



**INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
RIO GRANDE DO SUL

Concurso Público Federal

Edital 09/2014

PROVA

NUTRICIONISTA

Nome do candidato: _____ CPF: _____ - _____

INSTRUÇÕES

1º) Verifique se este caderno corresponde à sua opção de cargo e se contém 30 questões, numeradas de 1 a 30. Caso contrário, solicite ao fiscal da sala outro caderno. Não serão aceitas reclamações posteriores.

2º) A prova é composta por 30 (trinta) questões objetivas, de múltipla escolha, sendo apenas uma resposta a correta.

3º) O tempo de duração da prova é de 3 (três) horas.

4º) Não é permitida consulta a qualquer material, e os candidatos não poderão conversar entre si, nem manter contato de espécie alguma.

5º) Os telefones celulares e similares não podem ser manipulados e devem permanecer desligados durante o período em que o candidato se encontrar na sala, bem como os pertences não utilizados para a prova deverão estar embaixo da carteira, ficando automaticamente excluído o candidato que for surpreendido contrariando essas orientações.

6º) O candidato só poderá deixar a sala da prova após 1 (uma) hora do início da prova, exceto os três últimos candidatos, os quais só poderão deixar o local quando todos terminarem a prova.

7º) É proibido fazer anotação de informações relativas às suas respostas no comprovante de inscrição ou em qualquer outro meio, que não os permitidos, assim como recusar-se a entregar o material da prova ao término do tempo destinado para a sua realização.

8º) O candidato deverá preencher a caneta o Cartão de Respostas, escolhendo dentre as alternativas A, B, C, D e E, preenchendo totalmente a célula correspondente à alternativa escolhida, sendo desconsiderada a resposta se não for atendido o referido critério de preenchimento. Rasuras e a informação de mais de uma alternativa na mesma questão anulará a resposta, bem como o preenchimento a grafite. Responda a todas as questões. Os rascunhos não serão considerados em nenhuma hipótese.

9º) Não haverá substituição do Cartão de Respostas por erro do candidato.

10º) O candidato poderá levar consigo o caderno de provas após decorridas duas horas do início da prova. Não será oferecido outro momento para a retirada do mesmo.

11º) É proibida a divulgação ou impressão parcial ou total da presente prova. Direitos Reservados.

1. Beriberi é deficiência de uma vitamina e tem como principais sintomas relacionados ao sistema nervoso e aparelho cardiovascular. Qual vitamina é responsável por esta deficiência, assinale a alternativa CORRETA:

- a) Riboflavina.
- b) Niacina.
- c) Tiamina.
- d) Piridoxina.
- e) Acido pantotênico.

2. Avaliação Nutricional consiste em um conjunto de métodos, contemplando parâmetros diretos e indiretos. São métodos diretos:

- a) Estudo dietético, antropometria, exame físico e dados laboratoriais.
- b) Exame físico e avaliação global subjetiva
- c) Estudo dietético, antropometria, composição corporal e dados laboratoriais.
- d) Antropometria, exame físico e dados laboratoriais
- e) Exame físico, avaliação global subjetiva e dados laboratoriais.

3. Os requerimentos energéticos de um recém nascido a termo é:

- a) De 50 a 100 Kcal/ Kg/dia.
- b) De 90 a 200 Kcal/ Kg/dia.
- c) De 60 a 100 Kcal/ Kg/dia.
- d) De 20 a 100 Kcal/ Kg/dia.
- e) De 90 a 120 Kcal/ Kg/dia.

4. Sobre a conservação do Leite Humano Ordenhado Cru (LHOC). Assinale a alternativa que contém a(s) afirmativas CORRETA(S):

- I. O LHOC congelado pode ser estocado por um período máximo de 10 dias a partir da data da primeira coleta, a uma temperatura máxima de 3 °C.
- II. O LHOC congelado pode ser estocado por um período máximo de 15 dias a partir da data da primeira coleta, a uma temperatura máxima de - 3 °C.

III. Para ser administrado da mãe para o próprio filho, o LHOC refrigerado pode ser estocado por um período máximo de 12 horas, à temperatura limítrofe de 5 °C.

IV. O LHOC para uso do próprio filho, uma vez descongelado, deve ser mantido sob refrigeração à temperatura máxima de 5 °C com validade de 12 horas.

- a) Apenas a I está correta.
- b) Apenas a IV está correta.
- c) Apenas I, II e III estão corretas.
- d) Apenas II, III e IV estão corretas.
- e) Apenas I e III estão corretas.

