

Concurso Público UERJ 2024 - Técnico Universitário Superior (Área de Saúde)

NUTRICIONISTA / ALIMENTAÇÃO COLETIVA (301 A 305)

PROIBIDO FOLHEAR ESTE CADERNO ANTES DA AUTORIZAÇÃO PARA O INÍCIO DA PROVA

Além deste caderno de **50** questões, você recebeu:

- um cartão-resposta personalizado com questões de múltipla escolha com quatro alternativas.

Duração máxima da prova: **5 horas**

Autorização para deixar o local de prova: **após 1 hora** do início da prova

INSTRUÇÕES DA PROVA OBJETIVA

- 1) Na mesa, são permitidos apenas este caderno, o cartão-resposta e a caneta esferográfica transparente de tinta preta ou azul **SEM A TAMP A**. Demais pertences devem estar devidamente guardados embaixo da carteira.
- 2) Terminada a prova, entregue este caderno e o cartão-resposta ao fiscal de sala.
- 3) Os três últimos candidatos somente poderão deixar a sala, juntos, quando último entregar a prova. Os três deverão assinar a ata de sala, atestando a idoneidade e a regularidade da finalização da prova.

NO CARTÃO-RESPOSTA:

- 4) Confira os seus dados pessoais, número de inscrição e cargo/programa escolhido.
- 5) Assine e transcreva a frase impressa no cartão assim que o receber (cartões entregues sem a assinatura e/ou sem a transcrição da frase **NÃO** serão corrigidos).
- 6) Marque a alternativa correta de acordo com a ilustração instrutiva. A bolinha deve estar completamente preenchida, caso contrário sua resposta poderá não ser computada. Somente as respostas nele assinaladas serão objeto de correção.

Atenção: Por motivo de segurança, o candidato **NÃO** poderá anotar seu gabarito em nenhum outro local que não seja seu cartão-resposta.

NO CADERNO DE QUESTÕES:

- 7) Verifique, somente após autorização do início da prova, a numeração das questões e das páginas (havendo irregularidade no material, comunique ao fiscal de sala).
- 8) Não arranque, destaque ou rasgue nenhuma folha ou parte dela.

Atenção: Por motivo de segurança, este caderno **NÃO** poderá ser levado pelo candidato em nenhum momento.

Todos os casos e nomes utilizados nas provas do CEPUERJ são fictícios.

ORGANIZADOR



CEPUERJ

LÍNGUA PORTUGUESA**FALA, AMENDOEIRA**

Carlos Drummond de Andrade

1 Esse ofício de rabiscar sobre as coisas do tempo exige que prestemos alguma atenção à natureza – essa natureza que não presta atenção em nós. Abrindo a janela matinal, o cronista reparou no firmamento, que seria de uma safira impecável se não houvesse a longa barra de névoa a toldar a linha entre céu e chão – névoa baixa e seca, hostil aos aviões. Pousou a vista, depois, nas árvores que
5 algum remoto prefeito deu à rua, e que ainda ninguém se lembrou de arrancar, talvez porque haja outras destruições mais urgentes. Estavam todas verdes, menos uma. Uma que, precisamente, lá está plantada em frente à porta, companheira mais chegada de um homem e sua vida, espécie de anjo vegetal proposto ao seu destino.

 Essa árvore de certo modo incorporada aos bens pessoais, alguns fios elétricos lhe atravessam a
10 fronde, sem que a molestem, e a luz crua do projetor, a dois passos, a impediria talvez de dormir, se ela fosse mais nova. Às terças, pela manhã, o feirante nela encosta sua barraca, e, ao entardecer, cada dia, garotos procuram subir-lhe pelo tronco. Nenhum desses incômodos lhe afeta a placidez de árvore madura e magra, que já viu muita chuva, muito cortejo de casamento, muitos enterros, e serve há longos anos à necessidade de sombra que têm os amantes de rua, e mesmo a outras precisões mais humildes
15 de cãesinhos transeuntes.

 Todas estavam ainda verdes, mas essa ostentava algumas folhas amarelas e outras já estriadas de vermelho, gradação fantasista que chegava mesmo até o marrom – cor final de decomposição, depois da qual as folhas caem. Pequenas amêndoas atestavam seu esforço, e também elas se preparavam para ganhar coloração dourada e, por sua vez, completado o ciclo, tombar sobre o meio-fio,
20 se não as colhe algum moleque apreciador de seu azedinho. E como o cronista lhe perguntasse – fala, amendoeira – por que fugia ao rito de suas irmãs, adotando vestes assim particulares, a árvore pareceu explicar-lhe:

 – Não vês? Começo a outonear. É 21 de março, data em que as folhinhas assinalam o equinócio do outono. Cumpro meu dever de árvore, embora minhas irmãs não respeitem as estações.

25 – E vais outoneando sozinha?

 – Na medida do possível. Anda tudo muito desorganizado, e, como debes notar, trago comigo um resto de verão, uma antecipação de primavera e mesmo, se reparares bem neste ventinho que me fustiga pela madrugada, uma suspeita de inverno.

 – Somos todos assim.

