

DOMINGO DE TARDE

GRUPO HOSPITALAR CONCEIÇÃO – GHC CONCURSO PÚBLICO Nº 01/2022

TÉCNICO DE NUTRIÇÃO

INSTRUÇÕES

Leia atentamente e cumpra rigorosamente as instruções que seguem, pois elas são parte integrante das provas e das normas que regem esse certame.

1. Atente-se aos avisos contidos no quadro da sala.
2. Seus pertences deverão estar armazenados dentro de embalagem específica fornecida pelo fiscal, permanecendo em sua posse somente caneta esferográfica de ponta grossa, de material transparente, com tinta preta, documento de identificação, lanche e água, se houver. A utilização de qualquer material não permitido em edital é expressamente proibida, acarretando a sua imediata eliminação do certame.
3. Certifique-se de que este caderno:
 - contém 40 (quarenta) questões;
 - refere-se ao cargo para o qual realizou a inscrição.
4. Cada questão oferece 5 (cinco) alternativas de respostas, representadas pelas letras A, B, C, D e E, sendo apenas 1 (uma) a resposta correta.
5. Será respeitado o tempo para realização da prova conforme previsto em edital, incluindo o preenchimento da grade de respostas.
6. Os três últimos candidatos deverão retirar-se da sala de prova ao mesmo tempo, devendo assinar a Ata de Prova.
7. A responsabilidade referente à interpretação dos conteúdos das questões é exclusiva do candidato.
8. No caderno de prova, você poderá rabiscar, riscar e calcular.
9. Os gabaritos preliminares da prova objetiva serão divulgados na data descrita no Cronograma de Execução desse certame.



V1_04/04/2022 14:09:52



Instrução: As questões de números 01 a 05 referem-se ao texto abaixo.

Poluição do ar

01 A poluição do ar é a contaminação do ambiente interno ou externo por qualquer agente
02 químico, físico ou biológico que modifique as características naturais da atmosfera. Dispositivos
03 de combustão doméstica, veículos motorizados, instalações industriais e incêndios florestais são
04 fontes comuns de poluição do ar. Poluentes de grande preocupação para a saúde pública incluem
05 material particulado, monóxido de carbono, ozônio, dióxido de nitrogênio e dióxido de enxofre. A
06 poluição do ar externo e interno causa doenças respiratórias e outras e é uma importante fonte
07 de morbidade e mortalidade.

08 A poluição do ar mata cerca de sete milhões de pessoas em todo o mundo a cada ano. Os
09 dados da OMS mostram que quase toda a população global (99%) respira ar que excede os limites
10 das diretrizes da OMS contendo altos níveis de poluentes, com países de baixa e média renda
11 sofrendo as maiores exposições. A OMS está apoiando os países a lidar com a poluição do ar.

12 Desde o smog* que paira sobre as cidades até a fumaça dentro de casa, a poluição do ar
13 representa uma grande ameaça à saúde e ao clima. Os efeitos combinados da poluição do ar
14 ambiente (exterior) e doméstico causam milhões de mortes prematuras todos os anos, em grande
15 parte como resultado do aumento da mortalidade por acidente vascular cerebral, doença cardíaca,
16 doença pulmonar obstrutiva crônica, câncer de pulmão e infecções respiratórias agudas.

17 As crianças, idosos e gestantes são mais suscetíveis às doenças relacionadas à poluição do
18 ar. Genética, comorbidades, nutrição e fatores sociodemográficos também afetam a
19 suscetibilidade de uma pessoa à poluição do ar.

20 Os poluentes não apenas afetam severamente a saúde pública, mas também o clima e os
21 ecossistemas da Terra em todo o mundo. A maioria das políticas para reduzir a poluição do ar
22 oferece uma estratégia "ganha-ganha" tanto para a saúde quanto para o clima. Níveis mais baixos
23 de poluição do ar resultam em melhor saúde cardiovascular e respiratória das populações, tanto
24 a longo quanto a curto prazo.

