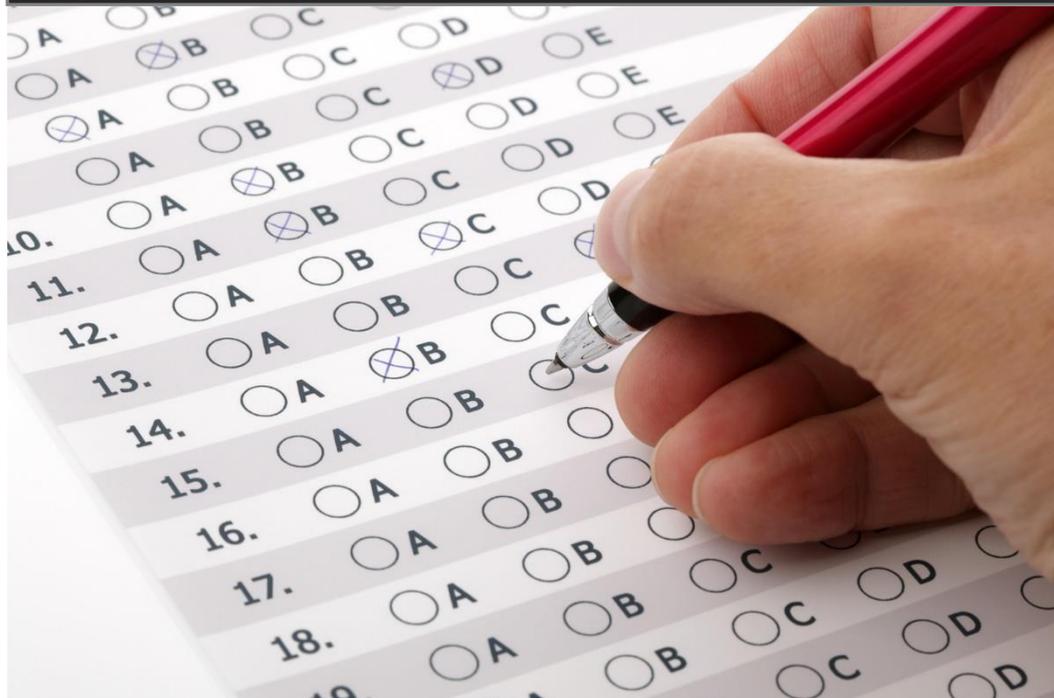




ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE REMANSO
TESTE SELETIVO PARA PROVIMENTO DE CARGOS



CARGO:

COZINHEIRO

TURNO: MANHÃ



CADERNO DE PROVA OBJETIVA

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO:

1. Examine se a prova está completa, se há falhas ou imperfeições gráficas que causem dúvidas. Qualquer reclamação somente será aceita até os 15 minutos iniciais.
2. A prova consistirá de **40 questões** com cinco alternativas (A, B, C, D, E) das quais apenas uma é verdadeira. Leia atentamente cada questão e escolha a alternativa, marcando sua resposta no cartão resposta, cobrindo levemente todo o espaço correspondente à letra a ser assinalada.
3. Durante a prova, é vedado o intercâmbio e o empréstimo de qualquer material entre os candidatos.
4. Não poderão ser utilizados, durante a prova, recursos como: régua, dicionário, boné, calculadora, relógio digital, bem como outro material que possa indicar tentativa de fraude.
5. Esta prova terá duração de **3 horas**, com **início às 09h e término às 12h**.

MAIS INFORMAÇÕES:

Internet:
www.institutomachadodeassis.com.br
 Telefone: (86) 9438-4081

NOME DO CANDIDATO:

INSTITUTO MACHADO DE ASSIS - IMA

TESTE SELETIVO PREFEITURA MUNICIPAL DE REMANSO - BA

RASCUNHO

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

FOLHA DE ANOTAÇÃO DO GABARITO - ATENÇÃO: Esta parte somente deverá ser destacada pelo fiscal da sala, após o término da prova



LÍNGUA PORTUGUESA

QUESTÕES DE 1 A 15

INSTRUÇÃO:

Para responder a essas questões, assinale APENAS UMA ÚNICA alternativa correta e marque o número correspondente na Folha de Respostas.

