



# EBSERH

EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES

Nutricionista

EDITAL Nº 03 – EBSERH/NACIONAL –  
ÁREA ASSISTENCIAL, DE 02 DE OUTUBRO DE 2023

CÓD: SL-0360T-23  
7908433243953

## Língua Portuguesa

1. Compreensão e interpretação de textos. ....	9
2. Tipologia textual e gêneros textuais. ....	12
3. Ortografia oficial. ....	18
4. Acentuação gráfica.....	20
5. Classes de palavras. ....	21
6. Uso do sinal indicativo de crase. ....	29
7. Sintaxe da oração e do período. ....	30
8. Pontuação.....	32
9. Concordância nominal e verbal. ....	34
10. Regência nominal e verbal.....	36
11. Significação das palavras.....	38

## Raciocínio Lógico

1. Noções de Lógica. ....	47
2. Diagramas Lógicos: conjuntos e elementos. ....	48
3. Lógica da argumentação. ....	49
4. Tipos de Raciocínio. ....	50
5. Conectivos Lógicos. ....	54
6. Proposições lógicas simples e compostas. ....	56
7. Elementos de teoria dos conjuntos, ....	58
8. análise combinatória e probabilidade ....	59
9. Resolução de problemas com frações ....	62
10. conjuntos ....	65
11. porcentagens ....	67
12. sequências com números, figuras, palavras.....	68

## Legislação - EBSE RH

1. Lei Federal nº 12.550, de 15 de dezembro de 2011 ....	73
2. Decreto nº 7.661, de 28 de dezembro de 2011 ....	75
3. Regimento Interno da Ebserh (Aprovado na 155ª Reunião Extraordinária do Conselho de Administração, realizada no dia 28 de março de 2023) ....	79
4. Código de Ética e Conduta da Ebserh - Princípios Éticos e Compromissos de Conduta – Segunda Edição (2020) ....	100
5. estatuto Social da Ebserh (Aprovado na Assembleia Geral Extraordinária realizada no dia 24 de maio de 2023) ....	103
6. Regulamento de Pessoal da Ebserh ....	116
7. Norma Operacional de Controle Disciplinar da Ebserh (atualizado em 17/01/2023, art. 1º ao art. 6º; art. 28 ao art. 45).....	123
8. Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh 2.0 ....	126
9. Lei 13.303/2016 (Estatuto jurídico da empresa pública) ....	165

## Legislação - SUS

1. Evolução histórica da organização do sistema de saúde no Brasil e a construção do Sistema Único de Saúde (SUS)– princípios, diretrizes e arcabouço legal .....	187
2. Controle social no SUS .....	194
3. Resolução 453/2012 do Conselho Nacional da Saúde .....	197
4. Constituição Federal 1988, Título VIII - artigos de 194 a 200.....	199
5. Lei Orgânica da Saúde - Lei n.º 8.080/1990 .....	202
6. Lei nº 8.142/1990 .....	212
7. Decreto Presidencial nº 7.508, de 28 de junho de 2011.....	213
8. Determinantes sociais da saúde .....	216
9. Sistemas de informação em saúde .....	217
10. RDC nº 63, de 25 de novembro de 2011 que dispõe sobre os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para os Serviços de Saúde .....	222
11. Resolução CNS nº 553, de 9 de agosto de 2017, que dispõe sobre a carta dos direitos e deveres da pessoa usuária da saúde.....	226
12. RDC nº 36, de 25 de julho de 2013 que institui ações para a segurança do paciente em serviços de saúde e dá outras providências.....	230
13. Política Nacional de Atenção Hospitalar (PNHOSP) .....	232