25 A OMS fornece suporte técnico em nível nacional sobre as melhores práticas para reduzir
26 a poluição do ar e implementar estratégias de mitigação, e emprega uma série de ferramentas
27 para avaliar a eficácia e viabilidade dos esforços de redução.

*Termo usado para definir a poluição que se acumula na atmosfera.

(Disponível em: https://www.who.int/health-topics/air-pollution#tab=tab_1 – texto adaptado especialmente para esta prova).

QUESTÃO 01 – Analise as assertivas abaixo sobre o texto:

- I. As políticas públicas, baseadas em estratégias "ganha-ganha", apresentam altos custos tanto a longo quanto a curto prazo.
- II. De acordo com a OMS, quase toda a população mundial está exposta ao ar com excesso de poluentes.
- III. Crianças, idosos e gestantes são mais imunes às doenças relacionadas à poluição do ar.
- IV. A saúde da humanidade, o clima e o planeta são altamente afetados pela poluição do ar.

Quais estão corretas?

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

QUESTÃO 02 – Na frase: “A OMS fornece suporte técnico em nível nacional sobre as melhores práticas para reduzir a poluição do ar e complementar estratégias de mitigação”. A palavra mitigação NÃO significa:

- A) Tornar mais calmo.
- B) Tornar brando.
- C) Tornar suave.
- D) Poluição.
- E) Diminuição.

QUESTÃO 03 – Com o último Acordo Ortográfico houve mudanças nas regras para uso de hífen. Um dos prefixos que sofreu alteração foi “socio”. No texto, temos a palavra sociodemográficos (l. 18). Assinale a alternativa que apresenta grafia INCORRETA com esse prefixo.

- A) Socio-histórico.
- B) Sociossimbólico.
- C) Sociocultural.
- D) Sociopolítico.
- E) Socio-econômico.

QUESTÃO 04 – Na frase: “As crianças, idosos e gestantes são mais suscetíveis às doenças relacionadas à poluição do ar”, temos o uso adequado de crase. Assinale a alternativa que apresenta o uso INCORRETO de crase.

- A) A OMS fornece suporte técnico e emprega ferramentas avaliativas no que se refere à eficácia e viabilidade dos esforços de redução da poluição do ar.
- B) A poluição do ar é a contaminação do ambiente interno ou externo por qualquer agente químico, físico ou biológico quanto às características naturais da atmosfera.
- C) À cada ano, a poluição mata milhões de pessoas em todo o mundo.
- D) Desde o *smog* que paira sobre as cidades até a fumaça dentro de casa, a poluição do ar representa uma grande ameaça ao clima e à saúde.
- E) Com relação à saúde pública, há uma grande preocupação quanto aos poluentes do ar, tais como: monóxido de carbono, ozônio, dióxido de nitrogênio e dióxido de enxofre.

QUESTÃO 05 – Assinale a frase que apresenta pontuação correta.

- A) Tanto a longo quanto a curto prazo, níveis mais baixos de poluição do ar resultam em melhor saúde cardiovascular e respiratória das populações.
- B) Em todo o mundo, os poluentes, não apenas afetam severamente a saúde pública, mas também o clima, e os ecossistemas da Terra.
- C) Para avaliar a eficácia e viabilidade dos esforços de redução da poluição do ar, a OMS, emprega uma série de ferramentas.
- D) São mais suscetíveis às doenças relacionadas à poluição do ar, as crianças, idosos, e gestantes.
- E) A poluição do ar, representa uma grande ameaça à saúde e ao clima.

QUESTÃO 06 – Assinale a alternativa INCORRETA, considerando as diretrizes expostas no Política Nacional da Atenção Básica.

