



**PROCESSO SELETIVO – EDITAL Nº 002/2025 – DIVERSAS SECRETARIAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CRATO/CE.**

Candidato (a):	Inscrição:
Função: NUTRICIONISTA – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	
Secretaria:	Data:

FOLHA DE ROSTO ORIENTATIVA PARA PROVA OBJETIVA

LEIA AS ORIENTAÇÕES COM CALMA E ATENÇÃO!

1. INSTRUÇÕES GERAIS

- O candidato receberá do fiscal da sala: um caderno de questões contendo 20 (vinte) questões objetivas de múltipla escolha e uma folha de respostas personalizada para a prova objetiva.
- Preencha o nome, Inscrição, função, secretaria e data na folha de rosto do caderno de questões e assine a folha de respostas, nos campos indicados.
- A totalidade da prova terá a duração de 3h (três horas), incluindo o tempo para preenchimento da folha de respostas da prova objetiva.
- Iniciadas as provas, nenhum candidato poderá retirar-se da sala antes de decorrido 1h (uma hora) de prova, devendo, antes de sair, entregar ao fiscal de sala, obrigatoriamente, o caderno de questões e a folha de respostas da prova objetiva.
- ✓ A folha de respostas da prova objetiva será o único documento válido para correção.
- Ao terminar a prova o candidato deverá erguer o braço e aguardar autorização do fiscal para devolver o caderno de questões e a folha de respostas.
- Aparelhos eletrônicos, inclusive celular, e relógios, deverão permanecer desligados, dentro das embalagens cedidas e dispostos embaixo das carteiras universitárias ou em local designado pelo fiscal de sala.
- Bolsas e mochilas deverão ser acondicionados em locais indicados pelo fiscal da sala.
- Caso o candidato necessite se ausentar da sala para uso de sanitário, deverá solicitar ao fiscal da sala e deve aguardar autorização.
- O candidato, ao terminar a prova, deverá retirar-se imediatamente do estabelecimento de ensino, não podendo permanecer nas dependências deste.

2. INSTRUÇÕES DA PROVA OBJETIVA

- A Folha de Respostas NÃO pode ser dobrada, amassada, rasurada, manchada ou conter qualquer registro fora dos locais destinados às respostas.
- Use caneta transparente de tinta azul ou preta para preenchimento da folha de respostas. Não utilize lápis.
- Assinale a alternativa que julgar correta para cada questão na folha de respostas.

- Para cada questão, existe apenas 1 (uma) resposta certa – não serão computadas questões não assinaladas ou que contenham mais de uma resposta, emendas ou rasuras.

BOA PROVA!

1. Sobre a história da Nutrição no Brasil, é correto afirmar que:

- A) O primeiro curso de Nutrição foi criado em 1939, vinculado à USP.
- B) A profissão só foi regulamentada em 1960, com a criação da ANVISA.
- C) Josué de Castro foi pioneiro nos estudos de metabolismo energético no Brasil.
- D) A Nutrição surgiu no Brasil apenas após a década de 1970, com a fundação dos Conselhos de Fiscalização.
- E) O surgimento da Nutrição no Brasil está diretamente relacionado ao combate à desnutrição e fome.

2. Sobre o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, é correto afirmar que:

- A) É regulamentado pelo Ministério da Saúde.
- B) Estabelece deveres, direitos e princípio que orientam a conduta do nutricionista.
- C) Dispensa a obrigatoriedade de sigilo profissional em situações jurídicas.
- D) Define exclusivamente normas técnicas de prescrição dietética.
- E) Está previsto na Resolução CFN nº 599/2018..

3. Considerando os conceitos de segurança alimentar e nutricional, a Nutrição busca:

- A) Garantir apenas a quantidade de alimentos disponíveis à população.

B) Promover o acesso a alimentos seguros, em quantidade e qualidade adequadas.

C) Incentivar dietas uniformes para todas as pessoas, independentemente de contexto cultural.

D) Evitar a interdisciplinaridade, atuando de forma isolada.

E) Considerar fatores socioeconômicos, culturais e ambientais na promoção da alimentação saudável.

4. Sobre a digestão e absorção dos nutrientes, é correto afirmar:

A) Os carboidratos são digeridos apenas no estômago, pela pepsina.

B) As proteínas começam sua digestão no estômago e têm absorção de aminoácidos no intestino delgado.

C) Os lipídios não necessitam de emulsificação para serem absorvidos.

D) As vitaminas hidrossolúveis são absorvidas no intestino grosso, por difusão simples.

E) A digestão enzimática ocorre em diferentes etapas do sistema digestório, conforme o nutriente.

5. Um dos principais fatores que interferem na perda de vitaminas hidrossolúveis durante a cocção é:

A) O tempo prolongado de cocção em meio aquoso.

B) A utilização de gorduras saturadas em altas temperaturas.

C) A exposição à luz após o preparo.

D) O armazenamento em embalagens plásticas.

E) A reutilização frequente da água do cozimento em outras preparações.

6. Quanto à padronização de técnicas dietéticas, é correto afirmar:

- A) A padronização de receitas não influencia no controle de qualidade.
- B) A ficha técnica de preparação auxilia no controle de custo, porcionamento e valor nutricional.
- C) A gramagem dos ingredientes não precisa ser registrada, apenas o modo de preparo.
- D) O controle de perdas por cocção não é relevante na avaliação do valor nutritivo final.
- E) A padronização garante uniformidade nas preparações e facilita o treinamento da equipe.