## Conhecimentos Específicos

### Nutricionista

1. Nutrição básica. Nutrientes: conceito, classificação, funções, requerimentos, recomendações e fontes alimentares. Alimentação nas diferentes fases e momentos biológicos.....	239
2. Aspectos clínicos da carência e do excesso.....	245
3. Dietas não convencionais .....	246
4. Aspectos antropométricos, clínico e bioquímico da avaliação nutricional .....	246
5. Nutrição e fibras. Utilização de tabelas de alimentos.....	247
6. Educação nutricional. Conceito, importância, princípios e objetivos da educação nutricional. Papel que desempenha a educação nutricional nos hábitos alimentares .....	248
7. Aplicação de meios e técnicas do processo educativo. Desenvolvimento e avaliação de atividades educativas em nutrição..	248
8. Avaliação nutricional. . Métodos diretos e indiretos de avaliação nutricional. Técnicas de medição. Avaliação do estado e situação nutricional da população.....	250
9. Técnica dietética. Alimentos: conceito, classificação, características, grupos de alimentos, valor nutritivo, caracteres orgânicos.....	251
10. Seleção e preparo dos alimentos.....	252
11. Planejamento, execução e avaliação de cardápios .....	252
12. Higiene de alimentos. Análise microbiológica, toxicológica dos alimentos. Fontes de contaminação .....	253
13. Fatores extrínsecos e intrínsecos que condicionam o desenvolvimento de microorganismos no alimento. ....	253
14. Modificações físicas, químicas e biológicas dos alimentos .....	254
15. Enfermidades transmitidas pelos alimentos.....	254
16. Nutrição e dietética. Recomendações nutricionais.....	256
17. Função social dos alimentos .....	257

---

## ÍNDICE

---

18. Atividade física e alimentação .....	257
19. Alimentação vegetariana e suas implicações nutricionais .....	258
20. Tecnologia de alimentos. Operações unitárias .....	258
21. Conservação de alimentos. Embalagem em alimentos .....	259
22. Processamento tecnológico de produtos de origem vegetal e animal. ....	261
23. Análise sensorial .....	261
24. Nutrição em saúde pública. Análise dos distúrbios nutricionais como problemas de saúde pública. Problemas nutricionais em populações em desenvolvimento .....	262
25. Dietoterapia. Abordagem ao paciente hospitalizado. Generalidades, fisiopatologia e tratamento das diversas enfermidades .....	263
26. Exames laboratoriais: importância e interpretação .....	266
27. Suporte nutricional enteral e parenteral .....	267
28. Bromatologia. Aditivos alimentares. Condimentos. Pigmentos. Estudo químico-bromatológico dos alimentos: proteínas, lipídios e carboidratos. Vitaminas. Minerais.. Bebidas .....	267
29. Ética Profissional .....	270

**IDENTIFICANDO O TEMA DE UM TEXTO**

O tema é a ideia principal do texto. É com base nessa ideia principal que o texto será desenvolvido. Para que você consiga identificar o tema de um texto, é necessário relacionar as diferentes informações de forma a construir o seu sentido global, ou seja, você precisa relacionar as múltiplas partes que compõem um todo significativo, que é o texto.

Em muitas situações, por exemplo, você foi estimulado a ler um texto por sentir-se atraído pela temática resumida no título. Pois o título cumpre uma função importante: antecipar informações sobre o assunto que será tratado no texto.

Em outras situações, você pode ter abandonado a leitura porque achou o título pouco atraente ou, ao contrário, sentiu-se atraído pelo título de um livro ou de um filme, por exemplo. É muito comum as pessoas se interessarem por temáticas diferentes, dependendo do sexo, da idade, escolaridade, profissão, preferências pessoais e experiência de mundo, entre outros fatores.

Mas, sobre que tema você gosta de ler? Esportes, namoro, sexualidade, tecnologia, ciências, jogos, novelas, moda, cuidados com o corpo? Perceba, portanto, que as temáticas são praticamente infinitas e saber reconhecer o tema de um texto é condição essencial para se tornar um leitor hábil. Vamos, então, começar nossos estudos?

Propomos, inicialmente, que você acompanhe um exercício bem simples, que, intuitivamente, todo leitor faz ao ler um texto: reconhecer o seu tema. Vamos ler o texto a seguir?

**CACHORROS**

Os zoológicos acreditam que o cachorro se originou de uma espécie de lobo que vivia na Ásia. Depois os cães se juntaram aos seres humanos e se espalharam por quase todo o mundo. Essa amizade começou há uns 12 mil anos, no tempo em que as pessoas precisavam caçar para se alimentar. Os cachorros perceberam que, se não atacassem os humanos, podiam ficar perto deles e comer a comida que sobrava. Já os homens descobriram que os cachorros podiam ajudar a caçar, a cuidar de rebanhos e a tomar conta da casa, além de serem ótimos companheiros. Um colaborava com o outro e a parceria deu certo.

