

Processo Seletivo - Município de Nova Itaberaba/SC  
Caderno de Provas  
Edital de Processo Seletivo nº 007/2023

CARGO	Número da Prova
NUTRICIONISTA	01

Prova Língua Portuguesa  
Conhecimentos gerais e atualidades  
Conhecimentos específicos do cargo

**AGUARDE A ORDEM DO FISCAL PARA ABRIR ESTE CADERNO DE PROVAS**

**LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ABAIXO:**

- ✓ Deixe sobre a mesa apenas o documento de identificação e a caneta esferográfica de tinta preta ou azul, feita de material transparente.
- ✓ Não será permitida qualquer consulta ou comunicação entre os candidatos.
- ✓ Retire dos bolsos todo e qualquer material ou objeto e coloque em embaixo da mesa ou no chão.
- ✓ Verifique se sua prova é para o cargo em que se inscreveu e se a mesma contém **20 questões**, numeradas de **1 à 20**. Caso contrário, informe imediatamente ao fiscal de sala. Não serão aceitas reclamações posteriores por falha de impressão.
- ✓ Confira os dados em seu **Cartão Resposta**. Assine apenas no campo Assinatura do Candidato.
- ✓ Assinale no **Cartão Resposta**, no local indicado, o **Número da Prova** correspondente ao Número da Prova constante neste Caderno de Provas.
- ✓ Preencha o **Cartão Resposta** com as informações solicitadas.
- ✓ Para cada questão existe apenas **uma** resposta correta. A resposta correta deve ser marcada no **Cartão Resposta**.
- ✓ As marcações duplas, rasuradas ou marcadas de forma diferente ao indicado no cartão resposta, ocasionarão a anulação da questão.
- ✓ É de responsabilidade do candidato o preenchimento dos dados do **Cartão Resposta**.
- ✓ A prova terá duração de **02h**, incluso o tempo para o preenchimento do **Cartão Resposta**.
- ✓ A saída da sala somente será permitida após transcorridos 30 (trinta) minutos do início das provas.
- ✓ Ao sair da sala, entregue o **Cartão Resposta** ao fiscal da sala e retire-se imediatamente do local de aplicação das provas.
- ✓ Não é permitido o uso do banheiro após o término da prova.

*Boa prova!!*

**Respostas para conferência**

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

**Língua Portuguesa**

**VIDA APAVORADA**

**De golpes a roubo de nudes, o medo cruel das ameaças on-line**

Vivo em estado contínuo de terror. Outro dia entrei no meu e-mail. Veio um aviso ameaçador: se não assinasse um determinado serviço de proteção cibernética, poderiam invadir meu computador. Espalhariam meus nudes e arrasariam minha reputação que, reconheço, tem brechas. Levei um choque. Mas aí me lembrei: não tenho nudes. Nunca fiz um na vida. Mas meu corpinho já não dá, estou mais para fetiche que para bad boy. Há outras ameaças, constantes. Tipo: se eu não adquirir determinada proteção antivírus, vão entrar nas minhas contas bancárias, me depenar. Nem me abalei, mas tive pena de outros na mesma situação. Simplesmente, não administro minhas contas por computador. Nem por celular. Nem faço Pix. Computador para mim é para escrever. Novelas, livros, crônicas.

Nesse instante, fui avisado. Foram identificadas duas novas ameaças no meu PC. Eu ficaria mais apavorado se todos os dias não identificassem novas e novas. Pelo índice de ameaças detectadas, meu computador já deveria estar no lixo.

Mas eu fico pensando. Quem foi o gênio do terror que criou essa estratégia de marketing? O Lobisomem, o Conde Drácula, o Frankenstein? Por que cada vez que abro o computador tenho de ser ameaçado? Ah, sim, poderia perder todos os meus livros, arquivos esotéricos, projetos para o futuro. Poderia, mas não perderei. Há a nuvem. Talvez um hacker entre na nuvem para descobrir que sou um chato, daqueles que não arquivam nem as datas de aniversário dos amigos (um drama, porque todo ano ouço as reclamações). Mas será que um hacker não tem mais o que fazer, como invadir os computadores da Nasa e despachar o próximo foguete para Andrômeda?