- A) Os Territórios são destinados para dinamizar a ação em saúde pública, o estudo social, econômico, epidemiológico, assistencial, cultural e identitário, possibilitando uma ampla visão de cada unidade geográfica e subsidiando a atuação na Atenção Básica, de forma que atendam a necessidade da população adscrita e/ou as populações específicas.
- B) A atenção básica deve ser capaz de resolver a grande maioria dos problemas de saúde da população, coordenando o cuidado do usuário em outros pontos da RAS, quando necessário.
- C) Longitudinalidade do cuidado significa elaborar, acompanhar e organizar o fluxo dos usuários entre os pontos de atenção das RAS, atuando como o centro de comunicação entre os diversos pontos de atenção.
- D) Considera-se Território a unidade geográfica única, de construção descentralizada do SUS na execução das ações estratégicas destinadas à vigilância, promoção, prevenção, proteção e recuperação da saúde.
- E) Devemos estimular a participação das pessoas, a orientação comunitária das ações de saúde na Atenção Básica e a competência cultural no cuidado, como forma de ampliar sua autonomia.

QUESTÃO 07 – Sobre o funcionamento das Unidades Básicas de Saúde, analise as assertivas abaixo:

- I. Recomenda-se que as Unidades Básicas de Saúde tenham seu funcionamento com carga horária mínima de 60 horas/semanais, no mínimo 6 (seis) dias da semana.
- II. Recomenda-se uma população adscrita por equipe de Atenção Básica (eAB) e de Saúde da Família (eSF) de 2.000 a 3.500 pessoas, localizada dentro do seu território, garantindo os princípios e diretrizes da Atenção Básica.
- III. Toda UBS deve monitorar a satisfação de seus usuários, oferecendo o registro de elogios, críticas ou reclamações, por meio de livros, caixas de sugestões ou canais eletrônicos.

Quais estão corretas?

- A) Apenas I.
- B) Apenas II.
- C) Apenas III.
- D) Apenas I e II.
- E) Apenas II e III.

QUESTÃO 08 – Considerando o Estatuto do Idoso, em todo atendimento de saúde, os maiores de _____ anos terão preferência especial sobre os demais idosos, exceto em caso de emergência.

Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna do trecho acima.

- A) 60
- B) 65
- C) 70
- D) 75
- E) 80

QUESTÃO 09 – O Sistema Único de Saúde (SUS), de que trata a Lei nº 8.080/1990, contará, em cada esfera de governo, sem prejuízo das funções do Poder Legislativo, com a conferência de saúde e com o conselho de saúde.

- A Conferência de Saúde reunir-se-á a cada _____ anos com a representação dos vários segmentos sociais, para avaliar a situação de saúde e propor as diretrizes para a formulação da política de saúde nos níveis correspondentes, convocada pelo Poder Executivo ou, extraordinariamente, por esta ou pelo Conselho de Saúde.
- § 2º O Conselho de Saúde, em caráter _____ e deliberativo, órgão colegiado composto por representantes do governo, _____ atua na formulação de estratégias e no controle da execução da política de saúde na instância correspondente, inclusive nos aspectos econômicos e financeiros, cujas decisões serão homologadas pelo chefe do poder legalmente constituído em cada esfera do governo.

Assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas dos trechos acima.

- A) quatro – permanente – prestadores de serviço, profissionais de saúde e usuários
- B) quatro – permanente – profissionais de saúde e usuários
- C) quatro – facultativo – profissionais de saúde e usuários
- D) dois – facultativo – prestadores de serviço, profissionais de saúde e usuários
- E) dois – permanente – profissionais de saúde e usuários

QUESTÃO 10 – Sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente, analise as assertivas abaixo:

- I. É assegurado a todas as mulheres o acesso aos programas e às políticas de saúde da mulher e de planejamento reprodutivo e, às gestantes, nutrição adequada, atenção humanizada à gravidez, ao parto e ao puerpério e atendimento pré-natal, perinatal e pós-natal integral no âmbito do Sistema Único de Saúde.
- II. A gestante e a parturiente não têm direito a acompanhante durante o período do pré-natal, do trabalho de parto e do pós-parto imediato, somente a presença de um responsável legal.
- III. A atenção primária à saúde fará a busca ativa da gestante que não iniciar ou que abandonar as consultas de pré-natal, bem como da puérpera que não comparecer às consultas pós-parto.

Quais estão corretas?

- A) Apenas I.
- B) Apenas II.
- C) Apenas III.
- D) Apenas I e II.
- E) Apenas I e III.