Ao ler apenas o título “Cachorros”, você deduziu sobre o possível assunto abordado no texto. Embora você imagine que o texto vai falar sobre cães, você ainda não sabia exatamente o que ele falaria sobre cães. Repare que temos várias informações ao longo do texto: a hipótese dos zoológicos sobre a origem dos cães, a associação entre eles e os seres humanos, a disseminação dos cães pelo mundo, as vantagens da convivência entre cães e homens.

As informações que se relacionam com o tema chamamos de subtemas (ou ideias secundárias). Essas informações se integram, ou seja, todas elas caminham no sentido de estabelecer uma unidade de sentido. Portanto, pense: sobre o que exatamente esse texto fala? Qual seu assunto, qual seu tema? Certamente você chegou à conclusão de que o texto fala sobre a relação entre homens e cães. Se foi isso que você pensou, parabéns! Isso significa que você foi capaz de identificar o tema do texto!

Fonte: <https://portuguesrapido.com/tema-ideia-central-e-ideias-secundarias/>

**IDENTIFICAÇÃO DE EFEITOS DE IRONIA OU HUMOR EM TEXTOS VARIADOS****Ironia**

Ironia é o recurso pelo qual o emissor diz o contrário do que está pensando ou sentindo (ou por pudor em relação a si próprio ou com intenção depreciativa e sarcástica em relação a outrem).

A ironia consiste na utilização de determinada palavra ou expressão que, em um outro contexto diferente do usual, ganha um novo sentido, gerando um efeito de humor.

Exemplo:



Na construção de um texto, ela pode aparecer em três modos: ironia verbal, ironia de situação e ironia dramática (ou satírica).

**Ironia verbal**

Ocorre quando se diz algo pretendendo expressar outro significado, normalmente oposto ao sentido literal. A expressão e a intenção são diferentes.

Exemplo: Você foi tão bem na prova! Tirou um zero incrível!

**Ironia de situação**

A intenção e resultado da ação não estão alinhados, ou seja, o resultado é contrário ao que se espera ou que se planeja.

Exemplo: Quando num texto literário uma personagem planeja uma ação, mas os resultados não saem como o esperado. No livro “Memórias Póstumas de Brás Cubas”, de Machado de Assis, a personagem título tem obsessão por ficar conhecida. Ao longo da vida, tenta de muitas maneiras alcançar a notoriedade sem suces-

ou é falsa, não havendo mais nenhuma opção, ou seja, excluindo uma nova (como são duas, uma terceira) opção).

**DICA:** Vimos então as principais estruturas lógicas, como lidamos com elas e quais as regras para *jogarmos este jogo*. Então, escreva várias frases, julgue se são proposições ou não e depois tente traduzi-las para a linguagem simbólica que aprendemos.

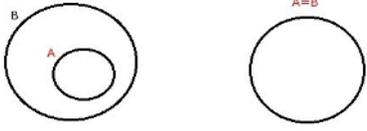
**DIAGRAMAS LÓGICOS: CONJUNTOS E ELEMENTOS.**

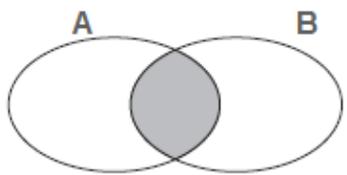
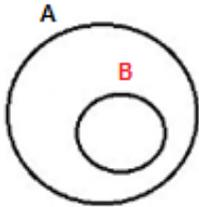
**Diagramas lógicos**

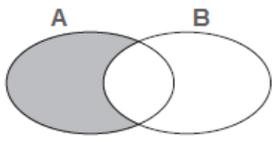
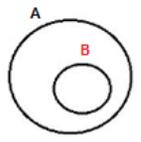
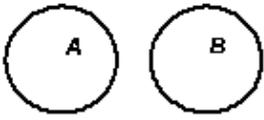
Os diagramas lógicos são usados na resolução de vários problemas. É uma ferramenta para resolvermos problemas que envolvam argumentos dedutivos, as quais as premissas deste argumento podem ser formadas por proposições categóricas.