5. A recomendação diária de proteínas para pacientes diabéticos com controle glicêmico inadequado e insuficiência renal na fase não dialítica é de:

- a) 0,8 g/kg/dia.
- b) 0,6 g/kg/dia.
- c) 1 g/kg/dia.
- d) 0,7 g/kg/dia.
- e) 1,2 g/kg/dia.

6. Classifique cada uma das afirmativas abaixo como verdadeira (V) ou falsa (F) e assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA, de cima para baixo:

- () A Ingestão Dietética de Referência (IDR), compreende valores de referência de ingestão de nutrientes, sendo utilizada para avaliar e planejar dietas para indivíduos saudáveis e grupos segundo estágio de vida e gênero.
- () A Ingestão Dietética de Referência (IDR), compreende valores de referência de ingestão de nutrientes, sendo utilizada para avaliar e planejar dietas para indivíduos saudáveis e enfermos e grupos segundo estágio de vida e gênero.
- () A necessidade média estimada é a ingestão diária estimada de nutrientes para atender as necessidades de metade dos indivíduos saudáveis e enfermos, de um grupo em determinado estágio de vida e gênero.

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

7. De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, a recomendação de consumo mínimo de fibras diário é de:

- a) 20 g/dia de Fibra.
- b) 15 g/dia de Fibra.
- c) 35 g/dia de Fibra.
- d) 25 g/dia de Fibra.
- e) 30 g/dia de Fibra.

8. A recomendação de energia para gestante que apresentar obesidade e mais um fator de risco (exemplo: diabetes, hipertensão) é de:

- a) 36 kcal/kg de peso ideal.
- b) 25 a 30 kcal/kg de peso ideal.
- c) 25 a 30 kcal/kg de peso atual.
- d) 36 kcal/kg de peso atual.
- e) 20 kcal/kg de peso ideal.

9. Na Doença Celíaca, uma dieta isenta de glúten, NÃO deve conter os seguintes cereais:

- a) Trigo, centeio, cevada e aveia.
- b) Trigo, arroz, centeio e aveia.
- c) Arroz, aveia, centeio e amaranto.
- d) Arroz, aveia, centeio, amaranto e linhaça
- e) Trigo, centeio, cevada e chia.

10. Exames laboratoriais são empregados na Avaliação Nutricional. Assinale marcadores de função hepática:

- a) Linfócitos, Transaminase Oxalacética (TGO), Transaminase Pirúvica (TGP), Bilirrubinas séricas e Fosfatase alcalina.
- b) Transaminase Oxalacética (TGO), Transaminase Pirúvica (TGP), Creatinina e Gama-Glutamil-transpeptidase (GGT).
- c) Basófilos, Transaminase Oxalacética (TGO), Transaminase Pirúvica (TGP), e Gama-Glutamil-transpeptidase (GGT).
- d) Transaminase Oxalacética (TGO), Transaminase Pirúvica (TGP), Bilirrubinas séricas, Fosfatase alcalina e Gama-Glutamil-transpeptidase (GGT).
- e) Eosinófilos, Transaminase Oxalacética (TGO), Transaminase Pirúvica (TGP), Bilirrubinas séricas, Fosfatase alcalina e Gama-Glutamil-transpeptidase (GGT).

11. Em relação à Técnica Dietética, que é o estudo dos processos culinários aos quais são submetidos os alimentos, classifique alguns de seus objetivos abaixo como verdadeiros (V) ou falsos (F) e assinale a sequência de alternativas CORRETA, de cima para baixo:

- () Dietéticos: adequar a forma de preparo dos alimentos às necessidades dos indivíduos.
- () Nutritivos: preservar ao máximo os nutrientes presentes nos alimentos a partir da escolha dos métodos adequados de pré-preparo e preparo.
- () Higiênicos: prevenir a ação de fatores que possam comprometer a qualidade do alimento.
- () Sensoriais: apresentar o alimento de forma que desperte as características percebidas pelos sentidos, que promovem rejeição ou aceitação do alimento.
- () Operacionais: planejar cardápios de acordo com as necessidades dos comensais em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

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

12. Em relação à Técnica Dietética, considere as afirmativas I, II e III e assinale a alternativa que contém a(s) afirmativa(s) CORRETA(S):

I. As hortaliças se referem ao grupo de alimentos habitualmente cultivados em hortas e abrange as verduras e os legumes. São classificadas botanicamente, segundo suas partes comestíveis, em folhas, sementes, raízes e tubérculos, bulbos, flores, caules e frutos. São fontes de nutrientes, como as vitaminas, e pode-se destacar o ácido ascórbico, o betacaroteno e a tiamina; os minerais presentes são o ferro, o cálcio, o potássio e o magnésio; e as fibras, tanto em sua forma solúvel quanto insolúvel.