7. Qual temperatura é segura para armazenar alimentos congelados?

- A) 0 °C
- B) Até 5 °C
- C) Até -12 °C
- D) Abaixo de -18 °C
- E) Entre -18 °C e -25 °C, dependendo da categoria do alimento.

8. Segundo a legislação sanitária brasileira, a principal função do nutricionista em um refeitório escolar é:

- A) Supervisionar a equipe de professores durante as refeições.
- B) Elaborar cardápios visando apenas o baixo custo.
- C) planejar ações de educação alimentar e nutricional junto à comunidade escolar.

D) Realizar compras no supermercado local.

E) Garantir que os alimentos atendam aos princípios da alimentação saudável e segura.

9. A Resolução CFN 600/2018 define “Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar” como:

- A) Somente refeição escolar oficial.
- B) Qualquer alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente da origem, além de estratégias de promoção de saúde e hábitos alimentares saudáveis durante o período letivo.
- C) Exclusivamente o lanche preparado pela escola.
- D) Somente atividades extracurriculares.
- E) Todas as ações e práticas alimentares vivenciadas na escola, inclusive as de caráter pedagógico.

10. A conservação adequada de alimentos perecíveis na escola depende de:

- A) Armazenamento à temperatura ambiente.
- B) Utilização de armários de madeira ventilados.
- C) Refrigeração e congelamento dentro dos padrões sanitários.
- D) Armazenamento junto a produtos de limpeza.
- E) Controle rigoroso da validade e temperatura durante o transporte e armazenamento.

11. O desperdício de alimentos na escola pode ser evitado principalmente com:

- A) Servir porções grandes para todos.
- B) Eliminar as sobras no lixo.
- C) Reaproveitar alimentos vencidos.
- D) Adoção de boas práticas de planejamento, preparo e armazenamento.
- E) Monitoramento contínuo do consumo e aceitação dos alimentos pelos alunos.

12. Sobre o papel do nutricionista no PNAE, assinale a alternativa correta:

- A) O nutricionista é opcional na equipe.
- B) O cardápio pode ser elaborado por qualquer servidor.
- C) O nutricionista é responsável técnico pela elaboração dos cardápios e pela supervisão da alimentação escolar.
- D) O nutricionista deve apenas fiscalizar as merendeiras.
- E) O nutricionista deve promover ações educativas e acompanhar a execução das políticas alimentares.

13. Quais alimentos devem ser priorizados na alimentação escolar, segundo as diretrizes do PNAE?

- A) Alimentos frescos, regionais, variados e que respeitem a cultura local.
- B) Alimentos com maior aceitação comercial.
- C) Alimentos processados e com alta densidade calórica.
- D) Alimentos de baixo custo, independentemente do valor nutricional.
- E) Alimentos da agricultura familiar, livres de agrotóxicos e com alto valor nutricional.

14. É vedado, segundo o PNAE, o uso de recursos para:

- A) Compra de alimentos da agricultura familiar.
- B) Promoção de oficinas culinárias.
- C) Aquisição de alimentos regionais.
- D) Financiamento de materiais permanentes como freezers e fogões.
- E) Compra de bebidas com baixo valor nutricional, como refrigerantes e refrescos artificiais.

15. De acordo com a Lei nº 8.234/1991, em que situações é obrigatória a participação de nutricionistas em equipes multidisciplinares?

- A) Apenas em hospitais.
- B) Somente em instituições privadas de grande porte.
- C) Em qualquer entidade pública ou privada que planeja, coordena, executa políticas, programas ou eventos relacionados com alimentação e nutrição.
- D) Apenas em escolas.
- E) Sempre que houver planejamento de ações relacionadas à alimentação coletiva.

16. Qual a importância do nutricionista na implementação do PNAE nas escolas públicas?

- A) Realizar campanhas de marketing para o programa.
- B) Administrar os recursos do FNDE.
- C) Garantir que os cardápios estejam alinhados às necessidades nutricionais dos alunos e à legislação vigente.
- D) Substituir o professor em aulas sobre alimentação.

E) Desenvolver ações integradas com professores, famílias e comunidade escolar.

17. Em caso de acidente de trabalho com manipuladores da cozinha escolar, o nutricionista deve:

- A) Ignorar, pois não é sua responsabilidade.
- B) Preencher a CAT e registrar o ocorrido, encaminhando ao setor responsável.
- C) Apenas informar verbalmente ao diretor.
- D) Solicitar que o funcionário continue trabalhando.
- E) Encaminhar o colaborador para atendimento médico e seguir o protocolo institucional.

18. A etapa que inicia o processo produtivo de refeições é:

- A) Pré-preparo.
- B) Cocção.
- C) Armazenamento.
- D) Planejamento do cardápio.
- E) Seleção e aquisição de alimentos de acordo com o cardápio planejado.

19. O fluxo unidirecional na produção de refeições garante:

- A) Redução do uso de gás.
- B) Aumento do número de refeições produzidas.
- C) Prevenção da contaminação cruzada.
- D) Redução de custos com água.
- E) Maior organização do ambiente e segurança sanitária.

20. Técnica dietética pode ser definida como:

- A) O conjunto de normas para legislar sobre alimentos industrializados.
- B) O estudo dos nutrientes isolados, sem considerar preparo ou cocção.
- C) A aplicação de métodos e técnicas para seleção, preparo e transformação dos alimentos, preservando valor nutricional e sensorial.
- D) O planejamento de dietas exclusivamente hospitalares.
- E) Uma ferramenta que permite promover educação alimentar a partir da prática culinária.