**ATENÇÃO:** É bom ter um conhecimento sobre conjuntos para conseguir resolver questões que envolvam os diagramas lógicos.

Vejam a tabela abaixo as proposições categóricas:

TIPO	PREPOSIÇÃO	DIAGRAMAS
A	TUDO A é B	 <p>Se um elemento pertence ao conjunto A, então pertence também a B.</p>
E	NENHUM A é B	 <p>Existe pelo menos um elemento que pertence a A, então não pertence a B, e vice-versa.</p>

I	ALGUM A é B	 <p>Existe pelo menos um elemento comum aos conjuntos A e B. Podemos ainda representar das seguintes formas:</p>  
---	----------------	---

O	ALGUM A NÃO É B	   <p>Perceba-se que, nesta sentença, a atenção está sobre o(s) elemento (s) de A que não são B (enquanto que, no “Algum A é B”, a atenção estava sobre os que eram B, ou seja, na intercessão). Temos também no segundo caso, a diferença entre conjuntos, que forma o conjunto A - B</p>
---	--------------------	---

**Exemplo:**  
(GDF-ANALISTA DE ATIVIDADES CULTURAIS ADMINISTRAÇÃO – IADES) Considere as proposições: “todo cinema é uma casa de cultura”, “existem teatros que não são cinemas” e “algum teatro é casa de cultura”. Logo, é correto afirmar que

des, desde que essa opção seja devidamente justificada.

§1º Na Contratação Semi-integrada a elaboração do TR é de responsabilidade da Ebserh, ficando sob a responsabilidade da empresa contratada a elaboração e o desenvolvimento do projeto executivo, a execução de obras e serviços de engenharia, a montagem, a realização de testes, a pré-operação e todas as demais operações necessárias e suficientes para entrega final do objeto.

§2º A ausência de TR não será admitida como justificativa para a adoção da modalidade de contratação integrada.

Art. 121. Nos contratos decorrentes de licitações de obras ou serviços de engenharia em que tenha sido adotado o modo de disputa aberto, o contratado deverá reelaborar e apresentar à Ebserh, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, bem como do detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao lance vencedor.

Art. 122. Nas contratações de obras e serviços de engenharia de grande vulto, o instrumento convocatório poderá exigir a prestação de garantia na modalidade seguro-garantia, na forma do art. 144. e prever a obrigação de a seguradora, em caso de inadimplemento pela empresa contratada, assumir a execução e concluir o objeto do contrato, hipótese em que:

I- a seguradora deverá firmar o contrato, inclusive os aditivos, como interveniente anuente e poderá:

- a) ter livre acesso às instalações em que for executado o contrato principal;
- b) acompanhar a execução do contrato principal;
- c) ter acesso a auditoria técnica e contábil;
- d) requerer esclarecimentos ao responsável técnico pela obra ou pelo fornecimento.

II- a emissão de empenho em nome da seguradora, ou a quem ela indicar para a conclusão do contrato, será autorizada desde que demonstrada sua regularidade fiscal;

III- a seguradora poderá subcontratar a conclusão do contrato, total ou parcialmente.

§1º São considerados obra ou serviço de engenharia de grande vulto aqueles com valor total acima de R\$ 50.000.000,00 (cinquenta milhões de reais).

§2º Na hipótese de inadimplemento da empresa contratada, serão observadas as seguintes disposições:

I- caso a seguradora execute e conclua o objeto do contrato, conforme atestado pela Ebserh, estará isenta da obrigação de pagar a importância segurada indicada na apólice;

II- caso a seguradora não assuma a execução do contrato, pagará a integralidade da importância segurada indicada na apólice.

Art. 123. É vedada a execução, sem projeto executivo, de obras e serviços de engenharia, independentemente do regime adotado.

Art. 124. É vedada a participação direta ou indireta nas licitações relativas a obras e serviços de engenharia:

I- de pessoa física ou jurídica que tenha elaborado o Anteprojeto de Engenharia ou o TR da licitação;

II- de pessoa jurídica que participar de consórcio responsável pela elaboração do Anteprojeto de Engenharia ou do TR da licitação;

III- de pessoa jurídica da qual o autor do Anteprojeto de Engenharia ou do TR da licitação seja administrador, controlador, gerente, responsável técnico, subcontratado ou sócio, neste último caso quando a participação superar 5% (cinco por cento) do capital votante.