II. Os cereais são as sementes ou os grãos comestíveis das gramíneas, tais como arroz, trigo, centeio e aveia. Possuem envoltório (casca), película, endosperma e germe. São classificadas segundo sua forma, peso e tamanho. Têm em média 70% de carboidratos, principalmente o amido, além de vitaminas do complexo B. Os cereais integrais são aqueles cuja estrutura original do grão não foi alterada, possuindo maior quantidade de fibras, vitaminas e minerais, presentes em maior parte no

germe e na casca, sendo conseqüentemente mais nutritivos.

III. O leite é o produto normal, fresco e integral oriundo da ordenha completa ou ininterrupta de vacas sadias. É classificado segundo sua origem (espécie produtora), seu teor de gordura (integral, padronizado e desnatado), sua finalidade (consumo e fins industriais), o tipo de ordenha (A, B ou C) e o tratamento térmico que recebe (cru e pasteurizado). A caseína é a principal proteína. A lactose é o componente mais abundante dos sólidos. O mineral que se destaca é o cálcio, como a maior fonte da alimentação e dentre as vitaminas, destacam-se a riboflavina e a vitamina A.

- a) I e II.
- b) I e III.
- c) I.
- d) I, II e III.
- e) II e III.

13. Considere as afirmativas abaixo em relação à seleção e preparo dos alimentos segundo BENETTI e Colaboradores (2013), no Manual de Técnicas Dietéticas e assinale a alternativa INCORRETA:

- a) Os feijões são selecionados através do processo de escolha ou catação, seguidos de remolho onde a água deve ser desprezada, pois apesar de haver perdas de algumas vitaminas hidrossolúveis e potássio, são eliminados fatores antinutricionais e sujidades presentes nas cascas dos grãos.
- b) Todas as frutas consumidas com casca devem ser lavadas em água corrente, submetidas à desinfecção com hipoclorito de sódio em concentração recomendada pela legislação sanitária vigente, em imersão por 30 minutos, seguidos de enxágue.
- c) Os ovos são ingredientes muito perecíveis, devem ser lavados imediatamente antes de sua utilização em água corrente e não devem ser consumidos crus, nem compor preparações que não atinjam a temperatura mínima de 74 °C.
- d) A principal propriedade dos óleos e gorduras nos alimentos é, sem dúvida, conferir sabor e cor. Conferem maciez e leveza às preparações. Nos processos de fritura de imersão, ocasionam desidratação do alimento, tornando sua textura crocante.
- e) A carne deve apresentar características sensoriais apropriadas: cor vermelho-intenso, odor próprio e textura firme. Durante a cocção perde, pelo menos, 10% de seu volume inicial. Para obtenção de carne “ao ponto”, a temperatura deve ficar entre 60 a 70 °C.

14. Segundo ISOSAKI e NAKASATO no livro Gestão de Serviço de Nutrição Hospitalar, o adequado planejamento de cardápios deve considerar um conjunto de fatores importantes, onde a nutricionista deve aplicar todos os conhecimentos adquiridos sobre os alimentos, a cozinha e as pessoas envolvidas neste processo. Portanto assinale abaixo a alternativa CORRETA com alguns dos fatores mais importantes:

- a) Preferências alimentares pessoais, recomendações nutricionais do adulto e equipamentos indisponíveis.
- b) Média de permanência dos pacientes, recomendações nutricionais do adulto e equipamentos indisponíveis.
- c) Preferências alimentares, recomendações nutricionais, disponibilidade local de alimentos e sistema de produção e distribuição.
- d) Preferências alimentares, recomendações de higiene, disponibilidade local de alimentos e sistema de produção e distribuição.
- e) Média de permanência dos pacientes, recomendações de higiene e equipamentos disponíveis.