É estranho esse marketing do terror. Em vendas, avisam que é minha derradeira oportunidade de comprar algo de que não preciso. Ou que é o último par de sapatos, de casacos, enfim, minha única chance de fazer algo que não quero. Ou pior: que é a minha última oportunidade de comprar um curso on-line que mudará toda a minha vida, me transformará num ser especial e sábio. E que eu não posso perder, caso contrário...

É tão avassalador esse marketing do medo de perder, perder, perder, que larguei mão. Por que não me oferecem simplesmente algo com decência, sem sacudidas? Algo mais doce, na linha do simplesmente “seria bom pra você”?

Não resisto, olhei de novo. Quem sabe vem nova ameaça, desta vez séria? Não veio, ainda bem. Mas vem o conselho. Ative o pacote “premium”, para ter mais segurança. Mas, espere aí, eu já

**Processo Seletivo - Município de Nova Itaberaba/SC**  
**Caderno de Provas**  
**Edital de Processo Seletivo nº 007/2023**

não estava pagando um serviço cuja obrigação era me proteger? Agora tem que ser premium!? E depois do premium vem o quê?

Imagino o pai de família que fez um único nude na vida, ao receber uma mensagem dessas. Deve acabar num centro cardiológico, de medo de virar meme na internet.

Pensando bem, esse marketing do terror é uma espécie de chantagem, não é? É de lei? É justo sacudir o cidadão cada vez que ele abre o computador para mandar uma mensagem confortável e simpática?

(Por Walcyr Carrasco, publicado em 16 jul 2023.)

01. O autor do texto revela as ameaças de Marketing, sendo que elas não lhe afetam porque:

- A) Não tem nudes salvos e eles não arrasariam sua reputação.
- B) Seria a derradeira oportunidade de comprar algo de que não precisa.
- C) Não administra suas contas por computador. Nem por celular. Nem faz Pix.
- D) É um chato, daqueles que não arquivam nem as datas de aniversário dos amigos.
- E) Todas estão corretas.

02. A oração: “É tão avassalador esse marketing do medo de perder, perder, perder, que larguei mão”, expressa que o autor:

- A) Está cansado de receber esse tipo de ameaças.
- B) Não se importa com o marketing do terror.
- C) Não utiliza o PC para suas contas pessoais.
- D) Usa o computador para escrever, novelas, livros, crônicas, mas salva-os na nuvem.
- E) As opções A, B, C e D estão corretas.

03. Ao invés de receber o marketing do terror o que o autor esperava, ao abrir o computador:

- A) Algo para não resistir e olhar de novo.
- B) Virar meme na internet.
- C) Uma mensagem confortável e simpática.
- D) Uma espécie de chantagem.
- E) Nenhuma delas.

**Processo Seletivo - Município de Nova Itaberaba/SC**  
**Caderno de Provas**  
**Edital de Processo Seletivo nº 007/2023**

04. Os gêneros textuais surgem dos tipos de texto. Os tipos textuais são:

- A) Narrativo, descritivo, dissertativo, expositivo e juntivo.
- B) Narrativo, descritivo, dissertativo, expositivo e injuntivo.
- C) Narrativo, descritivo, dissertativo, expositivo e disjuntivo.
- D) Narrativo, discriminativo, dissertativo, expositivo e injuntivo.
- E) Narrativo, expositivo, dissertativo, juntivo e descritivo.

05. Assinale a assertiva que não apresenta ambiguidade:

- A) Ontem, Suzi, minha melhor amiga saiu da loja de sapatos.
- B) Amanhã pela manhã poderemos nos ver no banco, chova ou faça sol.
- C) Haviam poucas garotas naquela festa de verão.
- D) Eu e Mariza encontramos o presidente com meu amigo Pietro.
- E) Maria está indecisa, não sabe se está frio ou calor.