§1º A vedação do caput não se aplica aos seguintes casos:

I- MIP, respeitado o disposto no art. 102 e seguintes;

II- participação da pessoa física e das pessoas jurídicas que tratam os incisos II e III em licitação ou em execução de contrato, como consultor ou técnico, nas funções de fiscalização, supervisão ou gerenciamento, exclusivamente a serviço da Ebserh.

§2º Considera-se participação indireta a existência de vínculos de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do Projeto Básico, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se os fornecimentos de bens e serviços a estes necessários, bem como a participação de empregados incumbidos de levar a efeito atos e procedimentos realizados para a Ebserh no curso da licitação.

## SEÇÃO II DA AQUISIÇÃO DE BENS

Art. 125. O planejamento de aquisição de bens deve considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:

I - condições de aquisição e pagamento semelhantes às do setor privado;

II - processamento por meio de SRP, quando pertinente;

III- determinação de unidades e quantidades a serem adquiridas em função de consumo e utilização prováveis, cuja estimativa será obtida, sempre que possível, mediante adequadas técnicas quantitativas, admitido o fornecimento contínuo;

IV- condições de guarda e armazenamento que não permitam a deterioração do material;

V - atendimento aos princípios:

a) da padronização, considerando a compatibilidade de especificações estéticas, técnicas ou de desempenho;

b) do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso;

c) da responsabilidade fiscal, mediante a verificação da despesa estimada com a prevista no planejamento orçamentário.

§1º Na aplicação do princípio do parcelamento, referente às aquisições de bens, devem ser considerados:

I- a viabilidade da divisão do objeto em lotes;

II- o aproveitamento das particularidades do mercado local, visando à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade;

III- o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

§2º O parcelamento não será adotado quando:

I- a economia de escala, a redução de custos de gestão de contratos ou a maior vantagem na contratação recomendar a compra do mesmo item ou de vários itens do mesmo fornecedor;

II- o objeto a ser contratado configurar sistema único e integrado e houver a possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido;

III- o processo de padronização ou de escolha de marca levar a fornecedor exclusivo.

Art. 126. O planejamento de aquisição de bens deverá considerar ainda:

I- indicação do produto, a partir do catálogo definido como padrão pela Administração, preferencialmente, ou a especificação completa do bem a ser adquirido;

II- definição das unidades e das quantidades a serem adquiridas;

III - locais de entrega dos produtos;

IV - regras específicas para recebimento provisório e definitivo,

tos

**SIS (Sistema de Informação em Saúde)**

- Coleta
- Processamento
- Análise
- Transmissão da Informação

**Sistemas de Informação e Banco de Dados**

**Sistema de informação:**

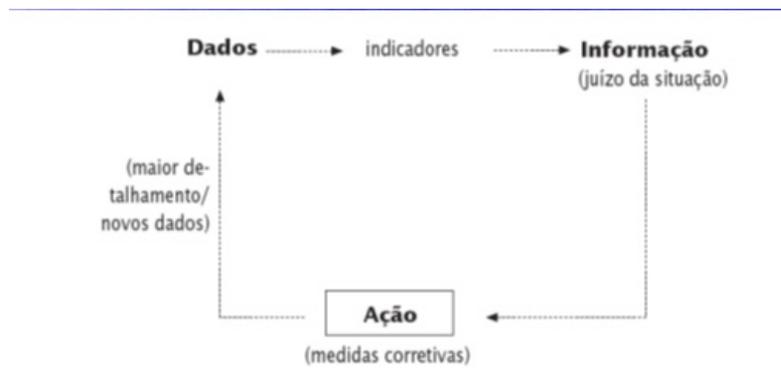
É o processo de produção de informação e sua comunicação a atores, possibilitando sua análise com vistas à geração de conhecimentos.