30 – Os homens, não. Em ti, por exemplo, o outono é manifesto e exclusivo. Acho-te bem outonal, meu filho, e teu trabalho é exatamente o que os autores chamam de outonada: são frutos colhidos numa hora da vida que já não é clara, mas ainda não se dilui em treva. Repara que o outono é mais estação da alma que da natureza.

 – Não me entristeças.

35 – Não, querido, sou tua árvore-de-guarda e simbolizo teu outono pessoal. Quero apenas que te outonizes com paciência e doçura. O dardo de luz fere menos, a chuva dá às frutas seu definitivo sabor. As folhas caem, é certo, e os cabelos também, mas há alguma coisa de gracioso em tudo isso: parábolas, ritmos, tons suaves... Outoniza-te com dignidade, meu velho.

ANDRADE, C. D. de. *Fala, amendoeira*. 14, ed. Rio de Janeiro: Editora Record, 1998.

Com base no texto apresentado, responda às questões de números 1 a 10.

1) Uma das características do gênero crônica é o fato de apresentar, como temática, situações comuns sob a ótica particular e criativa de seu autor. Em “Fala, amendoeira”, o tema abordado por Drummond é:

- a) política municipal
- b) envelhecimento
- c) meio ambiente
- d) urbanização

2) O texto mescla trechos de tipologias textuais diversas. Como argumentativo, reconhece-se o trecho:

- a) “Outoniza-te com dignidade, meu velho.” (l. 38)
- b) “Abrindo a janela matinal, o cronista reparou no firmamento” (l. 2 e 3)
- c) “As folhas caem, é certo, e os cabelos também, mas há alguma coisa de gracioso em tudo isso: parábolas, ritmos, tons suaves...” (l. 37 e 38)
- d) “Todas estavam ainda verdes, mas essa ostentava algumas folhas amarelas e outras já estriadas de vermelho, gradação fantasista que chegava mesmo até o marrom” (l. 16 e 17)

3) Com certa dose de lirismo, essa crônica traz algumas reflexões que circundam a temática central. O trecho “Esse ofício de rabiscar sobre as coisas do tempo” (l. 1) refere-se à(ao):

- a) trabalho do cronista
- b) observação da natureza
- c) questionamento sobre a vida
- d) preocupação com a passagem do tempo

4) Drummond personifica a amendoeira, atribuindo a ela características humanas. O trecho que comprova essa afirmação é:

- a) “garotos procuram subir-lhe pelo tronco.” (l. 12)
- b) “Uma que, precisamente, lá está plantada em frente à porta” (l. 6 e 7)
- c) “a luz crua do projetor, a dois passos, a impediria talvez de dormir” (l. 10)
- d) “serve há longos anos à necessidade de sombra que têm os amantes de rua” (l. 13 e 14)

5) Em “Nenhum desses incômodos lhe afeta a placidez de árvore madura e magra” (ℓ. 12 e 13), a palavra “placidez” pode ser substituída, mantendo o significado básico que tem no texto, por:

- a) orgulho
- b) destreza
- c) serenidade
- d) benevolência

6) A coesão referencial é o mecanismo responsável por estabelecer relações entre palavras e expressões em um texto. No trecho “e também elas se preparavam para ganhar coloração dourada” (ℓ. 18 e 19), o pronome “elas” retoma:

- a) “algumas folhas amarelas” (ℓ. 16)
- b) “Pequenas amêndoas” (ℓ. 18)
- c) “as folhas” (ℓ. 18)
- d) “Todas” (ℓ. 16)

7) As relações que se estabelecem entre partes do texto nem sempre são marcadas pela presença de conectores. Em “teu trabalho é exatamente o que os autores chamam de outonada: são frutos colhidos numa hora da vida que já não é clara, mas ainda não se dilui em treva” (ℓ. 31 e 32), os dois pontos poderiam ser substituídos, sem alteração do sentido do trecho, por:

- a) além disso
- b) contudo
- c) quando
- d) pois

8) Nessa crônica, o travessão foi empregado com funções diversas. O trecho em que esse sinal de pontuação cumpre a função de separar o aposto, marcando uma explicação, é:

- a) “– E vais outoneando sozinha?” (ℓ. 25)
- b) “– Não, querido, sou tua árvore-de-guarda e simbolizo teu outono pessoal.” (ℓ. 35)
- c) “E como o cronista lhe perguntasse – fala, amendoeira – por que fugia ao rito de suas irmãs” (ℓ. 20 e 21)
- d) “gradação fantasista que chegava mesmo até o marrom – cor final de decomposição, depois da qual as folhas caem.” (ℓ. 17 e 18)

9) No trecho, “E como o cronista lhe perguntasse – fala, amendoeira – por que fugia ao rito de suas irmãs, adotando vestes assim particulares, a árvore pareceu explicar-lhe” (ℓ. 20 e 22), o conector “como” assume o valor semântico de:

- a) modo
- b) causa
- c) comparação
- d) conformidade

10) O complemento verbal tem a função de completar o sentido de um verbo transitivo. O trecho em que o pronome “lhe” funciona como complemento do verbo é:

- a) “a árvore pareceu explicar-lhe” (l. 21 e 22)
- b) “garotos procuram subir-lhe pelo tronco” (l. 12)
- c) “alguns fios elétricos lhe atravessam a fronde” (l. 9 e 10)
- d) “Nenhum desses incômodos lhe afeta a placidez de árvore madura e magra” (l. 12 e 13)