TEXTO I

Leia o texto a seguir e responda as questões de nº 1 a 5

Cientistas americanos desenvolveram um antibiótico que parece ser eficaz no combate de uma série de doenças provocadas por bactérias, inclusive por aquelas que desenvolveram resistência aos medicamentos disponíveis atualmente, conhecidas por superbactérias. Segundo os pesquisadores, não é possível determinar se as bactérias também se tornarão resistentes a esse antibiótico no futuro. No entanto, caso isso ocorra, é provável que leve décadas até que os primeiros casos apareçam.

A pesquisa foi coordenada por Kim Lewis, pesquisador do Centro de Descobertas Antimicrobianas do Departamento de Biologia da Universidade Northeastern, nos Estados Unidos. Lewis e sua equipe analisaram cerca de 10 000 compostos isolados de uma cultura de bactérias retiradas de um campo de gramado e com potencial para compor um antibiótico. Elas descobriram que uma dessas substâncias, chamada teixobactina, tem uma “atividade excelente” contra superbactérias como a *Mycobacterium tuberculosis* e a *Methicillin Resistant Staphylococcus aureus* (MRSA).

De acordo com os pesquisadores, a teixobactina destrói a parede das células das bactérias. Baseados nos testes feitos com a substância em laboratório, os autores do estudo estimam que pode levar 30 anos até que as bactérias desenvolvam resistência à droga. O estudo completo foi publicado nesta quarta-feira na revista científica *Nature*.

O antibiótico ainda precisa ser testado em humanos para que os pesquisadores tenham certeza de sua eficácia e, conseqüentemente, aprovelem o uso clínico do medicamento.

As superbactérias, que são os microrganismos que deixam de responder a todos ou à maioria dos antibióticos disponíveis, se tornaram um grande problema de saúde pública. Uma recente pesquisa britânica sugere que, caso nada seja feito em relação ao problema, as mortes provocadas pelas superbactérias poderão passar das atuais 700 000 para 10 milhões ao ano no mundo em 2050. Esse número é superior ao total de óbitos causados pelo câncer atualmente, que é de 8,2 milhões ao ano.

Extraído: <http://veja.abril.com.br/noticia/ciencia/novo-antibiotico-pode-ser-eficaz-contra-superbacterias>

QUESTÃO 01

Observe o trecho a seguir retirado do texto:

“**No entanto**, caso isso ocorra, é provável que leve décadas até que os primeiros casos apareçam.”

A conjunção destacada acima indica idéia de:

- A) Tempo.
- B) Concessão.
- C) Causa.
- D) Oposição.
- E) Conformidade.

QUESTÃO 02

De acordo com as informações prestadas pelo texto, assinale a opção correta.

- A) O antibiótico desenvolvido pelos cientistas americanos parece ser eficaz no combate de uma série de doenças provocadas por bactérias, inclusive por aquelas que desenvolveram resistência aos medicamentos disponíveis atualmente, conhecidas por superbactérias.
- B) A pesquisa citada no texto foi coordenada por Kim Lewis, pesquisador do Centro de Descobertas Antimicrobianas do Departamento de Biologia da Universidade Northeastern, nos Estados Unidos.
- C) Uma recente pesquisa britânica sugere que, caso nada seja feito em relação ao problema, as mortes provocadas pelas superbactérias poderão passar das atuais 700 000 para 10 milhões ao ano no mundo em 2050.
- D) As superbactérias são microrganismos que deixam de responder a todos ou à maioria dos antibióticos disponíveis.
- E) Todas as alternativas anteriores são verdadeiras.

QUESTÃO 03

Análise a seguinte frase retirada do texto:

“Esse número é superior ao total de **óbitos** causados pelo câncer atualmente, que é de 8,2 milhões ao ano.”

Quanto à posição da sílaba tônica, a palavra destacada acima se classifica como:

- A) Monossílabo tônica.
- B) Paroxítone.
- C) Oxítone.
- D) Monossílabo átona.
- E) Proparoxítone.



QUESTÃO 04

O antibiótico descoberto pelos cientistas chamado _____, tem uma “atividade excelente” contra superbactérias como a *Mycobacterium tuberculosis* e a *Methicillin Resistant Staphylococcus aureus* (MRSA).

Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna acima.

- A) Teixobactina.
- B) Neomicina.
- C) Loracarbef.
- D) Cefalexina.
- E) Vancomicina.

QUESTÃO 05

“O antibiótico ainda precisa ser testado em humanos para que os pesquisadores **tenham** certeza de sua eficácia e, conseqüentemente, aprovelem o uso clínico do medicamento”.