**Banco de dados:**

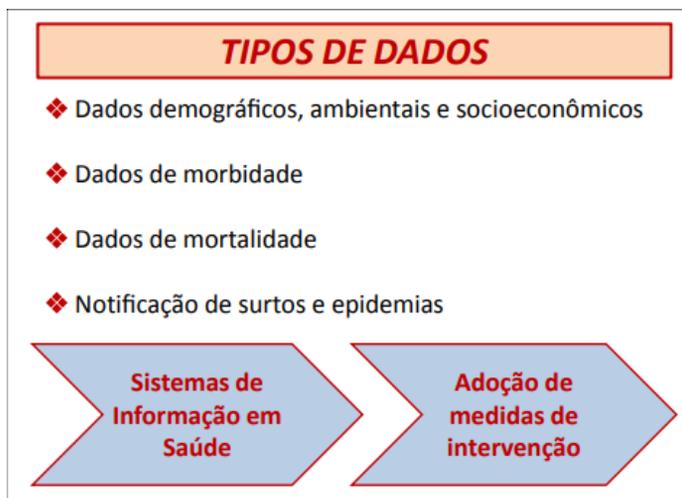
É um dos principais componentes do sistema, sendo um agrupamento organizado de dados que pode ser utilizado por vários sistemas.

**Sistemas de Informação em Saúde**

Componentes que atuam de forma integrada e articulada para obter e selecionar dados e transformá-los em informação:



**Principais Sistemas de Informação em Saúde**



**SELEÇÃO E PREPARO DOS ALIMENTOS.**

A seleção e o preparo dos alimentos auxiliam na promoção de uma alimentação saudável, não apenas afetam o sabor e a textura dos pratos, mas também influenciam diretamente o valor nutricional dos alimentos e a segurança alimentar. Vamos explorar a importância da seleção e do preparo dos alimentos.

**Seleção dos Alimentos**

– **Diversidade Nutricional:** A seleção de alimentos variados de diferentes grupos alimentares, como frutas, vegetais, proteínas magras e grãos integrais, é fundamental para obter uma ampla gama de nutrientes essenciais. Essa variedade nutricional é vital para a saúde e o funcionamento adequado do corpo.

– **Qualidade dos Ingredientes:** Escolher alimentos de alta qualidade, como produtos frescos e orgânicos, quando possível, pode aumentar o teor de nutrientes e reduzir a exposição a pesticidas e produtos químicos.

– **Alergias e Restrições Alimentares:** A seleção de alimentos adequados para qualquer alergia ou restrição alimentar é essencial para evitar reações adversas e manter uma dieta segura.

– **Sazonalidade:** Optar por alimentos da estação não apenas é mais econômico, mas também pode resultar em alimentos mais frescos e saborosos.

**Preparo dos Alimentos**

– **Conservação de Nutrientes:** O método de preparo dos alimentos pode afetar a quantidade de nutrientes que permanecem nos pratos. Cozinhar demais ou usar métodos que envolvem altas temperaturas podem degradar vitaminas e minerais. Portanto, métodos de cozimento como vapor, grelhados e cozimento lento são muitas vezes mais saudáveis.

– **Higiene e Segurança Alimentar:** O preparo adequado dos alimentos envolve a lavagem cuidadosa de frutas, verduras e mãos, bem como a manipulação segura de carnes cruas para prevenir a contaminação bacteriana.

– **Redução de Calorias Vazias:** Evitar ou reduzir o uso de óleos, açúcares refinados e temperos em excesso é uma maneira de reduzir a ingestão de calorias vazias, que não contribuem para a saúde e podem levar ao ganho de peso.

– **Criação de Refeições Balanceadas:** O preparo dos alimentos é a oportunidade de criar refeições equilibradas, combinando proteínas, carboidratos, gorduras saudáveis e vegetais em porções adequadas.

– **Atenção às Preferências Pessoais:** Considerar as preferências de sabor, restrições dietéticas e restrições de tempo é essencial para tornar a comida agradável e sustentável a longo prazo.

– **Minimização de Desperdício:** Planejar refeições, armazenar alimentos adequadamente e usar sobras de forma criativa ajuda a minimizar o desperdício de alimentos, o que é benéfico para o meio ambiente e para o bolso.

