alunos deste escola, por uma semana?

- A) Quatro.
- B) Doze.
- C) Quarenta e oito.
- D) Noventa e duas.

QUESTÃO 17) Analise as informações contidas no Quadro nutricional informado:

Quadro 2: Valores de referência de energia, macronutrientes e micronutrientes a serem ofertados na alimentação escolar de escolares de 6 a 10 anos, segundo Resolução do FNDE.

Ensino Fundamental: 6-10 anos											
PERÍODOS/HORAS	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Fibras (g)	Vitaminas		Minerais (mg)			
						A (µg)	C (mg)	Ca	Fe	Mg	Zn
Meio Período 4 horas	300	48,8	9,4	7,5	5,4	100	7	210	1,8	37	1,3
Meio Período 6 horas	450	73,1	14,0	11,3	8,0	150	11	315	2,7	56	2,0
Período Integral	1000	162,5	31,2	25,0	18,7	350	26	735	6,3	131	4,7

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2001

Em relação as informações apresentadas é correto afirmar que

- A) no “Período Integral” os alunos necessitam de 700 kcal de **Energia** a mais que no “Meio período 4 horas” de aula.
- B) no “Meio Período 4 horas” a quantidade de **Vitamina A** é 150 (µg) menor que no “Período Integral” de aula.
- C) a quantidade de **Cálcio (Ca)** necessária no “Período Integral 6 horas”, é o dobro do “Período Integral”.
- D) a necessidade de **fibras** é superior à necessidade de **PTN** (proteínas) em todas as condições de atendimento.

QUESTÃO 18) O salário base do cargo de Auxiliar de Alimentação e Nutrição da Prefeitura de Salto Veloso é de R\$ 1.120,29.

Se do empregado é descontado 11% para o fundo de previdência, qual é o valor mais aproximado do referido desconto?

- A) R\$ 10,00
- B) R\$ 11,00
- C) R\$ 112,00
- D) R\$ 124,00

QUESTÃO 19) O cardápio da merenda escolar prevê que seja servido risoto com carne de galinha para um total de 500 alunos, nos dois turnos escolares. Sabendo que para cada aluno é necessário 80 gramas de arroz e, havendo quantidade suficiente dos demais ingredientes, a merendeira verifica que no estoque há 9 pacotes de 5 kg de arroz.

Com as informações acima é possível afirmar que a quantidade de arroz disponível é

- A) insuficiente, pois é possível atender apenas 450 alunos.
- B) suficiente para atender exatamente aos 500 alunos.
- C) suficiente para atender aos 500 alunos e ainda haverá sobras se todo o arroz for utilizado.
- D) suficiente para atender aos 500 alunos e ainda sobra 7,5 kg de arroz.

QUESTÃO 20) Uma Merendeira ao aferir que uma penca de 1 kg de bananas, continha uma dúzia de bananas e, sabendo que uma caixa dessa fruta pesa 40 kg, precisava informar quantas caixas teria de ser solicitada, no mínimo, para atender 800 alunos, com pelo menos uma banana cada.

Quantas caixas devem ser solicitadas, para que não sobre caixa sem ser mexida?

- A) Uma caixa.
- B) Duas caixas.
- C) Três caixas
- D) Quatro caixas.