06. Analise as opções e assinale a que não apresenta pleonasmos:

- A) Não devemos subir para cima nem descer para baixo, pois há riscos.
- B) A filha de Tereza se viu rodar em círculos ao se perder na mata.
- C) Naquela noite escura os uivos dos lobos não foram ouvidos.
- D) Naquela manhã de inverno frio ela se agasalhou além do necessário.
- E) O verão é mais quente do que o normal comparado aos anos anteriores.

07. Analise as frases a seguir e identifique em qual delas há sentido denotativo ou conotativo.

- I. Hoje irei ao cinema com Maria. Ontem Maria foi ao cinema sozinha.
- II. João quebrou o espelho do banheiro. Silvana caiu e quebrou o braço esquerdo.
- III. Esse menino, Luís, tem um coração de ouro. Samanta é uma menina de ouro.
- IV. A Praça do peixe fica no coração de Maringá do Sul, em Mato Grosso.
- V. Fiz um transplante de coração. Anelise precisou fazer um transplante de rim.
- VI. Karina é mesmo má tem um coração de pedra. Joana apresenta seu lado mau, parece ter um coração de pedra.
- VII. Para vencer a luta era preciso alcançar o coração do país. Na eleição passada o candidato conseguiu tocar o coração do país. Ele venceu a batalha.
- VIII. Ana Kelly completou vinte primaveras. Andressa e Carlos completaram trinta primaveras juntos.

**Processo Seletivo - Município de Nova Itaberaba/SC**  
**Caderno de Provas**  
**Edital de Processo Seletivo nº 007/2023**

Assinale a opção, de cima para baixo, que apresenta orações conotativas é:

- A) I – II – IV – V.
- B) III – V – VI – VIII.
- C) III – IV – VI – VII.
- D) I – III – IV – V.
- E) II – V – VI – VII.

**Conhecimentos gerais e atualidades**

08. Sobre a colonização de Nova Itaberaba, é correto afirmar que:

- I. Se iniciou na década de 30 com a migração de caboclos do Rio Grande do Sul e Oeste de Santa Catarina.
- II. As terras pertenciam ao Estado, portanto, não houve interferência das colonizadoras.
- III. Com a instalação das famílias foi criada primeiramente a Sede Nova.
- IV. Em 1956 criou-se o distrito de Itaberaba, que pertencia a Chapecó.

Assinale a alternativa correta, com base nas afirmativas acima.

- A) Todas as afirmativas estão corretas.
- B) Apenas a afirmativa III está incorreta.
- C) Apenas as afirmativas I e IV estão corretas.
- D) As afirmativas II e III estão corretas.
- E) Todas as afirmativas estão incorretas.

09. De acordo com a Lei Geral de Proteção de Dados, marque (V) para verdadeiro e (F) para falso.

- ( ) A disciplina da proteção de dados pessoais tem como um de seus fundamentos a livre iniciativa, a livre concorrência e a defesa do consumidor.
- ( ) Considera-se, com base na lei, Titular: pessoa natural ou jurídica, de direito público ou privado, a quem competem as decisões referentes ao tratamento de dados pessoais.
- ( ) Considera-se, com base na lei, Dado Pessoal: dado pessoal sobre origem racial ou étnica, convicção religiosa, opinião política, filiação a sindicato ou a organização de caráter religioso, filosófico ou político, dado referente à saúde ou à vida sexual, dado genético ou biométrico, quando vinculado a uma pessoa natural.

**Processo Seletivo - Município de Nova Itaberaba/SC**  
**Caderno de Provas**  
**Edital de Processo Seletivo nº 007/2023**

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta, de cima para baixo:

- A) F – V – F.
- B) F – F – F.
- C) V – F – F.
- D) V – V – V.
- E) F – V – V.