A seleção e o preparo dos alimentos são etapas críticas para a criação de uma dieta saudável e equilibrada. Ao escolher cuidadosamente os alimentos e prepará-los de maneira sensata, é possível maximizar o valor nutricional dos pratos, reduzir o risco de doenças relacionadas à alimentação e desfrutar de uma alimentação mais saborosa e gratificante. Além disso, o conhecimento sobre o manu-

seio seguro dos alimentos é essencial para garantir a segurança alimentar em todos os momentos. Portanto, ao cuidar desses aspectos, estamos investindo na nossa saúde e bem-estar a longo prazo.

**PLANEJAMENTO, EXECUÇÃO E AVALIAÇÃO DE CARDÁPIOS.**

O planejamento, execução e avaliação de cardápios desempenham um papel vital em ambientes que servem refeições, como restaurantes, escolas, hospitais e em nossas próprias casas. Esses processos não apenas influenciam o sabor e a qualidade das refeições, mas também têm um impacto significativo na nutrição, na satisfação do cliente e na eficiência operacional. Vamos explorar a importância de cada etapa: planejamento, execução e avaliação de cardápios.

**Planejamento de Cardápios**

– **Diversidade Nutricional:** O planejamento cuidadoso do cardápio permite a inclusão de uma variedade de alimentos, garantindo que as refeições forneçam uma ampla gama de nutrientes essenciais. Isso é fundamental para atender às necessidades nutricionais dos consumidores.

– **Atendimento a Preferências e Restrições:** Levar em consideração as preferências alimentares, restrições dietéticas e alergias é crucial para garantir que os clientes tenham opções adequadas e deliciosas.

– **Variedade e Rotatividade:** Os cardápios bem planejados oferecem variedade nas escolhas de alimentos, mantendo o interesse dos clientes e evitando a monotonia.

– **Temporada e Disponibilidade:** Adaptar os cardápios à sazonalidade dos alimentos e à disponibilidade de ingredientes frescos pode melhorar o sabor e a qualidade dos pratos.

**Execução de Cardápios**

– **Preparo Adequado:** A execução de cardápios envolve o preparo dos alimentos de acordo com as diretrizes estabelecidas no planejamento. A preparação adequada é essencial para manter a segurança alimentar e a qualidade dos pratos.

– **Padronização:** Em ambientes comerciais, a padronização dos métodos de preparo é fundamental para garantir que os pratos tenham um sabor consistente e atendam às expectativas dos clientes.

– **Higiene e Segurança Alimentar:** A execução segura dos cardápios requer práticas rigorosas de higiene e manipulação adequada dos alimentos para prevenir a contaminação e garantir a segurança dos consumidores.

**Avaliação de Cardápios**

– **Avaliação Nutricional:** A análise do valor nutricional das refeições é importante para garantir que os clientes recebam os nutrientes necessários para uma dieta equilibrada.

– **Avaliação de Sabor e Qualidade:** A qualidade dos pratos deve ser avaliada regularmente para garantir que estejam deliciosos e atendam às expectativas dos clientes.

– **Feedback dos Clientes:** A coleta de feedback dos clientes é uma ferramenta valiosa na avaliação dos cardápios. Isso permite fazer ajustes com base nas preferências e comentários dos consumidores.

- (C) O conhecimento dos fatores (intrínsecos e extrínsecos) permite prever a vida útil do alimento  
 (D) O conhecimento dos fatores (intrínsecos e extrínsecos) não permite prever a estabilidade microbiológica do alimento.  
 (E) A atividade da água dos alimentos pouco se relaciona com o potencial do crescimento de microrganismos no alimento.

18. FEPESE - 2021

Analise as afirmativas abaixo sobre a avaliação do estado nutricional.

1. Os índices recomendados pelo Ministério da Saúde para vigilância nutricional de crianças são: Peso/Idade, Peso/Estatura, IMC/I e Estatura/Idade.

2. Para adolescentes, o Ministério da Saúde recomenda para vigilância nutricional os índices IMC/I e Estatura/Idade.

3. A avaliação do estado nutricional de gestantes deve considerar o IMC de acordo com a semana gestacional e o ganho peso recomendado de acordo com o trimestre de gestação, segundo o estado nutricional inicial.