LEGISLAÇÃO

11) A lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) – é aplicável a qualquer operação de tratamento realizada por pessoa natural ou por pessoa jurídica de direito público ou privado, independentemente do meio, do país de sua sede ou do país onde estejam localizados os dados. A LGPD se aplica para o tratamento de dados, realizado no território nacional, para fins:

- a) artísticos
- b) jornalísticos
- c) de venda de bens
- d) de segurança pública

12) O Estatuto da Pessoa com Deficiência (lei nº 13.146/2015) estabelece o direito à saúde da pessoa com deficiência. Segundo esse estatuto, as ações e os serviços de saúde pública destinados à pessoa com deficiência devem assegurar:

- a) atenção sexual e reprodutiva, excluído o direito à fertilização assistida
- b) oferta de próteses, medicamentos, insumos e fórmulas nutricionais, para qualquer tipo de deficiência
- c) serviços de reabilitação sempre que necessários, conforme as normas vigentes do Ministério da Saúde
- d) serviços projetados para prevenir a ocorrência e o desenvolvimento de deficiências e agravos adicionais

De acordo com o plano de cargos, carreiras e remuneração do quadro de pessoal dos servidores técnicos universitários da Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ (lei nº 6.701/2014), responda às questões de números **13** e **14**.

13) A jornada de trabalho do servidor médico (em horas) corresponde a:

- a) 20
- b) 24
- c) 30
- d) 40

14) A progressão, ou seja, a passagem do servidor para o padrão de vencimento imediatamente superior, além da avaliação periódica de desempenho satisfatória, tem como requisitos:

- a) interstício de 36 meses e aperfeiçoamento profissional e acadêmico intermitente
- b) interstício de 24 meses e aperfeiçoamento profissional e acadêmico intermitente
- c) interstício de 36 meses e aperfeiçoamento profissional e acadêmico permanentes
- d) interstício de 24 meses e aperfeiçoamento profissional e acadêmico permanentes

15) Durante procedimento médico realizado nas instalações de um hospital, dois servidores públicos discutiram acaloradamente, sendo certo que um dos servidores ofendeu gravemente com inúmeros xingamentos seu superior hierárquico, recusando-se a realizar suas funções, conforme determinado por esse superior. Segundo o Estatuto dos Funcionários Públicos Civis do Poder Executivo do Estado do Rio de Janeiro (decreto-lei nº 220/1975), a sanção disciplinar aplicável, nesse caso, é:

- a) multa
- b) demissão
- c) suspensão
- d) repreensão

16) O processo administrativo é um pilar para a garantia da ampla defesa e do contraditório, permitindo uma análise legítima para o administrado. No âmbito do Estado do Rio de Janeiro, a lei nº 5.427/2009 determina que são direitos do administrado, **EXCETO**:

- a) ser, obrigatoriamente, assistido por advogado
- b) ser tratado com respeito pelas autoridades e servidores
- c) formular alegações e apresentar documentos antes da decisão
- d) ter vista dos processos administrativos em que seja interessado

De acordo com a Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, responda às questões de números **17** a **20**.

17) A estabilidade consiste na garantia contra a exoneração discricionária do servidor público, submetendo a exclusão do cargo a processo administrativo ou judicial. O prazo (em anos) de efetivo exercício para obter a estabilidade é de:

- a) 1
- b) 2
- c) 3
- d) 5

18) As regras constitucionais sobre acumulação remunerada de cargos públicos dispõem que é:

- a) vedada, independentemente de compatibilidade de horários
- b) autorizada, independentemente de compatibilidade de horários
- c) autorizada a de dois cargos privativos de profissionais de saúde
- d) vedada a de um cargo de professor com outro técnico ou científico

19) O artigo 5º prevê mecanismos judiciais destinados a assegurar o pleno gozo de direitos e garantias fundamentais. O remédio constitucional destinado à tutela do patrimônio público, da moralidade administrativa, do meio ambiente e do patrimônio histórico e cultural, que pode ser manejado por “qualquer cidadão”, é denominado:

- a) *habeas data*
- b) ação popular
- c) *habeas corpus*
- d) ação civil pública

20) Após o encerramento do período de estágio probatório, para a aquisição de estabilidade, um coordenador da Superintendência de Gestão de Pessoas resolveu exigir de um servidor concursado subordinado, a realização de prova interna, de conhecimentos gerais e específicos, sem previsão em qualquer normativa legal ou interna da UERJ. O ato desse coordenador não respeita o princípio constitucional da:

- a) eficiência
- b) legalidade
- c) publicidade
- d) razoabilidade

SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE (SUS)

Sobre os princípios e diretrizes do SUS, responda às questões de números **21** a **23**.