10. De acordo com o Estatuto dos Servidores Municipais de Nova Itaberaba, em seu Art. 19. Ao entrar em exercício o servidor \_\_\_\_\_ para cargo de provimento \_\_\_\_\_ ficará sujeito a estágio probatório de \_\_\_\_\_, durante o qual a sua aptidão e capacidade serão objeto de avaliação para o desempenho do cargo, observados alguns fatores. Assinale a alternativa que preenche respectivamente e de forma correta as lacunas.

- A) Aprovado – Efetivo – Três anos.
- B) Nomeado – Temporário ou Efetivo – 36 meses.
- C) Nomeado – Efetivo – 24 meses.
- D) Aprovado – Temporário ou Efetivo – 24 meses.
- E) Nomeado – Efetivo – 36 meses.

**Conhecimentos específicos do cargo**

11. A importância da nutrição durante todo o ciclo de vida não pode ser negada. No entanto, o significado da nutrição em épocas específicas do crescimento, desenvolvimento e envelhecimento está se tornando cada vez mais importante. Os profissionais tem reconhecido há algum tempo os efeitos da nutrição adequada durante a gravidez na saúde do lactente e da mãe, mesmo depois de seus anos férteis. A nutrição materna e nutrição paterna até mesmo antes da concepção afetam a saúde do neonato. A “origem fetal” tem muito mais efeitos ao longo da vida do que se pensava inicialmente. Estabelecer bons hábitos alimentares durante a infância diminui a possibilidade de um comportamento alimentar inadequado futuramente (KRAUSE, 2012). Marque a alternativa correta pensando na importância de uma alimentação adequada nos ciclos da vida.

- A) A influência da nutrição inadequada na morbidade e mortalidade geralmente não tem confirmação até a idade adulta, as práticas alimentares destinadas a prevenir as doenças degenerativas que se desenvolvem posteriormente devem ser instituídas na infância.

**Processo Seletivo - Município de Nova Itaberaba/SC**  
**Caderno de Provas**  
**Edital de Processo Seletivo nº 007/2023**

- B) O início da fase adulta, onde ocorrem muitas mudanças, levam ao desenvolvimento de futuras doenças por envelhecimento, muitas destas podem ser aceleradas ou retardadas ao longo do tempo, dependendo da qualidade da alimentação ingerida.
- C) O rápido crescimento da população de idosos fez com que houvesse a necessidade de expandir os dados de nutrição atualmente disponíveis para estes indivíduos, embora se saiba que as necessidades energéticas aumentam com o envelhecimento.
- D) A nutrição ideal para uma concepção bem sucedida é quando inclui quantidades de vitaminas, minerais e macronutrientes de forma aleatória, pelo fato do feto em desenvolvimento depender exclusivamente da transferência de nutrientes do seu hospedeiro para o útero.
- E) A gestação se for bem sucedida, não ocorrendo deficiência de nutrientes, durante a mesma, o parto será prematuro, e caso na gestação ocorra interferências, irá ocorrer deficiência dos nutrientes e o parto será normal.

12. As análises físico-químicas (análise de nutrientes, entre outros) permitem garantir que o produto que está sendo oferecido ao consumidor esteja de acordo com os padrões legais para cada tipo, evitando fraudes e/ou adulteração nas características do produto. Antes de realizar as análises físico-químicas de alimentos, é necessário realizar alguns procedimentos no preparo das amostras, principalmente, devido ao estado físico em que podem se encontrar (GOMES e OLIVEIRA, 2011). Assim, é correto afirmar que as amostras para análise devem ser apresentadas de que forma.

- A) Triturada, podendo-se conservar em pH neutro, acondicionar em frascos âmbar e realizar pré-tratamento, utilizando o calor.
- B) Triturada, congelar em alguns casos, conservar ao abrigo da luz e para inibir a atividade enzimática.
- C) Homogênea, conservada ao abrigo de umidade e de contaminações; em certos casos, em temperatura mais baixa que a do ambiente.
- D) Homogênea, podendo-se ajustar o pH para  $< 2,0$ , remover os componentes voláteis e inibir a contaminação por bolores.
- E) A amostra deve estar na sua forma íntegra, não precisando ser triturada ou homogeneizada, e congelada.