4. A aferição da circunferência da cintura é recomendada a todos os ciclos da vida, incluindo crianças menores e maiores de dois anos, adultos e idosos, com o objetivo de rastrear risco para doenças crônicas não transmissíveis.

5. Os exames bioquímicos podem complementar a avaliação nutricional, principalmente na população infantil, auxiliando no rastreamento da anemia ferropriva, carência nutricional frequente no Brasil.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas corretas.

- (A) São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.  
 (B) São corretas apenas as afirmativas 3 e 5.  
 (C) São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 3.  
 (D) São corretas apenas as afirmativas 3, 4 e 5.  
 (E) São corretas apenas as afirmativas 1, 2, 3 e 5.

19. CESPE - 2018

Em relação à função social dos alimentos, julgue o item que se segue.

Os bancos de alimentos no Brasil são estratégias individuais de combate ao desperdício de alimentos e baseiam-se em projetos filantrópicos de armazenamento e distribuição de alimentos, de natureza pública não governamental, sem participação estatal.

- ( ) CERTO  
 ( ) ERRADO

20. UFMA - 2023

Na tecnologia de alimentos, são utilizados vários processos na indústria de alimentos. Marque a opção que representa a transformação de redução do tamanho:

- (A) Gelatinização  
 (B) Floculação  
 (C) Aglomeração  
 (D) Moagem do trigo  
 (E) Fermentação

21. FUNDATEC - 2022

São utilizados na indústria de alimentos processos físicos, químicos e biológicos, tendo como finalidade de transformar matérias-primas alimentares em produtos apropriados para o consumo humano e de longa vida de prateleira. Considerando as vantagens da industrialização de produtos alimentícios, assinale a alternativa INCORRETA.

- (A) Melhoria das qualidades sensoriais, principalmente do sabor, aroma e consistência dos produtos e preservação dos seus valores nutricionais.  
 (B) Presença no mercado de produtos fora da época de safra ou originados de regiões distantes.  
 (C) Obtenção de padrões alimentares.  
 (D) Aplicação de processos e de equipamentos técnicos, possibilitando um menor tempo de vida útil e com isso melhor rendimento no aproveitamento, na padronização, no consumo e armazenamento dos produtos alimentícios.  
 (E) Acondicionamento em embalagens adequadas para cada tipo de alimento.

22. UFG - 2022

A escolha de um método de análise sensorial para desenvolvimento de produto está baseada na resposta a pelo menos uma de três questões fundamentais, quais sejam: O produto é aceito pelos consumidores? Existe diferença perceptível entre o produto em estudo e algum produto convencional similar? Quais os principais pontos de diferença? As respostas a essas três questões gerais permitem classificar os métodos sensoriais e contribuir para a decisão da equipe sensorial. Para buscar resposta à primeira pergunta, são utilizados métodos afetivos (ou subjetivos), como

- (A) o teste triangular.  
 (B) a análise descritiva quantitativa.  
 (C) a escala hedônica.  
 (D) o teste duo-trio.

23. Quadrix - 2019

Quanto ao suporte nutricional enteral e parenteral, julgue o item.

A terapia nutricional enteral é o conjunto de procedimentos terapêuticos para manutenção ou recuperação do estado nutricional do paciente, por meio de nutrição enteral. De acordo com a RCD n.º 63/2000, compete ao nutricionista selecionar, adquirir, armazenar e distribuir, criteriosamente, os insumos necessários ao preparo da nutrição enteral, bem como da nutrição enteral industrializada.

- ( ) CERTO  
 ( ) ERRADO

24. CONSULPAM - 2019

A palavra bromatologia deriva do grego (bromatos = dos alimentos e logos= estudo). Assim, pode-se conceituar bromatologia simplesmente como o estudo dos alimentos. Na bromatologia, é realizado o estudo dos alimentos sob o ponto de vista de sua composição química, ou seja, estudam-se componentes químicos estruturalmente definidos que compõem os alimentos, com especial ênfase àqueles presentes em grande quantidade. Na perspectiva da análise química quantitativa e qualitativa, marque o item abaixo compatível com o objetivo da Reação de Lugol:

- (A) Identificar a presença de amido e dextrina na amostra.  
 (B) Determinar a concentração de gorduras totais na amostra.