(Isosaki, Mitsue e Nakasato, Miyoko, 2009, Ed. Elsevier)

15. A capacidade de sobrevivência ou multiplicação dos microrganismos depende de fatores intrínsecos e extrínsecos, onde os extrínsecos são a temperatura, a umidade e a composição gasosa de atmosfera. Considere as afirmativas I, II e III referentes aos fatores intrínsecos e assinale a alternativa que contém a(s) afirmativa(s) INCORRETA(S):

- I. Atividade de gás, composição enzimática e estrutura biológica.
 - II. pH, atividade de água e composição química.
 - III. Potencial de óxido-redução, fatores antimicrobianos e interação entre microrganismos.
- a) II e III.
 - b) I, II e III.
 - c) I e II.
 - d) I.
 - e) I e III.

16. É INCORRETO afirmar conforme a Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010, a qual altera o art. 6º da Constituição Federal, passando a vigorar os direitos sociais a:

- a) Alimentação e proteção à maternidade e a infância.
- b) Alimentação, previdência social e segurança.
- c) Alimentação, lazer e assistência aos idosos.
- d) Alimentação, moradia, trabalho, saúde e lazer.
- e) Alimentação, educação e assistência aos desamparados.

17. A putrefação é uma modificação biológica por meio de microrganismos cuja decomposição anaeróbica de substâncias _____, muitas vezes com produção de toxinas. Por sua vez, a infecção alimentar causada pela bactéria _____ é geralmente proveniente de contaminação em ovos, aves, carnes e leites. Assinale a alternativa CORRETA que completa respectivamente as lacunas acima:

- a) proteicas e *Brucella*.
- b) lipídicas e *Clostridium Perfringens*.
- c) nitrogenadas e *Clostridium Perfringens*.
- d) proteicas e *Escherichia coli*.
- e) nitrogenadas e *Salmonella*.

18. A cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação (ANVISA, 2004), com base na Resolução - RDC n° 216 (ANVISA, 2004), que faz cumprimento das regras voltadas aos Serviços de Alimentação e estabelece as Boas Práticas que devem ser seguidas pelos manipuladores, tem como objetivo evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados. Com base nessas regras, quanto ao cuidado que deve ser tomado com a temperatura dos alimentos e com a água potável, assinale a alternativa CORRETA:

- a) Zona de perigo é de 0 °C a 5 °C e a caixa d'água deve ser lavada e desinfetada no mínimo a cada 6 meses.
- b) Zona de perigo é de 5 °C a 60 °C e a caixa d'água deve ser lavada e desinfetada no máximo a cada 6 meses.
- c) Zona de perigo é de 5 °C a 60 °C e a caixa d'água deve ser lavada e desinfetada no mínimo a cada 12 meses.
- d) Zona de perigo é de 60 °C a 70 °C e a caixa d'água deve ser lavada e desinfetada no máximo a cada 12 meses.
- e) Zona de perigo é de 60 °C a 70 °C e a caixa d'água deve ser lavada e desinfetada no mínimo a cada 6 meses.

19. Assinale a alternativa CORRETA conforme o texto abaixo:

A alimentação é essencial para otimizar o desempenho atlético, uma vez que, quando bem equilibrada, pode reduzir a fadiga, aumentar o tempo de treino e possibilitar a recuperação rápida entre treinos. Existe uma variação da quantidade recomendada de proteína para indivíduos fisicamente ativos embasada em estudos e pesquisas, que são:

- a) Exercícios de resistência = 1,0 a 1,6 g/Kg/dia; Modalidades intermitentes = 1,4 a 1,7 g/Kg/dia; Exercícios de força = 1,6 a 2,0 g/Kg/dia.
- b) Exercícios de resistência = 0,8 g/Kg/dia; Modalidades intermitentes = 1,0 a 1,6 g/Kg/dia; Exercícios de força = 1,4 a 1,7 g/Kg/dia.
- c) Exercícios de resistência = 1,4 a 1,7 g/Kg/dia; Modalidades intermitentes = 0,8 g/Kg/dia; Exercícios de força = 1,6 a 2,0 g/Kg/dia.
- d) Exercícios de resistência = 1,0 a 1,6 g/Kg/dia; Modalidades intermitentes = 1,4 a 1,7 g/Kg/dia; Exercícios de força = 2,0 g/Kg/dia.
- e) Exercícios de resistência = 0,8 g/Kg/dia; Modalidades intermitentes = 1,4 a 1,7 g/Kg/dia; Exercícios de força = 1,6 a 2,0 g/Kg/dia.