13. Segundo Silva, Tassi e Pascoal (2017) a água nos alimentos é encontrada principalmente sob as formas de água livre que recebe o nome de atividade de água ( $A_w$ ) e água ligada, que recebe o nome de água combinada. Considerando o conceito de atividade de água, analise as opções.

**Processo Seletivo - Município de Nova Itaberaba/SC**  
**Caderno de Provas**  
**Edital de Processo Seletivo nº 007/2023**

- I. A molécula de água apresentada é uma molécula polar, ao acrescentarmos 5 colheres de açúcar em um copo de água, a  $A_w$  diminui.
- II. A atividade de água é sinônimo de umidade.
- III. Quando a atividade de água do alimento é maior que a umidade relativa do ambiente ocorre absorção de água pelo alimento.
- IV. Uma lata de leite em pó aberta aumenta  $A_w$  se a umidade do ambiente for mais alta.
- V. A umidade é um parâmetro intrínseco, indicativo da quantidade de água total no alimento.

Assinale a alternativa em que as afirmativas estão corretas:

- A) I, II, III apenas.
- B) I, II, III, IV apenas.
- C) I e IV apenas.
- D) II, III, IV apenas.
- E) II, III, V apenas.

14. Segundo a Portaria 326, de 30 de julho de 1997 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) o regulamento técnico é sobre as condições higiênicas sanitárias de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Assinale a afirmação correta.

- A) O alimento apto para o consumo humano é considerado como alimento que atende ao padrão de identidade e qualidade pré-estabelecido, não levando em consideração os aspectos higiênico-sanitários e nutricionais.
- B) A desinfecção é a redução, através de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microrganismos no prédio, instalações, maquinários e utensílios, a um nível que não origine contaminação do alimento que será elaborado.
- C) A contaminação pode apresentar substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física que sejam considerados nocivos ou não para saúde humana.
- D) A manipulação de alimentos não é uma das operações efetuadas sobre a matéria-prima até a obtenção de um alimento acabado, em qualquer etapa de seu processamento, armazenamento e transporte.
- E) O material de embalagem que é utilizado não precisa ser adequado conforme o alimento que será embalado podendo ser latas, garrafas, caixas de papelão, outras caixas, sacos ou materiais para envolver ou cobrir, tais como papel laminado, películas, plástico, papel encerado e tela.

**Processo Seletivo - Município de Nova Itaberaba/SC**  
**Caderno de Provas**  
**Edital de Processo Seletivo nº 007/2023**

15. Em unidades de alimentação e nutrição o manipulador de alimentos é o profissional que tem contato direto com alimentos sejam eles embalados ou não embalados, e que manuseia equipamentos ou utensílios que entram em contato com os alimentos no momento do preparo e distribuição dos mesmos para os consumidores. Dessa forma, ele deve seguir normas de higiene que estão descritas em Resoluções da ANVISA para que a qualidade da matéria prima seja mantida em todas as etapas do processo. Assinale a alternativa correta sobre estes cuidados.

- A) Unhas longas e esmaltadas, colares e brincos, são permitidos durante a produção dos alimentos.
- B) Manter o uniforme limpo e conservado, as mãos devem ser lavadas periodicamente, utilizar roupa específica, bem como cuidar da higiene pessoal.
- C) Não é obrigatório o uso de toucas e luvas para manipular os alimentos.
- D) Ao possuir ferimentos nas mãos, o manipulador pode elaborar alimentos sem nenhuma restrição e sem utilizar luvas.
- E) Os equipamentos e utensílios devem estar expostos, e não necessitam de higienização antes do uso.