Marque a alternativa que apresenta corretamente o tempo e o modo do verbo destacado acima, respectivamente:

- A) Pretérito Imperfeito do Modo Indicativo.
- B) Presente do Modo Subjuntivo.
- C) Presente do Modo Indicativo.
- D) Pretérito Imperfeito do Modo Subjuntivo.
- E) Futuro do Modo Subjuntivo.

QUESTÃO 06

Qual a quantidade de letras e fonemas existentes na palavra “Hoje”, respectivamente:

- A) 4 letras e 3 Fonemas.
- B) 3 letras e 4 Fonemas.
- C) 4 letras e 4 Fonemas.
- D) 3 letras e 3 Fonemas.
- E) 4 letras e 2 Fonemas.

QUESTÃO 07

Assinale a alternativa que **NÃO** apresenta uma palavra que possui dígrafo.

- A) Nascer.
- B) Roupas.
- C) Querida.
- D) Cacho.
- E) Banho.

QUESTÃO 08

Os sons da fala resultam quase todos da ação de certos órgãos sobre a corrente de ar vinda dos pulmões. Para a sua produção, as seguintes condições são necessárias:

- I. Aparelho fonador.
 - II. Uma caixa de ressonância.
 - III. A corrente de ar.
- É verdadeiro o que se afirma em:

- A) I, II e III
- B) II e III
- C) I e II
- D) I
- E) III

QUESTÃO 09

Em todas as alternativas seguintes, a Concordância Nominal atendeu às normas da língua culta, **EXCETO** em:

- A) Entrada é proibida.
- B) É necessário tranqüilidade nos momentos difíceis.
- C) Cerveja é bom no inverno e no verão.
- D) Bonitas sandálias e sapatos.
- E) Bonito sapato e sandália.

QUESTÃO 10

Assinale a alternativa que apresenta um Ditongo Crescente.

- A) Régua.
- B) Uruguai.
- C) Caixa.
- D) Tênis.
- E) Saída.

QUESTÃO 11

A concordância verbal foi desrespeitada em:

- A) Chegaram o chefe e o funcionário.
- B) Mais de um jogador faltou.
- C) Dois quartos dos alunos faltaram.
- D) 1% dos alunos faltou.
- E) Paulo ou João serão o próximo presidente do clube.

QUESTÃO 12

São palavras proparoxítonas, **SALVO**:

- A) Múreta.
- B) Tônica.
- C) Síndrome.
- D) Vermífugo.
- E) Unísono.



QUESTÃO 13

ÁREA LIVRE

Observe a seguinte frase:

“Aquele medicamento é tarja preta, **logo**, deve ser vendido somente com receita.”

Marque a alternativa que indica o sentido indicado pela conjunção acima.

- A) Oposição.
- B) Conclusão.
- C) Explicação.
- D) Lugar.
- E) Tempo.

QUESTÃO 14

Marque a alternativa em que a palavra foi grafada de forma **INCORRETA**.

- A) Xaxim.
- B) Refúgio.
- C) Faxada.
- D) Xará.
- E) Jeca.

QUESTÃO 15

Observe os itens a seguir.

- I. Todos estavam alertas.
- II. Elas mesmas farão o tema proposto.
- III. Incluso segue a cópia do contrato.
- IV. Muito obrigada, disse ela.

A concordância nominal foi realizada de forma correta em:

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

**MATEMÁTICA****QUESTÕES DE 16 A 20****QUESTÃO 16****CÁLCULOS**

37% de 984 é igual a:

- A) 360,41.
- B) 364,08.
- C) 365,01.
- D) 366,29.
- E) 367,94

QUESTÃO 17

Qual o resultado da expressão numérica abaixo:

$$95 \times 84 - 35 \times 65 + 45/5 + 52 \times 7$$

- A) 6294
- B) 6145
- C) 6048
- D) 6078
- E) 6126

QUESTÃO 18

Todas as alternativas a seguir apresentam divisores de 900, EXCETO:

- A) 900
- B) 55
- C) 3
- D) 45
- E) 10

QUESTÃO 19

20 Decâmetros equivalem a quantos Centímetros?

- A) 20 centímetros.
- B) 20.000 centímetros.
- C) 2 centímetros.
- D) 2.000 centímetros.
- E) 200 centímetros.

QUESTÃO 20

Se 1 hora tem 3600 segundos, 6 horas e meia equivalem a quantos segundos?

- A) 23.400 segundos.
- B) 23.200 segundos.
- C) 23.300 segundos.
- D) 23.500 segundos.
- E) 23.600 segundos.



CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÕES DE 21 A 40

QUESTÃO 21

Assinale a alternativa que apresenta uma atribuição do Cozinheiro.

- A) Vistoriar veículos que necessitem de autorização especial para transitar e estabelecer os requisitos técnicos a serem observadas para circulação.
- B) Preparar refeições e respectivas guarnições cumprindo cardápios predeterminados.
- C) Proceder à verificação e orientação do cumprimento da regulamentação urbanística concernente a edificações particulares.
- D) Controle e identificação de visitantes e funcionários nas dependências da organização.
- E) Orientar, inspecionar e exercer a fiscalização de construções irregulares e clandestinas, fazendo comunicações, notificações e embargos.

QUESTÃO 22

Cabe ao empregador quanto ao EPI, dentre outros:

- I. Responsabilizar-se pela guarda e conservação.
- II. Orientar e treinar o trabalhador sobre o uso adequado, guarda e conservação.
- III. Responsabilizar-se pela higienização e manutenção periódica.
- IV. Fornecer ao trabalhador somente o aprovado pelo órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho.

É **INCORRETO** o que se afirma em:

- A) II
- B) I
- C) I e III
- D) II e IV
- E) III

QUESTÃO 23

Até completar 6 meses de idade, o tipo de alimento indicado para as crianças nessa faixa etária é:

- A) Comida da família.
- B) Aleitamento materno exclusivo.
- C) Gradativamente passar para a alimentação da família.
- D) Segunda papa salgada.
- E) Leite Materno, papa de fruta e papa salgada.

QUESTÃO 24

Para lavagem correta das mãos, devem ser seguidos os seguintes passos:

1. Utilize a água corrente para molhar as mãos.
2. Esfregue a palma e o dorso das mãos com sabonete, inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos.
3. Enxágüe bem com água corrente retirando todo o sabonete.
4. Seque-as com papel toalha ou outro sistema de secagem eficiente.
5. Esfregue as mãos com um pouco de produto anti-séptico.

A soma dos itens corretos é:

- A) 5
- B) 10
- C) 15
- D) 7
- E) 9

QUESTÃO 25

Todas as alternativas indicam formas corretas de preparar os alimentos com higiene, **SALVO**:

- A) Lave as mãos antes de preparar os alimentos e depois de manipular alimentos crus (carnes, frangos, peixes e vegetais não lavados).
- B) As carnes cruas e os vegetais não lavados apresentam micróbios patogênicos que podem ser transferidos aos alimentos prontos por meio das mãos dos manipuladores.
- C) O alimento deve ser bem cozido em altas temperaturas, de forma que todas as partes do alimento atinjam no mínimo a temperatura de 30°C.
- D) Para carnes bovinas e de frango tome cuidado para que as partes internas não fiquem cruas (vermelhas). Os sucos dessas carnes devem ser claros e não rosados.
- E) Para ter certeza do completo cozimento, verifique a mudança na cor e textura na parte interna do alimento.

QUESTÃO 26

Tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

O enunciado acima se refere ao:

- A) Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
- B) Ministério da Educação.
- C) Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE.
- D) Programa Bolsa Família.
- E) Programa Bolsa Escola.

**QUESTÃO 27**

A respeito da forma correta de servir os alimentos já preparados, assinale a opção **INCORRETA**.

- A) A temperatura das estufas, bufês e geladeiras devem estar reguladas de forma que os alimentos quentes permaneçam acima de 60°C e os alimentos frios permaneçam abaixo de 5°C.
- B) Os equipamentos (estufas, balcões, buffets, geladeiras, freezers, etc.) devem estar conservados, limpos e funcionando bem.
- C) Os funcionários que manipulam o alimento (mesmo com guardanapos, pegadores e talheres) não podem pegar em dinheiro.
- D) Os balcões e bufês devem ser protegidos para que os clientes não contaminem os alimentos enquanto se servem.
- E) Procure aumentar ao máximo o tempo entre o preparo e a distribuição dos alimentos.

QUESTÃO 28

São exemplos de alimentos tipicamente perecíveis:

- I. Carne.
- II. Farinha.
- III. Arroz cru.
- IV. Iogurte.

É correto o que se afirma em:

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

QUESTÃO 29

Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo _____ deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.

Marque a alternativa que preenche corretamente a lacuna acima.

- A) 20% (vinte por cento).
- B) 60% (sessenta por cento).
- C) 30% (trinta por cento).
- D) 40% (quarenta por cento).
- E) 50% (cinquenta por cento).