20. Conforme VITOLO (2008) a biodisponibilidade da alimentação vegetariana deve sofrer adaptações nos valores das recomendações nutricionais. Assinale a alternativa CORRETA:

- a) Requerimento de ferro 1,8 vezes maior e vitamina C 50% maior. Para se chegar a isso, deve-se buscar uma alimentação baseada em grãos e legumes.
- b) Requerimento de ferro 1,8 vezes maior e zinco 50% maior. Para se chegar a isso, deve-se buscar uma alimentação baseada em grãos e legumes.
- c) Requerimento de potássio 1,8 vezes maior e vitamina C 50% maior. Para se chegar a isso, deve-se buscar uma alimentação baseada em grãos e legumes.
- d) Requerimento de ferro 1,8 vezes maior e vitamina A 50% maior. Para se chegar a isso, deve-se buscar uma alimentação baseada em grãos e legumes.
- e) Requerimento de potássio 1,8 vezes maior e zinco 50% maior. Para se chegar a isso, deve-se buscar uma alimentação baseada em grãos e legumes.

(Vitolo, Márcia Regina, Nutrição: da Gestação ao Envelhecimento, Ed. Rubio - 2008)

21. Segundo a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), os edulcorantes, da classe dos aditivos alimentares, são substâncias orgânicas, diferentes do açúcar, capazes de conferir sabor doce aos alimentos e podem ser classificados em naturais e artificiais. Para avaliar o poder de doçura dos edulcorantes, foi convencionado que a uma dada substância seria conferido o poder de doçura padrão 100, à qual as demais seriam comparadas. Identifique esta substância, marcando a resposta CORRETA na lista abaixo:

- a) Sacarose.
- b) Sacarina.
- c) Sacarina sódica.
- d) Sucralose.
- e) Sorbitol.

22. Relacione os pigmentos naturais, listados na primeira coluna, com sua(s) cor(es) predominante(s), na segunda coluna, e assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA, de cima para baixo:

- | | |
|------------------|---------------------------------|
| (A) Clorofila | () Vermelho, azul e roxo |
| (B) Mioglobina | () Verde |
| (C) Carotenos | () Cores claras e amareladas |
| (D) Antocianinas | () Roxo avermelhado |
| (E) Antoxantina | () Vermelho |
| (F) Betalaínas | () Amarelo, laranja e vermelho |

- a) E; B; D; A; C; F;
- b) F; A; C; B; E; D;
- c) C; A; E; B; C; D;
- d) B; E; A; F; D; C;
- e) D; A; E; F; B; C;

23. Com relação aos lipídeos (gorduras) classifique cada uma das afirmativas abaixo como falsa (F) ou verdadeira (V) e assinale a alternativa com a sequência CORRETA, de cima para baixo:

- () A gordura vegetal hidrogenada pode ser formada pelo processo de hidrogenação natural, que ocorre quando o animal ruma, ou durante o processo industrial de hidrogenação parcial, que transforma os óleos em gorduras mais consistentes à temperatura ambiente.
- () Considerando os ácidos graxos, o azeite de oliva possui na sua composição ácidos graxos saturados, monoinsaturados e poliinsaturados.

() Para maior preservação da qualidade, deve-se armazenar a embalagem de azeite de oliva em ambiente sem incidência de luz e longe do calor, sendo que a embalagem mais adequada para engarrafar este tipo de azeite é a escura.

() Manter uma dieta equilibrada com baixa ingestão de colesterol pode parecer difícil pela seleção de alimentos com baixo conteúdo ou sem colesterol, pois este é amplamente difundido na natureza, sendo encontrado em alimentos de origem tanto animal como vegetal (como por exemplo, manteigas, margarinas, óleos de soja, de milho, carnes gordas, toucinho, banha etc.) uma vez que o colesterol é derivado do metabolismo dos lipídeos.

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

24. As propriedades funcionais e tecnológicas das proteínas são importantes para os diferentes alimentos dos quais são componentes e, conseqüentemente, em sua aceitação pelos consumidores. Pode-se dizer que a gelatina é um exemplo de alimento que apresenta a característica proteica de:

- a) Gel irreversível.
- b) Emulsão.
- c) Extrusão.
- d) Gel reversível.
- e) Formação de espuma.

25. Assinale a alternativa CORRETA a respeito das afirmativas I, II e III:

I - O método de Kjeldahl, bastante utilizado para proceder à determinação quantitativa de proteínas em alimentos, consiste em quantificar o teor de azoto, ou nitrogênio, presente na amostra analisada.