16. Doenças intestinais (KRAUSE, 2012) são problemas que prejudicam a função de uma ou mais partes do intestino, podendo, ou não, se estender para outras áreas do corpo. Lembrando que o intestino pode ser dividido entre intestino delgado e grosso, sendo que o primeiro absorve a maior parte dos nutrientes sólidos ingeridos. Estas acometem o intestino causando doenças como doença celíaca, intolerância à lactose, espru tropical e má absorção à frutose. Quanto a intolerância à lactose, marque a alternativa correta.

- A) A intolerância à lactose é a incapacidade de digerir à lactose, resultado da deficiência ou ausência da enzima intestinal chamada lactase, esta possibilita decompor o açúcar do leite de carboidratos para sua melhor absorção.
- B) A lactose é o açúcar presente no leite e seus derivados formada por dois carboidratos monossacarídeos, a glicose e a frutose, sendo portanto um dissacarídeo.
- C) A doença é um efeito congênito muito raro, no qual a criança nasce sem a capacidade de produzir beta-galactosidase, como o leite materno possui lactose, a criança é acometida após o nascimento.
- D) A intolerância à lactose é comum em crianças no primeiro ano de vida e ocorre devido a diarreia persistente, pois há morte das células da mucosa intestinal (produtoras de beta-gactosidase), assim o indivíduo fica com deficiência temporária de lactase até que estas células sejam repostas.

**Processo Seletivo - Município de Nova Itaberaba/SC**  
**Caderno de Provas**  
**Edital de Processo Seletivo nº 007/2023**

E) A intolerância à lactose ou hipolactasia é uma condição muito rara que afeta mais da metade da população, entretanto muitos ainda não sabem o que ela significa e têm dificuldades em entender a causa dos sintomas.

17. A identificação da necessidade de construção de um novo Código de Ética partiu de um olhar bastante atento e cuidadoso do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), o qual acompanha, diante da complexidade do contexto contemporâneo, as mudanças da sociedade, a ampliação dos campos de atuação profissional e os avanços da ciência e das políticas públicas no campo da alimentação e nutrição. O nutricionista, a quem se destina o Código de Ética e de Conduta, é o profissional que, por força da Lei 8.234/91, possui direitos e deveres para o desenvolvimento de práticas inerentes à sua habilitação técnica, que se manifesta como uma ação social em favor da saúde e da segurança alimentar e nutricional. Assinale a alternativa correta:

A) O Código de Ética é instrumento de efetiva orientação para que a atuação do nutricionista seja marcada pela ética e que sua prática seja exercida em consonância com as múltiplas dimensões da realidade em que atua, em benefício da sociedade.

B) O Código de Ética de forma resumida é considerado uma norma jurídica destinada a assuntos de caráter político, processual e administrativo que produzem efeitos internos à casa legislativa.

C) O Código de Ética é um ato normativo interno pelo qual os ministros e seus secretários, estes somente no âmbito de sua competência material, estabelecem regras, baixam instruções para aplicação das leis ou tratam da organização e funcionamento de serviços de acordo com a sua natureza administrativa.

D) O Código de Ética é elaborado por cada Conselho Federal de Nutricionistas, cada conselho segue o seu independente do Conselho Federal de Nutricionistas, por isto muitas vezes ocorrem ações diferentes entre um local e outro.

E) O Código de Ética é considerado um sistema de símbolos que permitem interpretar o que ocorre em cada conselho, transmitindo uma mensagem, e representando um informação dos dados.

18. As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) devem mostrar seu diferencial no mercado, fornecendo de forma sistemática e padronizada, refeições de qualidade nutricional e higiênico-sanitária. A forma mais eficiente para a padronização e controle de qualidade é a elaboração das Fichas Técnicas de Preparação (FTP), segundo Abreu, Spinelli, Pinto (2009). Que são recursos utilizados para garantir que uma mesma preparação seja fornecida com a mesma qualidade e características sensoriais, independente de quem a tenha preparado. A adoção das mesmas facilita a integração e treinamento de novos funcionários na execução das preparações e padroniza o sistema

**Processo Seletivo - Município de Nova Itaberaba/SC**  
**Caderno de Provas**  
**Edital de Processo Seletivo nº 007/2023**

de produção garantindo que o produto final tenha sempre composição, valor nutritivo e apresentação semelhantes (VIEIRA et al., 2011). Quanto as FTP's, quais os locais produtores de refeições que podem utilizar.