QUESTÃO 30

Marque a única alternativa que apresenta uma função realizada pelo Cozinheiro.

- A) Analisar as Receitas Orçamentárias, Extra-Orçamentárias, Consignações e seus registros contábeis.
- B) Providenciar gêneros necessários à sua execução, distribuir e controlar diversas tarefas pelas quais é responsável.
- C) Realizar controle de placa e escovação supervisionada.
- D) Manter o controle e pedido de estoque de todos materiais e instrumentais odontológicos.
- E) Vistoria de viaturas, pacotes, bolsas e malas.

QUESTÃO 31

A empresa é obrigada a fornecer aos empregados, gratuitamente, EPI adequado ao risco, em perfeito estado de conservação e funcionamento, nas seguintes circunstâncias:

- I. Para atender a situações de emergência.
- II. Enquanto as medidas de proteção individual estiverem sendo implantadas.
- III. Sempre que as medidas de ordem não ofereçam completa proteção contra os riscos de acidentes do trabalho ou de doenças profissionais e do trabalho.

É **INCORRETO** o que se afirma em:

- A) I e II
- B) III
- C) II
- D) I, II e III
- E) II e III

QUESTÃO 32

Sobre a forma correta de manuseio e destinação do lixo proveniente da Cozinha, indique a opção **FALSA**.

- A) Todas as espécies de lixo provenientes da cozinha devem ser segregadas de forma conjunta, independente da sua origem.
- B) A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal.
- C) Após o manuseio do lixo, deve-se lavar as mãos.
- D) O lixo, além de atrair insetos e outros animais para a área de preparo dos alimentos, é um meio ideal para a multiplicação de micróbios patogênicos
- E) Retire sempre o lixo para fora da área de preparo de alimentos em sacos bem fechados.

**QUESTÃO 33**

O manipulador de alimentos é a pessoa que lava, descasca, corta, rala, cozinha, ou seja, prepara os alimentos. Dessa forma, o cozinheiro na condição de manipulador de alimentos **NÃO** deve:

- A) Estar sempre limpo. Tomar banho diariamente.
- B) Retirar brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio e maquiagem.
- C) Usar cabelos soltos.
- D) Trocar seu uniforme diariamente, pois ele deve estar sempre limpo e conservado.
- E) Usar o uniforme somente na área de preparo dos alimentos.

QUESTÃO 34

De acordo com o 2º passo do guia alimentar para crianças menores de 2 anos, ao completar 6 meses, deve-se introduzir de forma lenta e gradual outros alimentos, mantendo o leite materno até os dois anos de idade ou mais. A respeito disso, assinale a opção **INCORRETA**.

- A) A partir dos 6 meses, as necessidades nutricionais da criança já não são mais atendidas só com o leite materno, embora este ainda continue sendo uma fonte importante de calorias e nutrientes.
- B) Mesmo recebendo outros alimentos, a criança deve continuar a mamar no peito até os 2 anos ou mais. O leite materno continua alimentando a criança e protegendo-a contra doenças.
- C) Com a introdução dos alimentos complementares é importante que a criança receba água nos intervalos. A água oferecida deve ser a mais limpa possível (tratada, filtrada e fervida).
- D) Os alimentos complementares, especialmente preparados para a criança, são chamados de alimentos de transição. A partir dos 12 meses de idade, a criança já pode receber gradativamente os alimentos preparados para a família, desde que sem temperos picantes, sem alimentos industrializados, com pouco sal e oferecidos amassados, desfiados, triturados ou picados em pequenos pedaços.
- E) A partir dos 6 meses, o reflexo de protrusão da língua diminui progressivamente, o que facilita a ingestão de alimentos semissólidos; as enzimas digestivas são produzidas em quantidades suficientes para essa nova fase; e a criança desenvolve habilidade para sentar-se, facilitando a alimentação oferecida por colher.

QUESTÃO 35

Em relação aos cuidados que devem ser tomados com os ingredientes usados no preparo dos alimentos, indique a alternativa correta.

- A) Para evitar a contaminação dos alimentos, o armazenamento dos ingredientes deve ser realizado no local certo, em temperatura e tempo adequados.
- B) Compre os ingredientes em estabelecimentos limpos, organizados e confiáveis.
- C) Armazene imediatamente os produtos congelados e refrigerados e depois os produtos não-perecíveis.
- D) Os locais de armazenamento devem ser limpos, organizados, ventilados e protegidos de insetos e outros animais.
- E) Todas as alternativas anteriores são verdadeiras.