QUESTÃO 11 – À direção nacional do Sistema de Saúde (SUS) compete:

- A) Controlar e fiscalizar os procedimentos dos serviços privados de saúde.
- B) Gerir os laboratórios públicos de saúde e hemocentros.
- C) Coordenar e participar na execução das ações de vigilância epidemiológica.
- D) Executar serviços de saneamento básico e vigilância sanitária.
- E) Formar consórcios administrativos intermunicipais.

QUESTÃO 12 – Analise as assertivas abaixo, verificando se são subitens do Menu Iniciar do Microsoft Windows XP em sua configuração padrão:

- I. Área de trabalho.
- II. Meu computador.
- III. Pesquisar.
- IV. Painel de controle.

Quais estão corretas?

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

QUESTÃO 13 – No Microsoft Word 2010, os atalhos de teclado _____ podem ser utilizados, respectivamente, para copiar o conteúdo selecionado para a área de transferência e para colar o conteúdo da área de transferência.

Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna do trecho acima.

- A) Ctrl+O e Ctrl+W
- B) Ctrl+C e Ctrl+V
- C) Ctrl+S e Ctrl+N
- D) Ctrl+Z e Ctrl+Y
- E) Ctrl+A e Ctrl+E

QUESTÃO 14 – No Microsoft Excel 2010, em qual guia da faixa de opções está disponível o agrupamento Classificar e Filtrar?

- A) Página Inicial.
- B) Dados.
- C) Fórmulas.
- D) Exibição.
- E) Inserir.

QUESTÃO 15 – Como é chamado, no navegador Mozilla Firefox, o recurso que armazena temporariamente imagens, scripts e outras partes de um site visitado, acelerando a experiência de navegação do usuário ao voltar a visitar o site?

- A) Cache.
- B) Favoritos.
- C) Cookies.
- D) Configurações.
- E) Downloads.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 16 – As proteínas são as principais substâncias construtoras do nosso organismo e têm como principal função promover o crescimento de novas células e a conservação dos tecidos. Quais alimentos são fontes proteicas de origem vegetal?

- A) Ovos, batata e lentilha.
- B) Milho, azeite e beterraba.
- C) Espinafre, soja e laranja.
- D) Arroz, massa e ervilha.
- E) Feijão, ervilha e grão-de-bico.

QUESTÃO 17 – Os nutrientes são classificados em três grupos, de acordo com a função que exercem. Os lipídeos são nutrientes que têm qual função no organismo?

- A) Energética.
- B) Plástica.
- C) Construtora.
- D) Reguladora.
- E) Estimulante.

QUESTÃO 18 – De acordo com o Guia Alimentar da População Brasileira e a classificação dos alimentos, relacione a Coluna 1 à Coluna 2.

Coluna 1

1. Alimentos in natura ou minimamente processados.
2. Alimentos processados.
3. Alimentos ultraprocessados.

Coluna 2

- () Arroz polido.
- () Pepino em conserva.
- () Pão francês.
- () Macarrão instantâneo.
- () Leite pasteurizado.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) 1 – 1 – 2 – 3 – 2.
- B) 1 – 2 – 3 – 3 – 1.
- C) 2 – 1 – 3 – 2 – 3.
- D) 2 – 3 – 1 – 2 – 1.
- E) 3 – 1 – 2 – 1 – 2.

QUESTÃO 19 – No lactário, a manipulação do leite humano ordenhado ou pasteurizado deve ocorrer em área climatizada para diminuir o risco de contaminação. Após porcionado, se não houver distribuição imediata, o leite humano deve ser armazenado sob refrigeração controlada de 2°C a 4°C por até quanto tempo?

- A) 4 horas.
- B) 8 horas.
- C) 12 horas.
- D) 18 horas.
- E) 24 horas.