21) O “conjunto articulado e contínuo de ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema” representa o princípio do(a):

- a) equidade
- b) integralidade
- c) centralização
- d) controle social

22) Com relação ao acesso universal, o princípio da universalidade no SUS expressa que:

- a) todos têm o mesmo direito de obter as ações e os serviços na atenção primária, com direito à atenção especializada de alto custo, de acordo com o tempo de contribuição e a condição de saúde do usuário
- b) todos têm o mesmo direito de obter as ações e os serviços de que necessitam independentemente da complexidade, custo e natureza desses serviços
- c) esse acesso é concedido mediante pagamento de taxas específicas pelo usuário, quando atendido fora de seu município de moradia para tratamento
- d) esse acesso é condicionado aos contribuintes do seguro social nacional, mediante pagamento de impostos específicos e previstos legalmente

23) Segundo Noronha, Lima e Machado (2012), o conjunto de princípios e diretrizes do SUS prevê a descentralização político-administrativa, com direção única em cada esfera de governo. O princípio de descentralização preconiza que:

- a) o Ministro da Saúde é o agente responsável por todo o SUS, com autonomia e autoridade administrativa sobre secretários estaduais e municipais de saúde
- b) a ênfase na descentralização dos serviços é em direção aos estados, a fim de garantir maior eficiência e efetividade
- c) os serviços de saúde devem ser ofertados mediante um processo de regionalização e hierarquização
- d) os serviços de atenção básica devem obedecer a uma lógica de concentração nas capitais de cada estado

24) Eixos operacionais são estratégias para concretizar ações de promoção da saúde, respeitando os valores, princípios, objetivos e diretrizes da Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS). A PNPS expressa o eixo operacional e sua respectiva definição como:

- a) rede de atenção à saúde / articulação com as demais redes de proteção social, considerando o papel e a organização dos diferentes setores e atores que, de forma integrada e articulada, por meio de objetivos comuns, atuem na promoção da saúde
- b) territorialização / execução de ações que considerem uma base nacional comum para o desenvolvimento de políticas, programas e intervenções, padronizando as ações de promoção de saúde e fortalecendo as identidades regionais
- c) comunicação social e mídia / uso das expressões comunicacionais formais para favorecer a disseminação do conhecimento técnico-científico e tecnológico, em detrimento aos demais conhecimentos
- d) educação e formação / incentivo à aprendizagem permanente sustentada em processos pedagógicos tradicionais de reprodução, sistematização e memorização de saberes

Sobre a Política Nacional de Humanização (PNH), responda às questões de números **25** e **26**.

25) Humanizar requer incluir as perspectivas de diferentes atores sobre os processos de gestão e de cuidado, pois as mudanças são construídas não por um indivíduo ou grupo isolado, mas de forma coletiva e compartilhada. Estimular a produção de novos modos de cuidar e novas formas de organizar o trabalho, conforme preconiza a PNH, requer:

- a) reduzir o protagonismo dos usuários no processo de tomada de decisão nas ações de saúde coletiva, para valorizar sua atuação na produção de saúde
- b) evitar movimentos de perturbação e inquietação gerados pela comunicação entre os atores do SUS, para fortalecer as mudanças necessárias
- c) incluir usuários e suas redes sociofamiliares nos processos de cuidado, para que assumam as responsabilidades da equipe de saúde
- d) envolver os trabalhadores na gestão, para que sejam agentes ativos das mudanças nos serviços de saúde

26) Um dos conceitos que norteiam o trabalho da PNH é o de criar espaços saudáveis, acolhedores e confortáveis, que respeitem a privacidade, propiciem mudanças no processo de trabalho e sejam lugares de encontro entre as pessoas. Este conceito refere-se à diretriz denominada:

- a) ambiência
- b) acolhimento
- c) clínica ampliada
- d) gestão participativa

27) O Programa para o Fortalecimento das Práticas de Educação Permanente em Saúde no SUS (PRO EPS-SUS), criado em 2017, prevê aos estados e Distrito Federal incentivo de custeio para a elaboração de Planos Estaduais de Educação Permanente em Saúde (PEEPS). Esses planos precisam ter previsão mínima de um ano e devem utilizar, como eixo, as bases teóricas e metodológicas da Política Nacional de Educação Permanente em Saúde. Quanto à elaboração do PEEPS, o PRO EPS-SUS recomenda:

- a) respeitar em seus pressupostos os princípios da pedagogia tradicional e do tecnicismo
- b) apresentar estimativa de custos para a execução de cada atividade prevista no Plano
- c) indicar a mudança individual que a ação provocará nos participantes, desconsiderando a modificação na realidade dos serviços
- d) considerar os princípios da Educação Permanente em Saúde, que orientam os processos educacionais para que ocorram de forma uniprofissional

28) Com o intuito de concretizar a diretriz do SUS de participação da comunidade, a lei nº 8.142/1990, preconiza as Conferências de Saúde e os Conselhos de Saúde, como duas importantes instâncias colegiadas. Em relação à participação da comunidade no SUS, é correto afirmar que:

- a) o conselho nacional de saúde é um colegiado consultivo de periodicidade anual com objetivo de definir as principais diretrizes do SUS
- b) as conferências nacionais de saúde ocorrem anualmente e têm o objetivo principal de aprovar os gastos públicos realizados no ano de referência
- c) a existência dessas instâncias é compatível com a proposta de concretizar o objetivo de controle da sociedade sobre o poder público e as políticas de saúde
- d) o colegiado contribui para manutenção de padrões tradicionais de clientelismo e patrimonialismo do setor público, qualificando as ações e serviços de saúde

A resolução CNS nº 553/2017 aprova a atualização da Carta dos Direitos e Deveres da Pessoa Usuária da Saúde. Sobre os direitos dos usuários do SUS, responda às questões de números **29** e **30**.