QUESTÃO 36

Os ingredientes que não forem utilizados totalmente devem ser armazenados em recipientes limpos e identificados com:

- I. Nome do produto.
 - II. Data da retirada da embalagem original.
 - III. Prazo de validade após a abertura.
- É correto o que se afirma em:

- A) III
- B) I, II e III
- C) II
- D) I
- E) I e II

QUESTÃO 37

Alimentos como frutas, legumes e hortaliças devem ser higienizados, tendo em vista que eles podem ser consumidos crus. A correta higienização elimina os micróbios patogênicos e os parasitas. Para higienização de hortaliças, frutas e legumes deve-se:

- I. Selecionar, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas.
- II. Lavar em água corrente vegetais folhosos (alface, escarola, rúcula, agrião, etc.) folha a folha, e frutas e legumes um a um.
- III. Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados.
- IV. Colocar de molho por 10 minutos em água clorada, utilizando produto adequado para este fim (ler o rótulo da embalagem), na diluição de 200 ppm (1 colher de sopa para 3 litros).
- V. Enxaguar em água corrente vegetais folhosos folha a folha, e frutas e legumes de forma conjunta.

A quantidade de itens **INCORRETOS** é:

- A) 1
- B) 2
- C) 3
- D) 4
- E) 5

**QUESTÃO 38**

Sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), indique a opção verdadeira.

- A) O Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), implantado em 1955, contribui para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricional.
- B) São atendidos pelo Programa os alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias (conveniadas com o poder público), por meio da transferência de recursos financeiros.
- C) O repasse é feito diretamente aos estados e municípios, com base no Censo Escolar realizado no ano anterior ao do atendimento. O Programa é acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU) e pelo Ministério Público.
- D) O Pnae tem caráter suplementar, como prevê o artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal, quando determina que o dever do Estado (ou seja, das três esferas governamentais: União, estados e municípios) com a educação é efetivado mediante a garantia de "educação infantil, em creche e pré-escola, às crianças até cinco anos de idade" (inciso IV) e "atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde" (inciso VII).
- E) As alternativas "A", "B", "C" e "D" estão corretas.

QUESTÃO 39

Observe os itens a seguir:

- I. Proceder à coleta de material empregando os meios e instrumentos recomendados para possibilitar os exames requeridos.
- II. Controle de portaria e salas.
- III. Avaliar e analisar a execução orçamentária e seus limites.
- IV. Zelar pela higiene e limpeza das instalações e utensílios da cozinha.

São atividades realizadas por um Cozinheiro o disposto em:

- A) II e III
- B) I
- C) IV
- D) II e IV
- E) III e IV

QUESTÃO 40

Segundo o passo 4 do guia alimentar para crianças menores de 2 anos, a alimentação complementar deve ser oferecida de acordo com os horários de refeição da família, em intervalos regulares e de forma a respeitar o apetite da criança. A respeito disso, indique a opção **ERRADA**.

- A) Crianças amamentadas desenvolvem muito cedo a capacidade de autocontrole sobre a ingestão de alimentos, de acordo com as suas necessidades, pelo aprendizado da saciedade e pela sensação fisiológica da fome durante o período de jejum.
- B) Mais tarde, dependendo dos alimentos e da forma como lhe são oferecidos, também desenvolvem o autocontrole sobre a seleção dos alimentos. E esse autocontrole sofrerá influência de outros fatores como o cultural e social. A prática das mães/pais ou dos profissionais de saúde que adotam esquemas rígidos de alimentação prejudica o adequado desenvolvimento do autocontrole da ingestão alimentar pela criança
- C) O tamanho da refeição não está relacionado positivamente com os intervalos entre as refeições. Isto é, grandes refeições estão associadas a longos intervalos e vice-versa.
- D) A criança que inicia a alimentação complementar está aprendendo a testar novos sabores e texturas de alimentos e sua capacidade gástrica é pequena. Após os 6 meses, a capacidade gástrica do bebê é de 20 a 30ml/Kg de peso
- E) Geralmente há uma expectativa muito maior sobre a quantidade de alimentos que as crianças necessitam comer. Assim, a oferta de um volume maior de alimentos que a capacidade gástrica da criança pequena, resulta na recusa de parte da alimentação, podendo causar ansiedade dos pais ou cuidadores. Por outro lado, no caso da criança maior, este comportamento pode ser um fator de risco para ingestão alimentar excessiva e sobrepeso da criança.