QUESTÃO 20 – O cuidado com a higienização das mamadeiras, utilizadas no lactário, inclui várias etapas, são elas:

1. Emergir as partes da mamadeira em água morna com detergente, por alguns minutos, até que as sujidades se desprendam de sua superfície.
2. Enxaguar cada parte das mamadeiras e dos bicos na pia com água corrente.
3. Levar as mamadeiras para a autoclave à temperatura de 121°C por 15 minutos.
4. Com o auxílio de escova específica, lavar as mamadeiras e bicos, retirando a sujidade.

Qual a ordem das etapas de higienização das mamadeiras?

- A) 2 – 1 – 3 – 4.
- B) 4 – 3 – 2 – 1.
- C) 3 – 2 – 4 – 1.
- D) 1 – 4 – 2 – 3.
- E) 4 – 1 – 3 – 2.

QUESTÃO 21 – Para evitar a contaminação dos alimentos e, conseqüentemente, comprometer a saúde do consumidor, deve-se adotar o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). São muitos os perigos que podem ocorrer em cada etapa, dentre eles:

- I. Recebimento: matéria-prima inicialmente contaminada.
- II. Descongelamento: multiplicação de microrganismos e contaminação por superfície de contato.
- III. Pré-preparo: multiplicação de microrganismos, contaminação pelo manipulador, contaminação cruzada, contaminação por superfícies de contato, contaminação por utensílios e equipamentos.
- IV. Preparo: sobrevivência de bactérias.

Quais estão corretas?

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

QUESTÃO 22 – De acordo com a RDC 216, como se chama o procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos?

- A) APPCC.
- B) POP.
- C) ACTP.
- D) MBP.
- E) PIB.

QUESTÃO 23 – Analise as seguintes assertivas em relação ao que o manipulador de alimentos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) não pode fazer:

- I. Usar barba.
- II. Mascar gomas e ingerir alimentos durante as atividades.
- III. Usar joias ou bijuterias.
- IV. Usar unhas esmaltadas.

Quais estão corretas?

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

QUESTÃO 24 – A antissepsia das mãos deve acontecer sempre antes de iniciar as atividades. Deve-se fazer a higienização das mãos, usando sabonete líquido neutro e _____. O manipulador deve lavar as mãos e os _____ com sabonete, secar com papel absorvente e descartá-lo. Fazer a antissepsia das mãos com álcool gel a 70%. Não se deve tocar o rosto ou os cabelos durante a manipulação dos alimentos e jamais _____. O procedimento de antissepsia das mãos deve ser repetido todas as vezes que o manipulador interromper seu trabalho e/ou deixar as dependências do serviço.

Assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas do trecho acima.

- A) clorexidina – punhos – tossir
- B) álcool – dedos – se ausentar do local
- C) escovas para as unhas – antebraços até a altura dos cotovelos – levar a mão à boca
- D) esponja – anéis – tocar nas bandejas do paciente
- E) desinfetante – cotovelos – bocejar

QUESTÃO 25 – De acordo com o *Codex Alimentarius*, a higienização de folhosos, frutas e legumes deve ser feita em local apropriado para esta tarefa e com a desinfecção deste local. Após lavar as folhas uma a uma, ou a fruta, estas devem permanecer em imersão de água com hipoclorito de sódio em qual concentração e por quanto tempo?

- A) Menos de 100 PPM por 08 minutos.
- B) 100 PPM por 10 minutos.
- C) 100 a 200 PPM por 15 minutos.
- D) 200 PPM por 25 minutos.
- E) 200 a 250 PPM por 30 minutos.

QUESTÃO 26 – Para a adequação da diluição de cloro na utilização na cozinha, é importante fazer a concentração correta de cloro ativo em PPM, ou seja, em Partes Por Milhão. A concentração normal de água sanitária é de 2,5%, ou seja, o produto tem 2,5 g de cloro ativo para cada 100 ml. Porém, sempre utilizamos essa concentração em mg/litro, ou seja, temos 25.000 mg em 1.000 ml. Isso indica que a concentração dessa água sanitária é em quantos PPM?

- A) 25.
- B) 250.
- C) 2500.
- D) 25.000.
- E) 250.000.