29) O direito ao atendimento integral, ético e humanizado com procedimentos adequados e em tempo hábil a resolver o problema de saúde dos usuários do SUS é uma das diretrizes da Carta dos Direitos dos Usuários da Saúde. Segundo essa diretriz, o encaminhamento para outros serviços de saúde deve ser por meio de um documento que contenha:

- a) resumo da história clínica, tratamento realizado e motivo do encaminhamento
- b) linguagem técnica com os respectivos códigos e abreviaturas dos possíveis diagnósticos
- c) letra cursiva, não podendo ser datilografada ou digitada, a fim de permitir o arquivamento físico
- d) identificação da unidade de saúde que recebeu o usuário, não sendo obrigatória a identificação da unidade de encaminhamento

30) Toda pessoa tem direito, em tempo hábil, ao acesso a bens e serviços ordenados e organizados para a garantia da promoção, prevenção, proteção, tratamento e recuperação da saúde. Essa diretriz define que o(s):

- a) acesso dos usuários se dará obrigatoriamente nos serviços de Atenção Básica, por serem considerados a porta de entrada do SUS
- b) atendimentos de urgência e emergência devem ser realizados pelos estabelecimentos de saúde previamente definidos pela central de regulação
- c) paciente tem o dever de procurar informações sobre outros serviços disponíveis, quando houver alguma dificuldade temporária ou indisponibilidade de atendimento
- d) usuários têm o direito de serem acolhidos assim que chegarem ao serviço e conforme suas necessidades de saúde e especificidades, respeitando-se as prioridades garantidas em lei

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

31) Segundo Abreu, Spinelli e Pinto (2019), na área de alimentação coletiva, o ritmo de trabalho nos momentos que antecedem o serviço é um dos principais responsáveis pelos erros cometidos, o que torna fundamental a organização das atividades. Considerando as funções administrativas, organizar é:

- a) definir o fluxo de sequência de trabalho e as atribuições individuais, bem como as relações entre chefes e subordinados
- b) engajar a equipe na execução das atividades por meio do exercício da liderança, da motivação e da comunicação
- c) decidir antecipadamente quais são os objetivos a alcançar e sobre como, onde, quando e com que meios as ações serão realizadas
- d) acompanhar a execução das ações, a fim de avaliar se os objetivos estão sendo alcançados e se há falhas e erros que possam ser corrigidos

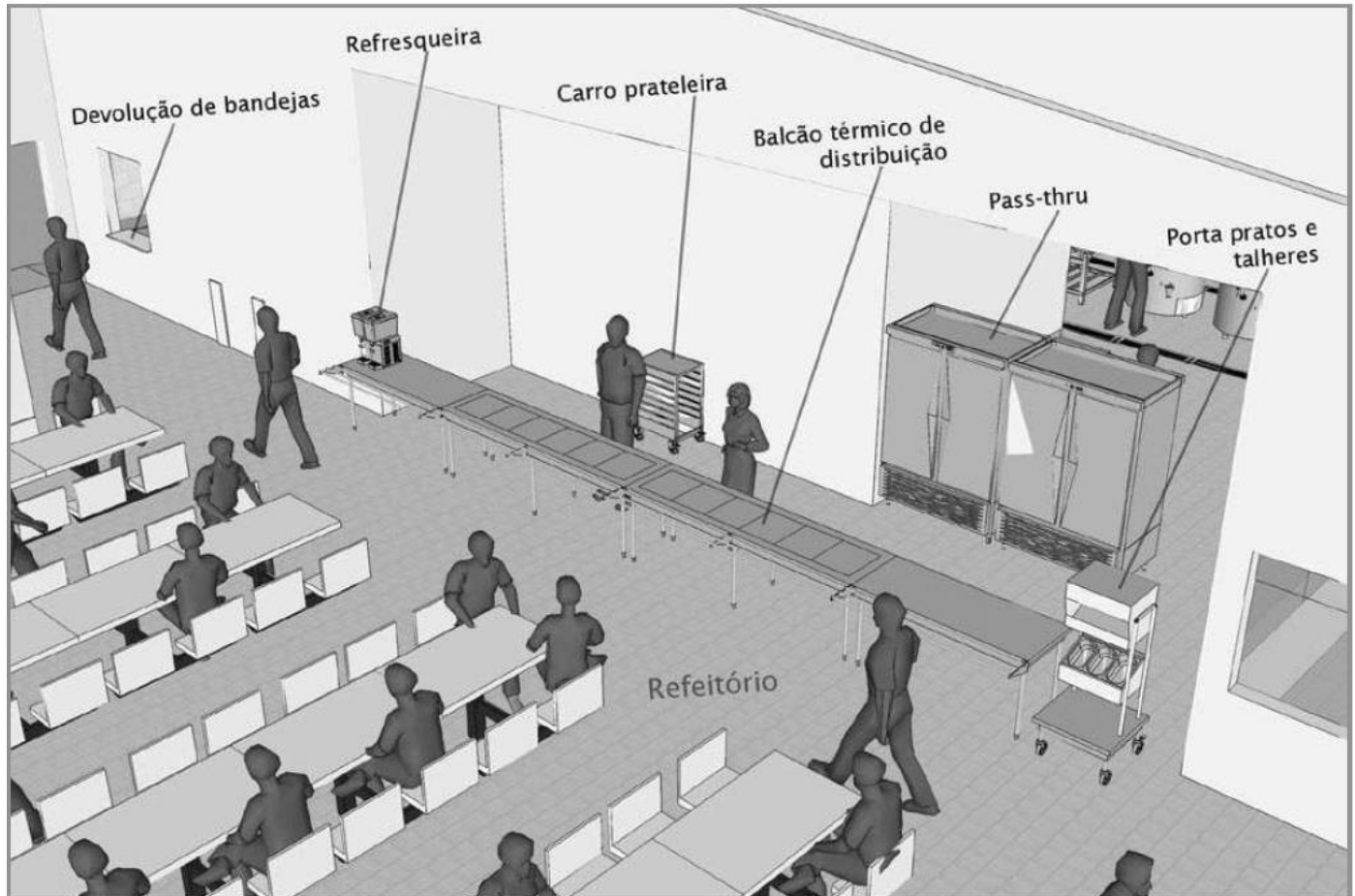
32) Os custos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) podem ser mensurados e classificados recebendo denominações diversas. Abreu, Spinelli e Pinto (2019) classificam custos em: contábeis (diretos e indiretos), econômicos (fixos e variáveis), de origem (rateados, comuns e padrão) e de natureza (produção, comercial e administrativo). A definição de custo direto se refere ao que:

- a) não é variável, conforme a produção de bens e serviços
- b) é diretamente ligado ao produto ou serviço sem rateio
- c) não é diretamente ligado ao produto ou serviço
- d) é variável, podendo ser incluído um rateio

33) Uma UAN serve 1.200 refeições no almoço e 600 refeições no jantar. O período de distribuição do almoço é de 11h às 14h e do jantar é de 18h30min às 20h. O tempo médio para consumo da refeição é de 30 minutos, o que permite calcular um índice de rotatividade de 6, no salão. No entanto, o fluxo de pessoas no salão não é homogêneo, ocorrendo um pico no almoço, momento no qual são atendidos 60% dos usuários, entre 12h e 13h. Nesse caso, a quantidade de assentos necessários no salão para atender aos usuários é de:

- a) 200
- b) 300
- c) 360
- d) 540

34) Os usuários de um restaurante universitário (RU) enfrentam problemas com a formação de longas filas de espera para o atendimento. A equipe de nutricionistas identifica que parte do problema se relaciona ao sistema de distribuição de refeições do RU, que consiste em um sistema em linha, por autosserviço, também conhecido como *self-service*. Não é possível uma reforma para aumentar a área de distribuição. Considere a imagem a seguir, que apresenta a área de distribuição do RU.



Fonte: Neto *et al.* (2007).

Nesse caso, considerando manter o tamanho atual da área de distribuição, o problema das longas filas pode ser minimizado com a:

- instalação de mais um balcão com atendimento unilateral, com disposição em L, por atendimento tipo autosserviço
- instalação de mais um balcão com atendimento bilateral, com disposição em ilha, por atendimento tipo cafeteria
- manutenção de um balcão, com atendimento bilateral, em linha, por atendimento tipo autosserviço
- manutenção de um balcão, com atendimento unilateral, em linha, por atendimento tipo cafeteria

35) A Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) nº 600/2018 dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições. Observe a tabela a seguir, disponível no anexo III dessa resolução, que contem parâmetros numéricos mínimos de referência para atuação do nutricionista.

Tabela: Serviços de alimentação coletiva (autogestão e concessão) em empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissárias, unidades prisionais e similares.

Nº de grandes refeições/dia	Tipo de refeição		Tipo de refeição	
	Uma grande refeição/dia		Duas grandes refeições/dia ou mais	
	Nº de Nutricionistas	Carga horária técnica semanal	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica Semanal
Até 100	1	12h	1	15h
101 a 300	1	15h	1	20h
301 a 500	1	20h	2	20h
501 a 1.000	2	30h	3	30h
1.001 a 1.500	3	30h	4	30h
1.501 de 2.500	4	30h	5	30h
Acima de 2.500	4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h	5 + 1 cada 1.000 refeições/dia	30h

Com base nos parâmetros definidos na tabela, calcula-se que para uma UAN que produza:

- 150 refeições no almoço e 40 refeições no jantar, a recomendação é de um nutricionista atuando 12h semanais
- 400 refeições no almoço e 400 refeições no jantar, a recomendação é de um nutricionista atuando 20h semanais
- 1.000 refeições no almoço e 1.000 refeições no jantar, a recomendação é de cinco nutricionistas atuando 30h semanais
- 2.500 refeições no almoço e 2.500 refeições no jantar, a recomendação é de cinco nutricionistas atuando 30h semanais

36) A temperatura é um fator que requer grande cuidado, pois temperaturas demasiadamente elevadas ou baixas tornam-se desagradáveis e até prejudiciais à saúde do trabalhador. Sobre as condições térmicas do ambiente em UAN, é correto afirmar que:

- uma faixa de temperatura adequada, de 22°C a 26°C, pode ser favorecida por ventilação cruzada, sistema de exaustão de boa qualidade e pé direito alto
- temperaturas muito altas podem ocasionar alteração da capacidade motora, movimentos lentificados, alucinações, inconsciência e redução da sensibilidade
- temperaturas baixas podem causar prostração, dor de cabeça, mal-estar, tontura, vômitos, náuseas, redução da produtividade e redução da qualidade do trabalho
- uma faixa de temperatura considerada compatível com as atividades realizadas nesses espaços está entre 28°C e 32°C, com umidade relativa do ar entre 20 e 30%

37) O estabelecimento de um fluxo adequado sobre os processos de trabalho envolvendo a manipulação de alimentos, além do fluxo de funcionários e clientes, é um guia para definir a localização dos setores de uma UAN. A fim de possibilitar um fluxo adequado, o planejamento da UAN deve objetivar:

- a) a entrada de alimentos e a retirada do lixo em um mesmo acesso, a fim de evitar o contato com os clientes e facilitar o processo produtivo
- b) um fluxo linear, tendo início no setor de recebimento, seguido pelo preparo, distribuição e área de armazenamento de alimentos
- c) diferentes vias de acesso e de saída, evitando contaminação de alimentos, desordem e possíveis acidentes de trabalho
- d) setores em diferentes andares da edificação, evitando assim a contaminação dos alimentos devido a fluxos cruzados

38) Um RU serve massa fresca recheada no almoço, uma vez ao mês. Para tanto, adquire o produto congelado, considerando uma margem de segurança de 10% e um índice de cocção de 1,5. Estima-se que 90% dos 5.000 comensais do almoço consumam essa preparação. O termo de referência prevê que a porção de massa fresca é de 150g. Considerando que não há produto em estoque, a quantidade de quilos (kg) que deve ser adquirida é de:

- a) 400
- b) 495
- c) 590
- d) 750

39) Um nutricionista, responsável técnico de um RU, visando adotar práticas sustentáveis no processo produtivo de refeições, realizou um diagnóstico situacional e identificou que o desperdício de água era um problema na unidade. Uma ferramenta da qualidade para tratar esse problema e a apresentação correta do seu uso, respectivamente, são:

- a) diagrama de causa e efeito / realiza a medição da água desperdiçada a partir do uso de água corrente no descongelamento (causa) para identificar como determinada amostra está distribuída em determinado período de tempo
- b) diagrama de Pareto / é uma ferramenta gráfica que identifica a relação causa e efeito, podendo encontrar as principais causas do desperdício de água, e ajudando a priorizar as ações, já que 80% das causas explicariam 20% do problema
- c) gráfico de dispersão / é ilustrado por uma linha superior de controle que indica os limites máximos de desperdício, uma linha inferior que representa os limites inferiores de desperdício e uma linha central que representa a dispersão (variação) da quantidade de água desperdiçada
- d) diagrama de Ishikawa / identifica falhas em mão de obra (falha no treinamento), medição (ausência de medidores individuais por área), materiais (torneira sem redutor de vazão), método (descongelamento em água corrente), meio ambiente (vazamentos) e máquinas (higienização sem carga completa)

40) O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência desse alimento em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A recomendação da RDC nº 216/2004, para realizar o resfriamento, é reduzir a temperatura do alimento de:

- a) 10°C a -18°C, em até duas horas
- b) 60°C a 10°C, em até duas horas
- c) 100°C a 30°C, em até uma hora
- d) 60°C a 30°C, em até uma hora

41) O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que integra o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), criado em 2003 e reinstituído pela lei nº 14.628, de 20/07/2023, permite que os poderes executivo federal, estadual, distrital e municipal adquiram alimentos produzidos por agricultores familiares e empreendedores familiares rurais, com dispensa de licitação. Além disso, o PAA:

- a) incentiva a produção de alimentos saudáveis, por permitir a aquisição apenas de alimentos orgânicos ou agroecológicos
- b) contribui para o fortalecimento de circuitos locais e regionais e redes de comercialização da produção da agricultura familiar
- c) facilita as compras governamentais por não exigir o processo de licitação, o que dispensa a realização da cotação de preços
- d) promove a redução das desigualdades sociais ao adquirir todos os alimentos com acréscimo de 30% em relação ao preço de mercado

42) O Laboratório de Inovação em Educação Alimentar e Nutricional (LIS-EAN) foi instituído em 2023 como forma de celebrar os dez anos de existência do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional. Em relação ao planejamento, avaliação e monitoramento das ações de Educação Alimentar e Nutricional, é correto afirmar que o(a):

- a) avaliação deve buscar analisar resultados não mensuráveis
- b) diagnóstico situacional deve priorizar uma lógica acadêmico-científica
- c) planejamento deve ocorrer a partir de um referencial metodológico passivo
- d) monitoramento deve cumprir-se sob uma perspectiva somativa e quantificável