- A) Restaurantes, cantinas e posto de combustível.
- B) Restaurantes, mercados e bares que servem apenas bebidas alcóolicas.
- C) Cantinas, açougues (apenas cortes de carnes) e padarias.
- D) Restaurantes, cantinas e padarias.
- E) Restaurantes, cantinas e mercados (produtos industrializados).

19. Os aditivos são substâncias não nutritivas adicionadas com a finalidade de melhorar sua aparência, sabor, textura e tempo de armazenamento desde que não prejudique o valor nutritivo do alimento, segundo a FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura). Por isto os aditivos têm uma ampla importância na indústria alimentícia. Segundo a ANVISA, algumas resoluções dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos. Marque falso (F) ou verdadeiro (V).

( ) O emprego dos aditivos é importante na proteção da matéria-prima quando torna possível o aproveitamento do excedente da produção e atua como agente complementar, em processos de preservação e conservação da matéria-prima.

( ) Os aditivos têm importância no interesse do consumidor quando realçam ou substituem determinada características do alimento original.

( ) Os aditivos contribuem para aumentar a vida de prateleira, transporte, e armazenamento do produto, levando em consideração a produção dos alimentos, segurança e melhoria dos mesmos.

( ) Os aditivos têm importância na elaboração do produto, conferindo ao mesmo, preços menores que os similares, maiores possibilidades competitivas e maior preferência, ajudando a manter as qualidades sanitárias e organolépticas do produto.

( ) Os ingredientes adicionados intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento

Após a leitura das alternativas, assinale a opção correta.

- A) V-F-V-F-V.
- B) V-F-V-F-F.
- C) V-F-V-V-V.

**Processo Seletivo - Município de Nova Itaberaba/SC**  
**Caderno de Provas**  
**Edital de Processo Seletivo nº 007/2023**

D) V-V-V-V-V.

E) F-F-F-F-F.

20. A Técnica Dietética estuda as operações que são submetidos os alimentos, depois de cuidadosa seleção, as modificações que os mesmos sofrem durante os processos culinários, e das preparação para o consumo. As preparações são receitas constituídas por alimentos processados em unidades de alimentação, cozinhas ou laboratórios de Técnica Dietética, onde sofrem etapas de pré-preparo e preparo, combinando diferentes ingredientes em receitas comuns e habituais da dieta básica ou sem experimentos com novos alimentos ou formas não usuais de consumo (CAMARGO e BOTELHO, 2010). Relacione a 1ª Coluna de acordo com a 2ª Coluna:

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| A. Preparação principal. | ( ) São preparações que antecedem a refeição, como saladas,     |
| B. Entrada.              | sopas e molhos.   |
| C. Acompanhamento.       | ( ) Preparações à base de cereais, leguminosas, legumes e       |
| D. Aperitivo.            | verduras, servidas como complemento da preparação principal,    |
| E. Lanche.               | também denominadas “guarnições”.                                |
|                          | ( ) Alimentos utilizados como petisco que antecedem ou          |
|                          | intercalam a preparação principal, são utilizados para          |
|                          | acompanhar bebidas.   |
|                          | ( ) Preparações elaboradas com vários alimentos, que podem      |
|                          | ou não substituir uma refeição, dependendo do valor nutritivos, |
|                          | podem ser assados, fritos, grelhados ou simplesmente            |
|                          | montadas, sem sofrerem cocção.                                  |
|                          | ( ) O alimento base deste tipo de formulação são as carnes e    |
|                          | seus derivados, submetidos às diversas formas de preparo.       |

Assinale a alternativa correta.

- A) A-B-C-E-D.
- B) A-B-D-C-E.
- C) B-D-C-A-E.
- D) B-C-D-E-A.
- E) C-D-E-A-B.