QUESTÃO 27 – Para garantir a qualidade dos alimentos, deve-se evitar as doenças de origem alimentar, enfatizando situações que visem à prevenção de agentes patogênicos de maior severidade, bem como as condições de maior risco. São vários instrumentos que podem ser utilizados para a garantia da qualidade dos alimentos, dentre eles, os mais usados, atualmente, são:

- I. Boas Práticas na Fabricação dos Alimentos.
- II. Procedimentos Operacionais Padrão.
- III. Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle.
- IV. Sistema *Cook-Chill*.

Quais estão corretas?

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

QUESTÃO 28 – O Técnico em Nutrição e Dietética (TND), quando atuando na produção, tem que orientar e observar que o manipulador produza a salada de acordo com a solicitação do cardápio. Caso a salada do dia seja cenoura à Julienne, como deverá ser o corte desta cenoura?

- A) Ralada.
- B) Cubos grandes.
- C) Cubos pequenos.
- D) Palito.
- E) Fita.

QUESTÃO 29 – A Gestão Ambiental é uma tarefa de responsabilidade de toda a equipe de uma UAN. A UAN é responsável pela geração de grande volume de resíduos alimentares e do uso de grande quantidade de água e energia. Existem três situações de grande produção de resíduo alimentar em uma UAN. Sobre o assunto, relacione a Coluna 1 à Coluna 2.

Coluna 1

- 1. Fator de correção.
- 2. Sobras.
- 3. Restos.

Coluna 2

- () Representado pelos alimentos distribuídos e não consumidos.
- () Representado pelos alimentos que foram produzidos e não foram distribuídos aos clientes.
- () Decorrente da remoção das partes não comestíveis dos alimentos.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- A) 1 – 2 – 3.
- B) 1 – 3 – 2.
- C) 2 – 3 – 1.
- D) 3 – 1 – 2.
- E) 3 – 2 – 1.

QUESTÃO 30 – O período de distribuição do alimento preparado em uma UAN é um dos pontos críticos a serem observados pelo TND como rotina de suas atividades (*checklist*) que envolvem tempo/temperatura dos alimentos, evitando a multiplicação de microrganismos. Para a conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos a qual temperatura por, no máximo, 6 horas, para que se mantenham seguros ao consumo?

- A) Mínimo de 60°C.
- B) Acima de 100°C.
- C) De 40 a 60°C.
- D) Abaixo de 50°C.
- E) Próximo ao ponto de fervura.

QUESTÃO 31 – Fichas Técnicas são uma especificação e, assim como os arquitetos têm o seu *layout* ou planta de uma casa, os nutricionistas têm tal instrumento, sendo desenvolvidas também pelo TND. A Ficha Técnica tem como principal objetivo a padronização do cardápio dentro do estabelecimento, a fim de que qualquer profissional que faça parte da brigada de cozinha possa executá-lo e possa garantir os mesmos sabores, textura e cor para o cliente. Qual característica NÃO está presente na Ficha Técnica?

- A) Forma de preparação.
- B) Quantidade dos produtos a serem utilizados.
- C) Tempo de cozimento.
- D) Utensílio necessário.
- E) Validade do produto principal.

QUESTÃO 32 – De acordo com a RDC 216, durante a preparação dos alimentos, deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo, adotando medidas a fim de minimizar o risco de contaminação:

- A) Entre alimentos.
- B) Cruzada.
- C) Viral.
- D) Interna.
- E) De produção.

QUESTÃO 33 – A RDC 216 orienta que os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais. Quais seriam estas alterações?

- A) Fumaça e aumento de volume.
- B) Cor e rançosidade.
- C) Sabor e formação intensa de espuma e fumaça.
- D) Brilho e dureza.
- E) Odor e brilho.

QUESTÃO 34 – Em relação ao manejo dos resíduos de uma UAN, a RDC 216 orienta que:

- I. Devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.
- II. Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.
- III. Os coletores devem ser todos pretos, com tampa colorida identificando o tipo de resíduo que será descartado: verde para plástico, vermelho para alimentos, azul para vidro, branco para resíduos contaminados e cinza para resíduos alimentares.
- IV. O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte.