II - O amido é essencialmente constituído por amilose e sacarose. A proporção desses polissacarídeos nas plantas é controlada geneticamente, mas, de maneira geral, a relação é de 17% a 20% de amilose e 72% a 83% de sacarose.

III - Quando uma proteína é desnaturada por ação de calor ou mudança de pH ela perde sua conformação espacial e seu valor nutricional.

- a) Apenas a II está correta.
- b) Apenas a III está correta.
- c) Estão corretas I e II.

- d) Estão corretas II e III.
e) Apenas a I está correta.

26. Durante o processamento e armazenamento, as mudanças ocorridas na estrutura do amido influenciam as suas propriedades funcionais e fisiológicas. O fenômeno caracterizado por inchaço irreversível dos grânulos de amido sob influência do aquecimento e/ou químicos em meio aquoso, originando uma pasta de amido é denominado:

- a) Gelatinização do amido
b) Amido resistente
c) Retrogradação do amido
d) Reação de Maillard
e) Sinerese

27. A promoção da alimentação saudável constitui-se numa das estratégias de saúde pública de vital importância para o enfrentamento dos problemas alimentares e nutricionais da população. A respeito dos problemas alimentares e nutricionais, considerados como problemas de saúde pública atualmente no Brasil, AFIRMA-SE que:

- a) A transição nutricional no Brasil promoveu um aumento na incidência de desnutrição crônica, bócio endêmico e anemias na população em geral.
b) O excesso de peso, que compreende o sobrepeso e obesidade, é considerado atualmente um dos maiores problemas de saúde pública.
c) A melhoria ao acesso à saúde e a renda da população favoreceram o aumento da prevalência de desnutrição crônica em grupos vulneráveis da população.
d) Atualmente, o bócio, por deficiência de iodo, é uma das carências nutricionais com maior prevalência em crianças.
e) Atualmente, os principais grupos vulneráveis da população à desnutrição crônica são: crianças quilombolas, crianças indígenas, gestantes e adultos do sexo masculino.

28. Análise sensorial é um conjunto de métodos e técnicas que permitem perceber, mostrar, medir, analisar, identificar e analisar as reações das propriedades sensoriais dos alimentos mediante os sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição. Sobre análise sensorial é INCORRETO afirmar que:

- a) Os gostos primários são: doce, salgado, ácido, amargo, umami e, mais recentemente, o metálico.
b) O teste de aceitação é utilizado no desenvolvimento ou melhoramento de produtos e requer um grande número de julgadores para a avaliação.
c) O gosto ou sabor resultam da combinação de sensações gustativas, olfativas e táteis.
d) A escala hedônica expressa o grau de gostar ou desgostar de uma amostra pelo consumidor.
e) No laboratório de análise sensorial, especificamente nas cabines, utiliza-se a luz colorida para mascarar diferenças visuais entre os produtos, quando necessário.

29. No Brasil, a Pesquisa nacional de Demografia e Saúde – PNSD 2006, pela primeira vez em nível nacional, avaliou a prevalência de anemia em crianças. Em relação à anemia por deficiência de ferro no Brasil, assinale a alternativa INCORRETA:

- a) O Nordeste é a região do Brasil que apresenta a maior prevalência em crianças menores de cinco anos.
b) O Programa Nacional de Suplementação de Ferro (PNSF) é uma das ações prioritárias do setor saúde na Ação Brasil Carinhoso.
c) A anemia por deficiência de ferro em crianças e gestantes é um dos maiores problemas nutricionais enfrentados em países em desenvolvimento, como o Brasil.
d) Crianças menores de cinco anos, mulheres em idade fértil, gestantes e nutrízes são os principais grupos vulneráveis à anemia por deficiência de ferro.
e) O Programa Nacional de Suplementação de Ferro (PNSF) foi instituído pela Portaria nº 730, de 13 de maio de 2005, Ministério da Saúde- MS

30. No Programa de Alimentação Escolar (PNAE), o responsável técnico – RT é o profissional Nutricionista. Qual das atribuições abaixo NÃO compete ao Nutricionista?

- a) Realização de diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional dos estudantes.
- b) Coordenação e realização, em conjunto com a direção e coordenação pedagógica da escola, de ações de educação alimentar e nutricional.
- c) Elaboração do orçamento do PNAE e transferência dos recursos financeiros provenientes do Tesouro Nacional.
- d) Planejamento, elaboração, acompanhamento e avaliação do cardápio da alimentação escolar.
- e) Planejamento e coordenação da aplicação do teste de aceitabilidade aos alunos.