43) As Normas Regulamentadoras (NR) consistem em obrigações, direitos e deveres a serem cumpridos por empregadores e trabalhadores com o objetivo de garantir trabalho seguro e sadio, prevenindo a ocorrência de doenças e acidentes de trabalho. No que se refere às obrigatoriedades, a NR1 estabelece que cabe ao:

- a) trabalhador adquirir EPI e ao empregador realizar o treinamento sobre a importância do uso do EPI
- b) empregador fornecer EPI para os trabalhadores, enquanto cabe ao trabalhador identificar as situações de risco e decidir sobre a necessidade de uso do EPI
- c) trabalhador documentar os acidentes de trabalho e doenças relacionadas, informando-as ao empregador sempre via CIPA e Comunicação de Acidente de Trabalho
- d) empregador identificar e informar aos trabalhadores sobre os riscos ocupacionais do local de trabalho e ao trabalhador cumprir as disposições legais e regulamentares sobre segurança e saúde no trabalho

44) A NR9 atualizada aprovou a obrigatoriedade do Programa de:

- a) Controle de Saúde Mental (PCSM)
- b) Sustentabilidade Alimentar (PSA)
- c) Gerenciamento de Riscos (PGR)
- d) Prevenção de Ruídos (PPR)

45) A NR17 estabelece diretrizes e requisitos relacionados às condições de trabalho visando proporcionar conforto, segurança, saúde e desempenho eficiente no trabalho. Entre as orientações expressas na NR17, está que o(a):

- a) natureza do trabalho, as características antropométricas dos trabalhadores e os espaços de circulação influenciam o conjunto de mobiliários, devendo o posto de trabalho ser planejado ou adaptado para favorecer a alternância das posições em pé e sentado, sempre que for possível
- b) processo de trabalho na UAN é dinâmico e cansativo, portanto devem ser previstos momentos para pausas das atividades, realizadas nos postos de trabalho e não computadas como tempo de trabalho efetivo
- c) empregador deve realizar Análise Ergonômica do Trabalho (AET) sempre e somente quando solicitado pelo trabalhador, independentemente da previsão de participação do trabalhador nas etapas dessa análise
- d) utilização de carros de transporte e de EPI garantem segurança plena à saúde e segurança do trabalhador na movimentação (deslocamento) em UANs

46) Na área de gestão de pessoas, é comum o uso do termo capacitação ou treinamento no que se refere à proposição de ações educativas para profissionais no desempenho de suas atividades. Em relação à prática educativa, Aguiar *et al.* (2013) afirmam que:

- a) é burocrática, rígida e sem flexibilidade em nenhuma de suas etapas
- b) tem a experimentação como umas das seis etapas do processo, a fim de formar profissionais tecnicistas
- c) tem o processo para desenvolvê-la realizado seguindo seis etapas, das quais o diagnóstico é o passo inicial
- d) ajusta o indivíduo e sua técnica, padronizando o que o funcionário é capaz de realizar, independentemente de habilidades e competências

47) No cardápio de um RU que atende 2.800 comensais, está prevista a distribuição de 120g de isca de carne para cada pessoa. Sabe-se que o Indicador de Parte Comestível (Fator de Correção) da chã de dentro é 1,10 e que durante o preparo há uma perda de 15%. Nesse caso, a quantidade (em kg) após a etapa de pré-preparo da carne e a quantidade total (em kg) a ser adquirida pelo serviço, respectivamente, são de aproximadamente:

- a) 224 / 370
- b) 286 / 314
- c) 315 / 400
- d) 395 / 435

48) Atualmente, grande parte das instituições públicas tem por prática terceirizar alguns serviços, entre eles o fornecimento de alimentação. A Lei de Licitações e Contratos Administrativos nº 14.133/2021 é o dispositivo que regulamenta essa relação entre contratante e contratada. Ela nomeia o “documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto e ao termo de referência a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação” como:

- a) matriz de riscos
- b) projeto executivo
- c) estudo técnico preliminar
- d) proposta de concepção do serviço

49) Os serviços de alimentação coletiva apresentam contratos de diferentes naturezas. O contrato que acontece quando a concessionária administra o local de alimentação, elabora e distribui refeições, assume os custos e tem o pagamento à contratada realizado pelo valor total do serviço com acréscimo da taxa de administração é denominado:

- a) administração cooperada
- b) mandato puro
- c) gestão mista
- d) preço fixo

50) A portaria interministerial nº 10/2021 institui uma lista de espécies nativas da sociobiodiversidade que possuem valor alimentício e podem ser ofertadas por serviços de alimentação, inclusive RUs. Considerando os alimentos constantes na portaria citada, no caso de uma UAN localizada na cidade do Rio de Janeiro, as preparações que contribuem para a valorização de alimentos da sociobiodiversidade do estado do Rio de Janeiro incluem:

- a) arroz com ora-pró-nobis, filé de anchova com molho de cambuci e mousse de maracujá
- b) arroz com pupunha, filé de anchova com pimenta aroeira e mousse de goiaba
- c) arroz com taioba, filé de anchova com molho de maracujá e mousse de abiu
- d) arroz com pupunha, filé de anchova com beldroega e mousse de abacaxi

**PROIBIDO DESTACAR ESTA E QUALQUER
OUTRA FOLHA DOS CADERNOS DE PROVA**

ORGANIZADOR



CEPUERJ