Quais estão corretas?

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

QUESTÃO 35 – Os alimentos de origem vegetal são fontes de fibra alimentares e a dieta humana inclui uma grande variedade desses alimentos (folhas, caules, raízes, tubérculos, sementes, frutas, etc.) Quais dos alimentos abaixo são ricos em fibra?

- A) Semente de chuchu, cenoura e laranja.
- B) Banana, abobrinha italiana e kiwi.
- C) Folha de beterraba, maçã e batata.
- D) Beterraba, abacate e quiabo.
- E) Chuchu, maçã e couve-flor.

QUESTÃO 36 – Os utensílios de uma cozinha, de acordo com o risco de causar toxinfecções, podem ser classificados como sendo de alto risco e de baixo risco. Entre os de alto risco, encontram-se os que entram em contato com os alimentos, desde a recepção até a sua distribuição. Quais são considerados utensílios de alto risco de causar uma toxinfecção?

- A) Prato.
- B) Garfo e colher.
- C) Bandeja estampada.
- D) Copo de vidro e cumbucas.
- E) Placa de polipropileno e assadeira.

QUESTÃO 37 – A Resolução 216 de 2004 estabelece que o dimensionamento das estações de trabalho deve ser compatível com todas as operações realizadas em um serviço de alimentação. As estruturas básicas de uma cozinha industrial podem ser divididas em 5 espaços: área de recebimento e pré-higienização; área de estocagem; área de pré-preparo, preparo e cocção; área de distribuição; área de higienização. Sobre essas informações, analise as assertivas abaixo, assinalando V, se verdadeiras, ou F, se falsas.

- () Os gêneros do Estoque Seco devem ser separados por grupos, apoiados em estrados ou estantes ou sobre o piso, caso este não apresente umidade.
- () A área de pré-preparo e preparo é considerada uma área de alto risco de contaminação cruzada dos alimentos.
- () A área de higienização de utensílios utilizados na preparação, preferencialmente, deve ser separada das demais áreas por alvenaria, evitando com isso contaminação dos alimentos.
- () O depósito de resíduos deve localizar-se fora da cozinha e em local isento de pragas.

A ordem correta de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

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

QUESTÃO 38 – A Portaria nº 5/2013 do Centro de Vigilância Sanitária (CVS) orienta sobre a guarda de amostras de alimentos, em cozinhas industriais e serviços de alimentação, de no mínimo 100 gramas de alimentos que foram distribuídos sob refrigeração a uma temperatura de até 4°C. Por quanto tempo essas amostras devem ser armazenadas?

- A) 72 horas.
- B) 60 horas.
- C) 48 horas.
- D) 36 horas.
- E) 24 horas.

QUESTÃO 39 – Ainda sobre a Portaria nº 5/2013 do Centro de Vigilância Sanitária (CVS), os vestiários dos funcionários e suas instalações sanitárias _____ se comunicar diretamente com a área de armazenamento, manipulação e de distribuição dos alimentos. Devem ser separados por gêneros e as portas _____ devem ser dotadas de fechamento automático. Os vestiários devem possuir armários _____ e chuveiros.

Assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas do trecho acima.

- A) devem – transparentes – coletivos
- B) não devem – externas – individuais
- C) devem – internas – sem identificações
- D) podem – externas – de roupas sujas
- E) têm como opção – principais – conjuntos

QUESTÃO 40 – Analise as assertivas abaixo de acordo com a Resolução CFN nº 605/2018, que descreve as Atribuições do Técnico em Nutrição e Dietética (TND):

- I. Contribuir na elaboração do Manual de Boas Práticas e acompanhar sua implantação e execução.
- II. Orientar as atividades referentes à ordenha, estocagem, pasteurização e controle de qualidade do leite humano.
- III. Prescrever, supervisionar e monitorar o preparo, o envase e o transporte das fórmulas segundo a via de administração e o volume prescrito.
- IV. Planejar, coordenar e organizar a execução, bem como se responsabilizar pelo processo de avaliação dos programas de formação continuada da equipe.

Quais estão corretas?

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